

HK624000XB

NL KOOKPLAAT
DE KOCHFELD
FR TABLE DE CUISSON

GEBRUIKSAANWIJZING
BENUTZERINFORMATION
NOTICE D'UTILISATION

2
13
25

VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

ACCESSOIRES EN VERBRUIKSARTIKELEN

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



Bezoek onze webshop op
www.aeg-electrolux.com/shop

INHOUD

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

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende symbolen gebruikt:



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



Algemene informatie en tips



Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden



VEILIGHEIDSINFORMATIE



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

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen



WAARSCHUWING!

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

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



WAARSCHUWING!

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

Veiligheid tijdens gebruik

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



WAARSCHUWING!

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

Gebruik conform de voorschriften

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

Voorkomen van schade aan het apparaat

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

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



WAARSCHUWING!

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

MONTAGE-INSTRUCTIES



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

Modell HK624000XB		Prod.Nr. 949 595 008 00	
Typ 58 HAD 54 AO	220-240 V	50-60-Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.	6,5 kW	
AEG			

De veiligheidsinstructies



WAARSCHUWING!

Lees deze zorgvuldig!

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

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

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

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

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

Houd de minimumafstanden naar andere apparaten en units in acht!

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

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

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

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

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



WAARSCHUWING!

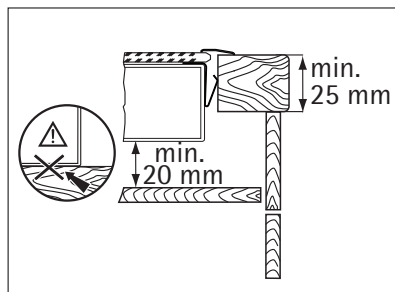
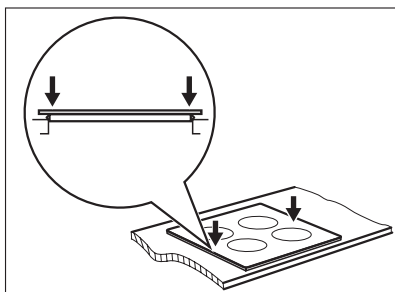
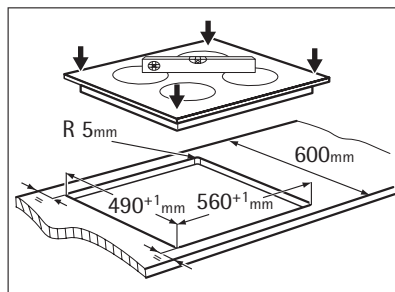
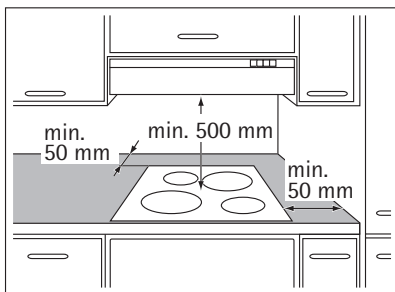
Risico van verwonding door elektrische stroom. Volg de instructies voor de elektrische aansluitingen nauwkeurig op.

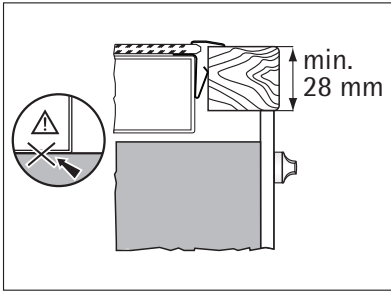
- De netaansluiting staat onder stroom.
- Schakel de stroomtoevoer naar de netaansluiting uit.
- Garandeer de schokbescherming door een vakkundige inbouw.
- Loszittende en onvakkundig aangebrachte stekkerverbindingen kunnen oververhitting van de aansluiting veroorzaken.
- Laat de aansluitingen in de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

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

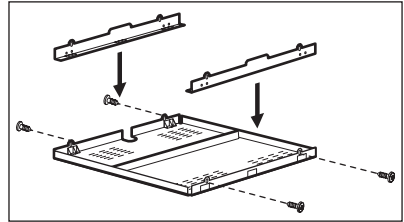
U moet beschikken over de correcte isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.

