



HC452020EB

NL Gebruiksaanwijzing

2

EN User manual

18

FR Notice d'utilisation

34

DE Benutzerinformation

51



 **AEG**
perfekt in form und funktion

INHOUD

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

VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:
www.aeg.com



Registreer uw product voor een betere service:
www.aeg.com/productregistration



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:
www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE

Wij raden altijd het gebruik van originele onderdelen aan.

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

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



Waarschuwing - Belangrijke veiligheidsinformatie.



Algemene informatie en tips



Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen



WAARSCHUWING!

Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

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

1.2 Algemene veiligheid

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

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

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Montage



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

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

len 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. Wij raden aan om een onbrandbaar scheidingspaneel te plaatsen onder het apparaat om te voorkomen dat de onderkant kan worden aangeraakt.

Aansluiting aan het elektriciteitsnet



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Verzeker u ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat u

welke werkzaamheden dan ook uitvoert.

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

2.2 Gebruik



WAARSCHUWING!

Gevaar op letsel, brandwonden of elektrische schokken

- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.

- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Leg geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Ze zijn heet.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik.
- 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.



WAARSCHUWING!

Brand- of explosiegevaar.

- Verhitte vetten en olie kunnen ontvlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u er mee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Probeer niet om een brand te blussen met water. Haal het apparaat uit het stopcontact en dek de vlammen af met een deksel of blusdeken.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glaskera-

miek. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op het kookoppervlak.

2.3 Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Gebruik geen waterstralen of stoom om het apparaat te reinigen.

- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

2.4 Verwijdering

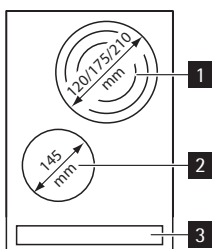


WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

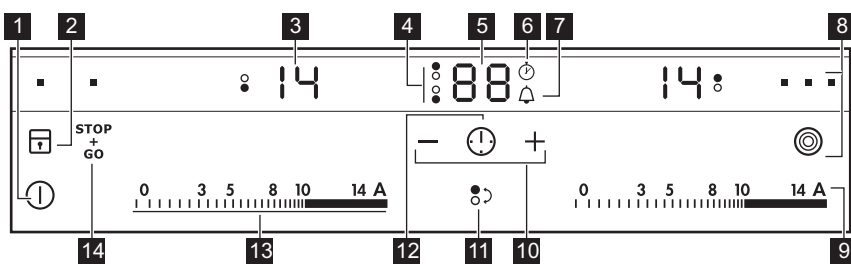
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT





- 1** Kookzone
- 2** Kookzone
- 3** Bedieningspaneel

3.1 Indeling bedieningspaneel



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

Tiptoets	Functie
1	Het apparaat in- en uitschakelen.
2	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
3 Kookstanddisplay	De kookstand weergeven.

	Tiptoets	Functie
4	Indicatielampjes timer voor de kookzones	Geeft aan voor welke zones u de tijd instelt.
5	Timerdisplay	Geeft de tijd in minuten weer.
6		Toont dat de timer met optelfunctie in werking is (1- 59).
7		Toont dat de timer met aftelfunctie in werking is (1 tot 99 minuten) of toont dat de kookwekker in werking is.
8		Het in- en uitschakelen van de buitenste ringen.
9	A	Functie Automatisch opwarmen inschakelen.
10	+ / -	De tijd verlengen of verkorten.
11		De kookzone instellen voor de Timerfuncties.
12		Timerfuncties instellen.
13	Bedieningsstrip	voor het instellen van de kookstand.
14		De functie STOP+GO in- en uitschakelen.

3.2 Kookstanddisplays




Display-	Beschrijving
	De kookzone is uitgeschakeld.
	De kookzone wordt gebruikt.
	De ^{STOP} / _{GO} -functie is in werking.
	De automatische verwarmingsfunctie is in werking.
	Er is een storing.
	OptiHeat Control (3 steps restwarmte-indicatie): door gaan met koken / warmhouden / restwarmte.
	Slot/kinderbeveiliging is in werking.
	De functie Automatische uitschakelen is in werking getreden.

3.3 OptiHeat Control (3-steps restwarmte-indicatie)

OptiHeat Control geeft het niveau restwarmte aan.



WAARSCHUWING!

 /  /  Gevaar van brandwonden door restwarmte!












4. DAGELIJKS GEBRUIK

4.1 In- en uitschakeling

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

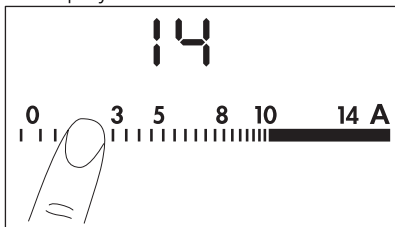
4.2 Automatisch uitschakelen

De functie schakelt het apparaat automatisch uit als:

- Alle kookzones uitgeschakeld zijn ().
- U de kookstand niet instelt nadat u het apparaat hebt ingeschakeld.
- U iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt een geluidssignaal en het apparaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- U een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na enige tijd gaat  branden en wordt het apparaat uitgeschakeld. Zie hieronder.
- De verhouding tussen warmte-instelling en tijden van de automatische uitschakelingsfunctie:
 -  ,  -  — 6 uur
 -  -  — 5 uur
 -  -  — 4 uur
 -  -  — 1,5 uur

4.3 De kookstand

Raak de bedieningsstrip aan bij de gewenste kookstand. Corrigeer naar links of rechts, indien nodig. Laat niet los voordat de juiste kookstand is bereikt. Het display toont de kookstand.



4.4 In- en uitschakelen van de buitenste ringen

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



Raak tiptoets  aan om de buitenste ring in te schakelen. Het controlelampje gaat branden. Voor meer buitenste verwarmingskringen dezelfde tiptoets opnieuw aanraken. Het bijbehorende controlelampje gaat branden.

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

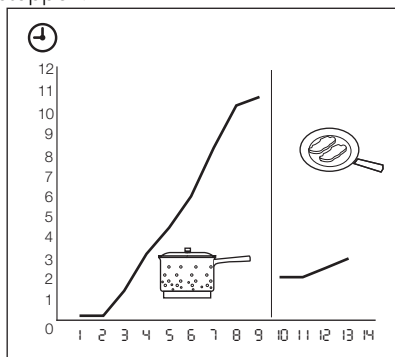
4.5 Automatisch opwarmen

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

De functie Automatisch opwarmen starten voor een kookzone:

1. **A** aanraken ( verschijnt op de display).
2. Selecteer meteen de benodigde kookstand. Na 3 seconden verschijnt  op de display.

Verander de kookstand om de functie te stoppen.



4.6 De timer

De timer met aftelfunctie.

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

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

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

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

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

- **Het geluid uitschakelen:** aanraken van .

De timer met optelfunctie

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

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

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

De kookwekker.

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

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

- **Het geluid stoppen:** aanraken van .

4.7 STOP+GO

De $\frac{STOP}{GO}$ functie stelt alle kookzones in voor de laagste warmhoudstand.

Als $\frac{STOP}{GO}$ loopt, kunt u de warmte-instelling niet wijzigen.


De $\frac{STOP}{GO}$ functie stopt de timerfunctie niet.

- Raak **voor het inschakelen** van deze functie $\frac{STOP}{GO}$ aan. Het controlelampje gaat branden.
- Raak **voor het uitschakelen** van deze functie $\frac{STOP}{GO}$ aan. De kookstand die u eerder hebt ingesteld verschijnt.


4.8 Slot

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen als de kookzones in werking zijn, maar niet ①. Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.

Eerst de kookstanden instellen.

Raak, om deze functie te starten  aan. Het controlelampje gaat branden.

De timer blijft aan.

Raak, om deze functie te stoppen  aan. Het controlelampje gaat uit.

Als u het apparaat stopt, stopt u deze functie ook.


4.9 De kinderbeveiliging

Deze functie voorkomt dat het apparaat onbedoeld wordt gebruikt.

De kinderbeveiliging inschakelen


- Schakel het apparaat in met ①. **Stel geen kookstand in.**
- Raak  4 seconden aan. Het controlelampje gaat branden.
- Schakel het apparaat uit met ①.

De kinderbeveiliging uitschakelen

- Schakel het apparaat in met ①. **Stel geen kookstand in.** Raak  4 seconden aan. Het controlelampje gaat uit.
- Schakel het apparaat uit met ①.

De kinderbeveiliging gedurende een kooksessie onderdrukken





- Schakel het apparaat in met ①. Het controlelampje gaat branden.

- Raak  4 seconden aan. **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt het apparaat bedienen.
- Als u het apparaat uitschakelt met ①, gaat de kinderbeveiliging weer werken.

4.10 OffSound Control (In- en uitschakelen van de geluiden)

Uitschakelen van de geluiden


Schakel het apparaat uit.

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

- u ① aanraakt
- de kookwekker af gaat
- de Timer met aftelfunctie gaat af
- als u iets op het bedieningspaneel plaatst.

Inschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat uit.

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

5. NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS

5.1 Kookgerei



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

5.2 Energie besparen



Energie besparen

- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet het kookgerei op de kookzone voordat u deze inschakelt.
- Schakel voor het einde van de bereidingstijd de kookzones uit, om gebruik te maken van de restwarmte.

