



HK834060XB

NL Gebruiksaanwijzing

2

FR Notice d'utilisation

16

DE Benutzerinformation

31



 **AEG**
perfekt in form und funktion

INHOUD

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE	3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT	6
4. DAGELIJKS GEBRUIK	8
5. NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS	10
6. ONDERHOUD EN REINIGING	11
7. PROBLEEMOPLOSSING	11
8. MONTAGE-INSTRUCTIES	13
9. TECHNISCHE INFORMATIE	14
10. MILIEUBESCHERMING	15

VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

Ga naar onze website voor:



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



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



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

KLANTENSERVICE

Wij raden altijd het gebruik van originele onderdelen aan.

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

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



Waarschuwing - Belangrijke veiligheidsinformatie.



Algemene informatie en tips



Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen



WAARSCHUWING!

Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

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

1.2 Algemene veiligheid

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

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

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Montage



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

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

len als de deur of het raam wordt geopend.

- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Wij raden aan om een onbrandbaar scheidingspaneel te plaatsen onder het apparaat om te voorkomen dat de onderkant kan worden aangeraakt.

Aansluiting aan het elektriciteitsnet



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

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

welke werkzaamheden dan ook uitvoert.

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

2.2 Gebruik



WAARSCHUWING!

Gevaar op letsel, brandwonden of elektrische schokken

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

- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Leg geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Ze zijn heet.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Sluit het apparaat direct af van de stroomtoevoer als het oppervlak van het apparaat gebroken is. Dit om elektrische schokken te voorkomen.



WAARSCHUWING!

Brand- of explosiegevaar.

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



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

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

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

2.3 Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Gebruik geen waterstralen of stoom om het apparaat te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen

neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

2.4 Verwijdering

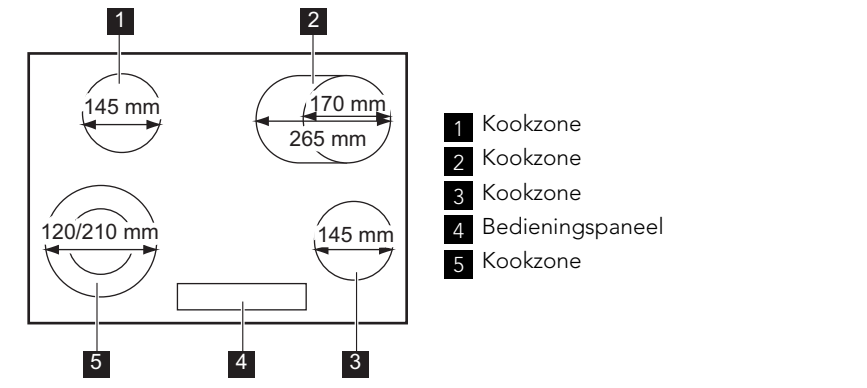


WAARSCHUWING!

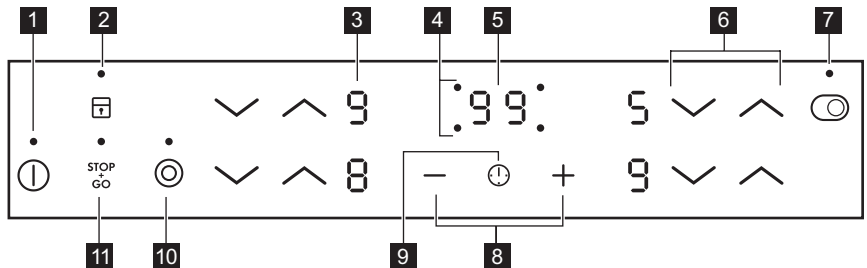
Gevaar voor letsel of verstikking.

- 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 Indeling bedieningspaneel



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

tiptoets	-functie
1 	Het apparaat in- en uitschakelen.
2 	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
3 Een kookstanddisplay	De kookstand weergeven.
4 Timerindicatie voor de kookzones	Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.
5 Het timerdisplay	Geeft de tijd in minuten weer.
6 \wedge / \vee	Het verhogen of verlagen van de kookstand.
7 	Het in- en uitschakelen van de buitenste ring.
8 $+ / -$	De tijd verlengen of verkorten.
9 	Kookzone instellen.
10 	Het in- en uitschakelen van de buitenste ring.
11 	De functie STOP+GO in- en uitschakelen.


3.2 Kookstanddisplays

Display (weergave)	Beschrijving
	De kookzone is uitgeschakeld.
	De kookzone wordt gebruikt.
	De $\text{STOP} + \text{GO}$ -functie is in werking.
	De automatische verwarmingsfunctie is in werking.
	Er is een storing.
	Er is nog een kookzone heet (restwarmte).
	Slot/kinderbeveiliging is in werking.
	De automatische uitschakeling is in werking getreden.

3.3 Restwarmte-indicatie



WAARSCHUWING!

 Verbrandingsgevaar door restwarmte!

