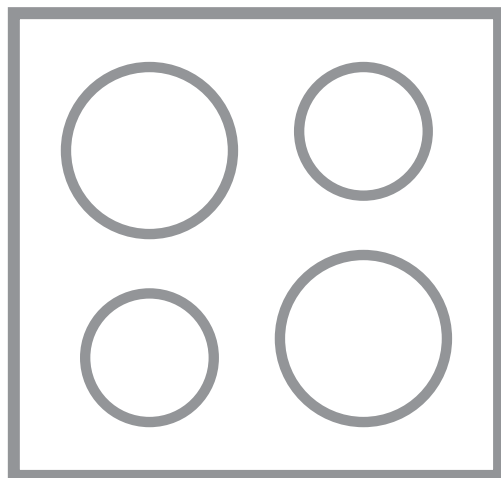


|                            |    |
|----------------------------|----|
| ▶ EN User Manual           | 2  |
| DE Benutzerinformation     | 17 |
| FR Notice d'utilisation    | 34 |
| NL Gebruiksaanwijzing      | 51 |
| ES Manual de instrucciones | 67 |
| FI Käyttöohje              | 83 |
| EL Οδηγίες Χρήσης          | 98 |

# USER MANUAL



HE634070XB

**AEG**

## FOR PERFECT RESULTS

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

Visit our website to:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)



Register your product for better service:  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

## CONTENTS

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 1. SAFETY INFORMATION.....      | 2  |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS.....     | 4  |
| 3. INSTALLATION.....            | 6  |
| 4. PRODUCT DESCRIPTION.....     | 7  |
| 5. DAILY USE.....               | 9  |
| 6. HINTS AND TIPS.....          | 11 |
| 7. CARE AND CLEANING.....       | 12 |
| 8. TROUBLESHOOTING.....         | 13 |
| 9. TECHNICAL DATA.....          | 14 |
| 10. ENERGY EFFICIENCY.....      | 15 |
| 11. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... | 16 |

## 1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect

installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

## **1.1 Children and vulnerable people safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts become hot during use.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

## **1.2 General Safety**

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.

- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance and unplug it from the mains. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation



**WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.



**WARNING!**

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot

cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.

- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. Make sure to install a separation panel made from plywood, kitchen carcass material or other non-flammable materials under the appliance to prevent access to the bottom.
- The separation panel has to cover the area under the hob completely.

## 2.2 Electrical Connection



### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before connecting the hob to an oven and before every wiring make sure the main terminals of both appliances are not live.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to a socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.

- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

## 2.3 Use



### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- This appliance is for household (indoors) use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- When you place food into hot oil, it may splash.



### **WARNING!**

Risk of fire and explosion

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



**WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

**2.4 Care and cleaning**

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.

- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

**2.5 Service**

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

**2.6 Disposal**



**WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

**3. INSTALLATION**



**WARNING!**

Refer to Safety chapters.

**3.1 Hob and oven connection type**

This appliance has a yellow 1x14 pole connector and can be connected to an oven with a yellow 1x14 pole connector.

**3.2 Before the installation**

Before you install the hob, write down the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Serial number .....

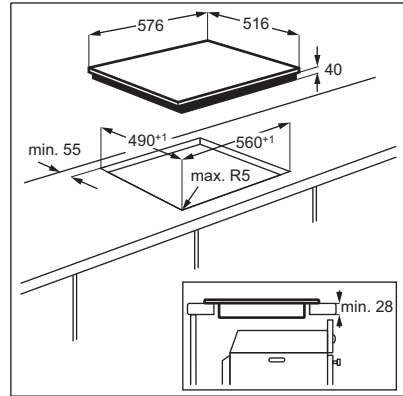
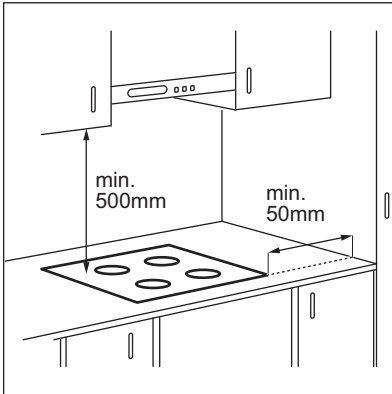
### 3.3 Built-in hobs

First install the oven then the hob in its cutout.

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

### 3.4 Assembly

If you install the hob under a hood, please see the installation instructions of the hood for the minimum distance between the appliances.



Find the video tutorial "How to install your AEG Radiant Hob - Worktop installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.



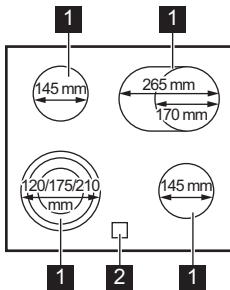
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Radiant Hob - Worktop installation



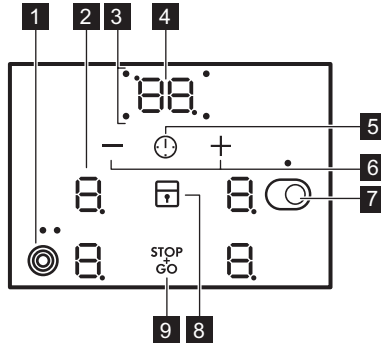
## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 Cooking surface layout



- 1 Cooking zone
- 2 Control panel

## 4.2 Control panel layout









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

| Sensor field | Function                          | Comment                                    |
|--------------|-----------------------------------|--|
| 1            | -                                 | To activate and deactivate the outer ring. |
| 2            | Heat setting display              | To show the heat setting.                  |
| 3            | Timer indicators of cooking zones | To show for which zone you set the time.   |
| 4            | Timer display                     | To show the time in minutes.               |
| 5            | -                                 | To select the cooking zone.                |
| 6            | -                                 | To increase or decrease the time.          |
| 7            | -                                 | To activate and deactivate the outer ring. |
| 8            | Lock / Child Safety Device        | To lock / unlock the control panel.        |
| 9            | STOP+GO                           | To activate and deactivate the function.   |

## 4.3 Heat setting displays

| Display | Description                      |
|---------|----------------------------------|
| 0       | The cooking zone is deactivated. |
| 1 - 9   | The cooking zone operates.       |
| STOP+GO | STOP+GO operates.                |
| R       | Automatic Heat Up operates.      |









| Display  | Description  |
|--|--|
|  + digit   | There is a malfunction.  |
|  /  /  | OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): continue cooking / keep warm / residual heat. |
|    | Lock / Child Safety Device operates.   |
|    | Automatic Switch Off operates.   |

#### 4.4 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



##### WARNING!

 /  /  As long as the indicator is on, there is a risk of burns from residual heat.

The indicators  /  /  appear when a cooking zone is hot. They show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently using.

The indicator may also appear:

- for the neighbouring cooking zones even if you are not using them,
- when hot cookware is placed on cold cooking zone,
- when the hob is deactivated but the cooking zone is still hot.

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

## 5. DAILY USE



##### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 5.1 Operating the hob

You operate the hob with the knobs of the oven and control panel of the hob. Refer to "Daily use" in the oven user manual.

### 5.2 Activating and deactivating the outer rings

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

Use sensor field:  

**To activate the outer ring:** touch the sensor field. The indicator comes on.

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

**To deactivate the outer ring:** touch the sensor field until the indicator goes out.



When you activate the zone but do not activate the outer ring the light that comes out from the zone may cover the outer ring. It does not mean that the outer ring is activated. To see if the ring is activated check the indicator.


### 5.3 Automatic Heat Up

If you activate this function you can get a necessary heat setting in a shorter time. The function sets the highest heat setting for some time and then decreases to the correct heat setting.



To activate the function the cooking zone must be cold.

#### To activate the function for a cooking

**zone:** turn the knob clockwise until  comes on. Immediately set the correct heat setting.

After 3 seconds  comes on.

**To deactivate the function:** turn the knob counterclockwise.


## 5.4 Automatic Switch Off

**The function deactivates the hob automatically if:**

- all cooking zones are deactivated,
- you do not set the heat setting after you activate the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time

 comes on and the hob deactivates.

**The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:**


| Heat setting   | The hob deactivates after |
|--|---------------------------|
|  1 - 2 | 6 hours                   |
| 3 - 4  | 5 hours                   |
| 5  | 4 hours                   |
| 6 - 9  | 1.5 hour                  |


## 5.5 Timer


### • Count Down Timer




You can use this function to set the length of a single cooking session.





First set the heat setting for the cooking zone, then set the function.


**To set the cooking zone:** touch  repeatedly until the indicator of a cooking zone appears.

**To activate the function:** touch  of the timer to set the time (00 - 99 minutes). When the indicator of the cooking zone starts to flash, the time counts down.

**To see the remaining time:** touch  to set the cooking zone. The indicator of the cooking zone starts to flash. The display shows the remaining time.

**To change the time:** touch  to set the cooking zone. Touch  or .


**To deactivate the function:** touch  to set the cooking zone and then touch . The remaining time counts down to 00. The indicator of the cooking zone disappears. To deactivate the function you can also touch  and  at the same time.




 When the countdown ends, an acoustic signal sounds and 00 flashes. The cooking zone deactivates.

**To stop the sound:** touch .


### • CountUp Timer




You can use this function to monitor how long the cooking zone operates.

**To set the cooking zone:** touch  repeatedly until the indicator of a cooking zone appears.


**To activate the function:** touch  of the timer.  appears. When the indicator of the cooking zone starts to flash, the time counts up. The display switches between  and the counted time (in minutes).




### To see how long the cooking zone

**operates:** touch  to set the cooking zone. The indicator of the cooking zone starts to flash. The display shows how long the zone operates.

**To deactivate the function:** touch  and then touch  or . The indicator of the cooking zone disappears.


### • Minute Minder

You can use this function when the hob is activated and the cooking zones do not operate. The heat setting display shows .

**To activate the function:** touch  and then touch  or  of the timer to set the time. The cooking zones display deactivates automatically after 10 seconds. When the time finishes, an acoustic signal sounds and 00 flashes.

**To stop the sound:** touch .

**To deactivate the function:** activate the left front cooking zone for a short time and deactivate it.


 The function has no effect on the operation of the cooking zones.


## 5.6 STOP+GO

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

The function does not stop the timer functions.

**To activate the function:** touch  comes on.


**To deactivate the function:** touch . The previous heat setting comes on.


 If you change the heat setting, the function stops and the display shows the new heat setting.


## 5.7 Lock

You can lock the sensors on the hob while cooking zones operate.

**Set the heat setting first.**




**To activate the function:** touch  comes on for 4 seconds. The Timer stays on.



**To deactivate the function:** touch . The previous heat setting comes on.




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

## 5.8 Child Safety Device






This function prevents an accidental operation of the hob.