- De bodems van de pannen en kookzones dienen dezelfde afmeting te hebben.

kingstijd hangt af van het niveau van de kookstand en de lengte van de bereiding.

5.3 Öko Timer (Eco-timer)



Om energie te besparen schakelt het verwarmingselement van de kookzone eerder uit dan het signaal van de timer met aftelfunctie klinkt. Het verschil in wer-

5.4 De voorbeelden van kooktoepassingen



De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Verwarmingsstand	Toepassing:	Tijd	Tips
1	Om gekookte gerechten warm te houden	zoals nodig	Een deksel op het kookgerei doen
1 - 3	Voor het maken van Hollandaise saus en om boter, chocolade en gelatine te laten smelten	5 - 25 min	Mixen met tussenpozen
1 - 3	Om luchtige omeletten en gebakken eieren te laten stollen	10 - 40 min	Met deksel bereiden.
3 - 5	Om rijst en gerechten op melkbasis te laten sudderen en om kant-en-klaarge-rechten op te warmen	25 - 50 min	Voeg minimaal twee keer zoveel vloeistof toe dan rijst. Roer de melkgerechten halverwege goed door
5 - 7	Voor het stomen van groenten, vis en vlees	20 - 45 min	Enkele eetlepels vloeistof toevoegen
7 - 9	Om aardappelen te stomen	20 - 60 min	Gebruik maximaal ¼ l water voor 750 g aardappels
7 - 9	Voor het bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen	60 - 150 min	Voeg maximum 3 l vloeistof toe aan de ingrediënten
9 - 12	Voor het licht aanbraden van kalfslappen, kalfsvlees cordon bleu, rissoles, sauzen, roux, eieren, pannenkoeken, donuts	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
12 - 13	Voor het opbakken van aardappelen en het bakken van lendenbiefstukken en steaks	5 - 15 min	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
14	Voor het aan de kook brengen van grotere hoeveelheden water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet		

Informatie over acrylamides

Belangrijk! Volgens recente wetenschappelijke informatie kan het intensief bruinen van levensmiddelen (met name in producten die zetmeel

bevatten), een gezondheidsrisico vormen tengevolge van acrylamides. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

6. ONDERHOUD EN REINIGING

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



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

Vuil verwijderen:

- **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil het apparaat beschadigen. Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat. Plaats de

schraper schuin op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.

- **Verwijder nadat het apparaat voldoende is afgekoeld:** kalkvlekken, waterkringen, vetvlekken, glimmende metaalachtige verkleuringen. Gebruik een speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramik of roestvrij staal.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
 - Wrijf het apparaat **ten slotte droog met een schone doek.**

7. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of het apparaat goed is aangesloten op het stopcontact (zie aansluitdiagram). Schakel het apparaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.
	U hebt twee of meer tiptoetsen tegelijk aangehaakt.	Raak slechts één tiptoets tegelijk aan.
	De STOP+GO-functie is in werking.	Raadpleeg het hoofdstuk "Dagelijks gebruik".
	Er bevindt zich water of vetspatten op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er klinkt een geluidssignaal en het apparaat wordt uitgeschakeld. Er weerklinkt een geluidssignaal als het apparaat uit is.	U hebt een of meer tip-toetsen afgedekt.	Verwijder het voorwerp van de tip-toetsen.
Het apparaat wordt uitgeschakeld.	U hebt iets op de tip-toets (1) gezet.	Verwijder het voorwerp van de tip-toets.
De restwarmte-indicatie gaat niet aan.	De kookzone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is gebruikt.	Als het lang duurt alvorens de kookzone voldoende heet is, neem dan contact op met de klantenservice.
De automatische opwarmfunctie start niet.	Kookzone is heet.	Laat de kookzone voldoende afkoelen.
	De hoogste kookstand is ingesteld.	De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de automatische opwarmfunctie.
U kunt de buitenste ring niet inschakelen.		Schakel eerst de binnenring in.
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.
Er klinkt geen geluidssignaal wanneer u de tip-toetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uitgeschakeld.	Activeer de signalen (zie In- en uitschakelen van geluiden).
(-) gaat branden.	De automatische uitschakeling is in werking getreden.	Schakel het apparaat uit en weer in.
(L) gaat branden.	De kinderbeveiliging of toetsblokkering is actief.	Raadpleeg het hoofdstuk "Dagelijks gebruik".
(E) en een getal gaat branden.	Er heeft zich een fout in het apparaat voorgedaan.	Ontkoppel het apparaat enige tijd van de stroomtoevoer. Ontkoppel de zekering uit het elektrische systeem van het huis. Sluit het apparaat opnieuw aan. Als (E) weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.

Als u door het volgen van de bovenstaande suggesties het probleem niet kunt oplossen, dient u contact op te ne-

men met uw vakhandelaar of de klantenservice. Geef de gegevens door van het typeplaatje, een drierijferige code voor

de glaskeramik (bevindt zich op de hoek van het glazen oppervlak) en de foutmelding die wordt weergegeven. Controleer of u het apparaat op de juiste manier gebruikt hebt. Bij onjuist gebruik van het apparaat wordt het bezoek

van de technicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over de klantenservice en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

8. MONTAGE-INSTRUCTIES



WAARSCHUWING!

Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.



Voor montage

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

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

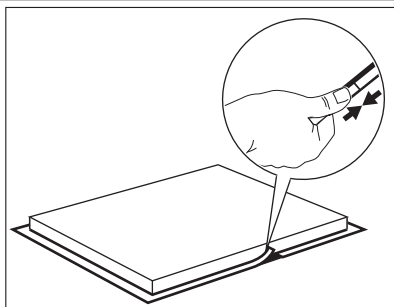
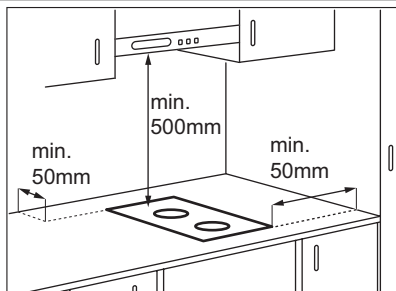
8.1 Inbouwapparatuur

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

8.2 Aansluitkabel

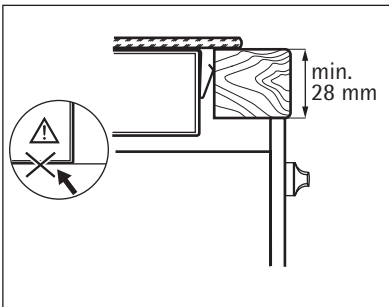
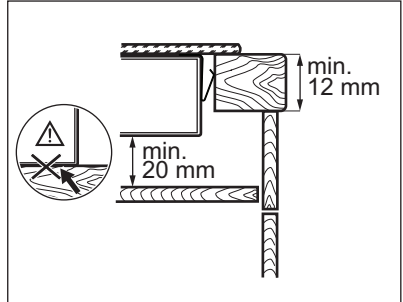
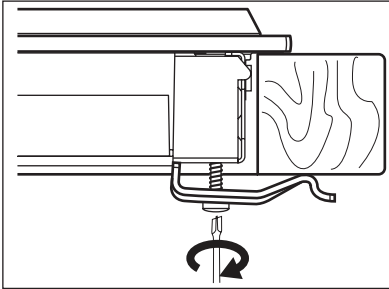
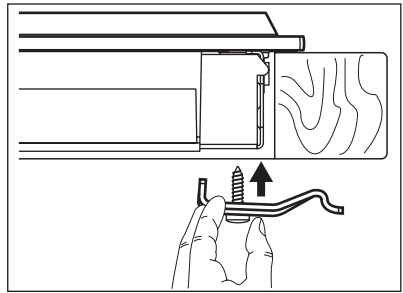
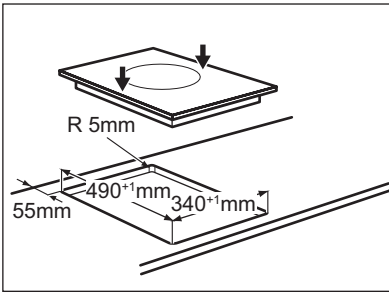
- Het apparaat is voorzien van een aansluitsnoer.

8.4 Montage



8.3 Het bevestigen van de afdichtstrip.

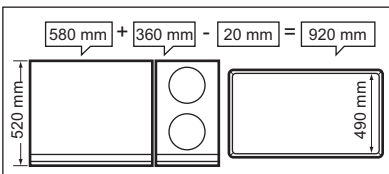
- Het werkblad op de plaats van de uitsnijding reinigen.
- Trek de afdichtstrip rondom de onderkant van het apparaat langs de buitenrand van de glazen keramische plaat. Rek het afdichtband daarbij niet uit. De plaats van het punt waar de strip samenkomt dient in het midden van één van de zijden te liggen.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



8.5 De installatie van meer dan één apparaat

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

i Gebruik alleen speciaal hittebestendig silicone.

