



HE634200XB

NL Gebruiksaanwijzing	2
EN User manual	18
FR Notice d'utilisation	33
DE Benutzerinformation	50



INHOUD

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE	3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT	6
4. DAGELIJKS GEBRUIK	8
5. NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS	11
6. ONDERHOUD EN REINIGING	13
7. PROBLEEMOPLOSSING	14
8. MONTAGE	16
9. TECHNISCHE INFORMATIE	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.
- Schakel het kookplaat-element uit na elk gebruik met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandector.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Montage



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatie-technicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat hete pannen van het apparaat vallen als de deur of het raam wordt geopend.
- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- Zorg ervoor dat er een ventilatieruimte van 2 mm vrij is tussen het werkblad en de voorkant van de onderste unit. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door het gebrek aan een adequate ventilatieruimte.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Wij raden aan om een onbrandbaar scheidingspaneel te plaatsen onder het apparaat om te voorkomen dat de onderkant kan worden aangeraakt.

Aansluiting op het elektriciteitsnet



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Zorg er voordat de kookplaat wordt aangesloten op een oven en voor het aanleggen van de bedrading voor dat de hoofdterminals van beide apparaten niet onder stroom staan.
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd. Loszittende en onvakkundig aangebrachte stekerverbindingen kunnen oververhitting van de aansluiting veroorzaken.
- Zorg ervoor dat er een schokbescherming wordt geïnstalleerd.
- Laat de elektrische verbindingen het apparaat of het kookgerei niet aanraken als u het apparaat aansluit op het stopcontact.
- Voorkom dat elektrische verbindingen verstrikt raken.
- Belast het snoer niet extra door eraan te trekken.
- Gebruik de juiste stroomkabel.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Neem contact op met de service-afdeling 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.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Leg geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Deze kunnen heet worden.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik. Vertrouw niet alleen op de pan-detector.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Sluit het apparaat direct af van de stroomtoevoer als het oppervlak van het apparaat gebroken is. Dit om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm bewaren van de inductiekookzones als het apparaat in werking is.



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.



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

2.3 Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

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

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

2.4 Verwijdering



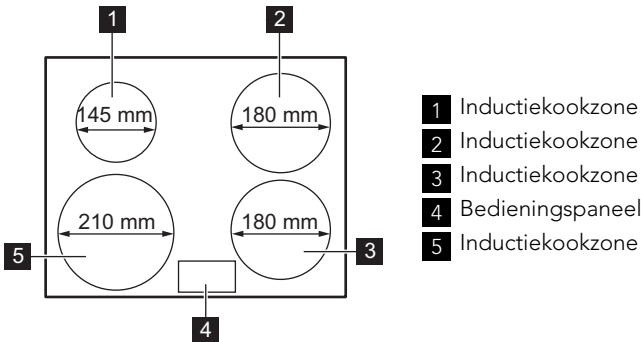
WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

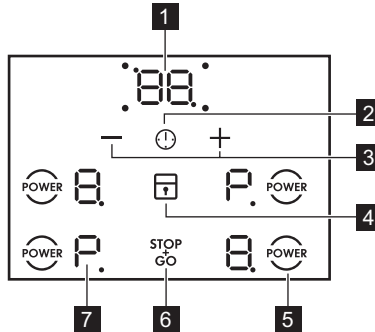
- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Algemeen overzicht



3.2 Indeling bedieningspaneel




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

Tiptoets	-functie	
1	Het timerdisplay	Geeft de tijd in minuten weer.
2		Kookzone instellen.
3	+ / -	De tijd verlengen of verkorten.
4		Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
5		De Powerfunctie inschakelen.
6		De functie STOP+GO in- en uitschakelen.
7	Een kookstanddisplay	Geeft de kookstand weer.

3.3 Kookstanddisplays




Display	Beschrijving
	De kookzone is uitgeschakeld.
	De kookzone wordt gebruikt.
	De ^{STOP} / _{GO} -functie is in werking.
	De automatische verwarmingsfunctie is in werking.
	De Powerfunctie is in werking.
+ cijfer	Er is een storing.
/ /	OptiHeat Control (3 steps restwarmte-indicatie): door gaan met koken / warmhouden / restwarmte.
	Slot/kinderbeveiliging is in werking.
	Het kookgerei is niet geschikt of te klein, of er is geen kookgerei op de kookzone geplaatst.

Display	Beschrijving
	De functie Automatische uitschakelen is in werking getreden.

3.4 OptiHeat Control (3 steps restwarmte-indicatie)



WAARSCHUWING!

 \  \  Verbrandingsgevaar door restwarmte!










OptiHeat Control toont het niveau van de restwarmte. De inductiekookzones creëren de voor het koken benodigde warmte direct in de bodem van de pan. Het glaskeramiek is heet door de warmte van de pannen.

4. DAGELIJKS GEBRUIK

U bedient de kookplaat met de knoppen van de oven en het bedieningspaneel van de kookplaat. Het hoofdstuk Bedieningsinstructies van de oven geeft informatie over de bediening van de kookplaat.





Wanneer een kookzone is ingeschakeld, maakt deze kort een brommend geluid. Dit is kenmerkend voor alle glaskeramische kookplaten en duidt niet op een storing.

- 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

4.1 Automatische uitschakeling




De functie schakelt het apparaat automatisch uit als:

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

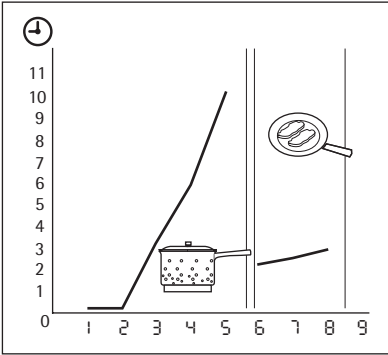
4.2 Automatisch opwarmen

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

De functie Automatisch opwarmen starten voor een kookzone:

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

Verander de kookstand om de functie te stoppen.

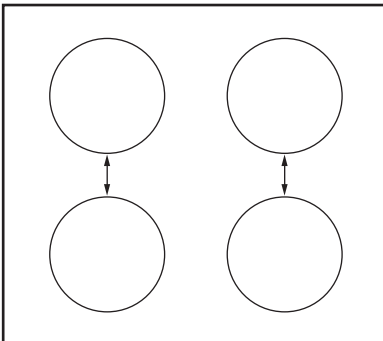


4.3 Powerfunctie

De Powerfunctie maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De Powerfunctie kan een beperkte tijd worden ingeschakeld (zie het hoofdstuk Technische informatie). Daarna wordt de inductiekookzone automatisch teruggeschakeld naar de hoogste kookstand. Raak **POWER** aan om de functie in te schakelen; **P** gaat branden. Wijzig de kookstand om de kookstand uit te schakelen.

4.4 Vermogensbeheer

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



4.5 Timer

Timer met aftelfunctie

Gebruik de timer met aftelfunctie om in te stellen hoe lang de kookzone op dat moment moet werken.

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

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

- **Kookzone instellen:** raak **!** meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.
- **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 langzaam knippert, wordt de tijd afgeteld.
- **Resterende tijd weergeven:** selecteer de kookzone met **!**. Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.
- **De timer met aftelfunctie wijzigen:** selecteer de kookzone met **!**. Raak **+** of **-** aan.
- **De timer uitschakelen:** selecteer de kookzone met **!**. Raak **-** aan. De resterende tijd telt af tot **00**. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit. Om de kookzone uit te schakelen kunt u ook **+** en **-** gelijktijdig aanraken.

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

- **Het geluidssignaal stopzetten:** aanraken van **!**

CountUp Timer (De timer met optelfunctie)

Gebruik CountUp Timer om in de gaten te houden hoelang de kookzone werkt.

- **De kookzone instellen (indien er meer dan 1 kookzone actief is):** raak **!** meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.
- **Voor het inschakelen van CountUp Timer:** **-** door **UP** van de timer aan te raken gaat branden. Als het lampje

van de kookzone langzaam knippert, wordt de tijd opgeteld. De display schakelt tussen LP en getelde tijd (minuten).

- **Om in de gaten te houden hoelang de kookzone werkt:** selecteer de kookzone met . Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knippen. Het display geeft de tijd aan die de kookzone werkt.
- **Voor het uitschakelen van de CountUp Timer:** stel de kookzone in met en raak $+$ of $-$ aan om de timer uit te schakelen. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.

Kookwekker

U kunt de timer gebruiken als een **kookwekker** terwijl het apparaat is ingeschakeld en de kookzone niet werken (het display van de kookstand toont).