Montage



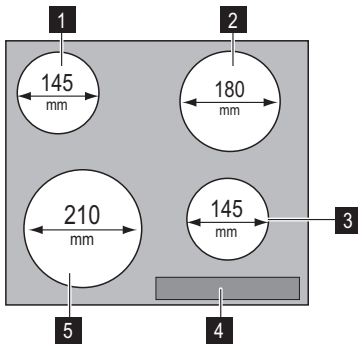


i Als u een beschermdoos gebruikt (extra accessoire), dan is een beschermmat onder het apparaat niet nodig.



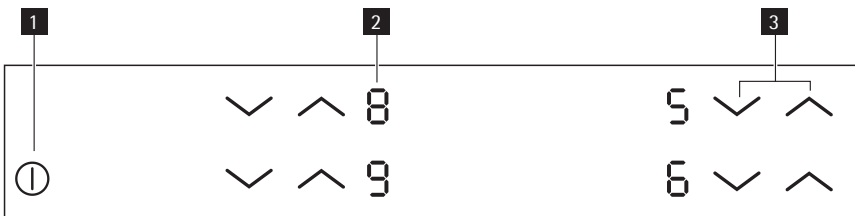
BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

Algemeen overzicht



- 1** Kookzone 1200 W
- 2** Kookzone 1800 W
- 3** Kookzone 1200 W
- 4** Bedieningspaneel
- 5** Kookzone 2300 W







Indeling bedieningspaneel



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

	Sensorveld	functie
1	①	Het apparaat in- en uitschakelen.
2	Kookstandweergave	Geeft de kookstand weer.
3	∧ / ∨	Kookstand verhogen of verlagen.


Kookstanddisplays

Display	Beschrijving
	De kookzone is uitgeschakeld.
	De kookzone wordt gebruikt
	Er is een storing.
	Een kookzone blijft heet (restwarmte).
	Slot/kinderbeveiliging is in werking.
	De automatische uitschakeling is in werking getreden.

Restwarmte-indicatie



WAARSCHUWING!

 Verbrandingsgevaar door restwarmte!

BEDIENINGSINSTRUCTIES

In- en uitschakeling

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

Automatisch uitschakelen

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- alle kookzones uitgeschakeld zijn .
- u de kookstand niet instelt nadat u de kookplaat heeft ingeschakeld.
- u langer dan 10 seconden een voorwerp op een sensorveld legt (een pan, een doek enz.). Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- u na een bepaalde tijd een kookzone niet hebt uitgeschakeld of de kookstand niet hebt gewijzigd. Zie de tabel.  gaat aan.

Automatische uitschakeltijden

Temperatuurinstelling				
Stopt na	6 uur	5 uur	4 uur	1,5 uur




Temperatuurinstelling

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





De kinderbeveiliging

Deze functie voorkomt dat het apparaat onbedoeld wordt gebruikt.





De kinderbeveiliging inschakelen

- Schakel het apparaat in met . Stel geen kookstand in.
- Raak gedurende 4 seconden  van de twee voorste kookzones aan. Het symbool  gaat branden.
- Schakel het apparaat uit met .

De kinderbeveiliging uitschakelen

- Schakel het apparaat in met . Stel geen kookstand in. Raak gedurende 4 seconden  van de twee voorste kookzones aan. Het symbool  gaat branden.
- Schakel het apparaat uit met .

De kinderbeveiliging gedurende één kooksessie onderdrukken

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

NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS

Kookgerei



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

Energie besparen



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

De voorbeelden van kooktoepassingen

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Temperatuurinstelling	Gebruik om:	Tijdsinstelling	Tips
1	Het door u gekookte eten warm te houden	naar behoefte	Leg een deksel op de pan.
1-2	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine	5-25 min.	Meng het geheel van tijd tot tijd.
1-2	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren	10-40 min.	Met deksel bereiden.
2-3	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen	25-50 min.	Voeg minstens tweemaal zoveel vloeistof toe als rijst, melkgerechten tijdens het bereiden tussendoor roeren.
3-4	Stomen van groenten, vis en vlees	20-45 min.	Voeg enkele eetlepels vloeistof toe.
4-5	Aardappelen stomen	20-60 min.	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen
4-5	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen	60-150 min.	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten
6-7	Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
7-8	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks	5-15 min.	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
9	Aan de kook brengen van grotere hoeveelheden water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet		

Informatie over acrylamides

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

ONDERHOUD EN REINIGING

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



WAARSCHUWING!