**To activate the function:** the hob must be deactivated. Touch  for 4 seconds until  flashes. Touch  comes on for 4 seconds.

**To deactivate the function:** the hob must be deactivated. Touch  for 4 seconds until  flashes. Touch  comes on for 4 seconds.


**To override the function for only one cooking time:** activate a cooking zone.  comes on. Touch  for 4 seconds until  comes on for all zones. **Set the heat setting in 4 seconds.** You can operate the hob. When you deactivate the appliance the function operates again.

## 5.9 OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)

Deactivate the hob. Touch  for 3 seconds. Touch  for 3 seconds.  or  comes on. Touch  of the timer to choose one of the following:

-  - the sounds are off
-  - the sounds are on.

To confirm your selection wait until the hob deactivates automatically.

When the function is set to  you can hear the sounds only when:

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

# 6. HINTS AND TIPS



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

## 6.1 Cookware

- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.

- Ensure pan bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- In order to avoid scratches, do not slide or rub the pot across the ceramic glass.



Cookware made of enamelled steel and with aluminium or copper bottoms can cause a colour change on the glass-ceramic surface.

## 6.2 Öko Timer (Eco Timer)

To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down

timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

## 6.3 Examples of cooking applications



The data in the table is for guidance only.

| Heat setting | Use to:  | Time (min)   | Hints   |
|--------------|--|--------------|---|
| - 1          | Keep cooked food warm.   | as necessary | Put a lid on the cookware.  |
| 1 - 2        | Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.  | 5 - 25       | Mix from time to time.  |
| 1 - 2        | Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.  | 10 - 40      | Cook with a lid on.   |
| 2 - 3        | Simmer rice and milkbased dishes, heat up ready-cooked meals.  | 25 - 50      | Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure. |
| 3 - 4        | Steam vegetables, fish, meat.  | 20 - 45      | Add a couple of tablespoons of liquid.  |
| 4 - 5        | Steam potatoes.  | 20 - 60      | Use max. ¼ l of water for 750 g of potatoes.  |
| 4 - 5        | Cook larger quantities of food, stews and soups.   | 60 - 150     | Up to 3 l of liquid plus ingredients.   |
| 6 - 7        | Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts. | as necessary | Turn halfway through.   |
| 7 - 8        | Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.   | 5 - 15       | Turn halfway through.   |
| 9            | Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.                                      |              |   |

## 7. CARE AND CLEANING



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 7.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.

- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaner suitable for the surface of the hob.
- Use a special scraper for the glass.

## 7.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat

stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.

- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.


## 8. TROUBLESHOOTING



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 8.1 What to do if...

| Problem   | Possible cause  | Remedy  |
|---|---|---|
| You cannot activate or operate the hob.   | The fuse is blown.  | Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician. |
|   | You touched 2 or more sensor fields at the same time.                                   | Touch only one sensor field.  |
|   | STOP+GO operates.   | Refer to "Daily use".   |
| An acoustic signal sounds and the hob deactivates.<br>An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.                  | There is water or fat stains on the control panel.                                      | Clean the control panel.  |
|   | You put something on one or more sensor fields.   | Remove the object from the sensor fields.   |
| Residual heat indicator does not come on.   | The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor is damaged. | If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.  |
| Automatic Heat Up does not operate.   | The zone is hot.  | Let the zone become sufficiently cool.  |
|   | The highest heat setting is set.  | The highest heat setting has the same power as the function.  |
| You cannot activate the outer ring.   |   | First, activate the inner ring by changing the heat setting.  |
|  There is a dark area on the multiple zone. | It is normal that there is a dark area on the multiple zone.                            |   |

| Problem   | Possible cause  | Remedy  |
|---|---|---|
| The sensor fields become hot.                             | The cookware is too large or you put it too near to the controls. | Put large cookware on the rear zones, if possible.  |
| There is no sound when you touch the panel sensor fields. | The sounds are deactivated.                                       | Activate the sounds. Refer to "Daily use".  |
| <b>L</b> comes on.  | Child Safety Device or Lock operates.                             | Refer to "Daily use".   |
| <b>E</b> and a number come on.                            | There is an error in the hob.                                     | Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If <b>E</b> comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre. |
| You can hear a constant beep noise.                       | The electrical connection is incorrect.                           | Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.   |
| <b>EB</b> comes on.                                       | The second phase of the power supply is missing.                  | Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Remove the fuse, wait one minute, and insert the fuse again.  |

## 8.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Give also three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass surface) and an error

message that comes on. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The information about guarantee period and Authorised Service Centres are in the guarantee booklet.

## 9. TECHNICAL DATA

### 9.1 Rating plate

Model HE634070XB  
Typ 60 HAD C6 AO

Ser.Nr. ....  
AEG

PNC 949 595 055 03  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Made in: Germany  
7.1 kW



## 9.2 Cooking zones specification

| Cooking zone | Nominal Power (Max heat setting)<br>[W] | Cooking zone diameter [mm] |
|--------------|---|----------------------------|
| Left front   | 800 / 1600 / 2300                       | 120 / 175 / 210            |
| Left rear    | 1200                                    | 145                        |
| Right front  | 1200                                    | 145                        |
| Right rear   | 1500 / 2400                             | 170 / 265                  |

For optimal cooking results use cookware not larger than the diameter of the cooking zone.

## 10. ENERGY EFFICIENCY

### 10.1 Product information\*

|   |  |  |
|---|--|--|
| Model identification                                      | HE634070XB   |  |
| Type of hob   | Built-In Hob   |  |
| Number of cooking zones                                   | 4  |  |
| Heating technology  | Radiant Heater                                       |  |
| Diameter of circular cooking zones (Ø)                    | Left front<br>Left rear<br>Right front               | 21.0 cm<br>14.5 cm<br>14.5 cm                                    |
| Length (L) and width (W) of non circular cooking zone     | Right rear   | L 26.5 cm<br>W 17.0 cm   |
| Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking) | Left front<br>Left rear<br>Right front<br>Right rear | 194.9 Wh / kg<br>188.0 Wh / kg<br>188.0 Wh / kg<br>191.6 Wh / kg |
| Energy consumption of the hob (EC electric hob)           | 190.6 Wh / kg  |  |

\* For European Union according to EU 66/2014. For Belarus according to STB 2477-2017, Annex A. For Ukraine according to 742/2019.

EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance


### 10.2 Energy saving


You can save energy during everyday cooking if you follow below hints.

- When you heat up water, use only the amount you need.

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- The cookware bottom should have the same diameter as the cooking zone.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

## 11. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.



## FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um das Beste aus ihm herauszuholen.

**Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:**



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

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



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

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



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

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

## KUNDENDIENST UND SERVICE


Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

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

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE.....    | 17 |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... | 20 |
| 3. MONTAGE.....                | 22 |
| 4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....     | 23 |
| 5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....     | 25 |
| 6. TIPPS UND HINWEISE.....     | 28 |
| 7. REINIGUNG UND PFLEGE.....   | 29 |
| 8. FEHLERSUCHE.....            | 29 |
| 9. TECHNISCHE DATEN.....       | 31 |
| 10. ENERGIEEFFIZIENZ.....      | 32 |
| 11. UMWELTTIPPS.....           | 33 |

## 1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder

Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

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

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Die zugänglichen Geräteteile werden beim Betrieb sehr heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

## **1.2 Allgemeine Sicherheit**

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.

- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie **NIEMALS**, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- **WARNUNG:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie einer Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der vom einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignete und empfohlene

Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.



#### **WARNUNG!**

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

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

### 2.2 Elektrischer Anschluss



#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie vor dem Anschluss des Kochfeldes an den Backofen und den anderen Anschüssen sicher, dass die Anschlussklemmen der beiden Geräte nicht an die Spannungsversorgung angeschlossen sind.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwenden Sie das richtige Stromnetzkabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Stromnetzkabel nicht verheddert.
- Stellen Sie sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie beim Anschluss des Gerätesteckers an eine Steckdose sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.

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

## 2.3 Gebrauch



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt (in Innenräumen) bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch „aus“.
- Legen Sie kein Besteck bzw. keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. So vermeiden Sie einen elektrischen Schlag.
- Wenn Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.



### **WARNUNG!**

Brand- und Explosionsgefahr

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die sehr heißes Öl freisetzen, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

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

- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Legen Sie keine Alufolie direkt auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer dem Glas/der Glaskeramik verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Es darf nicht für andere Zwecke z. B. zum Erwärmen von Räumen verwendet werden.

## 2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

## 2.5 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten

Kundendienst. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.

## 2.6 Entsorgung



### **WARNING!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

# 3. MONTAGE



### **WARNING!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 3.1 Anschlussart des Kochfelds und Backofens

Dieses Gerät hat einen gelben 1x14-poligen Anschluss und kann an einen Backofen mit einem gelben 1x14-poligen Anschluss angeschlossen werden.

## 3.2 Vor der Montage

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

Seriennummer .....

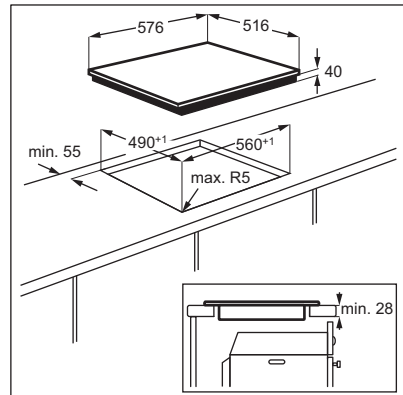
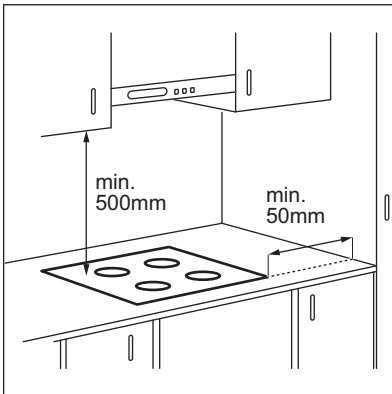
## 3.3 Einbau-Kochfelder

Installieren Sie zuerst den Backofen und setzen Sie dann das Kochfeld in die Aussparung.

Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbaumöbel und Arbeitsplatten betrieben werden.

### 3.4 Aufbau

Wenn Sie das Kochfeld unter einer Dunstabzugshaube installieren, beachten Sie bitte die Montageanleitung der Dunstabzugshaube für den Mindestabstand zwischen den Geräten.



Sie finden das Video-Tutorial „So installieren Sie Ihr AEG Strahlungskochfeld - Arbeitsflächeninstallation“ indem Sie den vollständigen Namen eingeben, der in der folgenden Grafik angegeben ist.