- **Om de kookwekker in te schakelen:** Raak aan. Raak $+$ of $-$ van de timer aan om de tijd in te stellen. Het display van de kookzones schakelt zich na 10 seconden automatisch uit. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert .
- **Het geluidssignaal stopzetten:** raak aan.
- **Om de kookwekker uit te schakelen:** Schakel de linker kookzone voor even aan en uit.

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

4.6 STOP+GO

De -functie stelt alle kookzones in voor de warmhoudstand ().

stopt de timerfunctie niet.

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



Als u de kookstanden wijzigt, stopt de functie en de displays tonen de nieuwe kookstanden.

4.7 Slot

U kunt de sensors op de kookplaat vergrendelen **als de kookzones werken**. Stel eerst de kookstand in.

Voor het inschakelen van deze functie raakt u aan. Het symbool verschijnt gedurende vier seconden. De timer blijft aan.

Voor het uitschakelen van deze functie raakt u aan. De kookstand die u eerder hebt ingesteld, wordt weergegeven. Als u de kookstand wijzigt, wordt deze functie uitgeschakeld.

Als u het apparaat stopt, stopt deze functie ook.

4.8 De kinderbeveiliging

Deze functie voorkomt dat het kooktoestel onbedoeld wordt gebruikt.

De kinderbeveiliging inschakelen

- Het apparaat is uitgeschakeld.
- Raak 4 seconden tot het symbool knippert.
- Raak aan in de periode waarin het symbool knippert, het symbool gaat 4 seconden branden.

De kinderbeveiliging uitschakelen

- Het apparaat is uitgeschakeld.
- Raak aan tot het symbool knippert.
- Raak aan in de periode waarin het symbool knippert, het symbool gaat 4 seconden branden.



De kinderbeveiliging uitschakelen voor een enkele kooksessie





- Schakel de kookzone in. Het symbool gaat branden. Raak aan tot het symbool aan gaat.
- Stel de kookstand vanuit stand binnen 4 seconden in. U kunt het kooktoestel bedienen.
- De kinderbeveiliging werkt nadat u het apparaat heeft uitgeschakeld.

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

Uitschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat uit.

Raak  3 seconden aan, het geluid klinkt. Raak  aan, het geluid klinkt.





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 geluiden horen als:

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

Inschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat uit.

Raak  3 seconden aan. Raak  aan. Raak  3 seconden aan.  gaat aan, omdat het geluid uit is. Raak  aan,  gaat aan. Het geluid is aan.

5. NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS



INDUCTIEKOOKZONES

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

5.1 Kookgerei voor inductiekookzones



Gebruik de inductiekookzones met geschikt kookgerei.

Materiaal van het kookgerei

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

Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als...

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



De bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn.

Afmetingen van de pannen: inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de grootte van de bodem van het kookgerei aan.

5.2 Lawaai tijdens gebruik

Als u dit hoort:

- **krakend geluid:** de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
 - **fluitend geluid:** bij gebruik van één of meer kookzones met een hoge kookstand en als de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie)
 - **Zoemen:** als u hoge kookstanden gebruikt.
 - **Klikken:** er treedt elektrische schakeling op.
 - **Sissen, zoemen:** de ventilator werkt.
- Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect te maken.**

5.3 Energie besparen



Energie besparen

- Doe indien mogelijk altijd een deksel op het kookgerei.
- Zet het kookgerei op de kookzone voordat u deze inschakelt.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.



De efficiëntie van de kookzone

De efficiëntie van de kookzone heeft betrekking op de diameter van het kookgerei. Kookgerei met een diameter die

kleiner is dan het minimum, ontvangt slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd. Zie het hoofdstuk Technische gegevens voor de minimale diameters.

5.4 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 werkingstijd hangt af van het niveau van de kookstand en de lengte van de bereiding.

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


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




De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

5.5 De voorbeelden van kooktoepassingen

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

Verwarmingstand	Gebruik om:	Tijd	Tips	Nominaal stroomverbruik
 1	Het door u gekookte eten warm te houden	naar behoefte	Leg een deksel op de pan.	3 %
1 - 2	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine	5 - 25 min	Meng het geheel van tijd tot tijd.	3 – 5 %
1 - 2	Stollen: luchtige omelotten, gebakken eieren	10 - 40 min	Met deksel bereiden.	3 – 5 %
2 - 3	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen	25 - 50 min	Voeg minstens tweemaal zoveel vloeistof toe als rijst, melkgerechten tijdens het bereiden tussendoor roeren.	5 – 10 %
3 - 4	Stomen van groenten, vis en vlees	20 - 45 min	Enkele eetlepels vloeistof toevoegen	10 – 15 %
4 - 5	Aardappelen stomen	20 - 60 min	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen	15 – 21 %

Verwarmingstand	Gebruik om:	Tijd	Tips	Nominaal stroomverbruik
4 - 5	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen	60 - 150 min	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten	15 – 21 %
6 - 7	Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.	31 – 45 %
7 - 8	Door-en-door gebruiken, rösties, lendenbiefstukken, steaks	5 - 15 min	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.	45 – 64 %
9	Aan de kook brengen van water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet			100 %
	Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water. Power-functie is geactiveerd.			

6. ONDERHOUD EN REINIGING

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




Krassen of donkere vlekken in de glaskeramiek 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 glaskeramiek of roestvrij staal.
2. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
3. Wrijf het apparaat **ten slotte droog met een schone doek.**

7. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke	oplossing
U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen.		Schakel het apparaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.
	U hebt 2 of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt.	Raak slechts één tiptoets tegelijk aan.
	Het functie STOP+GO - functie is in werking.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'.
	Er ligt water of vetspatten op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Er klinkt een geluidssignaal en het apparaat wordt uitgeschakeld. Er weerklinkt een geluidssignaal als het apparaat wordt uitgeschakeld.	U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt.	Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.
De restwarmte-indicatie gaat niet aan.	De kookzone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is gebruikt.	Als de kookzone lang genoeg in werking is geweest om heet te zijn, neemt u contact op met de klantenservice.
De functie automatisch opwarmen werkt niet.	Kookzone is heet.	Laat de kookzone voldoende afkoelen.
	De hoogste verwarmingsstand is ingesteld.	De hoogste verwarmingsstand heeft hetzelfde vermogen als de functie automatisch opwarmen.
De kookstand schakelt tussen twee kookstanden.	Het vermogensbeheer is ingeschakeld.	Zie "Energiebeheer".
De tiptoetsen 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 signaal wanneer u de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uitgeschakeld.	Activeer de signalen (zie "In- en uitschakelen van de geluiden").
 gaat branden.	De automatische uitschakeling is in werking getreden.	Schakel het apparaat uit en weer in.

Probleem	Mogelijke	oplossing
L gaat branden.	Het kinderslot of de toetsblokkering is actief.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'.
F gaat branden.	Geen kookgerei op de kookzone.	Zet kookgerei op de kookzone.
	Incorrect kookgerei.	Gebruik het juiste kookgerei.
	De diameter aan de bodem van het kookgerei is te klein voor de kookzone.	Zet het kookgerei op een kleinere kookzone.
E en een getal gaan branden.	Er is een fout in het apparaat opgetreden.	Ontkoppel het apparaat enige tijd van de stroomtoevoer. Maak de zekering los in de meterkast van het huis. Sluit het apparaat opnieuw aan. Als E weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.
E4 gaat branden.	Er is een storing opgetreden in het apparaat, omdat er kookgerei is drooggekookt. De oververhittingsbeveiliging voor de kookzones en de Automatische uitschakeling zijn actief.	Schakel het apparaat uit. Verwijder het hete kookgerei. Schakel na ongeveer 30 seconden de kookzone opnieuw in. Als het kookgerei het probleem was, dan moet het foutbericht van het display verdwijnen, maar de restwarmte-indicatie kan aanblijven. Laat het kookgerei voldoende afkoelen en controleer in het hoofdstuk "Kookgerei voor inductiekookzone" of het kookgerei geschikt is voor inductiekookplaten.