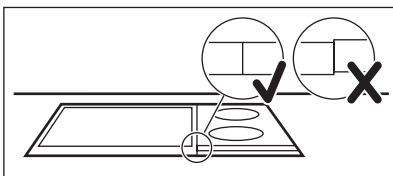
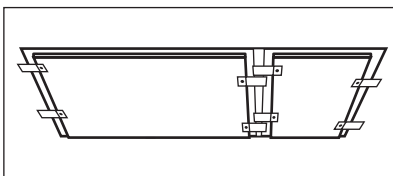
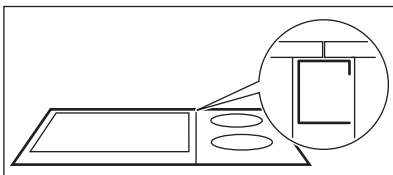
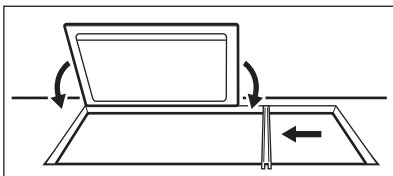


De opening in het werkblad

Afstand vanaf de muur: minimaal 50 mm
Diepte: 490 mm
Breedte: de bij elkaar opgetelde breedtes van alle apparaten die moeten worden ingebouwd, min 20 mm (zie ook "Overzicht van alle apparaatbreedtes")

De installatie van meer dan één apparaat



1. Bepaal de afmeting van de opening van het werkblad en zaag het uit.



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

14. Reinig voorzichtig de glazen keramische plaat.


9. TECHNISCHE INFORMATIE

Modell HC452020EB	Prod.Nr. 941 560 803 01
Typ 55 FED 02 BO	220-240 V 50-60 Hz
Ser.Nr.	Made in Switzerland
AEG	3.5 kW
	  

Vermogen van kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmteinstelling) [W]
Middenachter — 120 / 175 / 210 mm	800 / 1600 / 2300 W
Middenvoor — 145 mm	1200 W

10. MILIEUBESCHERMING

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

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

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION	19
2. SAFETY INSTRUCTIONS	20
3. PRODUCT DESCRIPTION	22
4. DAILY USE	23
5. HELPFUL HINTS AND TIPS	26
6. CARE AND CLEANING	27
7. TROUBLESHOOTING	28
8. INSTALLATION INSTRUCTIONS	29
9. TECHNICAL INFORMATION	32
10. ENVIRONMENT CONCERNS	33

FOR PERFECT RESULTS

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

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.aeg.com



Register your product for better service:
www.aeg.com/productregistration



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.



Warning / Caution-Safety information



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety



WARNING!

Risk of suffocation, injury or permanent disability.

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

1.2 General Safety

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

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

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

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

combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections must be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on cable.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the

mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.

- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

2.2 Use



WARNING!

Risk of injury, burns or electric shock.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Do not use an external timer or a separate remote-control system to operate the appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They become hot.
- Set the cooking zone to "off" after use.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.



WARNING!

Risk of fire or explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower tem-

perature than oil used for the first time.

- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not try to extinguish a fire with water. Disconnect the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

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

2.3 Care and Cleaning



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

2.4 Disposal



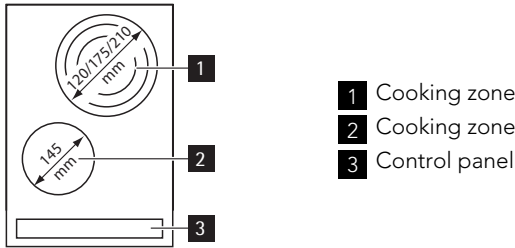
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.

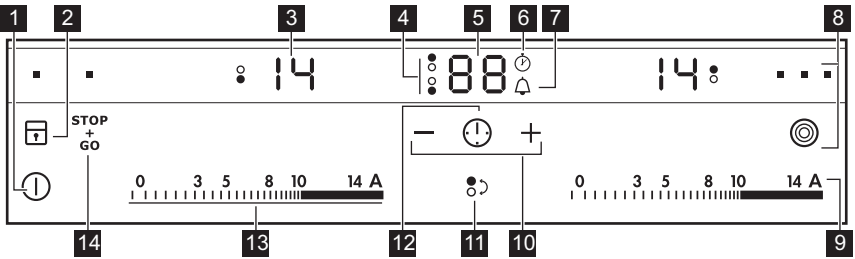
- Cut off the mains cable and discard it.

3. PRODUCT DESCRIPTION






- 1** Cooking zone
- 2** Cooking zone
- 3** Control panel

3.1 Control panel layout















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

Sensor field	Function
1	To activate and deactivate the appliance.
2	To lock / unlock the control panel.
3 Heat setting display	To show the heat setting.
4 Timer indicators of cooking zones	To show for which of the cooking zones you set the time.
5 Timer display	To show the time in minutes.
6	To show that the Count Up Timer function operates (1–59).
7	To show that the Count Down Timer operates (1 to 99 minutes) or show that Minute Minder operates.
8	To activate and deactivate the outer rings.

Sensor field	Function
9 A	To activate the Automatic Heat Up function.
10 + / -	To increase or decrease the time.
11 	To set the cooking zone for the Timer functions.
12 	To set the Timer functions.
13 Control bar	To set the heat setting.
14 	To activate and deactivate the STOP +GO function.

3.2 Heat setting displays




Display	Description
	The cooking zone is deactivated.
 - 	The cooking zone operates.
	The  function operates.
	The Automatic Heat Up function operates.
 + digit	There is a malfunction.
 /  / 	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator) : continue cook / stay warm / residual heat.
	Lock / The Child Safety Device operates.
	The Automatic Switch Off function operates.

3.3 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

OptiHeat Control indicates the level of the residual heat.




WARNING!

 /  /  Risk of burns from residual heat!


4. DAILY USE

4.1 Activation and deactivation

Touch  for 1 second to activate or deactivate the appliance.

4.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the appliance automatically if:

- All cooking zones are deactivated ().
- You do not set the heat setting after you activate the appliance.
- You spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds, (a pan, a cloth, etc.). An

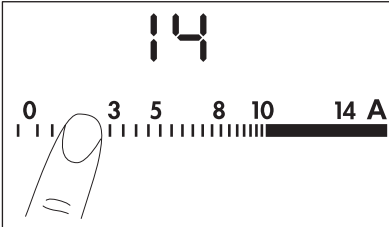
acoustic signal sound some time and the appliance deactivates. Remove the object or clean the control panel.

- You do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time comes on and the appliance deactivates. See below.
- The relation between heat setting and times of the Automatic Switch Off function:

- , - — 6 hours
- - — 5 hours
- - — 4 hours
- - — 1.5 hours

4.3 The heat setting

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



4.4 Activation and deactivation of the outer rings

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

To activate the outer ring touch the sensor field . The indicator comes on. For more outer rings touch the same sensor field again. The subsequent indicator comes on.

Do the procedure again to deactivate the outer ring. The indicator goes out.

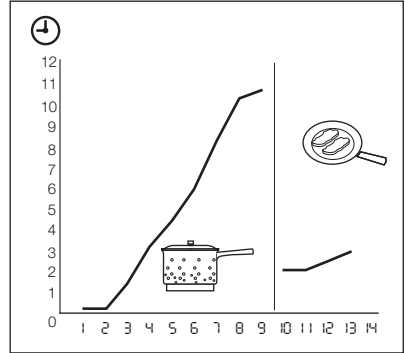
4.5 Automatic Heat Up

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

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

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

To stop the function change the heat setting.



4.6 The Timer

The Count Down Timer.

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







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


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

- **To set the cooking zone:** touch again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.

When this function is activated, comes on.

- **To activate the Count Down Timer:** touch of the timer to set the time (minutes). When the indicator of the cooking zone starts to flash slow, the time counts down.
- **To see the remaining time:** set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the remaining time.


- **To change the Count Down Timer:** set the cooking zone with  touch  or .
- **To deactivate the Count Down Time:** set the cooking zone with . Touch . The remaining time counts back to . The indicator of the cooking zone goes out.

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

- **To deactivate the sound:** touch .


The Count up timer



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







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


When this function is activated,  comes on.

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


Touch .




The symbol  goes out and  comes on.


- **To see how long the cooking zone operates:** set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the time that the zone operates. The display shows the time of the cooking zone that operates for longer period of time.
- **To deactivate the Count up timer:** set the cooking zone with  and touch  or  to deactivate the timer. the symbol  goes out and  comes on.

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


The Minute minder.


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


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



- **To stop the sound:** touch .

4.7 STOP+GO


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

When  operates, you cannot change the heat setting.


The  function does not stop the timer function.

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


4.8 Lock

When the cooking zones operate, you can lock the control panel, but not . It prevents an accidental change of the heat setting.

First set the heat settings.

To activate this function touch . The indicator comes on.

The Timer stays on.




To deactivate this function touch . The indicator goes out.

When you deactivate the appliance, you also deactivate this function.




4.9 The Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the appliance.




To activate The Child Safety Device

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

To deactivate The Child Safety Device



- Activate the appliance with . **Do not set the heat settings.** Touch  for 4 seconds. The indicator goes out.
- Deactivate the appliance with .




To override The Child Safety Device for only one cooking time

- Activate the appliance with . The indicator comes on.
- Touch  for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the appliance.
- When you deactivate the appliance with , The Child Safety Device operates again.