4. DAGELIJKS GEBRUIK

4.1 In- en uitschakeling

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

4.2 Automatische uitschakeling

De functie schakelt het apparaat automatisch uit als:

- Alle kookzones uitgeschakeld zijn (0).
- U de kookstand niet instelt nadat u het apparaat hebt ingeschakeld.
- U iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt een geluidssignaal en het apparaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- U een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na enige tijd gaat ② branden en wordt het apparaat uitgeschakeld. Zie hieronder.
- De verhouding tussen warmte-instelling en tijden van de automatische uitschakelingsfunctie:
 - 0 - 1 - 2 — 6 uur
 - 3 - 4 — 5 uur
 - 5 — 4 uur
 - 6 - 9 — 1,5 uur

4.3 Temperatuurinstelling

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

4.4 In- en uitschakelen van de buitenste ringen

Het verwarmingsvlak kan worden aangepast aan de grootte van de pannen. Raak sensorveld ③ / ④ aan om de buitenste ring in te schakelen. Het controlelampje gaat branden.

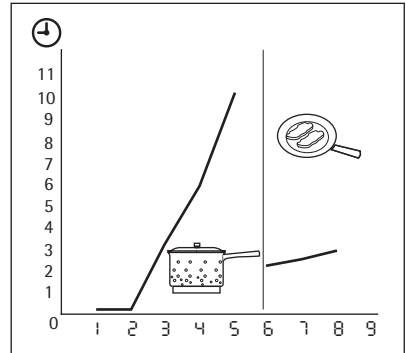
Voer de procedure opnieuw uit om de buitenste ring uit te schakelen. Het controlelampje gaat uit.

4.5 Automatisch opwarmen

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

Om de functie Automatisch opwarmen te starten, dient de kookplaat koud te zijn (geen H in het display). ∧ van de kookzone keer op keer aanraken totdat de gewenste kookstand wordt ingeschakeld. Na 3 seconden verschijnt ⑤ op de display.

Om de functie te stoppen, raakt u ∨ aan.



4.6 Timer

Timer met aftelfunctie

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

Stel de timer in nadat u de kookzone hebt geselecteerd.

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

- **De kookzone instellen:** raak ⑥ herhaaldelijk aan totdat het controlelampje van een benodigde kookzone aan gaat.

- **De timer in- of uitschakelen:** raak \oplus of \ominus van de timer aan om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Als het lampje van de kookzone langzamer gaat knipperen, wordt de tijd afgeteld.
- **De timer uitschakelen:** stel de kookzone in met ! en raak \ominus aan om de timer uit te schakelen. De resterende tijd telt af tot 00. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.
- **Resterende tijd weergeven:** selecteer de kookzone met ! . Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00. De kookzone wordt uitgeschakeld.
- **Het geluidssignaal stopzetten:** Aanraken van !

Kookwekker

U kunt de timer gebruiken als **kookwekker** als de kookzones uitgeschakeld zijn. Raak ! aan. Raak \oplus of \ominus aan om de tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00.

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

4.7 STOP+GO

De $\text{STOP}_{00}^{\text{STOP}}$ -functie stelt alle kookzones in op de laagste instelling (u).

Als $\text{STOP}_{00}^{\text{STOP}}$ in werking is, kunt u de warmteinstelling niet wijzigen.

$\text{STOP}_{00}^{\text{STOP}}$ stopt de timerfunctie niet.

- **Voor het inschakelen** van deze functie, raakt u $\text{STOP}_{00}^{\text{STOP}}$ aan. Het symbool u gaat branden.
- **Raak voor het uitschakelen van deze functie** $\text{STOP}_{00}^{\text{STOP}}$ aan. De kookstand die u eerder hebt ingesteld, wordt weergegeven.

4.8 Slot

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen. Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd. Stel eerst de kookstand in.

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

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

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

4.9 De kinderbeveiliging

Deze functie voorkomt dat het apparaat onbedoeld wordt gebruikt.

De kinderbeveiliging inschakelen

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

De kinderbeveiliging uitschakelen

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

De kinderbeveiliging gedurende een kooksessie onderdrukken

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

5. NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS

5.1 Kookgerei



Informatie over het 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.

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

5.2 Energie besparen



Energie besparen

5.3 De voorbeelden van kooktoepassingen

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

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

Temperatuurinstelling	Gebruik om:	Tijdsinstelling	Tips
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.

6. ONDERHOUD EN REINIGING

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



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

Vuil verwijderen:

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

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

- **Verwijder nadat het apparaat voldoende is afgekoeld:** kalkvlekken, waterkringen, vetvlekken, glimmende metaalachtige verkleuringen. Gebruik een speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramik of roestvrij staal.
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 oorzaak	oplossing
U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen.	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of het apparaat goed is aangesloten op het stopcontact (zie aansluitdiagram).
		Schakel het apparaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.
	U hebt twee of meer tiptoetsen tegelijk aangeeraakt.	Raak slechts één tiptoets tegelijk aan.