Als u door het volgen van de bovenstaande suggesties het probleem niet kunt oplossen, dient u contact op te nemen met uw vakhandelaar of de klantenservice. Geef de gegevens door van het typeplaatje, een driecijferige code voor de glaskeramiek (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



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



Voor het installeren

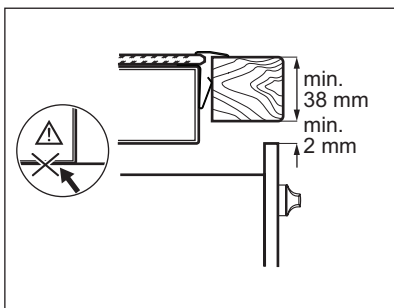
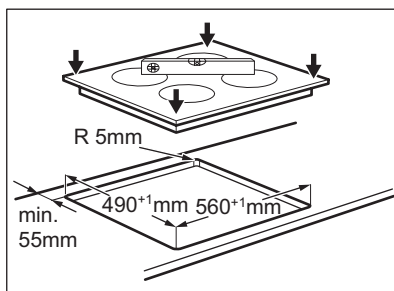
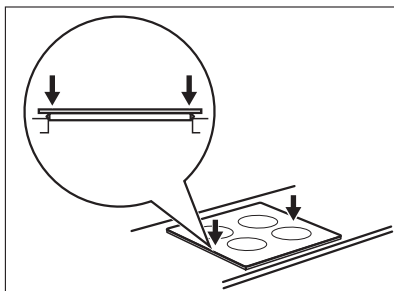
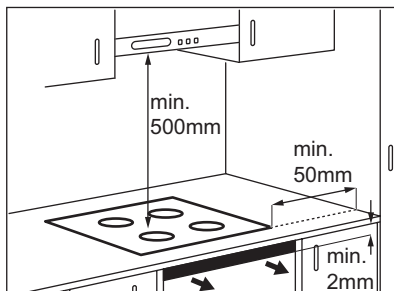
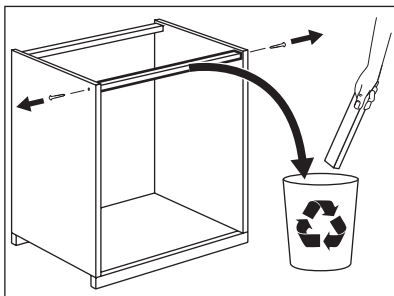
- Voor de installatie van het apparaat legt u alle informatie op het typeplaatje vast. Het typeplaatje bevindt zich

aan de onderkant van de behuizing van het apparaat.

8.1 Inbouwapparatuur

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

8.2 Montage



9. TECHNISCHE INFORMATIE

Modell HE634200XB	Prod.Nr. 949 595 059 01
Typ 58 GAD C7 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
AEG	  


Vermogen van kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	Powerfunctie ingeschakeld [W]	Maximale duur van de Powerfunctie [min]	Minimale diameter van het kookgerei [mm]
Rechtsachter — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Rechtsvoor — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Linksachter — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Linksvoor — 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

Het vermogen van de kookzones kan enigszins afwijken van de gegevens in

de tabel. Het verandert met het materiaal en de afmetingen van het kookgerei.

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	28
7. TROUBLESHOOTING	29
8. INSTALLATION	30
9. TECHNICAL INFORMATION	31

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.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

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

and the upper drawer, is sufficient for air circulation.

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

Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- Before connecting the hob to an oven and before every wiring make sure the main terminals of both appliances are not live.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect plug and socket can make the terminal become too hot.
- Make sure that a shock protection is installed.

- Do not let the electricity bonds touch the appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets.
- Do not let the electricity bonds tangle.
- Use a strain relief clamp on cable.
- Use the correct mains cable.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and 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 let the appliance stay unattended during operation.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Set the cooking zone to "off" after each use. Do not rely on the pan detector.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.



WARNING!

Risk of fire or explosion.

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



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

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

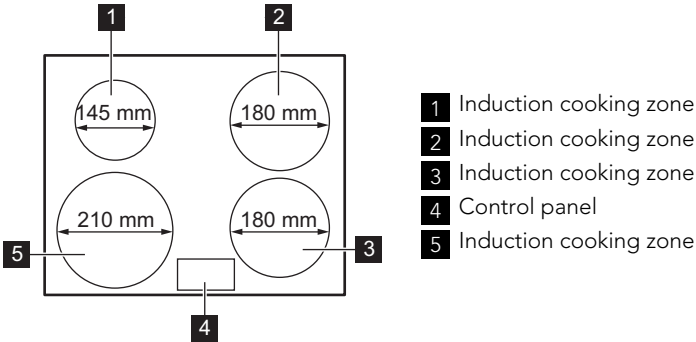
Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.

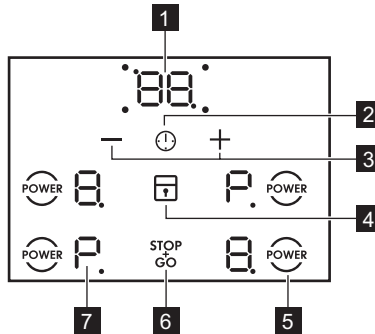
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview






3.2 Control panel layout













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

sensor field	function
1 The timer display	It shows the time in minutes.
2	To set the cooking zone.
3	To increase or decrease the time.

sensor field	function
4 	To lock / unlock the control panel.
5 	To activate the Power function.
6 	To activate and deactivate the STOP +GO function.
7 A heat setting display	It shows the heat setting.

3.3 Heat setting displays

Display	Description
	The cooking zone is deactivated.
	The cooking zone operates.
	The ^{STOP} / _{GO} function operates.
	The Automatic Heat Up function operates.
	Power function operates.
	There is a malfunction.
	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator) : continue cook / stay warm / residual heat.
	Lock / The Child Safety Device operates.
	Not correct cookware or too small or no cookware on the cooking zone.
	The Automatic Switch Off function operates.

3.4 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



WARNING!

 The risk of burns from residual heat!

OptiHeat Control shows the level of the residual heat. The induction cooking zones make the heat necessary for cooking directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is hot from the heat of the cookware.

4. DAILY USE


You operate the hob with the knobs of the oven and control panel of the hob. The Operating Instructions chapter for the oven tells how to operate the knobs.













When a cooking zone operates, it hums for a short time. This is typical of all ceramic glass cooking zones and does not show that the appliance operates incorrectly.

4.1 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 sound sounds some time and




the appliance deactivates. Remove the object or clean the control panel.

- The appliance becomes too hot (e.g. when, a saucepan boils dry). Before you use the appliance again, wait for the cooking zone to cool down.
- You use incorrect cookware. The symbol  comes on and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- You do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time  comes on and the appliance deactivates. See below.
- The relation between heat setting and times of the Automatic Switch Off function:
 -  ,  -  — 6 hours
 -  -  — 5 hours
 -  — 4 hours
 -  -  — 1.5 hours

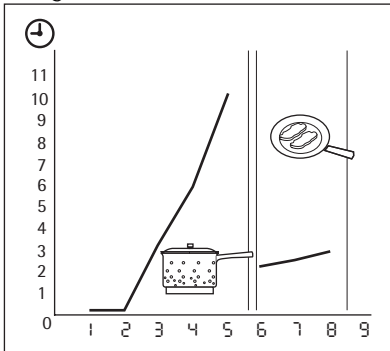
4.2 Automatic Heat Up

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



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

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

To stop the function change the heat setting.

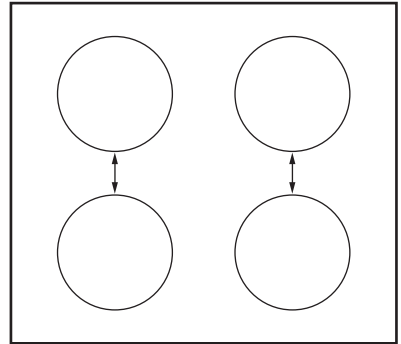


4.3 Power function

The Power function makes more power available to the induction cooking zones. The Power function can be activated for a limited period of time (see Technical Information chapter). After that, the induction cooking zone automatically sets back to highest heat setting. To activate, touch ,  comes on. To deactivate, change the heat setting.

4.4 Power management

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







4.5 Timer

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.

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

- **To set the cooking zone:** touch  again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- **To activate the Count Down Timer:** touch  of the timer to set the time ( -  minutes). When the indicator

of the cooking zone start 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 timer:** set the cooking zone with . Touch . The remaining time counts back to . The indicator of the cooking zone goes out. To deactivate you can also touch and at the same time.

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

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

CountUp Timer (The count up timer)

Use the CountUp Timer to monitor how long the cooking zone operates.

- **To set the cooking zone (if more than 1 cooking zone operate) :** touch again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- **To activate the CountUp Timer:** touch of the timer comes on. When the indicator of the cooking zone starts to flash slow, the time counts up. The display switches between and counted time (minutes).
- **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 cooking zone operates.
- **To deactivate the CountUp Timer:** set the cooking zone with and touch or to deactivate the timer. The indicator of the cooking zone goes out.