4.10 OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)

Deactivation of the sounds






Deactivate the appliance. Touch  for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch  for 3 sec-

onds.  comes on, the sound is on. Touch ,  comes on, the sound is off.

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

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

Activation of the sounds

Deactivate the appliance. Touch  for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch  for 3 seconds.  comes on, because the sound is off. Touch ,  comes on. The sound is on.

5. HELPFUL HINTS AND TIPS

5.1 Cookware



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

5.2 Energy saving



How to save energy

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.
- Stop the cooking zones before the end of the cooking time to use residual heat.

- The bottom of pans and cooking zones must have the same dimension.

5.3 Öko Timer (Eco Timer)



To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

5.4 The Examples of cooking applications



The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Application:	Time	Hints
☐ 1	To keep cooked food warm	as necessary	Put a lid on the cookware
1 - 3	To make Hollandaise sauce and to melt butter, chocolate and gelatine	5 - 25 min	Mix at intervals
1 - 3	To make fluffy omelettes and baked eggs solid	10 - 40 min	Cook with a lid on
3 - 5	To simmer rice and milk-based dishes and to heat up ready-cooked meals	25 - 50 min	Add a minimum of two times as much liquid as rice. Mix milk dishes halfway through
5 - 7	To steam vegetables, fish and meat	20 - 45 min	Add some tablespoons of liquid
7 - 9	To steam potatoes	20 - 60 min	Use maximum of. ¼ l of water for 750 g of potatoes
7 - 9	To cook larger quantities of food, stews and soups	60 - 150 min	Add a maximum of 3 l of a liquid to the ingredients
9 - 12	To lightly fry escalopes, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, eggs, pancakes and doughnuts and to cook roux	as necessary	Turn halfway through
12 - 13	To fry hash browns, loin steaks and steaks	5 - 15 min	Turn halfway through
14	To boil large quantity of water, cook pasta, sear meat (goulash, pot, roast) and to deep-fry chips		

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch),

acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

6. CARE AND CLEANING

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



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





To remove the dirt:

1. – **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the appliance. Use a special scraper for the glass. Put the scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.

- **Remove after the appliance is sufficiently cool:** limescale rings , water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaning agent for glass ceramic or stainless steel.
2. Clean the appliance with a moist cloth and some detergent.
 3. At the end **rub the appliance dry with a clean cloth.**

7. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply (refer to connection diagram).
		Activate the appliance again and set the heat setting in less than 10 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	The STOP+GO function operates.	Refer to the chapter "Daily Use".
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
An acoustic signal sounds and the appliance deactivates. An acoustic signal sounds when the appliance is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The appliance deactivates.	You put something on the sensor field  .	Remove the object from the sensor field.
The residual heat indicator does not come on.	The cooking zone is not hot because it operated only for a short time.	If the cooking zone operated sufficiently long to be hot, speak to the service centre.
The Automatic Heat Up function does not operate.	The cooking zone is hot.	Let the cooking zone become sufficiently cool.
	The highest heat setting is set.	The highest heat setting has the same power as the Automatic Heat Up function.

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate the outer ring.		Activate the inner ring first.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear cooking zones if necessary.
There is no acoustic signal when you touch the panel sensor fields.	The signals are deactivated.	Activate the signals (refer to "OffSound Control").
 comes on.	The Automatic Switch Off operates.	Deactivate the appliance and activate it again.
 comes on.	The Child Safety Device or the Lock function operates.	Refer to the chapter "Daily Use".
 and a number come on.	There is an error in the appliance.	Disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If  comes on again, speak to the service center.

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

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

8. INSTALLATION INSTRUCTIONS



WARNING!

Refer to "Safety information" chapter.



Before the installation

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

- Model
- PNC
- Serial number

8.1 Built-in appliances

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

8.2 Connection cable

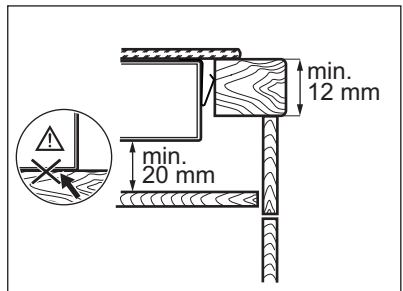
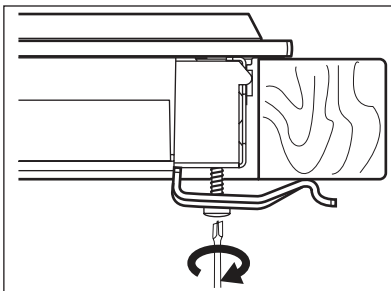
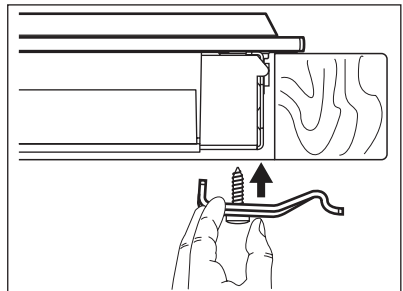
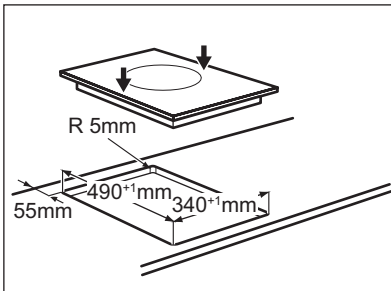
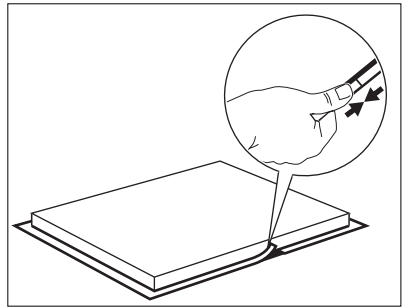
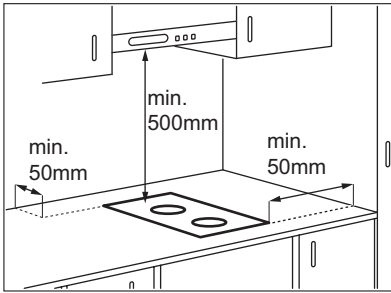
- The appliance is supplied with the connection cable.
- Replace the damaged mains cable with a special cable (type H05BB-F Tmax 90°C; or higher). Speak to your local Service Centre.

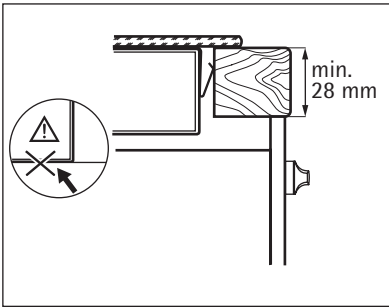
8.3 To attach the seal.

- Clean the worktop in the area of the cut out section.
- Bond the seal stripe supplied on the lower edge of the appliance along the

outer edge of the glass ceramic. Do not extend it. Let stay the cut ends in the middle of one side. When, you cut it to length (add some mm), push the two ends together.

8.4 Assembly

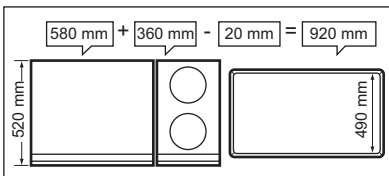




8.5 The installation of more than one appliance

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

i Only use special a heat - resistant silicon.



The worktop cut out

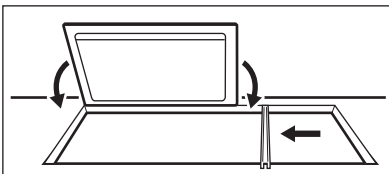
Distance from the wall : minimum 50 mm

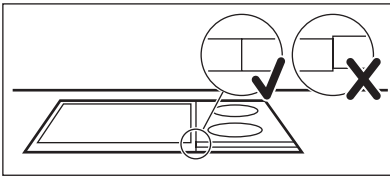
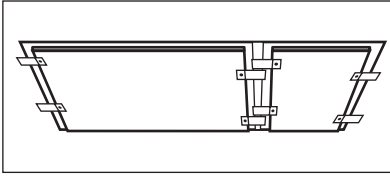
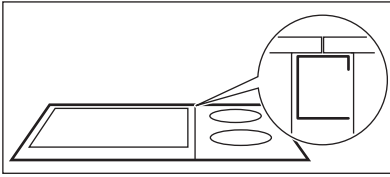
Depth : 490 mm

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

The installation of more than one appliance

1. Put down the dimension of the worktop cut out and saw it out.
2. Put the appliances one at time on some soft surface, a blanket for example, with the bottom side up.
3. Put the seal stripe around the lower edge of the appliance along the outer edge of the glass ceramic.
4. Loosely screw the fixing plates into the appropriate holes in the protective casing.
5. Put the first appliance in the worktop cut out. Put the connection bar in the worktop cut out and push up half of the width against the appliance.