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
	De STOP+GO-functie is in werking.	Raadpleeg het hoofdstuk "Dagelijks gebruik".
	Er bevindt zich 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 uit is.	U hebt een of meer tip-toetsen afgedekt.	Verwijder het voorwerp van de tip-toetsen.
Het apparaat wordt uitgeschakeld.	U hebt iets op de tip-toets  gezet.	Verwijder het voorwerp van de tip-toets.
De restwarmte-indicatie gaat niet aan.	De kookzone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is gebruikt.	Als het lang duurt alvorens de kookzone voldoende heet is, neem dan contact op met de klantenservice.
De automatische opwarmfunctie start niet.	Kookzone is heet.	Laat de kookzone voldoende afkoelen.
	De hoogste verwarmingsstand is ingesteld.	De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de automatische opwarmfunctie.
	U heeft de kookstand verlaagd van  .	Begin vanaf  en verhoog alleen de kookstand.
U kunt de buitenste ring niet inschakelen.		Schakel eerst de binnenring in.
De sensorvelden worden warm.	Het kookgerei is te groot of staat te dicht bij het bedieningspaneel.	Plaats groter kookgerei op de achterste kookzones indien nodig.
 gaat branden.	De automatische uitschakeling is in werking getreden.	Schakel het apparaat uit en weer in.
 gaat branden.	De kinderbeveiliging of toetsblokkering is actief.	Raadpleeg het hoofdstuk "Dagelijks gebruik".
 en een getal gaat branden.	Er heeft zich een fout in het apparaat voorgedaan.	Ontkoppel het apparaat enige tijd van de stroomtoevoer. Ontkoppel de zekering uit het elektrische systeem van het huis. Sluit het apparaat opnieuw aan. Als  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 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-INSTRUCTIES



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.



Voor montage

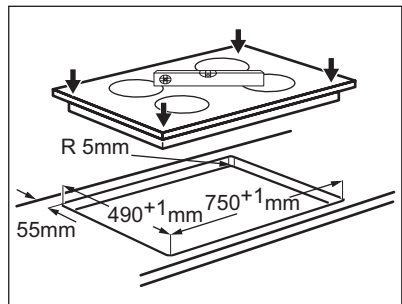
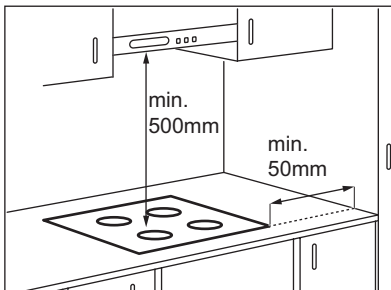
Noteer voor montage van het apparaat de onderstaande informatie van het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de onderkant van de behuizing van het apparaat.

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

8.1 Inbouwapparatuur

- Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn

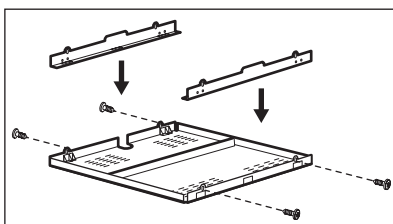
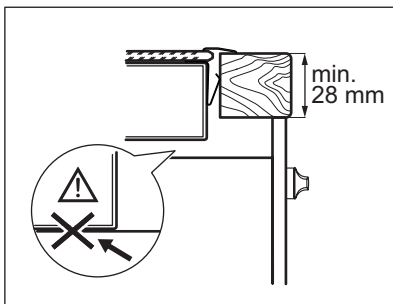
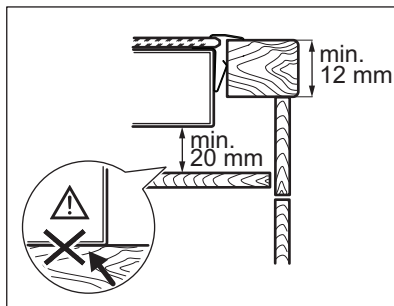
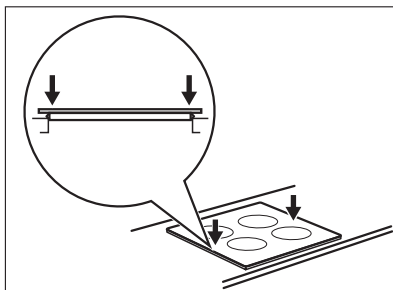
8.3 Montage



in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

8.2 Aansluitkabel

- Het apparaat is voorzien van een aansluitsnoer.
- Vervang de beschadigde voedingskabel door een speciale kabel (type H05BB-F Tmax 90°C of hoger). Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.



Als u een beschermblok gebruikt (extra toebehoren¹⁾), is de beschermvloer direct onder het apparaat niet nodig. U kunt het beschermblok niet gebruiken als u het apparaat boven een oven installeert.

¹⁾ Het beschermblok is als toebehoren niet in elk land verkrijgbaar. Neem contact op met uw plaatselijke leverancier.

9. TECHNISCHE INFORMATIE

Model HK834060XB

Typ 58 HBD 47 AO

Ser.Nr.