Minute Minder

You can use the timer as a **Minute Minder** while the appliance is activated and the cooking zones do not operate (the heat setting display shows).

- **To activate the Minute Minder:** Touch . Touch or of the timer to set the time. The display of the cooking zones deactivates automatically after 10 seconds. When the time comes to an end, the sound operates and flashes.
- **To stop the sound:** touch .
- **To deactivate the Minute Minder:** Activate and deactivate the left front cooking zone for a short time. The **Minute Minder** function has no effect on the operation of the cooking zones.

4.6 STOP+GO

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

The function does not stop the timer function.

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

When you change the heat settings, the function stops and the displays show the new heat settings.

4.7 Lock

You can lock the sensors on the hob **when the cooking zones operate**. First set the heat setting.

To activate this function touch . The symbol comes on for 4 seconds. The Timer stays on.

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






When you change the heat setting, you deactivate this function.

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






4.8 The Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.





To activate The Child Safety Device

- The appliance is deactivated.
- Touch  for 4 seconds until the symbol  flashes.
- Touch  in the time when symbol  flashes, the symbol  comes on for 4 seconds.

To deactivate The Child Safety Device

- The appliance is deactivated.
- Touch  until the symbol  flashes.
- Touch  in the time when symbol  flashes, the symbol  comes on for 4 seconds.


Overriding The Child Safety Device for one cooking session






- Activate the cooking zone. The symbol  comes on. Touch  until the symbol  comes on.
- Set the heat setting from position  in less than 4 seconds. You can operate the hob.
- The Child Safety Device operates after you deactivate the appliance.

4.9 OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)

Deactivation of the sounds

Deactivate the appliance.

Touch  for 3 seconds, sound operates.



Touch  , sound operates. Touch  for 3 seconds.  comes on, the sound is on. Touch  ,  comes on, the sound is off.





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

- 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. Touch .

Touch  for 3 seconds.  comes on, because the sound is off. Touch  ,  comes on. The sound is on.

5. HELPFUL HINTS AND TIPS



INDUCTION COOKING ZONES

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

5.1 Cookware for induction cooking zones



Use the induction cooking zones with correct cookware.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, the bottom made of multi-layer (with correct mark from a manufacturer).

- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is correct for an induction hob if ...

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



The bottom of the cookware

must be as thick and flat as possible.

Cookware dimensions: induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically to some limit.

5.2 The noises during operation

If you can hear

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

The noises are normal and do not refer to appliance malfunction.

5.3 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.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.



The cooking zone efficiency

The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cook-

ware with a smaller diameter than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone. For the minimum diameters see the Technical Information chapter.

5.4 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.

5.5 The Examples of cooking applications


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

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



The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time	Hints	Nominal power consumption
1	Keep warm the food you cooked	as required	Put a lid on a cookware	3 %
1 - 2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine	5 - 25 min	Mix from time to time	3 – 5 %
1 - 2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs	10 - 40 min	Cook with a lid on	3 – 5 %
2 - 3	Simmer rice and milk-based dishes, heating up ready-cooked meals	25 - 50 min	Add the minimum twice as much liquid as rice, mix milk dishes part procedure through	5 – 10 %

Heat setting	Use to:	Time	Hints	Nominal power consumption
3 - 4	Steam vegetables, fish, meat	20 - 45 min	Add some table-spoons of liquid	10 – 15 %
4 - 5	Steam potatoes	20 - 60 min	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes	15 – 21 %
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews and soups	60 - 150 min	Up to 3 l liquid plus ingredients	15 – 21 %
6 - 7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	as necessary	Turn halfway through	31 – 45 %
7 - 8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks	5 - 15 min	Turn halfway through	45 – 64 %
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips			100 %
	Boil large quantities of water. Power function is activated.			

6. CARE AND CLEANING

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



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	Remedy
You cannot activate the appliance or operate it.		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 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.
The heat setting changes between two levels.	The Power management is activated.	Refer to "Power management".
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 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".
 comes on	No cookware is on the cooking zone.	Put cookware on the cooking zone.

Problem	Possible	Remedy
	Incorrect cookware.	Use the correct cookware.
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the cooking zone.	Move cookware to a smaller cooking zone.
E and number comes on.	There is an error in the appliance.	Disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If E comes on again, speak to the service centre.
E4 comes on	There is an error in the appliance because a cookware boils dry. The overheating protection for the cooking zones and the Automatic Switch Off operate.	Deactivate the appliance. Remove the hot cookware. After approximately 30 seconds, activate the cooking zone again. If the cookware was the problem, the error message goes out of the display, but the residual heat indicator can stay. Let the cookware become sufficiently cool and refer to "Cookware for the induction cooking zone" to see if your cookware is compatible with the appliance.

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



WARNING!

Refer to the Safety chapters.



Before the installation

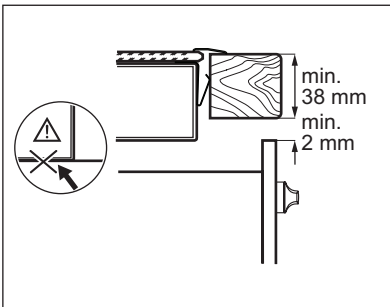
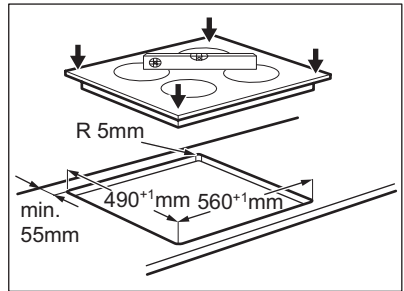
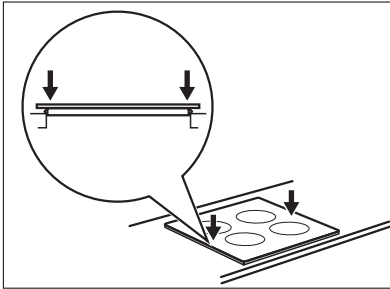
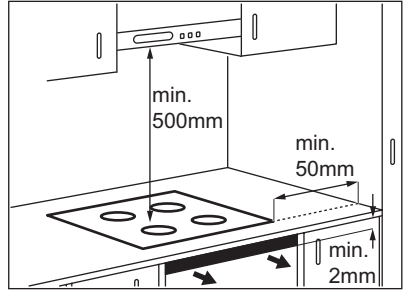
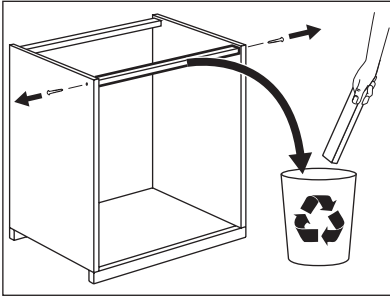
- Before the installation of the appliance, record all the information that is on the rating plate. The rating plate is on the bottom of the appliance casing.

8.1 Built-in appliances

- Only use the built-in appliances after you assemble the appliance into cor-

rect built-in units and work surfaces that align to the standards.

8.2 Assembly



9. TECHNICAL INFORMATION

Modell HE634200XB

Typ 58 GAD C7 AU

Induction 7.4 kW

Ser.Nr.

Prod.Nr. 949 595 059 01

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in Germany

7.4 kW

AEG



Cooking zones power


Cooking zone	Nominal Power (Max heat setting) [W]	Power Function activated [W]	Power function maximum duration [min]	Minimum cookware diameter [mm]
Right rear — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Right front — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Left rear — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Left front — 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

The power of the cooking zones can be different in some small range from the

data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

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	34
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	35
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	38
4. UTILISATION QUOTIDIENNE	39
5. CONSEILS UTILES	43
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	45
7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	45
8. INSTALLATION	47
9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	48

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.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.

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.

- Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 2 mm entre le plan de travail et l'avant de l'unité qui se trouve dessous. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'absence d'un espace de ventilation adéquat.
- 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.
- Avant de raccorder une table de cuisson à un four et avant de brancher les câbles, assurez-vous que les bornes principales des deux appareils sont hors tension.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Contrôlez que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil électrique à des prises électriques situées à proximité.
- Ne laissez pas les connexions s'emmêler.
- Utilisez une pince pour détendre le câble.
- Utilisez le câble d'alimentation approprié.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur 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.



AVERTISSEMENT

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

2.2 Utilisation

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- 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 couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation. Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- 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.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.



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.