6. Loosely turn in fixing plates from below on the worktop and on the connection bar.
7. Put the subsequent appliance in the worktop cut out. Make sure that the front ends of the appliances are on the same level.
8. Tighten the fixing plate / retaining grip screws.
9. Seal the gap between the worktop and appliances and between appliances with silicone.
10. Put some soapy water on the silicon.
11. Press the rubber shape with some strength against the glass ceramic and move it slowly along the space.
12. Do not touch the silicon until it become hard, it can last about a day.
13. Carefully remove silicon that came out with a shaving blade.
14. Clean glass ceramic fully.

9. TECHNICAL INFORMATION

Modell HC452020EB

Typ 55 FED 02 BO

Ser.Nr.

AEG

Prod.Nr. 941 560 803 01

220-240 V 50-60 Hz

Made in Switzerland

3.5 kW




Cooking zones power

Cooking zone	Nominal Power (Max heat setting) [W]
Middle rear — 120 / 175 / 210 mm	800 / 1600 / 2300 W

Cooking zone	Nominal Power (Max heat setting) [W]
Middle front — 145 mm	1200 W

10. ENVIRONMENT CONCERNS

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

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

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	35
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	36
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	38
4. UTILISATION QUOTIDIENNE	40
5. CONSEILS UTILES	43
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	44
7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	45
8. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	47
9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	50
10. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	50

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pour longtemps, en intégrant des technologies innovantes qui vous simplifient la vie grâce à des caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.aeg.com



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



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

SERVICE APRÈS-VENTE

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

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

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



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

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

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

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT

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

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

Branchement électrique



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupe pure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

2.2 Utilisation



AVERTISSEMENT

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ou de couverts sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- 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.



AVERTISSEMENT

Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaude 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 qui peuvent 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, à proximité ou sur l'appareil.
- Ne tentez pas d'éteindre un incendie avec de l'eau. Débranchez l'appareil et couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture à incendie.



AVERTISSEMENT

Risque de dommage de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer.
- 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 la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

2.3 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT

Risque de dommage de l'appareil.

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

2.4 Mise au rebut

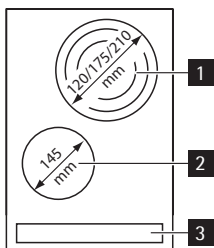


AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

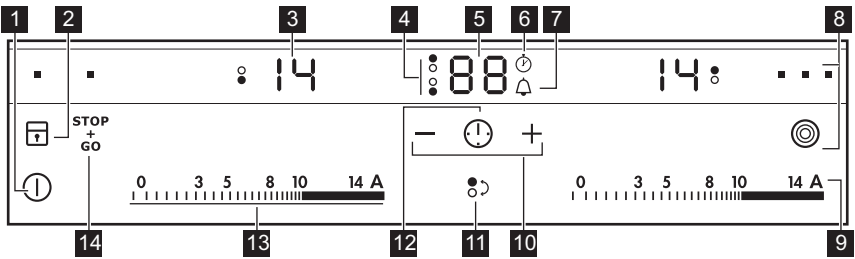
- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- 1** Zone de cuisson
- 2** Zone de cuisson
- 3** Bandeau de commande

3.1 Description du bandeau de commande



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

	Touche sensible	Fonction
1		Pour allumer et éteindre l'appareil.
2		Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
3	Indicateur du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
4	Voyants du minuteur des zones de cuisson	Pour indiquer la zone de cuisson pour laquelle vous définissez la durée.
5	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
6		Pour indiquer que le minuteur progressif est activé (de 1 à 59 minutes).
7		Pour indiquer que la fonction décompte du minuteur est activée (de 1 à 99 minutes) ou que la minuterie fonctionne.
8		Pour activer et désactiver les circuits extérieurs
9	A	Pour activer la fonction de démarrage automatique de la cuisson.
10	+ / -	Pour augmenter ou diminuer la durée.
11		Pour régler la zone de cuisson pour laquelle le minuteur est activé.
12		Pour régler les fonctions du minuteur.
13	Bandeau de sélection	Pour régler le niveau de cuisson.
14		Pour activer et désactiver la fonction STOP+GO.

3.2 Indicateurs du niveau de cuisson

Affichage	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
	La zone de cuisson est activée.
	La fonction ^{STOP} _{GO} est activée.
	La fonction de démarrage automatique de la cuisson est activée.
	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.
	Le dispositif de verrouillage/sécurité enfants est activé.
	La fonction d'arrêt automatique est activée.

3.3 OptiHeat Control (Indicateur de chaleur résiduelle à 3 paliers)

OptiHeat Control indique le niveau de chaleur résiduelle.



AVERTISSEMENT

La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

4. UTILISATION QUOTIDIENNE

4.1 Activation et désactivation

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

4.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête l'appareil automatiquement si :

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

- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, s'allume et l'appareil s'éteint. Voir ci-dessous.

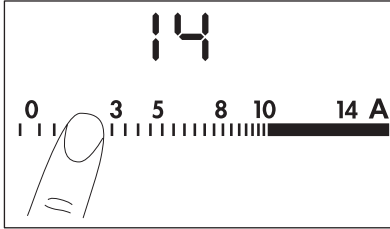
- La relation entre le niveau de cuisson et les durées de la fonction d'arrêt automatique :

- , : 6 heures
- : 5 heures
- : 4 heures
- : 1,5 heure

4.3 Niveau de cuisson

Appuyez sur le bandeau de sélection sur le niveau de cuisson souhaité. Modifiez-le au besoin en appuyant sur une autre position, à droite ou à gauche. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau

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



4.4 Activation et désactivation des circuits extérieurs

Vous pouvez adapter la surface de cuisson à la dimension du récipient. Pour activer le circuit extérieur, appuyez sur la touche sensitive . Le voyant s'allume. Pour activer plusieurs circuits extérieurs, appuyez de nouveau sur la même touche sensitive. Le voyant correspondant s'allume. Répétez la procédure ci-dessus pour désactiver le circuit extérieur. Le voyant s'éteint.

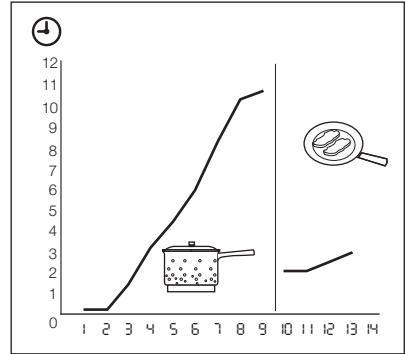
4.5 Démarrage automatique de la cuisson

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

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

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

Pour désactiver cette fonction, modifiez le niveau de cuisson.



4.6 Minuteur

Minuteur (Compte à rebours)


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

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

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

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


compté jusqu'à . Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement.


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

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

Minuteur progressif

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


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






Lorsque cette fonction est activée,  s'allume.

- **Pour activer le minuteur progressif :**

Appuyez sur .

Le symbole  s'éteint et  s'affiche.


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




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




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


Minuterie


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


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



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

4.7 STOP+GO


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

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


La fonction  n'interrompt pas le minuteur.

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


4.8 Verrouillage

Lorsque vous utilisez la zone de cuisson, vous pouvez verrouiller le bandeau, mais pas . Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

Commencez par procéder aux réglages du niveau de cuisson.

Pour activer cette fonction, appuyez sur . Le voyant s'allume.

Le minuteur reste activé.




Pour désactiver cette fonction, appuyez sur . Le voyant s'éteint.

Lorsque vous désactivez l'appareil, vous désactivez également cette fonction.


4.9 Dispositif de sécurité enfants


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

Pour activer le dispositif de sécurité enfants

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




Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants

- Activez l'appareil avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.** Ap-

puyez sur  pendant 4 secondes. Le voyant de contrôle s'éteint.

- Désactivez l'appareil avec .






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

- Activez l'appareil avec . Le voyant s'allume.
- Appuyez sur  pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser l'appareil.
- Lorsque vous éteignez l'appareil en appuyant sur , la sécurité enfants fonctionne à nouveau.


4.10 OffSound Control (Désactivation et activation des signaux sonores)

Désactivation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.






Appuyez sur  pendant 3 secondes. Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  s'allume, le signal sonore est activé. Appuyez sur ,  s'allume, le signal sonore est désactivé.

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

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

Activation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.

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

5. CONSEILS UTILES

5.1 Récipients de cuisson



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

5.2 Économies d'énergie



Comment réaliser des économies d'énergie

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

- Désactivez les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Veillez à ce que le fond du plat de cuisson corresponde à la dimension de la zone de cuisson.

5.3 Öko Timer (Minuteur Eco)



Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

5.4 Exemples de cuisson



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

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils
☐ 1	Pour maintenir les plats cuisinés au chaud	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient
1 - 3	Pour préparer de la sauce hollandaise, faire fondre du beurre, du chocolat, de la gélatine	5 - 25 min	Remuez régulièrement
1 - 3	Pour faire des omelettes et des œufs au four.	10 - 40 min	Couvrez pendant la cuisson.
3 - 5	Pour cuire du riz et des plats à base de lait à feu doux et réchauffer des plats cuisinés	25 - 50 min	Ajoutez au minimum deux fois plus de liquide que de riz. Remuez les plats à base de lait à la moitié de la durée
5 - 7	Pour cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande	20 - 45 min	Ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide
7 - 9	Pour cuire des pommes de terre à la vapeur	20 - 60 min	Utilisez au maximum ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre
7 - 9	Pour cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes	60 - 150 min	Ajoutez au minimum 3 l de liquide aux ingrédients
9 - 12	Pour cuire des escalopes, des cordons bleus de veau, des côtelettes, des rissoles, des saucisses, du foie, du roux, des œufs, des crêpes, des beignets	au besoin	Retournez à la moitié du temps
12 - 13	Pour cuire des galettes de pommes de terre rissolées, des filets et des steaks	5 - 15 min	Retournez à la moitié du temps
14	Pour faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, saisir la viande (goulasch, bœuf braisé), et cuire des frites		

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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



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

Pour enlever les salissures :

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

7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement l'appareil ni le faire fonctionner.	L'appareil n'est pas connecté à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
		Allumez de nouveau l'appareil 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.
	La fonction STOP+GO 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 l'appareil s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est éteint.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
L'appareil s'éteint.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ①.	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente.