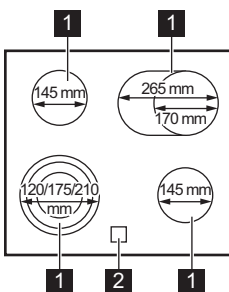


How to install your AEG Radiant Hob - Worktop installation



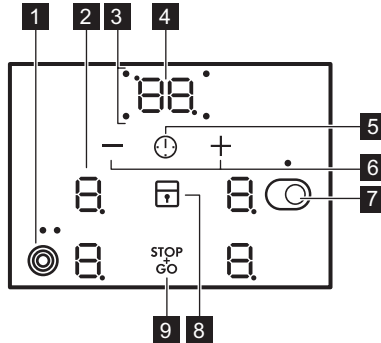
## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Anordnung der Kochflächen



- 1** Kochzone
- 2** Bedienfeld

## 4.2 Bedienfeldanordnung



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

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

## 4.3 Anzeige der Kochstufen

| Display | Beschreibung                               |
|---------|--|
|         | Die Kochzone ist ausgeschaltet.            |
|         | Die Kochzone ist eingeschaltet.            |
|         | STOP+GO ist eingeschaltet.                 |
|         | Automatisches Aufheizen ist eingeschaltet. |



| Display | Beschreibung   |
|---------|--|
| + Zahl  | Eine Störung ist aufgetreten.  |
| /  /    | OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme. |
|         | Verriegelung/ Kindersicherung ist eingeschaltet.                                 |
|         | Automatische Abschaltung ist eingeschaltet.                                      |

#### 4.4 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige)



##### WARNUNG!

/ / Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Anzeigen / / erscheinen, wenn eine Kochzone heiß ist. Sie zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn Sie sie nicht benutzen,
- wenn heißes Kochgeschirr auf die kalte Kochzone gestellt wird,
- wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, aber die Kochzone noch heiß ist.

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

## 5. TÄGLICHER GEBRAUCH



##### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 5.1 Bedienen des Kochfeldes

Das Kochfeld wird mit den Knöpfen des Backofens und dem Bedienfeld des Kochfelds bedient. Lesen Sie „Täglicher Gebrauch“ in der Bedienungsanleitung des Backofens.

### 5.2 Ein- und Ausschalten der äußeren Heizkreise

Die Kochflächen können an die Größe des Kochgeschirrs angepasst werden.

Verwenden Sie das Sensorfeld:

#### Einschalten des äußeren Heizkreises:

Berühren Sie das Sensorfeld. Die Kontrolllampe leuchtet auf.

#### Einschalten weiterer äußerer Heizkreise:

Berühren Sie das Sensorfeld erneut. Die entsprechende Kontrolllampe leuchtet auf.

#### Ausschalten des äußeren Heizkreises:

Berühren Sie das Sensorfeld, bis die Kontrolllampe erlischt.



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

### 5.3 Automatisches Aufheizen



Wenn Sie diese Funktion einschalten, lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erzielen. Bei Verwendung der

Funktion wird eine bestimmte Zeit lang die höchste Kochstufe eingestellt und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet.



Zum Einschalten der Funktion muss die Kochzone abgekühlt sein.


### Einschalten der Funktion für eine

**Kochzone:** Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, bis  leuchtet. Stellen Sie dann gleich danach die gewünschte Kochstufe ein. Nach 3 Sekunden leuchtet .


**Ausschalten der Funktion:** Drehen Sie den Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn.

## 5.4 Automatische Abschaltung

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

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

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


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


## 5.5 Kurzzeitwecker


- **Countdown-Timer**




Sie können diese Funktion verwenden, um die Dauer eines einzelnen Kochvorgangs einzustellen.





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

**Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie  wiederholt, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone erscheint.

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie  des Timers, um die Zeit einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Kontrolllampe der Kochzone anfängt zu blinken, wird die Zeit heruntergezählt.

**So wird die Restzeit angezeigt:** Berühren Sie , um die Kochzone auszuwählen. Die Kontrolllampe der Kochzone beginnt zu blinken. Das Display zeigt die Restzeit an.

**Ändern der Zeit:** Berühren Sie , um die Kochzone auszuwählen. Berühren Sie  oder .

**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie , um die Kochzone auszuwählen und berühren Sie dann . Die verbleibende Zeit zählt rückwärts bis **00**. Die Kontrolllampe der Kochzone erlischt. Zum Ausschalten der Funktion können Sie auch  und  gleichzeitig berühren.






Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal und **00** blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

**Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie .

- **CountUp Timer**

Mit dieser Funktion können Sie feststellen, wie lange eine Kochzone bereits in Betrieb ist.

**Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie  wiederholt, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone erscheint.

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie  des Timers.  erscheint. Wenn die Kontrolllampe der Kochzone anfängt zu

blinken, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet um zwischen  $\text{L}^{\text{P}}$  und der abgelaufenen Zeit (in Minuten).

**So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:** Berühren Sie

Sie  $\text{L}^{\text{P}}$ , um die Kochzone auszuwählen. Die Kontrolllampe der Kochzone beginnt zu blinken. Im Display wird die Einschaltdauer der Zone angezeigt.

**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie  $\text{L}^{\text{P}}$  und dann  $\text{+}$  oder  $\text{-}$ . Die Kontrolllampe der Kochzone erlischt.


#### • Kurzzeit-Wecker

Sie können diese Funktion verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet, die Kochzonen aber nicht in Betrieb sind. Das Display zeigt  $\text{D}$  an.

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie  $\text{L}^{\text{P}}$  und dann  $\text{+}$  oder  $\text{-}$  des Timers, um die Zeit einzustellen. Die Kontrolllampe der Kochzone erlischt automatisch nach 10 Sekunden. Nach Ablauf der Zeit blinkt ertönt ein akustisches Signal und  $\text{00}$  blinkt.

**Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie  $\text{L}^{\text{P}}$ .

**Ausschalten der Funktion:** Schalten Sie die vordere linke Kochzone kurz ein und wieder aus.

 Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.


## 5.6 STOP+GO

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

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie  $\text{STOP}^{\text{+}}$ .  $\text{L}^{\text{P}}$  leuchtet auf.

**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie  $\text{STOP}^{\text{+}}$ . Die vorherige Kochstufe wird angezeigt.

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


## 5.7 Verriegelung

Sie können die Sensorfelder des Kochfelds sperren, wenn Kochzonen eingeschaltet sind.

**Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.**

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie  $\text{V}$ .  $\text{L}^{\text{P}}$  leuchtet 4 Sekunden auf. Der Timer bleibt eingeschaltet.

**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie  $\text{V}$ . Die vorherige Kochstufe wird angezeigt.

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

## 5.8 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.

**Einschalten der Funktion:** Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein. Berühren Sie  $\text{V}$  4 Sekunden lang, bis  $\text{L}^{\text{P}}$  blinkt. Berühren Sie  $\text{STOP}^{\text{+}}$ .  $\text{L}^{\text{P}}$  leuchtet 4 Sekunden.

**Ausschalten der Funktion:** Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein. Berühren Sie  $\text{V}$  4 Sekunden lang, bis  $\text{L}^{\text{P}}$  blinkt. Berühren Sie  $\text{STOP}^{\text{+}}$ .  $\text{L}^{\text{P}}$  leuchtet 4 Sekunden.

**Vorübergehendes Ausschalten der Funktion für einen einzelnen**

**Kochvorgang:** Schalten Sie eine Kochzone ein.  $\text{L}^{\text{P}}$  leuchtet. Berühren Sie  $\text{V}$  4

Sekunden lang, bis  $\text{D}$  für alle Zonen leuchtet. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 4 Sekunden ein.** Das Kochfeld kann jetzt bedient werden. Diese Funktion wird erneut eingeschaltet, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

## 5.9 OffSound Control (Ein- und Ausschalten des Signaltons)

Schalten Sie das Kochfeld aus. Berühren Sie

3 Sekunden lang. Berühren Sie 3

Sekunden lang. Es wird oder angezeigt. Berühren Sie des Timers zum Auswählen von:

- - der Signalton ist ausgeschaltet
- - der Signalton ist eingeschaltet.

Ihre Einstellungen werden übernommen, sobald das Kochfeld automatisch ausgeschaltet wird.

Haben Sie die Funktion auf eingestellt, ertönt der Signalton nur in folgenden Fällen:

- Nach Ablauf der für Kurzzeit-Wecker eingestellten Zeit
- Nach Ablauf der für Kurzzeitmesser eingestellten Zeit
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

## 6. TIPPS UND HINWEISE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 6.1 Kochgeschirr

- Der Boden des Kochgeschirrs muss so dick und flach wie möglich sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Topfböden sauber sind, bevor Sie sie auf das Kochfeld stellen.
- Um Kratzer zu vermeiden, darf der Topf nicht auf dem Keramikglas verschoben werden.



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

### 6.2 Öko Timer (Öko-Timer)

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

### 6.3 Beispiele für Kochanwendungen



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

| Kochstufe | Verwendung für:  | Dauer (Min.) | Tipps  |
|-----------|--|--------------|--|
| - 1       | Warmhalten von gekochten Speisen.                                  | nach Bedarf  | Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.   |
| 1 - 2     | Sauce Hollandaise, Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.        | 5 - 25       | Von Zeit zu Zeit rühren.   |
| 1 - 2     | Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.                         | 10 - 40      | Mit einem Deckel garen.  |
| 2 - 3     | Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten. | 25 - 50      | Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren. |
| 3 - 4     | Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.                                | 20 - 45      | Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben.  |

| Kochstufe | Verwendung für:   | Dauer (Min.) | Tipps   |
|-----------|---|--------------|---|
| 4 - 5     | Kartoffeln dünsten.   | 20 - 60      | Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden. |
| 4 - 5     | Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen.  | 60 - 150     | Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.            |
| 6 - 7     | Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen. | nach Bedarf  | Nach der Hälfte der Zeit wenden.                |
| 7 - 8     | Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks.   | 5 - 15       | Nach der Hälfte der Zeit wenden.                |
| 9         | Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.                       |              |   |

## 7. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 7.1 Allgemeine Informationen

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

### 7.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** Geschmolzener Kunststoff,

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

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



## 8. FEHLERSUCHE






### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 8.1 Was zu tun ist, wenn ...