AEG

Prod.Nr. 949 595 010 01

220-240 V 50-60 Hz

Made in Germany

7,0 kW




Vermogen van kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]
Rechtsachter — 170 / 265 mm	1500 / 2400 W
Rechtsvoor — 145 mm	1200 W
Linksachter — 145 mm	1200 W
Linksvoor — 120 / 210 mm	750 / 2200 W

10. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool ♻️. Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen.

Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en

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

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	17
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	18
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	20
4. UTILISATION QUOTIDIENNE	22
5. CONSEILS UTILES	24
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	25
7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	26
8. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	28
9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	29
10. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	30

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

Visitez notre site Internet pour :



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



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



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

SERVICE APRÈS-VENTE

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

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

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



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT

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

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

1.2 Sécurité générale

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

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

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT

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

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

Branchement électrique



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

2.2 Utilisation



AVERTISSEMENT

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.



AVERTISSEMENT

Risque d'explosion ou d'incendie.

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



AVERTISSEMENT

Risque de dommage de l'appareil.

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

2.3 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT

Risque de dommage de l'appareil.

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

2.4 Mise au rebut

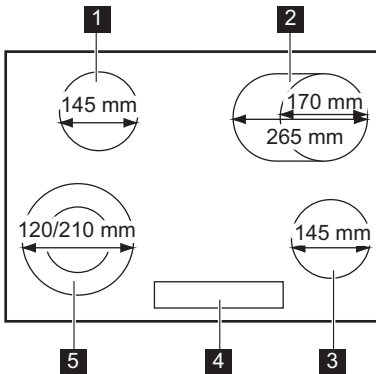


AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

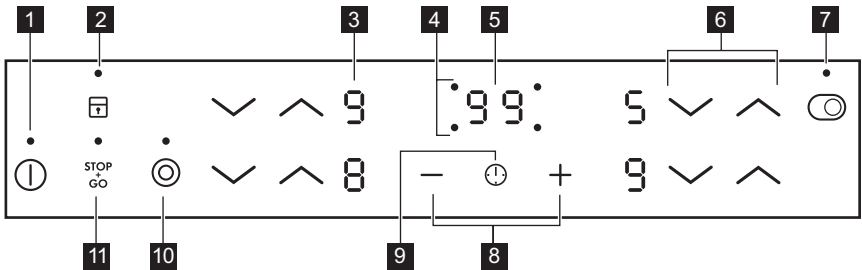
- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



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

3.1 Description du bandeau de commande








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

touche sensitive	fonction
1	Pour allumer et éteindre l'appareil.
2	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
3 Affichage du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
4 Voyants du minuteur des zones de cuisson	Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
5 Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
6	Pour augmenter ou diminuer le niveau de cuisson.
7	Pour activer ou désactiver le circuit extérieur de la zone de cuisson.
8	Pour augmenter ou diminuer la durée.
9	Pour sélectionner une zone de cuisson.
10	Pour activer ou désactiver le circuit extérieur de la zone de cuisson.
11	Pour activer et désactiver la fonction STOP+GO.

3.2 Indicateurs du niveau de cuisson


Affichage	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
	La zone de cuisson est activée.
	La fonction est activée.

Affichage	Description
	La fonction de démarrage automatique de la cuisson est activée.
	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
	Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).
	Le dispositif de verrouillage/sécurité enfants est activé.
	La fonction d'arrêt automatique est activée.

3.3 Voyant de chaleur résiduelle




AVERTISSEMENT

 La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !








4. UTILISATION QUOTIDIENNE




4.1 Activation et désactivation

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





4.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête l'appareil automatiquement si :



- Toutes les zones de cuisson sont désactivées ().
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé l'appareil.
- Vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit pendant quelques instants et l'appareil s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants,  s'allume et l'appareil s'éteint. Voir ci-dessous.
- La relation entre le niveau de cuisson et les durées de la fonction d'arrêt automatique :
 -  ,  -  : 6 heures
 -  -  : 5 heures

-  : 4 heures
-  -  : 1 heure 30 minutes

4.3 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.

4.4 Activation et désactivation des circuits extérieurs

Vous pouvez ajuster la surface de cuisson à la dimension de vos récipients. Pour activer le circuit extérieur, appuyez sur la touche sensitive  / . Le voyant s'allume. Répétez la procédure ci-dessus pour désactiver le circuit extérieur. Le voyant s'éteint.

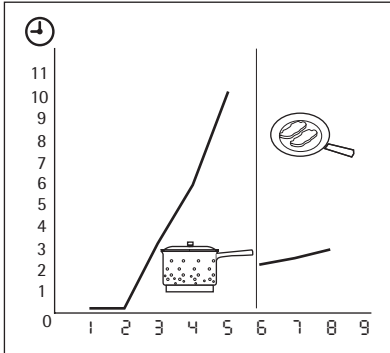
4.5 Démarrage automatique de la cuisson

La fonction de démarrage automatique de la cuisson permet d'atteindre plus rapidement le niveau de cuisson souhaité. Cette fonction active le niveau de cuis-

son 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, la zone de cuisson doit être froide (H) ne doit pas être affiché). Appuyez à plusieurs reprises sur la touche \wedge de la zone de cuisson jusqu'à ce que le niveau de cuisson souhaité s'affiche. Au bout de 3 secondes, R s'affiche.