Problème	Cause probable	Solution
La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone de cuisson 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 de démarrage automatique de la cuisson.
Impossible d'activer le circuit extérieur.		Activez d'abord le circuit intérieur.
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 nécessaire.
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux (reportez-vous au chapitre « Commande sans son »).
 s'allume.	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Éteignez l'appareil puis allumez-le de nouveau.
 s'allume.	La fonction Sécurité enfants ou Verrouillage est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans l'appareil.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si  s'allume à nouveau, contactez votre service après-vente.

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

Veillez à faire fonctionner l'appareil correctement. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du magasin vendeur peut être facturé même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

8. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».



Avant l'installation

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

- Modèle
- PNC
- Numéro de série

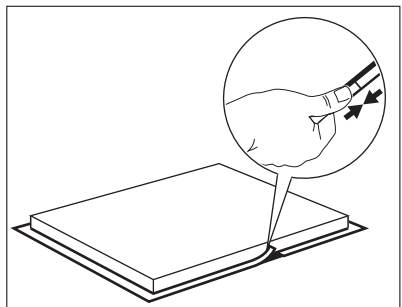
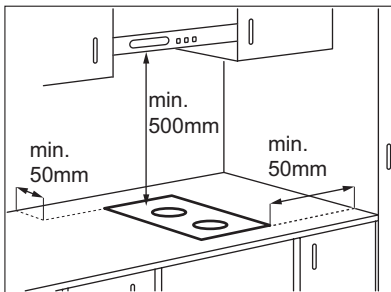
8.1 Appareils encastrables

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

8.2 Câble d'alimentation

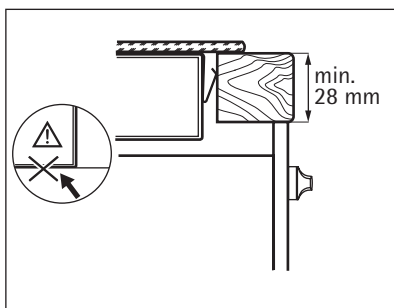
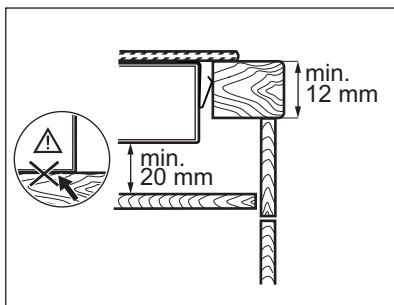
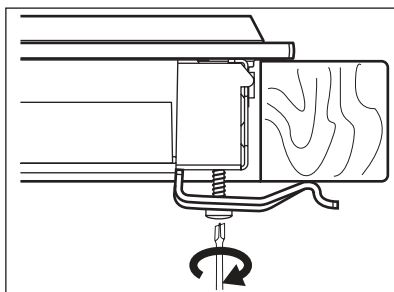
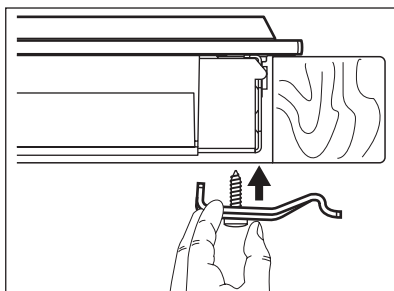
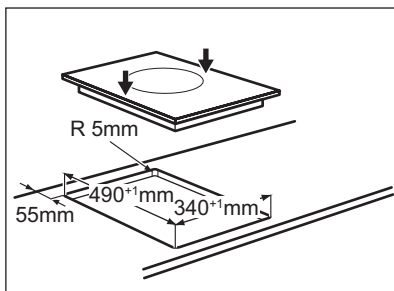
- L'appareil est fourni avec le câble d'alimentation.

8.4 Montage



8.3 Pour fixer le joint.

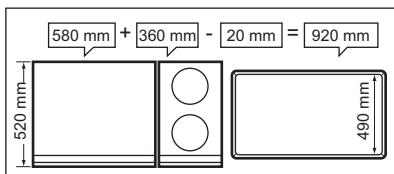
- Nettoyez la zone de découpe du plan de travail.
- Reliez le joint d'étanchéité fourni au niveau de la surface inférieure de l'appareil le long des bords externes de la section vitrocéramique. N'étirez pas le joint. Les points de jonction doivent se trouver au milieu d'un des côtés. Après avoir mesuré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



8.5 Installation de plusieurs appareils

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

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



Découpe du plan de travail

Distance du mur : minimum 50 mm

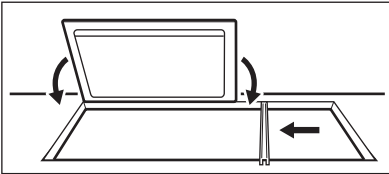
Profondeur : 490 mm

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

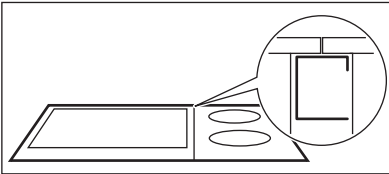
Installation de plusieurs appareils

1. Notez la dimension de découpe du plan de travail et sciez-la.

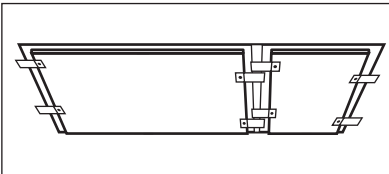
2. Posez les appareils, un à la fois, sur une surface souple, une couverture par exemple, le dessous vers le haut.
3. Placez le joint d'étanchéité autour du bord inférieur de l'appareil le long du bord externe de la surface vitrocéramique.
4. Vissez légèrement les plaques de fixation dans les trous prévus dans le boîtier de protection.
5. Placez le premier appareil dans la découpe du plan de travail. Placez la barre d'accouplement dans la découpe du plan de travail et appuyez-la contre l'appareil sur la moitié de la largeur.



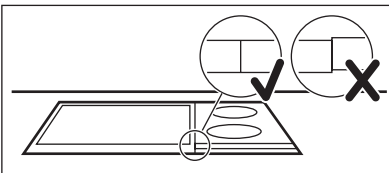
6. Tournez légèrement les plaques de fixation par en dessous sur le plan de travail et sur la barre d'accouplement.



7. Placez l'appareil suivant dans la découpe du plan de travail. Veillez à ce que l'avant des appareils soit au même niveau.





8. Serrez la plaque de fixation/les vis de retenue.
9. Comblez l'espace entre le plan de travail et les appareils ainsi qu'entre les appareils à l'aide de silicone.
10. Appliquez de l'eau savonneuse sur le silicone.
11. Appuyez fermement la forme en caoutchouc contre la surface vitrocéramique et déplacez-la lentement le long de l'espace.



12. Ne touchez pas le silicone tant qu'il n'a pas durci. Cela peut prendre une journée.
13. Enlevez soigneusement le silicone en trop avec une lame de rasoir.

14. Nettoyez soigneusement la surface vitrocéramique.

9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modell HC452020EB	Prod.Nr. 941 560 803 01
Typ 55 FED 02 BO	220-240 V 50-60 Hz
Ser.Nr.	Made in Switzerland
AEG	3.5 kW
	  

Puissance des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]
Arrière centrale — 120 / 175 / 210 mm	800 / 1600 / 2300 W
Avant centrale — 145 mm	1200 W

10. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

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

INHALT

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN	52
2. SICHERHEITSHINWEISE	53
3. GERÄTEBESCHREIBUNG	55
4. TÄGLICHER GEBRAUCH	57
5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE	60
6. REINIGUNG UND PFLEGE	61
7. FEHLERSUCHE	62
8. MONTAGEANLEITUNG	63
9. TECHNISCHE DATEN	66
10. UMWELTTIPPS	67

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:

www.aeg.com



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

www.aeg.com/productregistration



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

www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.

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



Warnungs-/ Sicherheitshinweise.



Allgemeine Hinweise und Ratschläge



Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen



WARNUNG!

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

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

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

- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glaskeramikfläche feststellen. Stromschlaggefahr!

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Montage



WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.

- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Wir empfehlen eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.

Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Die elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Wenn freiliegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker verwendet werden, kann der Anschluss überhitzen.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Kabel zugentlasten.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- 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.



WARNUNG!

Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder 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 einen Brand bei niedrigeren Temperaturen als frisches Öl verursachen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Löschen Sie eine Flamme nicht mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.



WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

2.2 Gebrauch



WARNUNG!

Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Bedienfeld fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr ein.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf dem Kochfeld umsetzen möchten.

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

2.3 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

2.4 Entsorgung

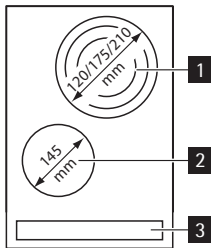


WARNUNG!

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

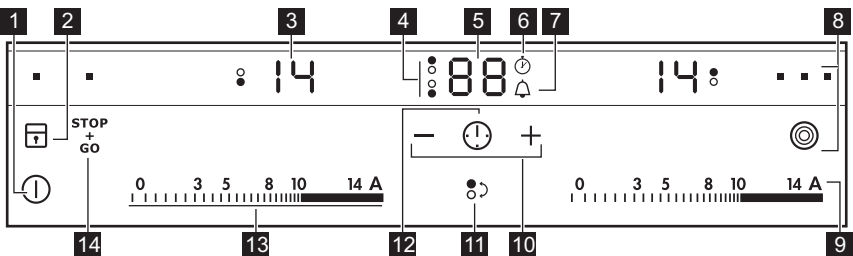
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG



- 1** Kochzone
- 2** Kochzone
- 3** Bedienfeld










3.1 Bedienfeldanordnung



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

	Sensorfeld	Funktion
1		Ein- und Ausschalten des Geräts.
2		Verriegelung/Entriegelung des Bedienfelds.
3	Kochstufenanzeige	Zeigt die Kochstufe an.
4	Kochzonen-Anzeigen des Timers	Zeigen an, für welche Kochzonen der Timer eingestellt wurde.
5	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
6		Zeigt an, dass der Garzeitmesser eingeschaltet ist (1-59).
7		Zeigt an, dass der Kurzzeitmesser (1 bis 99 Minuten) oder der Kurzzeitwecker eingeschaltet ist.
8		Ein- und Ausschalten der äußeren Kreise.
9	A	Einschalten der Ankochautomatik.
10	+ / -	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
11		Einstellen der Kochzone für die Uhrfunktionen.
12		Zum Einstellen der Uhrfunktionen.
13	Einstellskala	Einstellen der Kochstufe.
14		Ein- und Ausschalten der Funktion STOP+GO.

3.2 Anzeige der Kochstufen

Display	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
	Die Kochzone ist eingeschaltet.
	Die Funktion  ist eingeschaltet.
	Die Ankochautomatik ist in Betrieb.
	Eine Störung ist aufgetreten.
	OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme.
	Die Tastensperre oder die Kindersicherung ist aktiv.
	Die Abschaltautomatik ist in Betrieb.

3.3 OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig)



WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

OptiHeat Control gibt den Grad der Restwärme an.

4. TÄGLICHER GEBRAUCH

4.1 Ein- und Ausschalten

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

4.2 Abschaltautomatik

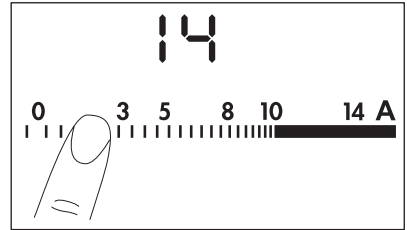
Mit dieser Funktion wird das Gerät in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet ().
- Nach dem Einschalten des Geräts wird keine Kochstufe gewählt.
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt einige Male und das Gerät schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer gewissen Zeit leuchtet das Symbol auf und das Gerät wird ausgeschaltet. Siehe unten.
- Verhältnis zwischen der Kochstufe und den Zeiten der Abschaltautomatik:
 - , - — 6 Stunden
 - - — 5 Stunden
 - - — 4 Stunden
 - - — 1,5 Stunden

4.3 Kochstufe

Berühren Sie auf der Einstellskala die gewünschte Kochstufe. Möchten Sie eine andere Kochstufe einstellen, berühren Sie die Skala weiter links oder rechts. Nehmen Sie den Finger erst von der

Skala, wenn die richtige Kochstufe eingestellt ist. Das Display zeigt die eingestellte Kochstufe an.



4.4 Ein- und Ausschalten der äußeren Heizkreise


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

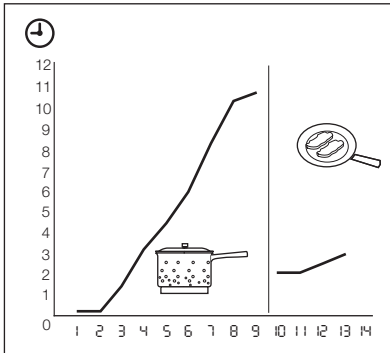
4.5 Ankochautomatik

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

So schalten Sie die Ankochautomatik für eine Kochzone ein:

1. Berühren Sie **A** (erscheint auf dem Display).

2. Berühren Sie dann gleich danach die gewünschte Kochstufe. Nach 3 Sekunden leuchtet  auf dem Display. Ändern Sie die Kochstufe, um die Funktion abzuschalten.



4.6 Der Timer







Die Zeit läuft rückwärts ab.







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


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



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

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












- **Einstellung des Kurzzeitmessers ändern:** Wählen Sie die Kochzone mit , berühren Sie  oder .
- **Ausschalten des Kurzzeitmessers:** Wählen Sie die Kochzone  aus. Berühren Sie . Die Restzeit wird auf  heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt.

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

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

Der Garzeitmesser


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




- **Auswahl der Kochzone (wenn mehr als 1 Kochzone eingeschaltet ist):** Berühren Sie  wiederholt, bis sich die Anzeige der gewünschten Kochzone einschaltet. Wenn diese Funktion in Betrieb ist, wird  angezeigt.
- **Einschalten des Garzeitmessers:** Berühren Sie . Das Symbol  erlischt und  leuchtet auf.
- **So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:** Stellen Sie die Kochzone mit  ein. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Einschaltdauer der Kochzone an. Das Display zeigt die Einschaltdauer der Kochzone an, die für längere Zeit benutzt wird.
- **Ausschalten des Garzeitmessers:** Wählen Sie die Kochzone mit  aus und berühren Sie  oder , um den Timer auszuschalten. Das Symbol  erlischt und  leuchtet auf.



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

Kurzzeitwecker


Wenn die Kochzonen nicht in Betrieb sind, können Sie den Timer als **Kurzzeitwecker** verwenden. Berühren Sie .


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



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

4.7 STOP+GO


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


Ist  aktiviert, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.


Die Funktion  unterbricht nicht die Timer-Funktion.

- Berühren Sie **zur Aktivierung** dieser Funktion . Die Anzeige leuchtet auf.
- Berühren Sie **zur Deaktivierung** dieser Funktion . Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.

4.8 Bedienfeldsperre

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



Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein. Berühren Sie zur Aktivierung dieser Funktion . Die Anzeige leuchtet auf. Die Uhr läuft weiter.


Berühren Sie zur Deaktivierung dieser Funktion . Die Anzeige erlischt. Diese Funktion wird auch deaktiviert, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

4.9 Kindersicherung




Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.

Einschalten der Kindersicherung




- Schalten Sie das Gerät mit  ein.
Stellen Sie keine Kochstufe ein.
- Berühren Sie 4 Sekunden lang . Die Anzeige leuchtet auf.

- Schalten Sie das Gerät mit  aus.

Ausschalten der Kindersicherung

- Schalten Sie das Gerät mit  ein.
Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie 4 Sekunden lang . Die Kontrolllampe erlischt.
- Schalten Sie das Gerät mit  aus.






Ausschalten der Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang

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


4.10 OffSound Control (Aktivierung und Deaktivierung des Signaltons)

Deaktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.






Berühren Sie  3 Sekunden lang. Die Anzeigen leuchten auf und erlöschen. Berühren Sie  3 Sekunden lang.  leuchtet und der Signalton ist aktiviert. Berühren Sie ,  leuchtet auf, der Signalton ist deaktiviert.

Haben Sie den Signalton deaktiviert, ertönt er nur in folgenden Fällen:

- Bei der Berührung von 
- Bei Ablauf des Kurzzeitweckers
- Bei Ablauf des Kurzzeitmessers
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

Aktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.

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

5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

5.1 Kochgeschirr



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

5.2 Energiesparen



So sparen Sie Energie

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.
- Schalten Sie die Kochzonen bereits vor dem Ende des Garvorgangs aus und nutzen Sie die Restwärme.

- Der Boden des Kochgeschirrs und die verwendete Kochzone sollten gleich groß sein.

5.3 Öko Timer (Öko-Timer)



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

5.4 Anwendungsbeispiele zum Kochen



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

Kochstufe	Anwendung:	Zeit	Tipps
1	Zum Warmhalten von bereits gekochten Gerichten.	Nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 3	Für Hollandaisesauce, zum Schmelzen von Butter, Schokolade und Gelatine.	5 - 25 Min.	Zwischendurch umrühren.
1 - 3	Zum Stocken von lockeren Omeletts und gebackenen Eiern.	10 - 40 Min.	Mit Deckel garen
3 - 5	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	25 - 50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben. Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
5 - 7	Dünsten von Gemüse, Fisch und Fleisch.	20 - 45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben
7 - 9	Dünsten von Kartoffeln.	20 - 60 Min.	Maximal ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden
7 - 9	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.	60 - 150 Min.	Maximal 3 l Flüssigkeit den Zutaten hinzufügen.