| Störung   | Mögliche Ursache  | Problembeseitigung  |
|---|---|---|
| Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.  | Die Sicherung ist durchgebrannt.  | Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft. |
|   | Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.  | Berühren Sie nur ein Sensorfeld.  |
|   | STOP+GO ist eingeschaltet.  | Siehe „Täglicher Gebrauch“.   |
|   | Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.                                       | Reinigen Sie das Bedienfeld.  |
| Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, ertönt ein akustisches Signal.        | Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.                                       | Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.   |
| Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.  | Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt. | Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundenzentrum.   |
| Automatisches Aufheizen funktioniert nicht.   | Die Kochzone ist heiß.  | Lassen Sie die Kochzone abkühlen.   |
|   | Die höchste Kochstufe ist eingestellt.  | Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion.  |
| Der äußere Heizkreis lässt sich nicht einschalten.  |   | Schalten Sie zuerst den inneren Heizkreis durch Ändern der Kochstufe ein.   |
|  In der Mehrkreis-Kochzone befindet sich ein dunkler Bereich. | Es ist normal, dass sich in der Mehrkreis-Kochzone ein dunkler Bereich befindet.                  |   |
| Die Sensorfelder werden heiß.   | Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.            | Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.  |
| Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.   | Der Ton ist ausgeschaltet.  | Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.   |
|  leuchtet.  | Kindersicherung oder Verriegelung ist eingeschaltet.  | Siehe „Täglicher Gebrauch“.   |

| Störung  | Mögliche Ursache  | Problembesehung   |
|--|---|---|
|  und eine Zahl werden angezeigt. | Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.                    | Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn  erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum. |
| Es ist ein konstanter Piepton zu hören.  | Unschlaggemäßer elektrischer Anschluss.                       | Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.  |
|  leuchtet.                       | Die zweite Phase der Spannungsversorgung ist nicht vorhanden. | Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Nehmen Sie die Sicherung heraus, warten Sie eine Minute und setzen Sie die Sicherung wieder ein.  |

## 8.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...

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

Fehlermeldung an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld richtig bedient haben. Wenn die Wartung von einem Servicetechniker oder einem Händler nicht kostenlos erfolgt, ist auch während der Garantiezeit eine Gebühr zu entrichten. Die Informationen über Garantiezeitraum und autorisierte Kundendienststellen finden Sie in der Garantiebrochüre.

## 9. TECHNISCHE DATEN

### 9.1 Typenschild

Modell HE634070XB  
Typ 60 HAD C6 AO

Ser.-Nr. ....  
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 595 055 03  
220–240 V ~ 50–60 Hz  
Hergestellt in: Deutschland

7.1 kW  


### 9.2 Technische Daten der Kochzonen

| Kochzone    | Nennleistung (höchste Kochstufe)<br>[W] | Durchmesser der Kochzone [mm] |
|-------------|---|-------------------------------|
| Vorne links | 800 / 1600 / 2300                       | 120 / 175 / 210               |

| Kochzone      | Nennleistung (höchste Kochstufe)<br>[W] | Durchmesser der Kochzone [mm] |
|---------------|---|-------------------------------|
| Hinten links  | 1200                                    | 145                           |
| Vorne rechts  | 1200                                    | 145                           |
| Hinten rechts | 1500 / 2400                             | 170 / 265                     |

Verwenden Sie für optimale Kochergebnisse kein Kochgeschirr, dessen Durchmesser größer als der der Kochzone ist.

## 10. ENERGIEEFFIZIENZ

### 10.1 Produktinformationen\*

|  |  |  |
|--|--|--|
| Modellbezeichnung  | HE634070XB   |  |
| Kochfeldtyp  | Einbau-Kochfeld  |  |
| Anzahl der Kochfelder                                      | 4  |  |
| Heiztechnik  | Strahlungsbeheizung  |  |
| Durchmesser der kreisförmigen Kochfelder (Ø)               | Vorne links<br>Hinten links<br>Vorne rechts                  | 21,0 cm<br>14,5 cm<br>14,5 cm                            |
| Länge (L) und Breite (W) des nicht kreisförmigen Kochfelds | Hinten rechts  | L 26,5 cm<br>W 17,0 cm                                   |
| Energieverbrauch pro Kochfeld (EC electric cooking)        | Vorne links<br>Hinten links<br>Vorne rechts<br>Hinten rechts | 194,9 Wh/kg<br>188,0 Wh/kg<br>188,0 Wh/kg<br>191,6 Wh/kg |
| Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)           | 190,6 Wh/kg  |  |

\* Für die Europäische Union gemäß EU-Richtlinie EU 66/2014. Für Weißrussland gemäß STB 2477-2017 Anhang A. Für die Ukraine gemäß 742/2019.

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

### 10.2 Energie sparen


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


- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.

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



## 11. UMWELTTIPPS

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

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

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

**Consultez notre site pour :**



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

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



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

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



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

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

## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


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

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

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

|  |    |
|--|----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....                     | 34 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....                        | 37 |
| 3. INSTALLATION.....                                 | 39 |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....                    | 40 |
| 5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....                      | 42 |
| 6. CONSEILS.....                                     | 45 |
| 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....                       | 46 |
| 8. DÉPANNAGE.....                                    | 46 |
| 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....                  | 48 |
| 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....                       | 49 |
| 11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... | 50 |

## 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour

responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## **1.2 Sécurité générale**

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.

- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### AVERTISSEMENT!

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



#### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

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

### 2.2 Branchement électrique



#### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant de raccorder la table de cuisson à un four et avant de brancher les câbles, assurez-vous que les bornes principales des deux appareils sont hors tension.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installez le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation.

Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.

- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

### 2.3 Utilisation



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Retirez tous les emballages, les étiquettes et le film protecteur (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Cet appareil est exclusivement à usage domestique (en intérieur).
- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éviter un choc électrique.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Ne placez pas de feuilles d'aluminium sur l'appareil.
- Les récipients de cuisson en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.

### 2.4 Entretien et Nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.

- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

## 2.5 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la

température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

## 2.6 Mise au rebut



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

# 3. INSTALLATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 3.1 Type de raccordement au gaz pour la table de cuisson et le four

Cet appareil dispose d'un connecteur 1x14 pôles jaune et peut être raccordé à un four doté d'un connecteur 1x14 pôles jaune.

## 3.2 Avant l'installation

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

Numéro de série .....

## 3.3 Tables de cuisson intégrées

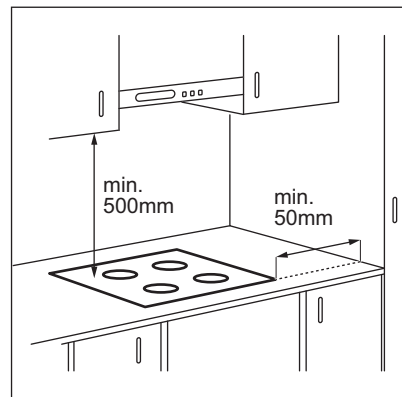
Installez d'abord le four, puis la table de cuisson dans son logement.

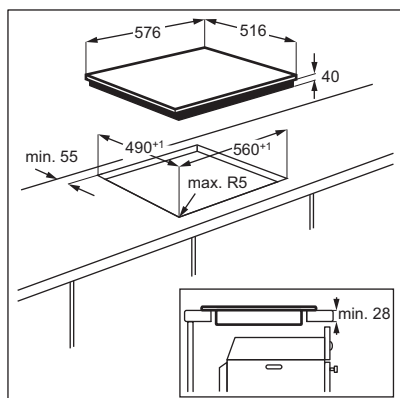
Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des

meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

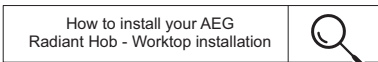
## 3.4 Assemblage

Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale entre les appareils.



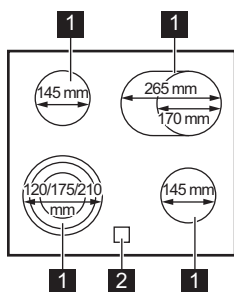


Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson radiante AEG - Installation du plan de travail » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.



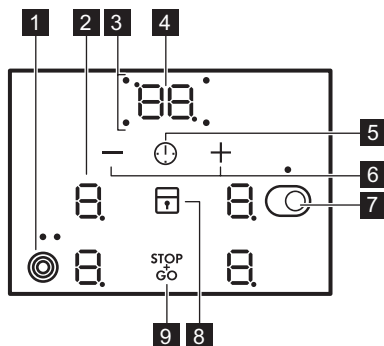
## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Agencement des zones de cuisson









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

### 4.2 Description du bandeau de commande






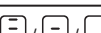






Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

| Touche sensible   | Fonction   | Commentaire  |
|---|--|--|
| 1  | -  | Pour activer ou désactiver le circuit extérieur de la zone de cuisson. |
| 2   | Indicateur du niveau de cuisson                  | Pour indiquer le niveau de cuisson.                                    |
| 3   | Voyants du minuteur des zones de cuisson         | Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.      |
| 4   | Affichage du minuteur                            | Pour indiquer la durée, en minutes.                                    |
| 5  | -  | Pour choisir la zone de cuisson.                                       |
| 6  | -  | Pour augmenter ou diminuer la durée.                                   |
| 7  | -  | Pour activer ou désactiver le circuit extérieur de la zone de cuisson. |
| 8  | Touches Verrouil / Dispositif de sécurité enfant | Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.              |
| 9  | STOP+GO  | Pour activer et désactiver la fonction.                                |


### 4.3 Affichage du niveau de cuisson


| Afficheur  | Description   |
|--|---|
|    | La zone de cuisson est désactivée.  |
|    | La zone de cuisson est activée.   |
|   | STOP+GO est activé.   |
|  | Montée en température automatique est activé.   |
|  | Une anomalie de fonctionnement s'est produite.  |
|  | OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux): continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle. |
|  | Touches Verrouil / Dispositif de sécurité enfant est activée.   |
|  | Arrêt automatique est activé.   |

## 4.4 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)



### AVERTISSEMENT!

 Tant que l'indicateur est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

Les indicateurs  s'allument lorsqu'une zone de cuisson est chaude. Ils indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser.

L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est éteinte mais que la zone de cuisson est encore chaude.

L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.

## 5. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!


Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Utilisation de la table de cuisson

Utilisez les boutons du four et le bandeau de commande de la plaque de cuisson pour la faire fonctionner. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne » du manuel d'utilisation du four.

### 5.2 Activation et désactivation des circuits extérieurs

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

Utilisez la touche sensitive : 

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

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

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





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

### 5.3 Montée en température automatique

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




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

**Pour activer la fonction pour une zone de cuisson :** tournez la manette vers la droite jusqu'à ce que  s'allume. Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 3 secondes,  s'allume.


**Pour désactiver la fonction :** tournez la manette vers la gauche.

## 5.4 Arrêt automatique

**Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :**

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

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

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


## 5.5 Minuteur


### • Minuteur à rebours


Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée d'une seule session de cuisson.




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





**Pour sélectionner la zone de cuisson :**

appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur d'une zone de cuisson apparaisse.

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


**Pour voir le temps restant :** appuyez sur la touche  pour sélectionner la zone de cuisson. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter. L'affichage indique la durée restante.