Pour désactiver cette fonction, appuyez sur \vee .



4.6 Minuteur

Minuteur dégressif

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

Réglez le minuteur après avoir choisi la zone de cuisson.

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

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

jusqu'à 00. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

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

Une fois le temps écoulé, le signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive.

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

Minuterie

Vous pouvez utiliser le minuteur comme **minuterie** lorsque les zones de cuisson ne sont pas en fonctionnement. Appuyez sur ⌚ . Appuyez sur la touche $+$ ou $-$ pour régler la durée souhaitée. Une fois le temps écoulé, le signal sonore retentit et 00 clignote.

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

4.7 STOP+GO

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

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

La fonction STOP n'interrompt pas le minuteur.


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

4.8 Verrouillage

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pour éviter une modification involontaire du niveau de cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson. Pour activer cette fonction, appuyez sur L . Le symbole L s'allume pendant 4 secondes.

Le minuteur reste activé.





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

Lorsque vous éteignez l'appareil, cette fonction est désactivée.

4.9 Dispositif de sécurité enfants



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

Pour activer le dispositif de sécurité enfants

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





Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants

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

puyez sur  pendant 4 secondes. Le symbole  s'allume.


- Désactivez l'appareil avec .

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

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


5. CONSEILS UTILES

5.1 Ustensiles de cuisson

 Informations concernant les ustensiles de cuisson

- Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.
- Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur la surface vitrocéramique.

5.2 Économies d'énergie

 Comment réaliser des économies d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.

- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Désactivez les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Veillez à ce que le fond du plat de cuisson corresponde à la dimension de la zone de cuisson.

5.3 Exemples de cuisson

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

Niveau de cuisson	Utilisation :	Heure	Conseils
 1	Pour conserver au chaud les plats que l'on vient de cuire	selon les besoins.	Mettre un couvercle sur le plat de cuisson
1-2	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5-25 min	Remuer de temps en temps
1-2	Solidifier : omelettes, œufs au plat	10-40 min	Couvrir pendant la cuisson.
2-3	Faire cuire à feu doux le riz et les plats à base de produits laitiers ; réchauffage des plats cuisinés	25-50 min	Ajouter au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuer car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson.
3-4	Faire cuire à la vapeur les légumes, le poisson à l'étuvée, la viande	20-45 min	Ajouter quelques cuillerées à soupe de liquide
4-5	Faire cuire des pommes de terre à la vapeur	20-60 min	Utiliser max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
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.		

Informations sur l'acrylamide

Important Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de

l'amidon, peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

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








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

Pour enlever les salissures :

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

7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer l'appareil ou le faire fonctionner.	L'appareil n'est pas connecté à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
		Allumez de nouveau l'appareil et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.
	La fonction STOP+GO est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est éteint.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
L'appareil s'éteint.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ①.	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente.

Problème	Cause probable	Solution
La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone de cuisson est chaude.	Laissez la zone de cuisson refroidir.
	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la fonction de démarrage automatique de la cuisson.
	Vous avez diminué le niveau de cuisson à partir de  .	Commencez à  et augmentez le niveau de cuisson.
Impossible d'activer le circuit extérieur.		Activez d'abord le circuit intérieur.
Les touches sensibles sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si nécessaire.
 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 ».
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans l'appareil.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si  s'allume à nouveau, contactez votre service après-vente.

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

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

8. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Avant l'installation

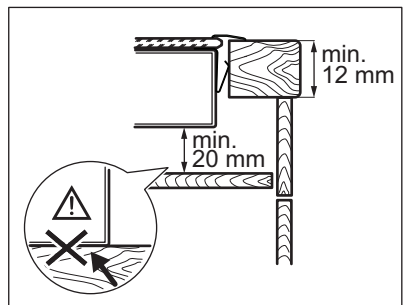
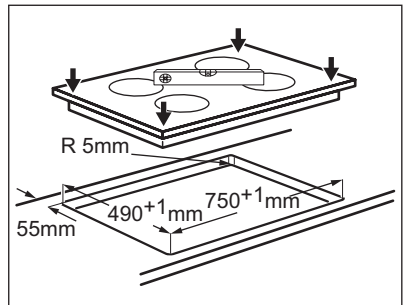
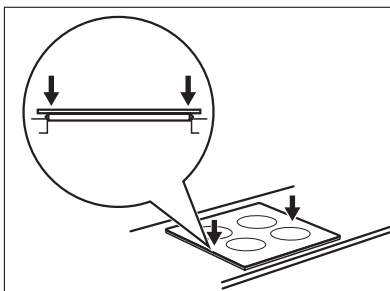
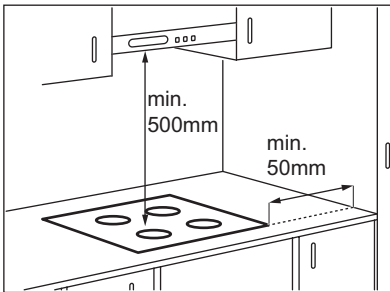
Avant l'installation de l'appareil, notez ci-dessous les informations figurant sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve au bas de l'enveloppe extérieure de l'appareil.