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



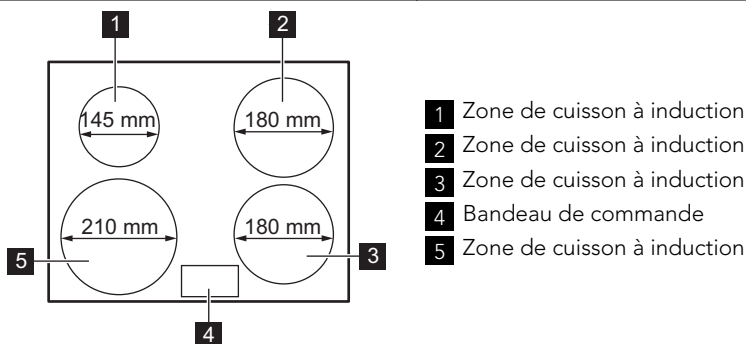
AVERTISSEMENT

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.

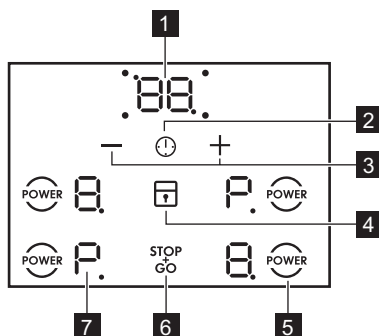
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble






- 1** Zone de cuisson à induction
- 2** Zone de cuisson à induction
- 3** Zone de cuisson à induction
- 4** Bandeau de commande
- 5** Zone de cuisson à induction






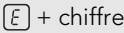




3.2 Description du bandeau de commande



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

touche sensitive	fonction
1 Affichage du minuteur	Indique la durée, en minutes.
2 	Pour choisir la zone de cuisson.
3 + / -	Pour augmenter ou diminuer la durée.
4 	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
5 	Pour activer la fonction Booster.
6 STOP + GO	Pour activer et désactiver la fonction STOP+GO.
7 Affichage du niveau de cuisson	Indique le niveau de cuisson.


3.3 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.
	La fonction Booster 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.
	Le récipient est inapproprié ou trop petit ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
	La fonction d'arrêt automatique est activée.

3.4 OptiHeat Control (étape 3 Voyant de chaleur résiduelle)



AVERTISSEMENT

 La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

OptiHeat Control indique le niveau de chaleur résiduelle. Les zones de cuisson

à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La table vitrocéramique est chaude à cause de la chaleur des récipients.

4. UTILISATION QUOTIDIENNE


La table de cuisson fonctionne à l'aide des manettes du four et du bandeau de commande de la table de cuisson. Le chapitre traitant de l'utilisation du four vous indique le fonctionnement des manettes.



Lorsqu'une zone de cuisson est en fonctionnement, elle bourdonne pendant un court instant. Ce bruit n'est pas signe de dysfonctionnement de l'appareil et n'a aucune incidence sur son bon fonctionnement.

4.1 Arrêt automatique

Cette fonction met à l'arrêt l'appareil automatiquement si :

- Toutes les zones de cuisson sont désactivées ().
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir mis en fonctionnement 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 se met à l'arrêt.

Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.

- L'appareil surchauffe (par ex., lorsque tout le liquide s'est évaporé du récipient). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser l'appareil.
- Vous utilisez des récipients inadaptés. Le symbole **F** s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.
- 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 se met à l'arrêt. Voir ci-dessous.
- La relation entre le niveau de cuisson et les durées de la fonction d'arrêt automatique :
 - **1** , **1** - **2** : 6 heures
 - **3** - **4** : 5 heures
 - **5** : 4 heures
 - **6** - **9** : 1,5 heure

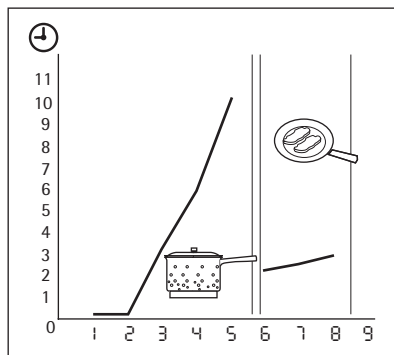
4.2 Démarrage automatique de la cuisson

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 **POWER** (**P** s'affiche).
2. Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 3 secondes, **R** s'affiche.

Pour désactiver cette fonction, modifiez le niveau de cuisson.

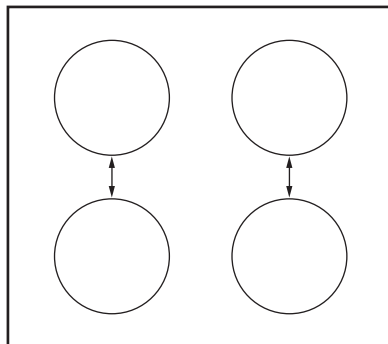


4.3 Fonction Booster

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Booster peut être activée pour une durée limitée (voir le chapitre « Caractéristiques techniques »). La zone de cuisson à induction revient ensuite automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé. Pour activer cette fonction, appuyez sur **POWER**, **P** s'affiche. Pour la désactiver, modifiez le niveau de cuisson.

4.4 Gestionnaire de puissance

Le gestionnaire de puissance répartit la puissance disponible entre deux zones de cuisson qui sont couplées pour former une paire (voir la figure). La fonction Booster augmente la puissance au niveau maximal pour l'une des zones de cuisson de la paire. La puissance de la seconde zone de cuisson diminue automatiquement. L'affichage du niveau de cuisson de la zone à puissance réduite oscille entre deux niveaux.
















4.5 Minuteur


Minuteur

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

Réglez le minuteur après avoir sélectionné la zone de cuisson.

Vous pouvez régler le niveau de cuisson avant ou après avoir réglé le minuteur.


- **Pour choisir la zone de cuisson** : appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.
- **Pour activer le minuteur** : appuyez sur la touche  du minuteur pour régler la durée (de  à  minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le minuteur démarre.
- **Vérification du temps restant** : choisissez la zone de cuisson à l'aide de . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'écran indique le temps restant.
- **Pour modifier le minuteur** : choisissez la zone de cuisson à l'aide de . Appuyez sur  ou .
- **Pour désactiver le minuteur** : choisissez la zone de cuisson à l'aide de . Appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à . Le voyant de la zone de cuisson s'éteint. Pour le désactiver, vous pouvez également appuyer sur  et  simultanément.

Lorsque le minuteur touche à sa fin, un signal sonore se fait entendre et  clignote. La zone de cuisson se désactive.








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

CountUp Timer (Minuteur progressif)


Utilisez le CountUp Timer pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.






- **Pour sélectionner la zone de cuisson (si plusieurs zones sont en cours d'utilisation)** : appuyez sur  à plu-

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

- **Pour activer la fonction CountUp Timer** : appuyez sur  jusqu'à ce que  s'allume. Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le minuteur démarre. L'écran affiche, en alternance,  et le nombre de minutes écoulées.
- **Pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée** : choisissez la zone de cuisson à l'aide de . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone de cuisson.
- **Pour désactiver le CountUp Timer** : choisissez la zone de cuisson à l'aide de  et appuyez sur  ou  pour désactiver le minuteur.



Minuterie indépendante

Vous pouvez utiliser le minuteur comme **Minuterie** indépendante lorsque l'appareil est allumé mais que vous n'utilisez pas les zones de cuisson (le niveau de cuisson indiqué est ).

- **Pour activer la minuterie** : Appuyez sur . Appuyez sur la touche  ou  du minuteur pour régler la durée. L'affichage de la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 10 secondes. Lorsque le minuteur touche à sa fin, un signal sonore se fait entendre et  clignote.
- **Pour arrêter le signal sonore** : appuyez sur .
- **Pour désactiver la minuterie** : Activez la zone de cuisson avant gauche pendant un court instant puis désactivez-la.

La fonction **Minuterie** est sans effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.

4.6 STOP+GO

La fonction  permet de mettre simultanément tous les foyers de cuisson allumés en position de maintien au chaud (.

La fonction  n'interrompt pas le minuteur.

- **Pour activer** cette fonction, appuyez sur $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$. Le symbole  s'allume.
- **Pour désactiver** cette fonction, appuyez sur $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$. Le niveau de cuisson précédent s'allume.





Lorsque vous modifiez les niveaux de cuisson, la fonction s'arrête et l'affichage montre les nouveaux réglages.


4.7 Verrouillage

Vous pouvez verrouiller les capteurs sur la table de cuisson **quand les zones de cuisson fonctionnent**.

Réglez tout d'abord le niveau de cuisson.

Pour activer cette fonction, appuyez sur . Le symbole  s'allume pendant 4 secondes.

Le minuteur reste allumé.

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





Lorsque vous changez de niveau de cuisson, vous désactivez cette fonction.