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



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

Vuil verwijderen:

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


PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen.	<ul style="list-style-type: none"> • U hebt twee of meer sensorvelden tegelijk aangeraakt. Raak slechts één sensorveld tegelijk aan. • Er staat water op het bedieningspaneel of het paneel is met vetspatten bedekt. Reinig het bedieningspaneel. • Kinderbeveiliging gebruiken . Schakel de functie uit. Zie het hoofdstuk "Kinderbeveiliging". • Schakel het apparaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De kookzone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend. Als de kookzone heet moet zijn, neem dan contact op met de klantenservice.
Het apparaat wordt uitgeschakeld.	U hebt iets op de gezet. Verwijder het object van het sensorveld.
gaat branden.	De automatische uitschakeling is in werking getreden. Schakel het apparaat uit en weer in.
en een getal gaat branden.	Er heeft zich een fout in het apparaat voorgedaan. Koppel het apparaat enige tijd van het lichtnet los. Verwijder de zekering uit het elektrische systeem van de huisinstallatie. Sluit het apparaat weer aan. Als weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.

Als u door het volgen van de bovenstaande suggesties het probleem niet kunt oplossen, dient u contact op te nemen met uw vakhandelaar of de klantenservice. Geef de gegevens door van het typeplaatje, een driecijferige code voor de glaskeramische plaat (bevindt zich op de hoek van het glazen oppervlak) en de foutmelding die wordt weergegeven. Controleer of u het apparaat op de juiste manier gebruikt hebt. Bij onjuist gebruik van het apparaat wordt het bezoek van de technicus van de klantenservice of de vakhande-

laar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over de klantenservice en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

MILIEUBESCHERMING

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

Verpakkingsmateriaal



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

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIALIEN

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



Besuchen Sie den Webshop unter
www.aeg-electrolux.com/shop

INHALT

- 15 Sicherheitshinweise
- 16 Montageanleitung
- 19 Gerätebeschreibung
- 20 Gebrauchsanweisung
- 21 Praktische Tipps und Hinweise
- 22 Reinigung und Pflege
- 23 Was tun, wenn ...
- 23 Umwelttipps

In dieser Benutzerinformation werden folgende Symbole verwendet:



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



Allgemeine Hinweise und Ratschläge



Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten



SICHERHEITSHINWEISE



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

Sicherheit von Kindern und hilfsbedürftigen Personen



WARNUNG!

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

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



WARNUNG!

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

Sicherheit während des Betriebs

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



WARNUNG!

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

Ordnungsgemäßer Betrieb

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

Vermeiden von Schäden am Gerät

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






WARNUNG!

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

MONTAGEANLEITUNG



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

Modell HK624000XB	Prod.Nr. 949 595 008 00
Typ 58 HAD 54 AO	220-240 V 50-60-Hz
Made in Germany	Ser.Nr. 16,5 kW
AEG	  

Sicherheitshinweise



WARNUNG!

Lesen Sie unbedingt die folgenden Hinweise.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Lieferanten. Das Gerät darf nur von einem Servicetechniker einer autorisierten Kundendienststelle aufgestellt, angeschlossen oder repariert werden. Verwenden Sie nur Originalersatzteile. Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

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

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

Halten Sie die Mindestabstände zu anderen Geräten ein!

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

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

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

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

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



WARNUNG!

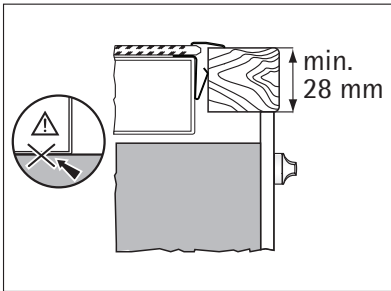
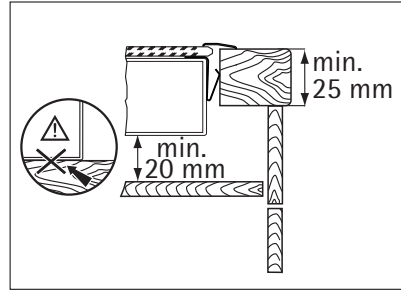
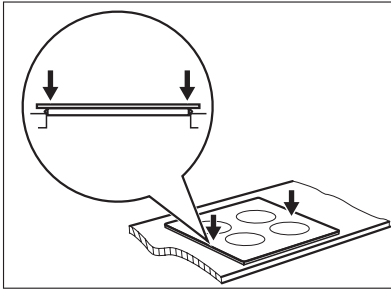
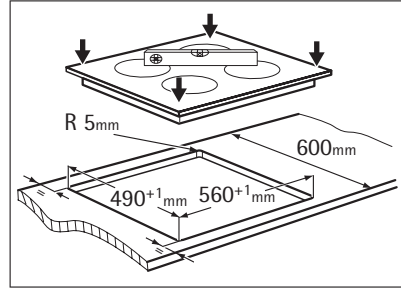
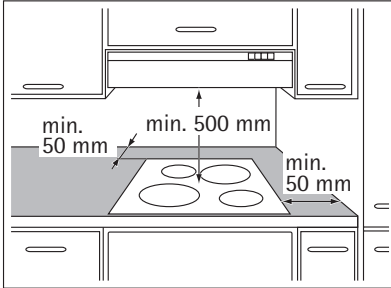
Es besteht Verletzungsgefahr durch elektrischen Strom. Beachten Sie genau sämtliche Anweisungen zu den elektrischen Anschlüssen.