- Modèle
- PNC
- Numéro de série

8.1 Appareils encastrables

- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après

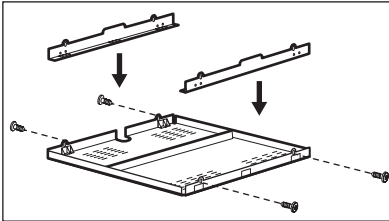
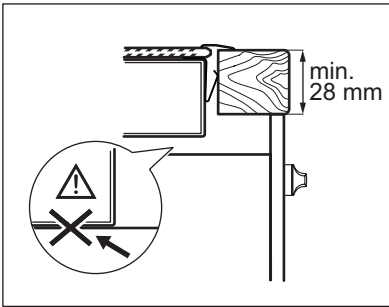
8.3 Montage



avoir été installés dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

8.2 Câble d'alimentation

- L'appareil est fourni avec le câble d'alimentation.
- 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). Contactez votre service après-vente.



Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire en option¹⁾), le fond de protection installé directement sous l'appareil n'est plus nécessaire. Vous ne pouvez pas utiliser le boîtier de protection si vous installez l'appareil au-dessus d'un four.

¹⁾ L'enceinte de protection n'est pas disponible dans tous les pays. Veuillez contacter votre revendeur local.

9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Model HK834060XB

Prod.Nr. 949 595 010 01

Typ 58 HBD 47 AO

220-240 V 50-60 Hz

Made in Germany

Ser.Nr.

7,0 kW

AEG



Puissance des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]
Arrière droite — 170 / 265 mm	1500 / 2400 W
Avant droite — 145 mm	1200 W
Arrière gauche — 145 mm	1200 W
Avant gauche — 120 / 210 mm	750 / 2200 W

10. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

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

INHALT

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN	32
2. SICHERHEITSHINWEISE	33
3. GERÄTEBESCHREIBUNG	35
4. TÄGLICHER GEBRAUCH	37
5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE	39
6. REINIGUNG UND PFLEGE	40
7. FEHLERSUCHE	41
8. MONTAGEANLEITUNG	42
9. TECHNISCHE DATEN	44
10. UMWELTTIPPS	44

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



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

www.aeg.com



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

www.aeg.com/productregistration



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

www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.

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



Warnungs-/ Sicherheitshinweise.



Allgemeine Hinweise und Ratschläge



Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen



WARNUNG!

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

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

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

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

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Montage



WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

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

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

Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

**WARNUNG!**

Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und einen Brand bei niedrigeren Temperaturen als frisches Öl verursachen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Löschen Sie eine Flamme nicht mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

**WARNUNG!**

Das Gerät könnte beschädigt werden.

2.2 Gebrauch

**WARNUNG!**

Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.

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

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

2.4 Entsorgung

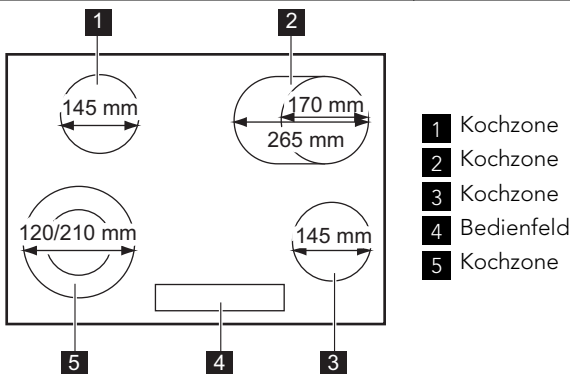


WARNUNG!

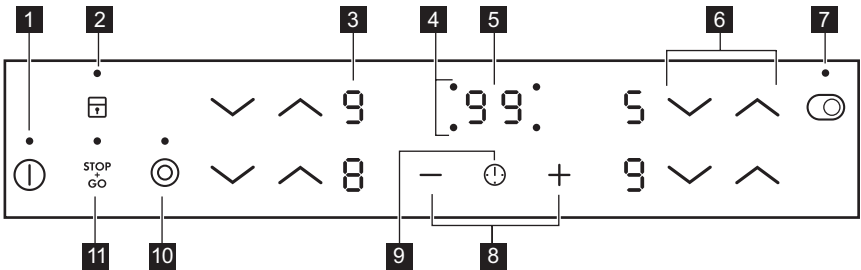
Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- 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 Bedienfeldanordnung






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

Sensorfeld	Funktion
1 	Ein- und Ausschalten des Geräts.
2 	Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.
3 Anzeige der Kochstufe	Zeigt die Kochstufe an.
4 Kochzonen-Anzeigen des Timers	Zeigt an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde.
5 Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
6 	Erhöhen oder Verringern der Kochstufe.
7 	Ein- und Ausschalten des äußeren Kreises.
8 	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
9 	Auswählen der Kochzone.
10 	Ein- und Ausschalten des äußeren Kreises.
11 	Ein- und Ausschalten der Funktion STOP+GO.