**Pour modifier le temps :** appuyez sur la touche  pour sélectionner la zone de cuisson. Appuyez sur  ou .

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur  pour sélectionner la zone de cuisson, puis appuyez sur . Le décompte s'effectue jusqu'à **00**. L'indicateur de la zone de cuisson disparaît. Pour désactiver la fonction, vous pouvez également appuyer simultanément sur  et .




Lorsque le compte à rebours est terminé, un signal sonore retentit et **00** clignote. La zone de cuisson se désactive.




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

### • CountUp Timer


Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.




**Pour sélectionner la zone de cuisson :**

appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur d'une zone de cuisson apparaisse.


**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche  du minuteur.  apparaît. Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter, le minuteur démarre. L'affichage indique, en alternance,  et la durée écoulée (en minutes).




**Pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson :**


appuyez sur  pour sélectionner la zone de cuisson. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur  puis appuyez sur  ou . L'indicateur de la zone de cuisson disparaît.

### • Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée et les zones de cuisson ne sont pas activées. L'affichage du niveau de cuisson indique .

**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche  puis sur la touche  ou  du minuteur pour régler la durée. L'affichage des zones de cuisson se désactive automatiquement au bout de 10 secondes. Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit et **00** clignote.

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

**Pour désactiver la fonction :** activez la zone de cuisson avant gauche pendant une courte durée puis désactivez-la.




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

## 5.6 STOP+GO

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

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur  .  
 s'allume.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur  . Le niveau de cuisson précédent s'allume.






Lorsque vous modifiez le niveau de cuisson, la fonction s'arrête et le nouveau niveau de cuisson s'affiche.

## 5.7 Touches Verrouil

Vous pouvez verrouiller les touches sensibles de la table de cuisson pendant que les zones de cuisson fonctionnent.

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

**Pour activer la fonction :** appuyez sur  .  
 s'affiche pendant 4 secondes. Le minuteur reste activé.





**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur  . Le niveau de cuisson précédent s'allume.










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

## 5.8 Dispositif de sécurité enfants





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

**Pour activer la fonction :** la table de cuisson doit être éteinte. Appuyez sur  pendant 4 secondes jusqu'à ce que  clignote. Appuyez sur  .  s'allume pendant 4 secondes.



**Pour désactiver la fonction :** la table de cuisson doit être éteinte. Appuyez sur  pendant 4 secondes jusqu'à ce que  clignote. Appuyez sur  .  s'allume pendant 4 secondes.

**Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson :** allumez une zone de cuisson.  s'allume. Appuyez sur  pendant 4 secondes ;  s'allume pour toutes les zones. **Réglez le niveau de cuisson dans les 4 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez l'appareil, cette fonction est à nouveau activée.


## 5.9 OffSound Control (Désactivation et activation des signaux sonores)

Éteignez la table de cuisson. Appuyez sur  pendant 3 secondes. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  ou  s'allume.

Appuyez sur la touche  du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

-  - les signaux sonores sont désactivés
-  - les signaux sonores sont activés.

Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

Lorsque cette fonction est réglée sur , l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- Minuteur se termine

- Minuteur dégressif se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

## 6. CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Récipients de cuisson

- Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.
- Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.
- Afin d'éviter les rayures, ne faites pas glisser et ne frottez pas le récipient sur la surface vitrocéramique.



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


### 6.2 Öko Timer (Minuteur Éco)

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

### 6.3 Exemples en matière de cuisson



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

| Réglages de la température   | Utilisez pour :   | Durée (min)   | Conseils   |
|--|---|---------------|--|
|  - 1 | Gardez au chaud les aliments cuits.   | si nécessaire | Placez un couvercle sur le récipient.  |
| 1 - 2  | Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.                       | 5 - 25        | Mélangez de temps en temps.  |
| 1 - 2  | Solidifier : omelettes, œufs cocotte.   | 10 - 40       | Cuisinez avec un couvercle.  |
| 2 - 3  | Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés. | 25 - 50       | Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson. |
| 3 - 4  | Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.                            | 20 - 45       | Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide.  |
| 4 - 5  | Cuisez des pommes de terre à la vapeur.   | 20 - 60       | Utilisez ¼ l d'eau max. pour 750 g de pommes de terre.   |
| 4 - 5  | Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.             | 60 - 150      | Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.   |

| Réglages de la température | Utilisez pour :  | Durée (min)   | Conseils              |
|----------------------------|--|---------------|-----------------------|
| 6 - 7                      | Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. | si nécessaire | Tourner à mi-cuisson. |
| 7 - 8                      | Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.  | 5 - 15        | Tourner à mi-cuisson. |
| 9                          | Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.               |               |                       |

## 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Informations générales

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

### 7.2 Nettoyage de la table de cuisson

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

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

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



## 8. DÉPANNAGE






### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 8.1 Que faire si...

| Problème  | Cause possible   | Solution   |
|---|--|--|
| Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.   | Le fusible a disjoncté.  | Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
|   | Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.   | Appuyez sur une seule touche sensible.   |
|   | STOP+GO est activé.  | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».   |
|   | Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.   | Nettoyez le bandeau de commande.   |
| Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt. | Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.   | Retirez l'objet des touches sensibles.   |
| Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.  | La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé. | Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.   |
| Montée en température automatique ne fonctionne pas.  | La zone est chaude.  | Laissez la zone refroidir suffisamment.  |
|   | Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.  | Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la puissance de la fonction.  |
| Impossible d'activer le circuit extérieur.  |  | Activez d'abord le circuit intérieur en modifiant le niveau de puissance.  |
|  Il y a une zone sombre sur la zone multiple.           | Il est normal qu'il y ait une zone sombre sur la zone multiple.  |  |
| Les touches sensibles deviennent chaudes.   | Le récipient est trop grand ou vous le placez trop près des commandes.   | Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.  |
| Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.  | Les signaux sonores sont désactivés.   | Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».  |
|  s'affiche.   | Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil est activée.   | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».   |

| Problème  | Cause possible   | Solution  |
|---|--|---|
|  et un chiffre s'affichent. | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.      | Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé. |
| Un bip constant se déclenche.   | Le branchement électrique est incorrect.                 | Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.  |
|  s'affiche.                 | Il manque la seconde phase de l'alimentation électrique. | Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Retirez le fusible, attendez une minute, et remplacez le fusible.  |

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

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque signalétique. Vous devez fournir également un code à 3 lettres pour la vitrocéramique (situé dans le coin de la surface en verre) et

le message d'erreur qui s'affiche. Assurez-vous d'utiliser correctement la table de cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de garantie en cours. Les informations concernant la période de garantie et les centres de service après-vente agréés figurent dans le livret de garantie.

## 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### 9.1 Plaque signalétique

Modèle HE634070XB  
Type 60 HAD C6 AO

Numéro de série.....  
AEG

PNC 949 595 055 03  
220 - 240 V, 50 - 60 Hz  
Fabriqué en : Allemagne

7.1 kW



### 9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

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



| Zone de cuisson | Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W] | Diamètre de la zone de cuisson [mm] |
|-----------------|---|-------------------------------------|
| Avant droite    | 1200  | 145                                 |
| Arrière droite  | 1500 / 2400                                     | 170 / 265                           |

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

## 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 10.1 Informations produits\*

|   |  |  |
|---|--|--|
| Identification du modèle  | HE634070XB   |  |
| Type de table de cuisson  | Table de cuisson encastrable                                     |  |
| Nombre de zones de cuisson  | 4  |  |
| Technologie de chauffage  | Radiant  |  |
| Diamètre des zones de cuisson circulaires (∅)                     | Avant gauche<br>Arrière gauche<br>Avant droite                   | 21,0 cm<br>14,5 cm<br>14,5 cm                                    |
| Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire  | Arrière droite   | L 26,5 cm<br>l 17,0 cm   |
| Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)  | Avant gauche<br>Arrière gauche<br>Avant droite<br>Arrière droite | 194,9 Wh / kg<br>188,0 Wh / kg<br>188,0 Wh / kg<br>191,6 Wh / kg |
| Consommation énergétique de la table de cuisson (EC electric hob) | 190,6 Wh / kg  |  |

\* Pour l'Union européenne conformément au Règlement UE 66/2014. Pour la Biélorussie conformément à la norme STB 2477-2017, annexe A. Pour l'Ukraine conformément à la norme 742/2019.

EN 60350-2 - Appareils électroménagers de cuisson - Partie 2 : Tables de cuisson : méthodes de mesure des performances


### 10.2 Économie d'énergie


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

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.

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

## 11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

**F** FRANCE ONLY



## VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

**Ga naar onze website voor:**



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

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



Registreer je product voor een betere service:

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



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:


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

## KLANTENSERVICE EN SERVICE


Gebruik altijd originele onderdelen.

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

De informatie vindt u op het typeplaatje.

 Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....        | 51 |
| 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....     | 54 |
| 3. INSTALLATIE.....                  | 56 |
| 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT..... | 57 |
| 5. DAGELIJKS GEBRUIK.....            | 59 |
| 6. AANWIJZINGEN EN TIPS.....         | 61 |
| 7. ONDERHOUD EN REINIGING.....       | 62 |
| 8. PROBLEEMOPLOSSING.....            | 63 |
| 9. TECHNISCHE GEGEVENS.....          | 64 |
| 10. ENERGIEZUINIGHEID.....           | 65 |
| 11. MILIEUBESCHERMING.....           | 66 |

## 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit

uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

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

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen..
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als die in werking is of afkoelt. Makkelijk toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

## **1.2 Algemene veiligheid**

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- **WAARSCHUWING:** Onbewaakt koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Probeer **NOOIT** om een brand te blussen met water. Schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam, bv. met een deksel of een vuurdeken.

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat mag niet van stroom worden voorzien door een extern schakelapparaat, zoals een tijdklok, of aangesloten worden op een circuit dat door het elektriciteitsbedrijf regelmatig aan en uit wordt geschakeld.
- **LET OP:** Het kookproces moet bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdt u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem altijd contact op met de erkende servicedienst.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkende service of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Installeren



#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.



#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

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

### 2.2 Elektrische aansluiting



#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Controleer, voordat je de kookplaat op een oven aansluit en voor elke bedrading, of de hoofdaansluitingen van beide apparaten niet onder spanning staan.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Controleer of het apparaat correct geïnstalleerd is. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ertoe leiden dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik het juiste netsnoer.
- Zorg dat de stroomkabel niet verstrikt raakt.
- Controleer of er een aardlekschakelaar is geïnstalleerd.
- Gebruik de trekontlastingsklem op de kabel.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als je het apparaat op een nabijgelegen contactdoos aansluit.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg ervoor dat je de stekker (indien van toepassing) of het netsnoer niet beschadigt. Neem contact op met ons erkende servicecentrum of een elektricien om een beschadigde stroomkabel te vervangen.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor

dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.

- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

### 2.3 Gebruik



#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Verwijder vóór het eerste gebruik alle verpakking, etikettering en beschermfolie (indien van toepassing).
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor (binnenshuis) huishoudelijk gebruik.
- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na ieder gebruik.
- Plaats geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Ze kunnen heet worden.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Als het oppervlak van het apparaat gebarsten is, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Dit voorkomt elektrische schokken.
- Als u voedsel in hete olie plaatst, kan het spatten.



#### **WAARSCHUWING!**

Risico op brand en explosie

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vetten en oliën als u ermee kookt.
- De dampen die erg hete olie vrijkomen, kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten kan bevatten, kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



#### **WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

- Laat geen heet kookgerei op het bedieningspaneel staan.
- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Zorg ervoor dat je geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat laat vallen. Het oppervlak kan beschadigd raken.
- Schakel de kookzones niet in met leeg kookgerei of zonder kookgerei.
- Plaats geen aluminiumfolie op het apparaat.
- Kookgerei gemaakt van gietijzer, aluminium of met een beschadigde bodem kan krassen op het glas/ glaskeramiek veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als je ze op de kookplaat moet verplaatsen.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, bijvoorbeeld het verwarmen van de ruimte.

### 2.4 Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.

- Gebruik geen waterstralen en 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.

## 2.5 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen,

vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

## 2.6 Verwijdering



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

## 3. INSTALLATIE



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 3.1 Aansluittype kookplaat en oven

Dit apparaat heeft een gele 1 x 14 poolstekker en kan worden aangesloten op een oven met een gele 1 x 14 poolstekker.

### 3.2 Voor montage

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

Serienummer .....

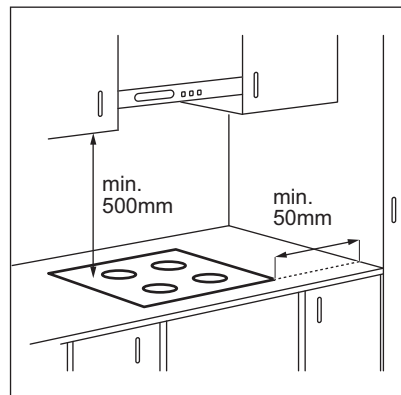
### 3.3 Ingebouwde kookplaten

Installeer eerst de oven en dan de kookplaat in zijn uitsparing.

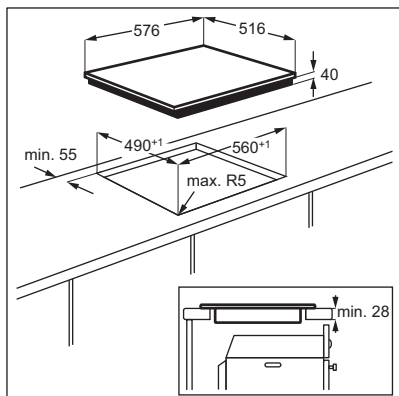
Inbouwkookplaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

### 3.4 Montage

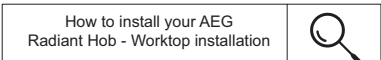
Als je de kookplaat onder een kap installeert, raadpleeg je de installatie-instructies van de afzuigkap voor de minimumafstand tussen de apparaten.





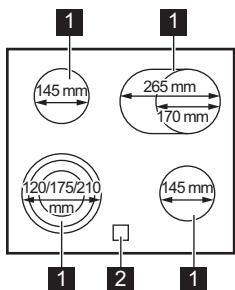


Zoek de videotutorial "Hoe installeert u uw AEG stralingskookplaat - installatie op het aanrecht" door de volledige naam die in de onderstaande afbeelding staat in te typen.



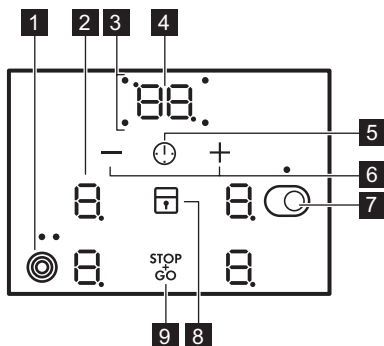
## 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 4.1 Indeling kookoppervlak








- 1** Kookzone
- 2** Bedieningspaneel









### 4.2 Bedieningspaneel lay-out



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

| Tip-toets   | Functie                                 | Opmerking                                       |
|---|---|---|
| 1  | -                                       | Het in- en uitschakelen van de buitenste ring.  |
| 2 -   | Kookstanddisplay                        | De kookstand weergeven.                         |
| 3 -   | Timerindicatie voor de kookzones        | Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.    |
| 4 -   | Timerdisplay                            | De tijd in minuten weergeven.                   |
| 5  | -                                       | Om de kookzone te selecteren.                   |
| 6 + / -   | -                                       | De tijd verlengen of verkorten.                 |
| 7  | -                                       | Het in- en uitschakelen van de buitenste ring.  |
| 8  | Blokking / Kinderbeveiligingsinrichting | Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen. |
| 9  | STOP+GO                                 | De functie in- en uitschakelen.                 |

### 4.3 Kookstanddisplays

| Scherm  | Beschrijving  |
|---|---|
|             | De kookzone is uitgeschakeld.   |
|             | De kookzone wordt gebruikt.   |
|             | STOP+GO werkt.  |
|             | Automatisch opwarmen werkt.   |
|  + cijfer | Er is een storing.  |
|           | OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicator): doorgaan met koken / warmhoudstand / restwarmte. |
|           | Blokking / Kinderbeveiligingsinrichting werkt.  |
|           | Automatische uitschakeling werkt.   |

## 4.4 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicator)



### WAARSCHUWING!

 Zolang het indicatielampje aanstaat, bestaat er een risico op brandwonden door restwarmte.

De indicatielampjes  verschijnen als een kookzone heet is. De aanduidingen tonen het niveau van de restwarmte voor de kookzones die je momenteel gebruikt.

Het indicatielampje kan ook verschijnen:

- voor de aangrenzende kookzones, zelfs als je ze niet gebruikt,
- als er heet kookgerei op de koude kookzone wordt geplaatst,
- als de kookplaat is uitgeschakeld, maar de kookzone nog heet is.

Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.

## 5. DAGELIJKS GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 De kookplaat bedienen

Je bedient de kookplaat met de knoppen van de oven en het bedieningspaneel van de kookplaat. Zie "Dagelijks gebruik" in de gebruikershandleiding van de oven.

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

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

Tiptoets gebruiken: 

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

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

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





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

### 5.3 Automatisch opwarmen

Als u deze functie activeert, kunt u in minder tijd een benodigde kookstand verkrijgen. De functie schakelt even de hoogste kookstand in en verlaagt dan naar de juiste kookstand.



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

**Om de functie voor een kookzone in te schakelen:** draai de knop rechtsom tot  gaat branden. Stel meteen de juiste kookstand in. Na 3 seconden gaat  branden.

**Om de functie uit te schakelen:** draai de knop linksom.

### 5.4 Automatische uitschakeling

**De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:**

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

- u iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- u een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na een tijdje gaat

 aan en schakelt de kookplaat uit.

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

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


## 5.5 Timer

### • Timer met aftelfunctie


U kunt deze functie gebruiken om de lengte van één kooksessie in te stellen.




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

**Om de kookzone in te stellen:** tik



herhaaldelijk op  totdat het lampje van een kookzone verschijnt.

**Om de functie te activeren:** tik op  van de timer om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Als het lampje van de kookzone gaat knipperen, wordt de tijd afgeteld.

**Om de resterende tijd te zien:** tik op  om de kookzone in te stellen. Het indicatielampje van de kookzone begint te knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.

**Om de tijd te wijzigen:** tik op  om de kookzone in te stellen. Tik op  of .

**Om de functie te deactiveren:** tik op  om de kookzone in te stellen en tik vervolgens op . De resterende tijd telt terug tot **00**. Het indicatielampje van de kookzone verdwijnt.

Om de functie uit te schakelen kunt u ook tegelijkertijd tikken op  en .




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




**Om de functie te stoppen:** tik op .

### • CountUp Timer

Gebruik deze functie om in de gaten te houden hoe lang de kookzone werkt.




**Om de kookzone in te stellen:** tik

herhaaldelijk op  totdat het lampje van een kookzone verschijnt.


**Om de functie te activeren:** tik op  van de timer.  verschijnt. Als het lampje van de kookzone gaat knipperen, wordt de tijd opgeteld. Het display schakelt tussen  en de getelde tijd (in minuten).


**Om in de gaten te houden hoelang de**

**kookzone werkt:** tik op  om de kookzone in te stellen. Het indicatielampje van de kookzone begint te knipperen. De display geeft aan hoe lang de zone werkt.

**Om de functie te deactiveren:** tik op  en tik vervolgens op  of . Het indicatielampje van de kookzone verdwijnt.


### • Kookwekker

U kunt deze functie gebruiken wanneer de kookplaat is ingeschakeld maar de kookzones niet werken. De warmtestand op het display toont .

**Om de functie te activeren:** tik op  en tik vervolgens op  of  van de timer om de tijd in te stellen. Het display van de kookzones schakelt zich na 10 seconden automatisch uit. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert **00**.

**Om de functie te stoppen:** tik op .

**Om de functie te deactiveren:** activeer de kookzone aan de linkervoorzijde voor een korte tijd en deactiveer deze.

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


## 5.6 STOP+GO

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

De functie stopt de timerfunctie niet.

**De functie inschakelen:** Raak  aan.  gaat branden.


**De functie uitschakelen:** Raak  aan. De vorige kookstand gaat aan.

 Als u de kookstand wijzigt, stopt de functie en de display toont de nieuwe kookstand.


## 5.7 Blokkering

U kunt de sensors op de kookplaat vergrendelen terwijl de kookzones in werking zijn.

**Stel eerst de kookstand in.**

**De functie inschakelen:** Raak  aan.  gaat gedurende 4 seconden aan. De timer blijft aan.

**De functie uitschakelen:** Raak  aan. De vorige kookstand gaat aan.




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

## 5.8 Kinderbeveiligingsinrichting






Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.



**De functie inschakelen:** de kookplaat moet worden uitgeschakeld. Raak  4 seconden tot  knippert. Raak  aan.  verschijnt gedurende 4 seconden.

**De functie uitschakelen:** de kookplaat moet worden uitgeschakeld. Raak  4 seconden tot  knippert. Raak  aan.  verschijnt gedurende 4 seconden.

**De functie gedurende één kooksessie onderdrukken:** activeer een kookzone.  gaat aan. Raak  gedurende 4 seconden in totdat  voor alle zones aangaat. **Stel de kookstand in binnen 4 seconden.** U kunt de kookplaat bedienen. Als u het apparaat uit zet, werkt de functie weer.