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

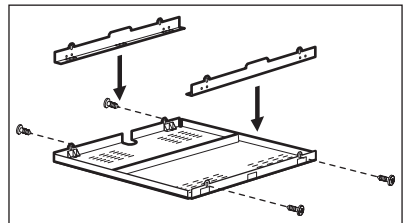
Bei der elektrischen Installation des Geräts ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, alle Pole des Geräts mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm von der Spannungsquelle zu trennen.

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

Montage

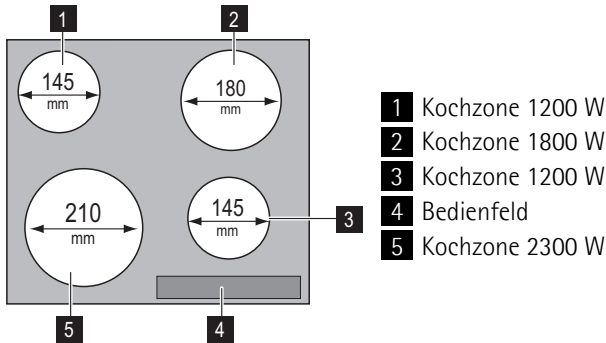


Wenn Sie einen Schutzkasten (zusätzliches Zubehör) verwenden, ist der Bodenschutz direkt unter dem Gerät nicht erforderlich.

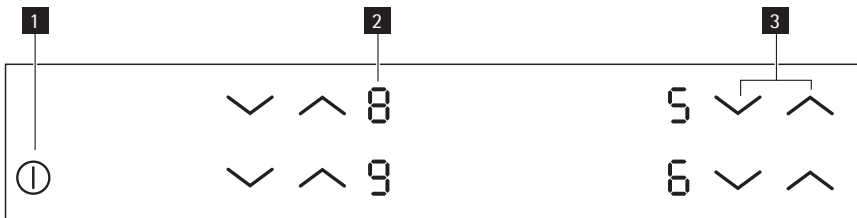


GERÄTEBESCHREIBUNG

Allgemeine Übersicht



Bedienfeldanordnung




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

	Sensorfeld	Funktion
1	⓪	Ein- und Ausschalten des Geräts.
2	Kochstufenanzeige	Zeigt die Kochstufe an.
3	^ / v	Erhöhung oder Verringerung der Kochstufen.

Anzeige der Kochstufen

Display	Beschreibung
⓪	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
1 - 9	Die Kochzone ist eingeschaltet.
E	Eine Fehlfunktion ist aufgetreten.
H	Eine Kochzone ist noch warm (Restwärme).
L	Die Bedienfeldsperre/Kindersicherung ist eingeschaltet.

Display	Beschreibung
	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst.

Restwärmeanzeige



WARNUNG!

 Verbrennungsgefahr durch Restwärme!



GEBRAUCHSANWEISUNG

Ein- und Ausschalten





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

Abschaltautomatik





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

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet .
- Nach dem Einschalten des Kochfelds wird keine Kochstufe gewählt.
- Ein Sensorfeld wird länger als 10 Sekunden durch ein Objekt (z.B. einen Topf oder einen Lappen) verdeckt. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Eine Kochzone wurde nach einer gewissen Zeit nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Beachten Sie die Tabelle.  schaltet ein.