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



4.8 Dispositif de sécurité enfants



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

Pour activer le dispositif de sécurité enfants





- L'appareil est éteint.
- Appuyez sur la touche  pendant 4 secondes jusqu'à ce que le symbole  clignote.
- Appuyez sur $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$ pendant que le symbole  clignote ; le symbole  s'allume pendant 4 secondes.

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants

- L'appareil est éteint.
- Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  clignote.

- Appuyez sur $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$ pendant que le symbole  clignote ; le symbole  s'allume pendant 4 secondes.







Désactivation du dispositif de sécurité enfants le temps d'une cuisson

- Activez la zone de cuisson. Le symbole  s'allume. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  s'allume.
- Réglez le niveau de cuisson à partir de la position  dans les 4 secondes qui suivent. Vous pouvez utiliser la table de cuisson.
- Le dispositif de sécurité enfants est réactivé dès que vous éteignez l'appareil.

4.9 OffSound Control (Désactivation et activation des signaux sonores)

Désactivation des signaux sonores

Mettez à l'arrêt l'appareil.


Appuyez sur  pendant 3 secondes, le son se met en fonctionnement. Appuyez sur la touche  , le son se met en fonctionnement. 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 en fonctionnement, vous ne pouvez entendre des signaux sonores que lorsque :

- le minuteur arrive en fin de course
- le décompte de la minuterie commence
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

Activation des signaux sonores

Mettez à l'arrêt l'appareil.

Appuyez sur  pendant 3 secondes.

Appuyez sur  . Appuyez sur  pendant 3 secondes.  s'affiche, car le signal sonore est arrêté. Appuyez sur  ,  s'allume. Les signaux sonores sont activés.

5. CONSEILS UTILES



ZONES DE CUISSON À INDUCTION

Sur les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant chauffe les récipients très rapidement.

5.1 Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériaux des récipients

- **adaptés** : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **inadaptés** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Un récipient convient à l'induction si :

- ... une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- ... un aimant adhère au fond du récipient.



Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

Dimensions du récipient de cuisson :

les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite.

5.2 Bruit pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un bruit de sifflement : vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec des niveaux de cuisson élevés et le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").

- Un bourdonnement : vous utilisez des puissances élevées.
- Un cliquètement : des commutations électriques se produisent.
- Un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Les bruits décrits sont normaux et ne constituent pas un dysfonctionnement.

5.3 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.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.



Efficacité de la zone de cuisson

L'efficacité de la zone de cuisson est liée au diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson. Pour connaître les diamètres minimaux, reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

5.4 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.

5.5 Exemples de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, l'augmentation énergétique de


la zone de cuisson n'est pas proportionnelle.

Cela signifie que la zone de cuisson utilisée à un niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



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

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils	Consommation énergétique nominale
1	Maintenir au chaud les plats que vous venez de cuire	selon les besoins.	Mettez un couvercle sur le récipient	3 %
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : du beurre, du chocolat, de la gélatine	5 - 25 min	Remuez de temps en temps	3 – 5 %
1 - 2	Solidifier : omelettes baveuses, œufs au plat	10 - 40 min	Couvrez pendant la cuisson.	3 – 5 %
2 - 3	Cuire à feu doux le riz et les plats à base de produits laitiers ; réchauffage des plats cuisinés	25 - 50 min	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson.	5 – 10 %
3 - 4	Cuire les légumes, le poisson, la viande à la vapeur	20 - 45 min	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide	10 – 15 %
4 - 5	Cuire des pommes de terre à la vapeur	20 - 60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.	15 – 21 %
4 - 5	Cuire de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60 - 150 min	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.	15 – 21 %
6 - 7	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	au besoin	Retournez à la moitié du temps	31 – 45 %
7 - 8	Poêler à feu vif des pommes de terre risolées, filets, steaks	5 - 15 min	Retournez à la moitié du temps	45 – 64 %
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.			100 %

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils	Consommation énergétique nominale
	 Faire bouillir une grande quantité d'eau. La fonction Booster est activée.			

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 :

- **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** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
- Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Possible	Solution
Vous ne pouvez pas allumer l'appareil ou le faire fonctionner.		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.

Problème	Possible	Solution
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.
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.
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.
Le niveau de cuisson change.	Le gestionnaire de puissance est activé.	Reportez-vous au chapitre « Gestionnaire de puissance ».
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	Le dispositif de sécurité enfants ou de verrouillage est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 s'allume	Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson.	Placez un récipient sur la zone de cuisson.
	Récipient inadapté.	Utilisez un récipient adapté.
	Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson.	Déplacez le récipient sur une zone de cuisson plus petite.

Problème	Possible	Solution
 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.
 s'allume	Une erreur s'est produite dans l'appareil car un récipient chauffe à vide. La protection anti-surchauffe des zones de cuisson et l'arrêt automatique sont activés.	Éteignez l'appareil. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone de cuisson en fonctionnement. Si le récipient était la cause du problème, le message d'erreur disparaît de l'affichage, mais le voyant de chaleur résiduelle peut demeurer. Laissez le récipient refroidir et reportez-vous au chapitre « Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction » pour voir si votre récipient est compatible avec l'appareil.

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. INSTALLATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Avant l'installation

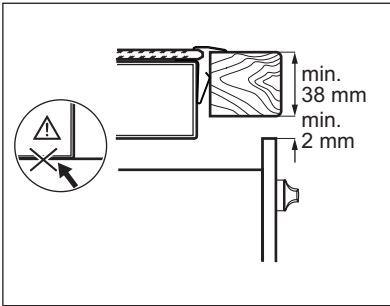
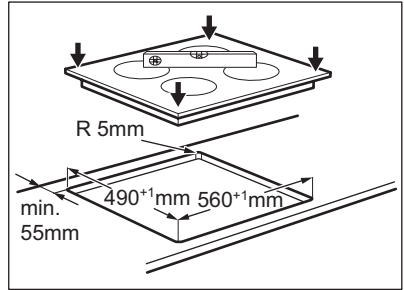
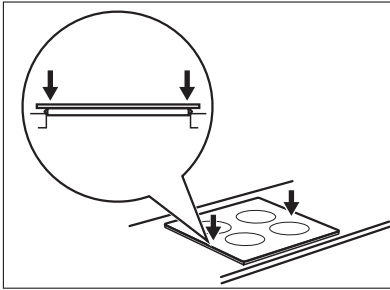
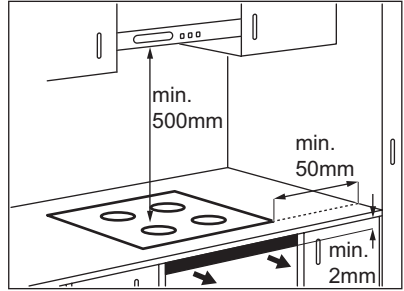
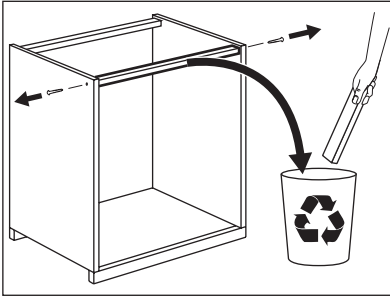
- Avant l'installation de l'appareil, notez toutes les informations figurant sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve au bas de l'enveloppe extérieure de l'appareil.

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 Montage



9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modell HE634200XB

Typ 58 GAD C7 AU

Induction 7.4 kW

Ser.Nr.

Prod.Nr. 949 595 059 01

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in Germany

7.4 kW

AEG



Puissance des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Fonction Booster activée [W]	Durée minimale de la fonction Booster [min]	Diamètre minimal du récipient [mm]
Arrière droite — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Avant droite — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Arrière gauche — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Avant gauche — 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données du ta-

bleau. Elle change selon la matière et les dimensions du récipient.

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	51
2. SICHERHEITSHINWEISE	52
3. GERÄTEBESCHREIBUNG	54
4. TÄGLICHER GEBRAUCH	56
5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE	59
6. REINIGUNG UND PFLEGE	61
7. FEHLERSUCHE	62
8. MONTAGE	64
9. TECHNISCHE DATEN	65

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!
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.

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.
- Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und der Gerätefrontseite ein Abstand von 2 mm zur Belüftung frei gelassen wird. Schäden, die durch das Fehlen eines Belüftungsabstands

entstehen, sind von der Garantie ausgenommen.