3.2 Anzeige der Kochstufen


Display	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
 	Die Kochzone ist eingeschaltet.
	Die Funktion  ist eingeschaltet.
	Die Ankochautomatik ist in Betrieb.
	Eine Störung ist aufgetreten.

Display	Beschreibung
	Eine Kochzone ist noch heiß (Restwärme).
	Die Tastensperre oder die Kindersicherung ist aktiv.
	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst.

3.3 Restwärmeanzeige




WARNUNG!

 Verbrennungsgefahr durch Restwärme!











4. TÄGLICHER GEBRAUCH

4.1 Ein- und Ausschalten





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

4.2 Abschaltautomatik



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

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




4.3 Kochstufe 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.

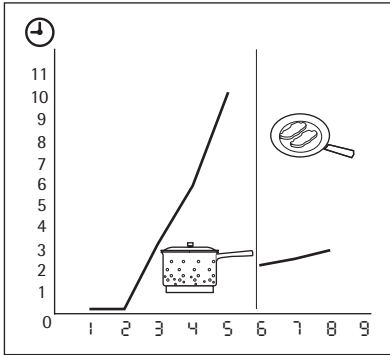
4.4 Ein- und Ausschalten der äußeren Heizkreise

Die Kochflächen können an die Größe des Kochgeschirrs angepasst werden. Berühren Sie das Sensorfeld  / , um den äußeren Heizkreis einzuschalten. Die Kontrolllampe leuchtet auf. Wiederholen Sie den Vorgang, um den äußeren Heizkreis auszuschalten. Die Kontrolllampe erlischt.

4.5 Ankochautomatik

Bei Verwendung der Ankochautomatik lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erzielen. Bei Verwendung dieser Funktion wird eine gewisse Zeit lang die höchste Kochstufe (siehe Diagramm) eingestellt und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet. Um die Ankochautomatik starten zu können, muss die Kochzone kalt sein (auf dem Display wird nicht  angezeigt). Berühren Sie  der Kochzone wiederholt, bis die gewünschte Kochstufe angezeigt wird. Nach 3 Sekunden leuchtet  auf dem Display.

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion ∇ .



4.6 Timer

Kurzzeitmesser

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

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

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

- **Auswahl der Kochzone:** Berühren Sie \odot wiederholt, bis die Kontrolllampe der gewünschten Kochzone leuchtet.
- **Aktivieren oder Ändern des Timers:** Berühren Sie $+$ oder $-$, um die Dauer für den Timer einzustellen ($00 - 99$ Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.
- **Deaktivieren des Timers:** Wählen Sie die Kochzone mit \odot und berühren Sie $-$, um den Timer zu deaktivieren. Die Restzeit wird auf 00 heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt.
- **Anzeigen der verbleibenden Zeit:** Wählen Sie die Kochzone \odot aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.
Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ist ein Signalton zu hören und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

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

Kurzzeitwecker

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

Berühren Sie $+$ oder $-$, um die Zeit einzustellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ist ein Signalton zu hören und 00 blinkt.

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

4.7 STOP+GO

Mit der Funktion $\text{STOP} \frac{+}{00}$ werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe (\square) geschaltet.

Ist $\text{STOP} \frac{+}{00}$ aktiviert, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.

Die Funktion $\text{STOP} \frac{+}{00}$ unterbricht nicht die Timer-Funktion.

- Berühren Sie **zur Aktivierung** dieser Funktion $\text{STOP} \frac{+}{00}$. Das Symbol \square leuchtet.
- Berühren Sie **zur Deaktivierung** dieser Funktion $\text{STOP} \frac{+}{00}$. Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.





4.8 Tastensperre

Wenn die Kochzonen in Betrieb sind, können Sie das Bedienfeld verriegeln. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird. Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein. Berühren Sie zum Einschalten dieser Funktion L . Das Symbol L wird 4 Sekunden lang angezeigt. Der Timer bleibt eingeschaltet. Berühren Sie zum Ausschalten dieser Funktion L . Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt. Diese Funktion wird auch ausgeschaltet, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.





4.9 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.





Einschalten der Kindersicherung

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

Ausschalten der Kindersicherung

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

Ausschalten der Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang

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

5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

5.1 Kochgeschirr



Informationen zum Kochgeschirr

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

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

5.2 Energiesparen



So sparen Sie Energie

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.