Automatische Abschaltzeiten

Kochstufe				
Abschaltung nach	6 Stunden	5 Stunden	4 Stunden	1,5 Stunden





Kochstufe einstellen

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





Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.





Aktivieren der Kindersicherung:

- Schalten Sie das Gerät mit  ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein.
- Berühren Sie  der beiden vorderen Kochzonen für 4 Sekunden. Das Symbol  leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit  aus.

Deaktivieren der Kindersicherung

- Schalten Sie das Gerät mit  ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie  der beiden vorderen Kochzonen für 4 Sekunden. Das Symbol  leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit  aus.

Deaktivieren der Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang

- Schalten Sie das Gerät mit  ein. Das Symbol  leuchtet.
- Berühren Sie  der beiden vorderen Kochzonen für 4 Sekunden. Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein. Das Gerät kann jetzt benutzt werden.
- Nachdem das Gerät mit  ausgeschaltet wurde, ist die Kindersicherung wieder aktiv.

PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

Kochgeschirr



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

Energie sparendes Kochen



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

Anwendungsbeispiele zum Kochen

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer	Tipps
1	Zum Warmhalten von Speisen	nach Bedarf	Benutzen Sie einen Deckel
1-2	Sauce Hollandaise; zerlassen: Butter, Schokolade, Gelatine	5 - 25 Min.	Ab und zu umrühren
1-2	Stocken: Luftiges Omelette, gebackene Eier	10 - 40 Min.	Mit Deckel garen
2-3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25 - 50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
3-4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch	20 - 45 Min.	Ein paar Teelöffel Flüssigkeit zugeben
4-5	Dampfgaren von Kartoffeln	20 - 60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden
4-5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60 - 150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten

Kochstufe	Verwendung:	Dauer	Tipps
6-7	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
7-8	Bei starker Hitze anbraten: Röstli, Lendenstücke, Steaks	5 - 15 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
9	Aufkochen großer Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites		

Informationen zu Acrylamiden

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

REINIGUNG UND PFLEGE

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



WARNUNG!

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



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

So entfernen Sie Verschmutzungen:

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


WAS TUN, WENN ...

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder benutzt werden.	<ul style="list-style-type: none"> • Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt. Berühren Sie nur ein Sensorfeld. • Auf dem Bedienfeld steht Wasser oder es ist mit Fettspritzern bedeckt. Reinigen Sie die Bedienleiste. • Die Kindersicherung ist aktiviert (L). Schalten Sie die Funktion aus. Siehe dazu den Abschnitt „Kindersicherung“. • Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die gewünschte Kochstufe ein.
Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war. Sollte die Kochzone eigentlich heiß sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.
Das Gerät wird ausgeschaltet.	Sie haben (I) mit etwas bedeckt. Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
(-) leuchtet auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
(E) und eine Zahl werden angezeigt.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten. Trennen Sie das Gerät eine Zeit lang vom Netz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an. Wenn (E) erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.

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

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

UMWELTTIPPS

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

Verpackungsmaterial



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

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES

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



Visitez la boutique en ligne sur
www.aeg-electrolux.com/shop

SOMMAIRE

- 27 Consignes de sécurité
- 28 Instructions d'installation
- 31 Description de l'appareil
- 32 Notice d'utilisation
- 33 Conseils utiles
- 34 Entretien et nettoyage
- 35 En cas d'anomalie de fonctionnement
- 35 En matière de protection de l'environnement

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:



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



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications



CONSIGNES DE SÉCURITÉ



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

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT

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

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



AVERTISSEMENT

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

Sécurité d'utilisation

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



AVERTISSEMENT

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

Utilisation

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

Pour éviter d'endommager l'appareil

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






AVERTISSEMENT

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

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



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

Modell HK624000XB	Prod.Nr. 949 595 008 00
Typ 58 HAD 54 AO	220-240 V 50-60-Hz
Made in Germany	Ser.Nr. 16,5 kW
AEG	  

Les consignes de sécurité



AVERTISSEMENT

Lisez-les attentivement !

Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si celui-ci est endommagé, contactez votre magasin vendeur. Les opérations d'installation, de branchement et de réparation sont du ressort exclusif d'un professionnel qualifié et selon les normes et règles en vigueur. Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

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

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

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

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

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

Protégez les surfaces de la découpe du plan de travail contre l'humidité en plaçant un joint d'étanchéité dans les rainures du plan de travail.