- 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.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Stellen Sie vor dem Anschluss des Kochfelds an den Backofen und den anderen Anschüssen sicher, dass die Anschlussklemmen der beiden Geräte nicht an die Spannungsversorgung angeschlossen sind.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Achten Sie beim Anschluss des Geräts an die Steckdose darauf, dass die elektrische Leitungen weder das Gerät noch heißes Kochgeschirr berühren.
- Achten Sie darauf, dass elektrische Leitungen nicht lose hängen oder sich verheddern.
- Verwenden Sie eine Zugentlastung für das Kabel.
- Benutzen Sie das richtige Netzkabel.
- 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 Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden kön-

nen), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

2.2 Gebrauch



WARNUNG!

Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- 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. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- 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.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.



WARNUNG!

Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen als frisches Öl einen Brand 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.



WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leer kochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät 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.

2.3 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- 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 Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

2.4 Entsorgung



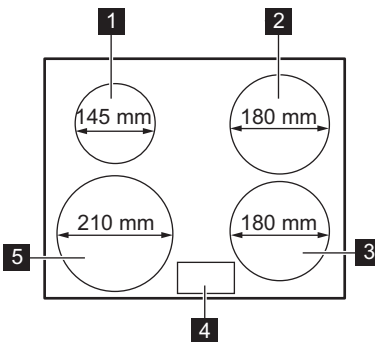
WARNUNG!

Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

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

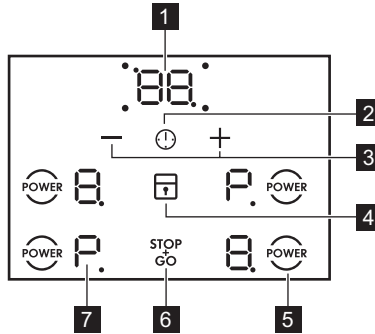
3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Allgemeine Übersicht



- 1 Induktionskochzone
- 2 Induktionskochzone
- 3 Induktionskochzone
- 4 Bedienfeld
- 5 Induktionskochzone

3.2 Bedienfeldanordnung








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

Sensorfeld	Funktion	
1	Timer-Anzeige	Anzeige der Zeit in Minuten.
2	⌚	Auswählen der Kochzone.
3	+ / -	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
4	🔒	Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.
5	POWER	Einschalten der Power-Funktion.
6	STOP + GO	Ein- und Ausschalten der Funktion STOP+GO.
7	Anzeige der Kochstufe	Anzeige der Kochstufe.

3.3 Anzeige der Kochstufen

Display	Beschreibung
0	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
1 - 9	Die Kochzone ist eingeschaltet.
u	Die Funktion $\text{STOP} + \text{GO}$ ist eingeschaltet.
A	Die Ankochautomatik ist in Betrieb.
P	Die Power-Funktion ist eingeschaltet.
E + Zahl	Eine Störung ist aufgetreten.
☰ / ☷ / ☶	OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme.
L	Die Tastensperre oder die Kindersicherung ist aktiv.
F	Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.










Display	Beschreibung
	Die Abschaltautomatik ist in Betrieb.
<h3>3.4 OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig)</h3> <p> WARNUNG!  \  \  Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!</p>	OptiHeat Control zeigt die Restwärme-stufe an. Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird nur durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt.

4. TÄGLICHER GEBRAUCH

Das Kochfeld wird mit den Schaltern des Herds und dem Bedienfeld des Kochfelds bedient. Im Kapitel "Gebrauchsanweisung" für den Herd können Sie nachlesen, wie die Schalter bedient werden.





Wenn sich eine Kochzone einschaltet, ist für kurze Zeit ein Brummen zu hören. Dieses Verhalten ist typisch für alle Kochzonen eines Glaskeramik-Kochfelds und bedeutet nicht, dass das Gerät nicht ordnungsgemäß arbeitet.

- 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




4.1 Abschaltautomatik

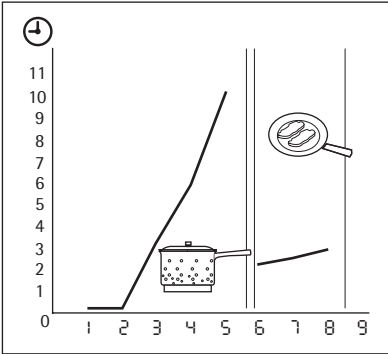
Mit dieser Funktion wird das Gerät in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- 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.
- Das Gerät wird zu heiß (z. B. durch einen leergekochten Topf). Bevor Sie das Gerät erneut verwenden können, muss die Kochzone abgekühlt sein.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Symbol  leuchtet und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.

4.2 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  ( 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.

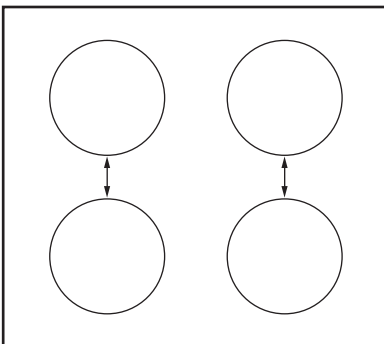


4.3 Power-Funktion

Die Power-Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Die Power-Funktion kann für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden (siehe Abschnitt „Technische Daten“). Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch auf die höchste Kochstufe um. Berühren Sie zum Einschalten . leuchtet auf. Zum Ausschalten ändern Sie die Kochstufe.

4.4 Power-Management

Das Power-Management verteilt die verfügbare Leistung zwischen zwei Kochzonen, die ein Paar bilden (siehe Abbildung). Mit der Power-Funktion wird die Leistung für eine Kochzone des Paares auf das Maximum erhöht. Die Leistung der zweiten Kochzone wird automatisch verringert. Die Anzeige der reduzierten Kochzone wechselt zwischen den beiden Kochstufen.



4.5 Uhr

Kurzzeitmesser

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

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

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

- **Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.
- **Einschalten des Kurzzeitmessers:** Berühren Sie am Timer, um die Zeit einzustellen (- Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.
- **So wird die Restzeit angezeigt:** Wählen Sie die Kochzone mit aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Restzeit an.
- **Ändern des Kurzzeitmessers:** Wählen Sie die Kochzone mit aus. Berühren Sie oder .
- **So schalten Sie den Kurzzeitmesser aus:** Wählen Sie die Kochzone mit aus. Berühren Sie . Die Restzeit wird auf heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt. Zum Ausschalten können Sie auch und gleichzeitig berühren.


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





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

CountUp Timer (Garzeitmesser)


Benutzen Sie die Funktion CountUp Timer, um festzustellen wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist.




- **Auswählen der Kochzone (wenn mehr als 1 Kochzone in Betrieb ist):**

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

- **So schalten Sie den CountUp Timer ein:** Berühren Sie — des Timers,  leuchtet auf. Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet um zwischen  und der abgelaufenen Zeit (Minuten).
- **So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:** Wählen Sie die Kochzone mit  aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Einschaltdauer der Kochzone an.
- **So schalten Sie den CountUp Timer aus:** Wählen Sie die Kochzone mit  aus und berühren Sie + oder — , um den Garzeitmesser auszuschalten. Die Anzeige der Kochzone erlischt.



Kurzzeitwecker


Sie können die Uhr als **Kurzzeitwecker** benutzen, wenn das Gerät eingeschaltet ist und die Kochzonen nicht in Betrieb sind (die Kochstufenanzeige  anzeigt).




- **Einschalten des Kurzzeitweckers:** Berühren Sie . Berühren Sie + oder — des Timers, um die Zeit einzustellen. Die Anzeige der Kochzonen wird automatisch nach 10 Sekunden ausgeschaltet. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und  blinkt.
- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie .
- **Ausschalten des Kurzzeitweckers:** Schalten Sie die vordere linke Kochzone kurz ein und wieder aus.

Der **Kurzzeitwecker** hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.

4.6 STOP+GO

Mit der Funktion  werden alle eingeschalteten Kochzonen auf Warmhalten () geschaltet.

Die Funktion  unterbricht nicht die Timer-Funktion.




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



Wenn Sie die Kochstufe ändern, wird die Funktion deaktiviert und das Display zeigt die neu eingestellte Kochstufe an.

4.7 Sperre






Sie können die Sensorfelder des Kochfelds sperren, **wenn die Kochzone eingeschaltet ist.**

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein. Berühren Sie zur Aktivierung dieser Funktion . Das Symbol  wird 4 Sekunden lang angezeigt. Der Timer bleibt eingeschaltet. Berühren Sie zur Deaktivierung dieser Funktion . Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt. Diese Funktion wird deaktiviert, wenn Sie die Kochstufe ändern. Diese Funktion wird auch deaktiviert, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.






4.8 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.