5.3 Anwendungsbeispiele zum Kochen

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer	Tipps
 1	Warmhalten von gegarten Speisen	nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr
1-2	Sauce Hollandaise; zerlassen: Butter, Schokolade, Gelatine	5-25 Min.	Ab und zu umrühren
1-2	Stocken: Luftiges Omelette, gebackene Eier	10-40 Min.	Mit Deckel garen
2-3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25-50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
3-4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch	20-45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben

Kochstufe	Verwendung:	Dauer	Tipps
4-5	Dampfgaren von Kartoffeln	20-60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden
4-5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60-150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
6-7	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
7-8	Bei starker Hitze anbraten: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5-15 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
9	Aufkochen großer Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes Frites		

Informationen zu Acrylamiden

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

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

6. REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

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



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

So entfernen Sie Verschmutzungen:





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

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

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

7. FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (siehe Anschlussplan).
		Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.
	Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Die Funktion STOP+GO ist eingeschaltet.	Siehe hierzu Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
	Wasser- oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Ein akustisches Signal ertönt und das Gerät schaltet ab. Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Gerät wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld ① gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Die Ankocharomatik 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 Ankocharomatik.
	Sie haben die Kochstufe beginnend bei ⑦ verringert.	Beginnen Sie bei ⑦ und erhöhen Sie die Kochstufe.
Der äußere Heizkreis lässt sich nicht einschalten.		Schalten Sie zuerst den inneren Heizkreis ein.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nötigenfalls auf die hinteren Kochzonen.
 leuchtet auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
 leuchtet auf.	Die Kindersicherung oder die Tastensperre ist eingeschaltet.	Siehe hierzu Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
 und eine Zahl werden angezeigt.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Gerät eine Zeit lang vom Stromnetz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn  erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.

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

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

8. MONTAGEANLEITUNG



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.



Vor der Montage

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

- Modell
- Produktnummer (PNC)
- Seriennummer

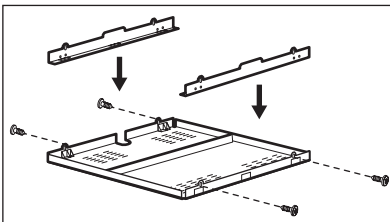
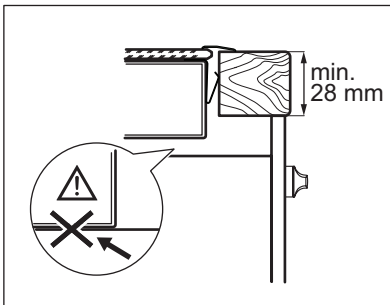
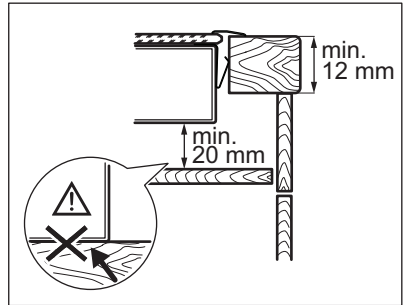
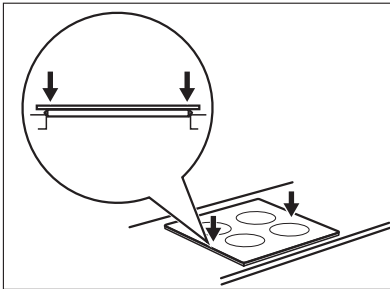
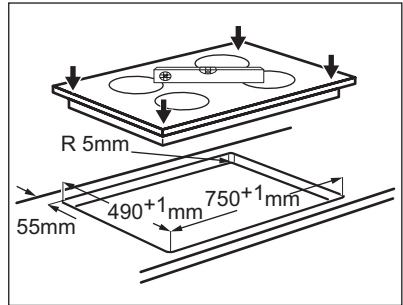
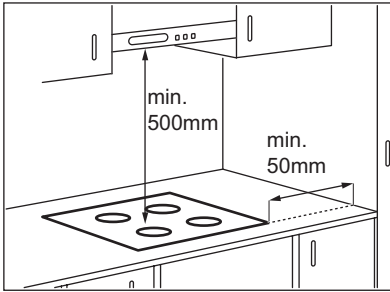
8.1 Einbaugeräte

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

8.2 Anschlusskabel

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

8.3 Montage




Falls Sie einen Schutzboden verwenden (zusätzliches Zubehör)¹⁾, ist der Bodenschutz direkt unter dem Gerät nicht erforderlich.

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

¹⁾ Der Schutzboden ist möglicherweise in einigen Ländern nicht erhältlich. Wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.


9. TECHNISCHE DATEN


Model HK834060XB	Prod.Nr. 949 595 010 01
Typ 58 HBD 47 AO	220-240 V 50-60 Hz
Ser.Nr.	Made in Germany
AEG	7,0 kW
	

Kochzonenleistung

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]
Hinten rechts — 170 / 265 mm	1500 / 2400 W
Vorne rechts — 145 mm	1200 W
Hinten links — 145 mm	1200 W
Vorne links — 120 / 210 mm	750 / 2200 W

10. UMWELTTIPPS

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

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

www.aeg.com/shop



892952855-A-302012



 **AEG**
perfekt in form und funktion