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

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

N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Sinon, les récipients chauds sur la table de cuisson pourraient se renverser à l'ouverture de celles-ci.



AVERTISSEMENT

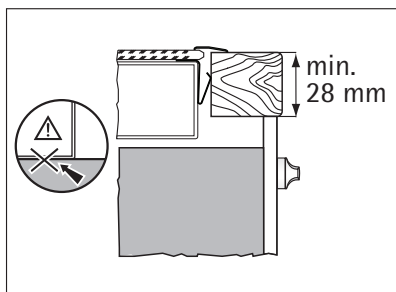
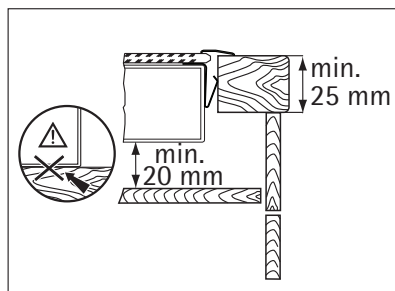
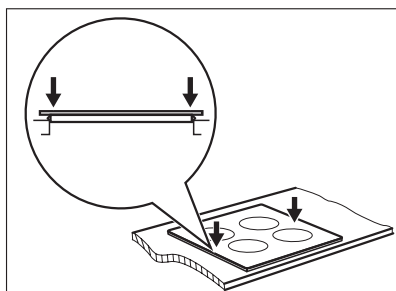
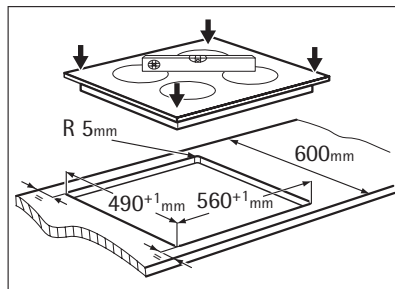
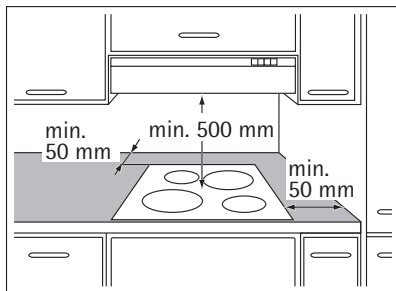
Le courant électrique peut provoquer des blessures. Les opérations d'installation et de branchement ne doivent être réalisées que par un professionnel qualifié.

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

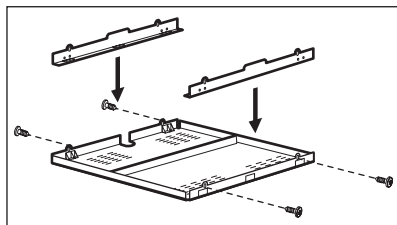
Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

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

Montage

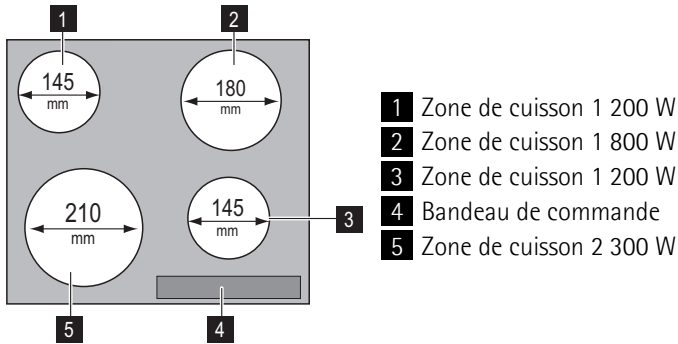


Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire en option), la plaque de protection qui se fixe directement sous l'appareil n'est pas nécessaire.

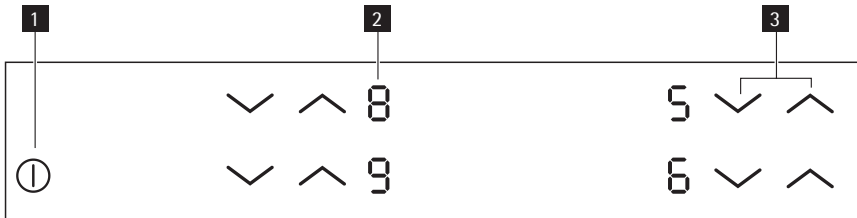


DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Vue d'ensemble



Description du bandeau de commande



Les touches sensibles permettent de commander l'appareil. L'activation des fonctions sélectionnées à l'aide de ces touches est confirmée par des voyants et affichages.

	touche sensible	fonction
1	①	Pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt l'appareil.
2	Indicateur du niveau de cuisson	Pour afficher le niveau de cuisson.
3	∧/∨	Augmente ou diminue les niveaux de cuisson.