Einschalten der Kindersicherung

- Das Gerät ist ausgeschaltet.
- Berühren Sie  4 Sekunden lang, bis das Symbol  blinkt.
- Berühren Sie  während das Symbol  blinkt, das Symbol  wird 4 Sekunden lang angezeigt.

Ausschalten der Kindersicherung

- Das Gerät ist ausgeschaltet.
- Berühren Sie , bis das Symbol  blinkt.
- Berühren Sie  während das Symbol  blinkt, das Symbol  wird 4 Sekunden lang angezeigt.



Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang außer Kraft setzen





- Schalten Sie die Kochzone ein. Das Symbol  leuchtet auf. Berühren Sie , bis das Symbol  erscheint.
- Stellen Sie die Kochstufe ausgehend von der Position  innerhalb von 4 Sekunden ein. Das Kochfeld kann jetzt benutzt werden.
- Die Kindersicherung wird eingeschaltet, sobald Sie das Gerät ausschalten.

4.9 OffSound Control (Aktivierung und Deaktivierung des Signaltons)

Deaktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.







Berühren Sie  3 Sekunden lang, der Signalton ertönt. Berühren Sie , der

Signalton ertönt. 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 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 . Berühren Sie . Berühren Sie 3 Sekunden lang .  leuchtet auf, da der Signalton deaktiviert ist. Berühren Sie ,  leuchtet. Der Signalton ist aktiviert.

5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE



INDUKTIONSKOCHZONEN

Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt.

5.1 Kochgeschirr für Induktionskochzonen



Benutzen Sie für die Induktionskochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

Kochgeschirrmaterial

- **Geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, ein mehrlagiger Topfboden (wenn vom Hersteller als geeignet markiert).
- **Nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn...

- ... Eine geringe Wassermenge kocht sehr schnell auf einer Kochzone, die auf die höchste Stufe geschaltet ist.

- ... Ein Magnet vom Geschirrboden angezogen wird.



Der Boden des Kochgeschirrs muss so dick und so flach wie möglich sein.

Abmessungen des Kochgeschirrs: Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

5.2 Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche.

- Prasseln: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben eine oder mehrere Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Bei elektronischen Schaltvorgängen.

- Zischen, Surren: Das Gebläse läuft. **Die beschriebenen Geräusche sind normal und weisen nicht auf einen Defekt hin.**

5.3 Energiesparen



So sparen Sie Energie

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.



Kochzoneneffizienz

Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. An Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als der Minstdurchmesser gelangt nur ein Teil der von der Kochzone erzeugten Hitze. Die Minstdurchmesser sind im Abschnitt „Technische Daten“ aufgeführt.

5.4 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.

5.5 Anwendungsbeispiele zum Kochen

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear.


Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch der Kochzone nicht proportional an.

Das bedeutet, dass die Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.



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

Kochstufe	Verwendung:	Zeit	Tipps	Nennleistungsaufnahme
 1	Zum Warmhalten von Speisen	Nach Bedarf	Benutzen Sie einen Deckel	3 %
1 - 2	Soße Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelatine	5 - 25 Min.	Ab und zu umrühren	3 – 5 %
1 - 2	Stocken: Schaumomeletts, gebackene Eier	10 - 40 Min.	Mit Deckel garen	3 – 5 %
2 - 3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25 - 50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren	5 – 10 %
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben	10 – 15 %
4 - 5	Dünsten von Kartoffeln	20 - 60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden	15 – 21 %

Kochstufe	Verwendung:	Zeit	Tipps	Nennleistungsaufnahme
4 - 5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60 - 150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten	15 – 21 %
6 - 7	Braten bei schwacher Hitze: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.	31 – 45 %
7 - 8	Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5 - 15 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden.	45 – 64 %
9	Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites			100 %
	Aufkochen großer Mengen Wasser. Die Power-Funktion ist eingeschaltet.			

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	Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder be- dient werden.		Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Se- kunden die Kochstufe ein.
	Zwei oder mehr Sensor- felder wurden gleichzei- tig 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 Bedien- feld ab.
Ein akustisches Signal er- tönt und das Gerät schaltet ab. Wenn das Gerät ausge- schaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensor- feld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Ge- genstand von den Sen- sorfeldern.
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 Kun- dendienst.
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 Ankochautoma- tik.
Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Kochstu- fen um.	Die Power-Management- Funktion ist eingeschal- tet.	Siehe „Power-Manage- ment“.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bediene- lemente gestellt.	Stellen Sie großes Koch- geschirr nötigenfalls auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfel- der des Bedienfelds be- rühren.	Der Signalton ist ausge- schaltet.	Schalten Sie den Signa- lton ein (siehe „Einschal- ten des Signaltons“).
 leuchtet auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

Problem	Mögliche	Abhilfe
L leuchtet auf.	Die Kindersicherung oder die Tastensperre ist eingeschaltet.	Siehe hierzu Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
F leuchtet auf.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist für die Kochzone zu klein.	Benutzen Sie eine kleinere Kochzone.
E und eine Zahl leuchten auf.	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 E erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.
E4 leuchtet auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten, da ein Kochgeschirr leer gekocht ist. Der Überhitzungsschutz der Kochzonen und die Abschaltautomatik sind eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät aus. Entfernen Sie das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie die Kochzone nach etwa 30 Sekunden wieder ein. Lag das Problem am Kochgeschirr, erlischt die Fehlermeldung im Display, aber die Restwärmanzeige kann weiterhin leuchten. Lassen Sie das Kochgeschirr abkühlen und überprüfen Sie anhand der Angaben im Abschnitt „Kochgeschirr für Induktionskochzonen“, ob das verwendete Kochgeschirr für das Gerät geeignet ist.

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 Garan-

tiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

8. MONTAGE



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.



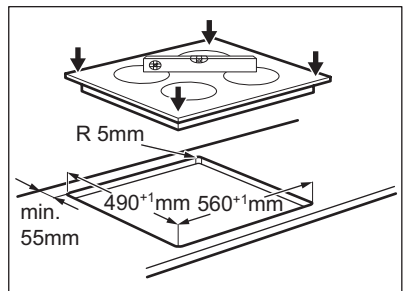
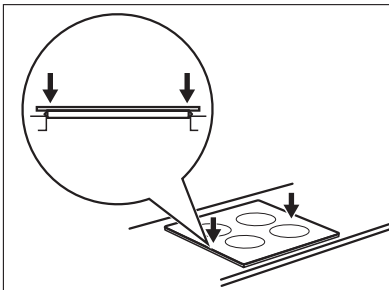
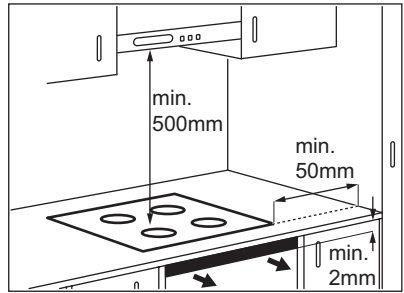
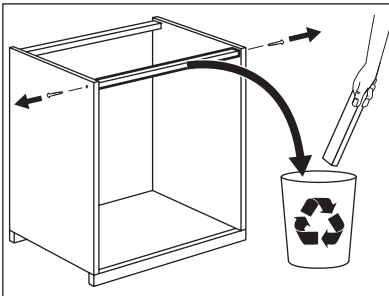
Vor der Montage

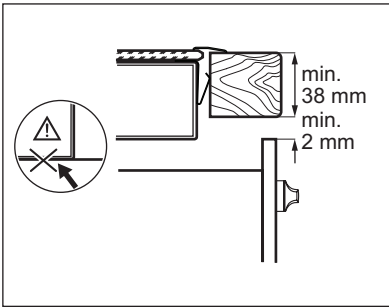
- Notieren Sie vor der Montage des Geräts alle Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild befindet sich unten am Gerätegehäuse.

8.1 Einbaugeräte

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

8.2 Montage





9. TECHNISCHE DATEN

Modell HE634200XB
 Typ 58 GAD C7 AU
 Induction 7.4 kW
 Ser.Nr.
 AEG

Prod.Nr. 949 595 059 01
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Made in Germany
 7.4 kW



Kochzonenleistung

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	Power-Funk- tion einge- schaltet [W]	Max. Ein- schaltdauer der Power- Funktion [Min.]	Min. Kochge- schirrdurch- messer [mm]
Hinten rechts —180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Vorne rechts —180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Hinten links —145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Vorne links — 210 mm	2300 W	3700 W	10	180


Die Leistung der Kochzonen kann geringfügig von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich je nach Mate-

rial und Abmessungen des Kochgeschirrs.

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



892958155-A-502012