Kochstufe	Anwendung:	Zeit	Tipps
9 - 12	Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Eier, Eierkuchen, Krapfen frittieren und Mehlschwitze zubereiten.	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
12 - 13	Braten von Röstli, Lendenstücken und Steaks.	5 - 15 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
14	Aufkochen großer Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten) und Frittieren von Pommes frites.		

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln,

speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

6. REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

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



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

So entfernen Sie Verschmutzungen:

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber

für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlphase entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
 - Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.**

7. FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (siehe Anschlussplan).
		Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.
	Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Die Funktion STOP+GO ist eingeschaltet.	Siehe hierzu Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
	Wasser- oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Ein akustisches Signal ertönt und das Gerät schaltet ab. Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Gerät wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld  gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Die Ankochautomatik startet nicht.	Die Kochzone ist heiß.	Lassen Sie die Kochzone abkühlen.
	Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Ankochautomatik.
Der äußere Heizkreis lässt sich nicht einschalten.		Schalten Sie zuerst den inneren Heizkreis ein.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nötigenfalls auf die hinteren Kochzonen.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Signalton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Signalton ein (siehe „Einschalten des Signaltons“).
 leuchtet auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
 leuchtet auf.	Die Kindersicherung oder die Tastensperre ist eingeschaltet.	Siehe hierzu Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
 und eine Zahl werden angezeigt.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Gerät eine Zeit lang vom Stromnetz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn  erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.

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

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

8. MONTAGEANLEITUNG



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.



Vor der Montage

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

- Modell
- Produktnummer (PNC)
- Seriennummer

8.1 Einbaugeräte

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

8.2 Anschlusskabel

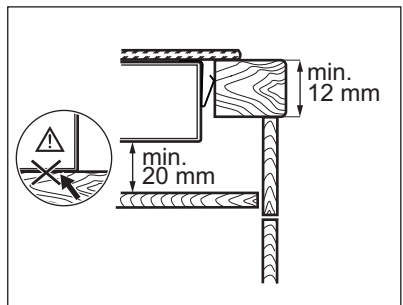
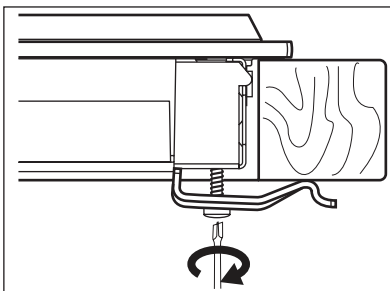
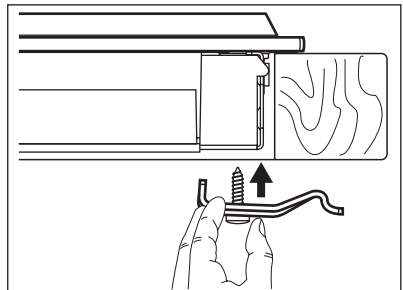
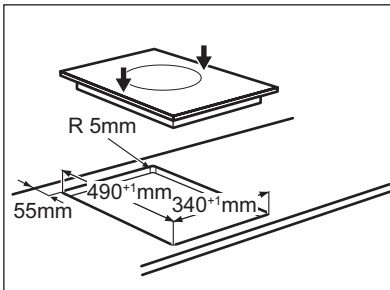
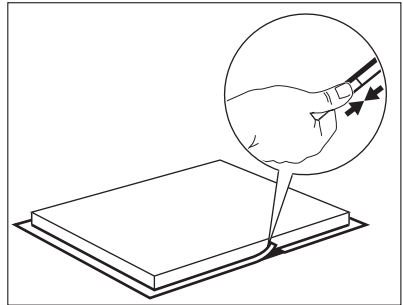
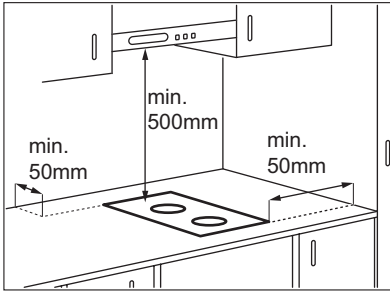
- Das Gerät wird mit dem Anschlusskabel geliefert.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss durch ein entsprechendes Spezialkabel (Typ H05BB-F Tmax 90 °C oder höher) ersetzt werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

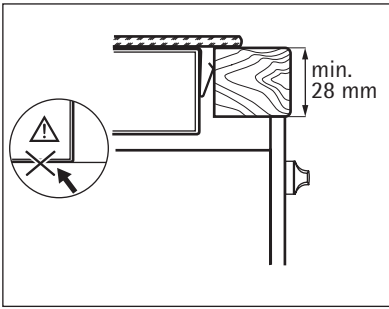
8.3 Anbringen der Dichtung.

- Reinigen Sie die Arbeitsplatte im Ausschnittbereich.
- Kleben Sie das mitgelieferte Dichtungsband umlaufend auf der Unterseite des Geräts entlang des äußeren

Randes der Glaskeramikplatte auf. Dehnen Sie es nicht. Die Schnittstelle muss in der Mitte einer Seite liegen. Wenn Sie es zuschneiden (geben Sie einige mm hinzu), drücken Sie die beiden Enden zusammen.

8.4 Montage

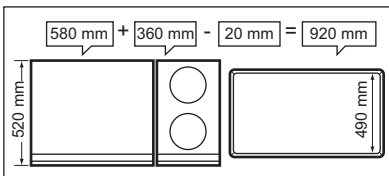




8.5 Montage von mehr als einem Gerät

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

i Verwenden Sie nur spezielles, hitzebeständiges Silikon.



Arbeitsplattenausschnitt

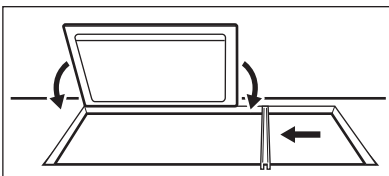
Abstand zur Wand: min. 50 mm

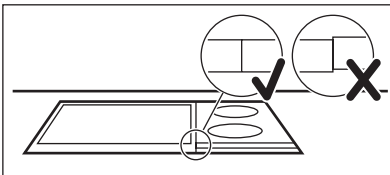
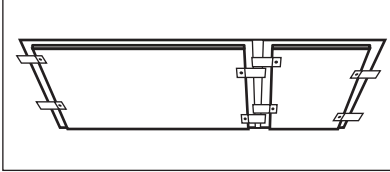
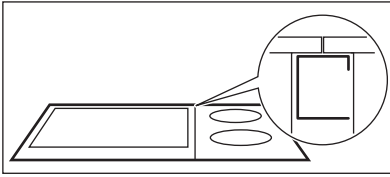
Tiefe: 490 mm

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

Montage von mehr als einem Gerät

1. Legen Sie den Arbeitsplattenausschnitt fest und sägen Sie ihn aus.
2. Legen Sie die Geräte nacheinander mit der Rückseite nach oben auf eine weiche Fläche, zum Beispiel eine Decke.
3. Kleben Sie den Dichtungstreifen umlaufend auf der Unterseite des Geräts entlang des äußeren Randes der Glaskeramik auf.
4. Schrauben Sie die Befestigungsplatten locker in die entsprechenden Öffnungen im Schutzkasten ein.
5. Setzen Sie das erste Gerät in den Arbeitsplattenausschnitt ein. Setzen Sie die Verbindungsleiste in den Ausschnitt und drücken Sie diese bis zur Hälfte der Breite gegen das Gerät.





6. Drehen Sie die Befestigungsplatten von unterhalb der Arbeitsplatte locker und auf der Verbindungsleiste ein.
7. Setzen Sie das nächste Gerät in den Arbeitsplattenausschnitt ein. Stellen Sie sicher, dass die Vorderkanten der Geräte auf der gleichen Höhe sind.
8. Ziehen Sie die Schrauben der Befestigungsplatte/Haltegreifer an.
9. Dichten Sie den Spalt zwischen der Arbeitsplatte und den Geräten sowie den Spalt zwischen den Geräten mit Silikon ab.
10. Geben Sie etwas Seifenlauge auf das Silikon.
11. Drücken Sie das Gummiprofil kraftvoll gegen die Glaskeramik und führen Sie es langsam um den Ausschnitt.
12. Berühren Sie das Silikon nicht, bevor es ausgehärtet ist. Dies kann einen Tag dauern.
13. Entfernen Sie das überschüssige Silikon vorsichtig mit einer Rasierklinge.
14. Reinigen Sie die Glaskeramikoberfläche.

9. TECHNISCHE DATEN

Modell HC452020EB

Typ 55 FED 02 BO

Ser.Nr.

AEG

Prod.Nr. 941 560 803 01

220-240 V 50-60 Hz

Made in Switzerland

3.5 kW



Kochzonenleistung

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]
Hinten Mitte — 120 / 175 / 210 mm	800 / 1600 / 2300 W
Vorne Mitte — 145 mm	1200 W

10. UMWELTTIPPS

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

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

www.aeg.com/shop



892952932-A-242012