Indicateurs du niveau de cuisson

Indicateur	Description
⓪	La zone de cuisson est désactivée.
① - ⑨	La zone de cuisson est activée
ⓔ	Il y a une anomalie.
ⓗ	Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).

Indicateur	Description
	La Sécurité enfants est activée.
	L'arrêt de sécurité est activé.

Voyant de chaleur résiduelle



AVERTISSEMENT

La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

NOTICE D'UTILISATION

Activation et désactivation

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

Mise à l'arrêt automatique

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

- Toutes les zones de cuisson sont mises à l'arrêt .
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir mis la table en fonctionnement.
- Vous avez posé un objet (casserole, chiffon, etc.) sur une touche sensitive pendant plus de 10 secondes. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- Vous n'avez pas mis à l'arrêt la zone de cuisson ou n'avez pas modifié le niveau de cuisson après un certain temps. Reportez-vous au tableau. s'allume.

Temporisation de l'arrêt automatique

Niveau de cuisson	-	-		-
Arrêt au bout de	6 heures	5 heures	4 heures	1,5 heures

Niveau de cuisson

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

Sécurité enfants

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

Pour activer le dispositif de sécurité enfants :





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

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants

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

- Désactivez l'appareil avec .

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

- Activez l'appareil avec . Le symbole  s'allume.
- Appuyez sur  des deux zones de cuisson avant pendant 4 secondes. Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent. Vous pouvez utiliser l'appareil.
- Lorsque vous désactivez l'appareil avec , la sécurité enfants est à nouveau activée.

CONSEILS UTILES

Récipients de cuisson



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

Économie d'énergie



- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Veillez à ce que le fond du plat de cuisson corresponde à la dimension du foyer de cuisson.

Les exemples de cuisson

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

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils
1	Maintenir au chaud les plats déjà cuits	selon les besoins	Placer un couvercle sur le plat de cuisson
1-2	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5-25 min.	Mélanger de temps en temps
1-2	Solidifier : omelettes baveuses, œufs au plat	10-40 min	Couvrir pendant la cuisson.
2-3	Faire cuire à feu doux le riz et les plats à base de produits laitiers ; réchauffage des plats cuisinés	25-50 min	Ajouter au moins deux fois plus de liquide que de riz. Remuer car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson.
3-4	Faire cuire à la vapeur les légumes, le poisson à l'étuvée, la viande	20-45 min	Verser quelques cuillerées de liquide

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils
4-5	Faire cuire des pommes de terre à la vapeur	20-60 min	Utiliser max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
4-5	Cuisson de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Ajouter jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
6-7	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	au besoin	Retourner à mi-cuisson.
7-8	Poêler à feu vif des pommes de terre rissolées, côtelettes de filet, steaks	5-15 min	Retourner à mi-cuisson.
9	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf braisé), cuisson des frites.		

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre.



AVERTISSEMENT

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








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

Pour enlever les salissures :

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


EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause possible et solution
Vous ne réussissez pas à mettre l'appareil en fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none"> • Vous avez appuyé sur 2 touches sensibles ou plus en même temps. N'appuyez que sur seule touche sensible à la fois. • Il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande. Nettoyez le bandeau de commande • La Sécurité enfants est activée . Désactivez la sécurité enfants. Reportez-vous au chapitre « Sécurité enfants ». • Remettez l'appareil en fonctionnement et réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude car elle n'a été activée que pendant un court laps de temps. Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre service après-vente.
L'appareil se met à l'arrêt.	Vous avez posé un objet sur  . Retirez l'objet de la touche sensible.
 s'allume.	L'arrêt de sécurité est activé. Désactivez l'appareil puis activez-le à nouveau.
Affichage de  et d'un chiffre	L'appareil présente une anomalie. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Reconnectez-le. Si  s'affiche de nouveau, faites appel au Service après-vente.

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

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

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

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

Emballage



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

www.aeg-electrolux.com/shop

892933725-B-292010