## 5.9 OffSound Control (In- en uitschakelen van de geluiden)

Schakel de kookplaat uit. Raak  3 seconden aan. Raak  3 seconden aan.  of  gaat branden. Raak  aan om één van het volgende te kiezen:

-  - de signalen zijn uit
-  - de geluidsignalen zijn aan.

Om uw keuze te bevestigen moet u wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt.

Als de functie op  staat, kunt u de geluiden alleen horen als:

- Kookwekker naar beneden komt
- Timer met aftelfunctie naar beneden komt
- u iets op het bedieningspaneel plaatst.

# 6. AANWIJZINGEN EN TIPS



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 6.1 Pannen

- De bodem van de pannen moet zo dik en vlak mogelijk zijn.

- Zorg ervoor dat bodems schoon en droog zijn voordat de pannen op de kookplaat worden gezet.
- Schuif of wrijf de pan niet over het keramische glas, om krassen te voorkomen.



Pannen gemaakt van geëmailleerd staal of met aluminium of koperen bodems kunnen tot verkleuringen van de glazen keramische kookplaat leiden.

## 6.2 Öko Timer (Eco-timer)

Om energie te besparen schakelt het verwarmingselement van de kookzone

eerder uit dan het signaal van de timer met aftelfunctie klinkt. Het verschil in werkingstijd hangt af van het niveau van de kookstand en de tijd dat u kookt.

## 6.3 Voorbeelden van kooktoepassingen



De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

| Warmte-instelling | Gebruik om het volgende te doen:   | Tijd (min)   | Aanwijzingen   |
|-------------------|--|--------------|--|
| - 1               | Houd gekookt voedsel warm.   | indien nodig | Doe een deksel op het kookgerei.   |
| 1 - 2             | Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.  | 5 - 25       | Van tijd tot tijd mengen.  |
| 1 - 2             | Harden: pluizige omeletten, gebakken eieren.   | 10 - 40      | Kook met een deksel erop.  |
| 2 - 3             | Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen.                        | 25 - 50      | Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis halverwege de procedure door. |
| 3 - 4             | Stoom groenten, vis, vlees.  | 20 - 45      | Voeg een paar eetlepels vocht toe.   |
| 4 - 5             | Stoom aardappelen.   | 20 - 60      | Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.   |
| 4 - 5             | Bereid grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.  | 60 - 150     | Tot 3 liter vloeistof plus ingrediënten.   |
| 6 - 7             | Zachtjes bakken: escalope, kalfsvlees cordon bleu, cutlets, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts. | indien nodig | Halverwege de bereidingstijd omdraaien.  |
| 7 - 8             | Zware friet, hash browns, lendensteaks, steaks.  | 5 - 15       | Halverwege de bereidingstijd omdraaien.  |
| 9                 | Kook water, kook pasta, braadvlees (goulash, stoofvlees), frietjes bakken.   |              |  |

## 7. ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 7.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.

- Krassen of donkere vlekken op het oppervlak hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik een speciale schraper voor het glas.

## 7.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten kunststof, plastic folie, suiker en suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Gebruik de speciale schraper op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
- **Verwijder nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en

waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.

- **Verkleuring glanzende metalen verwijderen:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

## 8. PROBLEEMOPLOSSING








### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken  
Veiligheid.

### 8.1 Wat moet je doen als ...

| Probleem  | Mogelijke oorzaak  | Oplossing  |
|---|--|--|
| Je kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.  | De zekering is doorgeslagen.   | Verzeker je ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neem je contact op met een erkende installateur. |
|   | Je hebt 2 of meer sensorvelden tegelijkertijd aangeraakt.                                    | Raak slechts één sensorveld aan.   |
|   | STOP+GO is in werking.   | Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.   |
|   | Water of vetvlekken op het bedieningspaneel.   | Reinig het bedieningspaneel.   |
| Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal. | Je hebt iets op een of meer sensorvelden geplaatst.  | Verwijder het voorwerp van de sensorvelden.  |
| De restwarmte-indicator gaat niet aan.  | De zone is niet heet omdat deze slechts kortstondig is gebruikt, of de sensor is beschadigd. | Als de zone voldoende lang gebruikt is om heet te zijn, neem je contact op met een erkende servicedienst.  |
| Automatisch opwarmen werkt niet.  | De zone is heet.   | Laat de zone voldoende afkoelen.   |
|   | De hoogste kookstand is ingesteld.   | De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de functie.  |
| Je kunt de buitenste ring niet inschakelen.   |  | Schakel eerst de binnenste ring in door de kookstand te wijzigen.  |

| Probleem   | Mogelijke oorzaak  | Oplossing  |
|--|--|--|
|  Er is een donker deel op de meervoudige zone. | Het is normaal dat er een donkere zone op de meervoudige zone is.        |  |
| De sensorvelden worden heet.   | De pan is te groot of je plaatst deze te dicht bij de bedieningsknoppen. | Plaats grotere pannen indien mogelijk op de achterste kookzones.   |
| Er klinkt geen geluidssignaal wanneer je de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.                                      | De signalen zijn uit.  | Schakel de geluiden in. Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.   |
|  gaat aan.                                     | Kinderbeveiligingsinrichting of Blokkering werkt.                        | Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.   |
|  en een getal gaan branden.                    | Er is een fout opgetreden in de kookplaat.                               | Schakel de kookplaat uit en schakel deze na 30 seconden weer in. Wanneer  weer verschijnt, trek je de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 30 seconden weer in. Als het probleem zich blijft voordoen, neem je contact op met een erkende servicedienst. |
| Je kunt een constant piepgeluid horen.   | De elektrische aansluiting is verkeerd.                                  | Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende electricien.  |
|  gaat aan.                                     | De tweede fase van de stroomtoevoer ontbreekt.                           | Controleer of de kookplaat goed aangesloten is op het lichtnet. Verwijder de zekering, wacht een minuut, en plaats de zekering weer terug.   |

## 8.2 Als je geen oplossing kunt vinden...

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling. Geef de gegevens op het typeplaatje. Geef ook de driecijferige code voor het glaskeramiek (bevindt zich in de hoek van het glazen oppervlak) en een

foutmelding die gaat branden. Zorg ervoor dat je de kookplaat correct gebruikt. Als dit niet het geval is, is het onderhoud van een servicemonteur of dealer niet gratis, ook tijdens de garantieperiode. De informatie over garantieperiode en geautoriseerde servicecentra vind je in het garantieboekje.

## 9. TECHNISCHE GEGEVENS

### 9.1 Typeplaatje

Model HE634070XB  
Type 60 HAD C6 AO

Serienr. ....

PNC 949 595 055 03  
220-240 V 50-60 Hz  
Gemaakt in: Duitsland  
7.1 kW



## 9.2 Specificatie kookzones

| Kookzone     | Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W] | Diameter van de kookzone [mm] |
|--------------|---|-------------------------------|
| Links voor   | 800 / 1600 / 2300                             | 120 / 175 / 210               |
| Links achter | 1200  | 145                           |
| Rechtsvoor   | 1200  | 145                           |
| Rechtsachter | 1500 / 2400                                   | 170 / 265                     |

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

## 10. ENERGIEZUINIGHEID

### 10.1 Productinformatie\*

|  |  |                        |
|--|--|------------------------|
| Modelnummer  | HE634070XB   |                        |
| Type kookplaat                                     | Inbouwkookplaat                                    |                        |
| Aantal kookzones                                   | 4  |                        |
| Verwarmingstechnologie                             | Stralingsverwarmer                                 |                        |
| Diameter van ronde kookzones (Ø)                   | Links voor   | 21,0 cm                |
|  | Links achter                                       | 14,5 cm                |
|  | Rechtsvoor   | 14,5 cm                |
| Lengte (L) en breedte (W) van niet-ronde kookzone  | Rechtsachter                                       | L 26,5 cm<br>W 17,0 cm |
|  | Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking) | Links voor             |
| Links achter                                       |  | 188,0 Wh / kg          |
| Rechtsvoor   |  | 188,0 Wh / kg          |
| Rechtsachter                                       |  | 191,6 Wh / kg          |
| Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob) | 190,6 Wh / kg                                      |                        |

\* Voor de Europese Unie conform EU 66/2014. Voor Belarus volgens STB 2477-2017, Annex A. Voor Oekraïne volgens 742/2019.

EN 60350-2 - Huishoudelijke elektrische kookapparaten - Deel 2: Kookplaten - Methoden voor het meten van prestaties

### 10.2 Energiebesparing

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

- Warm alleen de hoeveelheid water op die u nodig heeft.
- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet uw kookgerei op de kookzone voordat u deze activeert.

- De bodem van het kookgerei moet dezelfde afmeting hebben als de kookzone.
- Zet kleiner kookgerei op kleinere kookzones.

- Plaats het kookgerei precies in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.

## 11. MILIEUBESCHERMING

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

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

## PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por elegir este producto AEG. Lo hemos creado para brindarle un rendimiento impecable durante muchos años, con tecnologías innovadoras que lo ayudan a simplificar la vida, características que quizás no encuentre en los electrodomésticos comunes. Dedique unos minutos a leer este documento para sacarle el máximo partido.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

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



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

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



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:

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

## ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie.

La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 67 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....  | 70 |
| 3. INSTALACIÓN.....                 | 72 |
| 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....    | 73 |
| 5. USO DIARIO.....                  | 75 |
| 6. CONSEJOS.....                    | 77 |
| 7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....    | 78 |
| 8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....       | 79 |
| 9. DATOS TÉCNICOS.....              | 80 |
| 10. EFICACIA ENERGÉTICA.....        | 81 |
| 11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....  | 82 |

## 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace

responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

## **1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables**

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas accesibles se calientan durante el funcionamiento.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## **1.2 Instrucciones generales de seguridad**

- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.

- NUNCA intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- ADVERTENCIA: El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.
- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un servicio autorizado o personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.
- ADVERTENCIA: Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### **ADVERTENCIA!**

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.



#### **ADVERTENCIA!**

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
- La base del aparato se puede calentar. Asegúrese de colocar un panel de separación hecho de contrachapado, material de armazón para cocina u otro material incombustible bajo el aparato para evitar el acceso a la base.
- El panel de separación tiene que cubrir completamente el área por debajo de la placa.

### 2.2 Conexión eléctrica



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de conectar la placa de cocción a un horno y antes de cada cableado, asegúrese de que los terminales principales de ambos aparatos no tengan tensión.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente.
- Utilice el cable de alimentación de red correcto.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a una toma.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe de red (en su caso) ni el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico autorizado para cambiar un cable de alimentación dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.

- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

### 2.3 Uso



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (si corresponde) antes del primer uso.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico (en interiores).
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la toma de corriente. Esto debe hacerse para evitar descargas eléctricas.

- Cuando se coloca comida en aceite caliente, puede saltar.



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendio y explosiones

- Las grasas y el aceite pueden liberar vapores inflamables al calentarse. Mantenga cualquier llama u objeto caliente alejado de grasas y aceites cuando los use para cocinar.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones espontáneas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar fuego a menor temperatura que el aceite que se usa por primera vez.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



#### **ADVERTENCIA!**

Podría dañar el aparato.

- No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de mandos.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido o que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros propósitos, por ejemplo, calentar la habitación.

## 2.4 Mantenimiento y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.

## 2.5 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.
- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están

destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

## 2.6 Eliminación



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

# 3. INSTALACIÓN



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 3.1 Hob and oven connection type

This appliance has a yellow 1x14 pole connector and can be connected to an oven with a yellow 1x14 pole connector.

## 3.2 Antes de la instalación

Antes de instalar la placa de cocción, anote la información siguiente de la placa de características. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción.

Número de serie .....

## 3.3 Placas empotradas

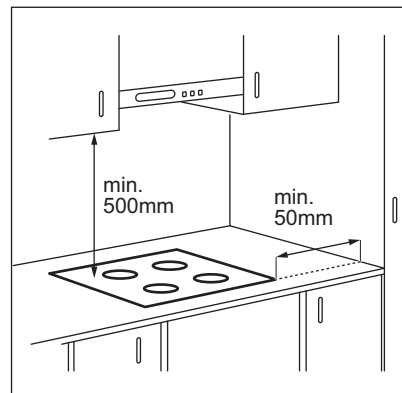
Primero instale el horno y después la placa de cocción en el recorte.

Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse

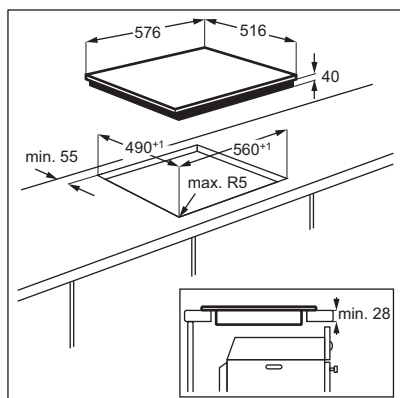
una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

## 3.4 Montaje

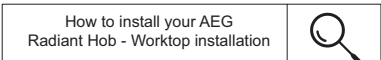
Si instala la placa debajo de una campana, consulte las instrucciones de instalación de la campana para ver la distancia mínima entre los aparatos.





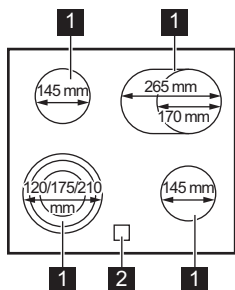


Para encontrar el tutorial de vídeo "Cómo instalar la placa de cocción radiante AEG - Instalación en encimera", escriba el nombre completo indicado en el gráfico siguiente.



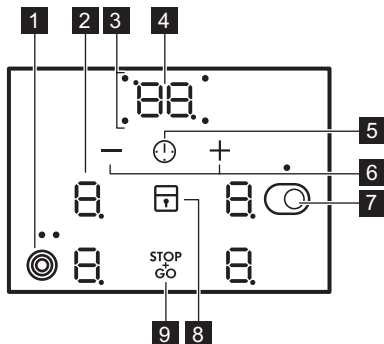
## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Disposición de las zonas de cocción








- 1** Zona de cocción
- 2** Panel de mandos












### 4.2 Disposición del panel de control



Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas indican qué funciones están en funcionamiento.

| Sensor   | Función                                       | Comentario  |
|--|---|---|
| <b>1</b>  | -   | Para activar y desactivar el anillo exterior.       |
| <b>2</b> -   | Indicador del nivel de calor                  | Para mostrar el nivel de calor.                     |
| <b>3</b> -   | Indicadores de tiempo de las zonas de cocción | Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora. |
| <b>4</b> -   | Indicador del temporizador                    | Para mostrar la hora en minutos.                    |
| <b>5</b>  | -   | Para seleccionar una zona de cocción.               |
| <b>6</b> + / -   | -   | Para aumentar o disminuir el tiempo.                |
| <b>7</b>  | -   | Para activar y desactivar el anillo exterior.       |
| <b>8</b>  | Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños | Para bloquear y desbloquear el panel de control.    |
| <b>9</b>  | STOP+GO                                       | Para activar y desactivar la función.               |

### 4.3 Indicación de la temperatura en pantalla

| Pantalla   | Descripción   |
|--|---|
|    | La zona de cocción está apagada.  |
|  -    | La zona de cocción está en funcionamiento.  |
|    | STOP+GO está en funcionamiento.   |
|    | Calentamiento automático está en funcionamiento.  |
|  + número   | Hay un fallo de funcionamiento.   |
|  /  /  | OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando / mantener caliente / calor residual. |
|    | Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños está en funcionamiento.   |
|    | Desconexión automática está en funcionamiento.  |

## 4.4 OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)



### ADVERTENCIA!

/ / Mientras se enciende el indicador, existe riesgo de quemaduras por el calor residual.

Los indicadores / / aparecen cuando una zona de cocción está caliente. Muestran el nivel de calor residual de las zonas de cocción que está usando.

También puede aparecer el indicador:

- para las zonas de cocción adyacentes, incluso si no las utiliza,
- cuando se colocan recipientes calientes en la zona de cocción fría,
- cuando la placa está desactivada pero la zona de cocción sigue caliente.

El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

## 5. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Funcionamiento de la placa

La placa se maneja con los mandos del horno y el panel de control de la placa. Consulte «Uso diario» en el manual del usuario del horno.

### 5.2 Activación y desactivación de los circuitos exteriores

Es posible adaptar la superficie de cocción al tamaño del recipiente.

Uso del sensor:

**Para activar el circuito exterior:** toque el sensor. Se enciende el indicador.

**Para activar más circuitos exteriores:** toque el mismo sensor de nuevo. Se encenderá el indicador siguiente.

**Para desactivar el circuito exterior:** toque el sensor hasta que se apague el indicador.



Cuando se activa la zona pero no el circuito exterior, la luz de la zona puede cubrir el anillo exterior. No significa que el circuito exterior esté activado. Para ver si el circuito está activado, compruebe el indicador.

### 5.3 Calentamiento automático

Si activa esta función puede conseguir el ajuste de calor necesario en menos tiempo. La función establece la temperatura al valor más elevado por un cierto tiempo y, después, la baja al valor adecuado.



Para activar la función, la zona de cocción debe estar fría.

**Para activar la función de una zona de cocción:** gire el mando a la derecha hasta

que se encienda . Establezca inmediatamente el ajuste de calor correcto.

Transcurridos 3 segundos, se enciende .

**Para desactivar la función:** gire el mando hacia la izquierda.


### 5.4 Desconexión automática

**La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:**

- todas las zonas de cocción están apagadas,
- no se ajusta un nivel de calor después de encender la placa,
- se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de mandos durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Al cabo de un cierto

tiempo, se enciende  y se apaga la placa.

**Relación entre el ajuste de temperatura y el tiempo tras el que se apaga la placa de cocción:**

| Ajuste del nivel de calor  | La placa de cocción se apaga |
|--|------------------------------|
|  , 1 - 2 | 6 horas                      |
| 3 - 4  | 5 horas                      |
| 5  | 4 horas                      |
| 6 - 9  | 1,5 hora                     |


## 5.5 Temporizador


### • Temporizador de cuenta atrás


Puede utilizar esta función para establecer la duración de una sola sesión de cocción.




Ajuste primero temperatura para la zona de cocción y después la función.





#### Para seleccionar la zona de cocción:

toque  varias veces hasta que parpadee el indicador de la zona de cocción que desee.

**Para activar la función:** toque la parte  del temporizador para programar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará cuando el indicador de la zona de cocción empiece a parpadear.

**Para comprobar el tiempo restante:** toque  para seleccionar la zona de cocción. El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear. La pantalla muestra el tiempo restante.

**Para modificar el tiempo:** toque  para seleccionar la zona de cocción. Toque  o .

**Para desactivar la función:** toque  para seleccionar la zona de cocción y después . El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a 00. El indicador de la zona de cocción desaparece. Para desactivar la función, también puede tocar  y  a la vez.




Al acabarse la cuenta atrás, suena una señal y 00 parpadea. Se apaga la zona de cocción.

**Para detener la señal acústica:** toque .




### • CountUp Timer

Puede utilizar esta función para supervisar la duración de funcionamiento de la zona de cocción.


#### Para seleccionar la zona de cocción:

toque  varias veces hasta que parpadee el indicador de la zona de cocción que desee.




#### Para activar la función:

toque  del temporizador;  aparece. La cuenta de cronómetro comienza cuando el indicador de la zona de cocción empieza a parpadear. La pantalla alterna entre  y el tiempo transcurrido (minutos).


#### Para ver el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción:




toque  para seleccionar la zona de cocción. El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear. La pantalla muestra cuánto tiempo ha estado funcionando la zona.

#### Para desactivar la función:

toque  y después  o . El indicador de la zona de cocción desaparece.

### • Avisador

Puede utilizar esta función mientras la placa está activada y las zonas de cocción no funcionan. La pantalla de temperatura muestra .

**Para activar la función:** toque  y después  o  del temporizador para ajustar el tiempo. La pantalla de las zonas de cocción se desactiva automáticamente tras 10 segundos. Al acabarse el tiempo, suena una señal y 00 parpadea.

**Para detener la señal acústica:** toque .

**Para desactivar la función:** active un momento y desactive la zona de cocción delantera izquierda.



La función no afecta al funcionamiento de las zonas de cocción.

## 5.6 STOP+GO

Esta función ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de calor más bajo.

La función no detiene las funciones del temporizador.

**Para activar la función:** toque  $\frac{\text{STOP}}{\text{GO}}$ .  $\square$  Se enciende.

**Para desactivar la función:** toque  $\frac{\text{STOP}}{\text{GO}}$ . Se enciende el ajuste de calor anterior.



Cuando se cambia el nivel de temperatura, la función se detiene y la pantalla muestra el nuevo ajuste.

## 5.7 Bloqueo

Puede bloquear los sensores de la placa con las zonas de cocción en funcionamiento.

**Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.**

**Para activar la función:** toque  $\frac{\text{STOP}}{\text{GO}}$ .  $\square$  se enciende durante 4 segundos. El temporizador se mantiene activo.

**Para desactivar la función:** toque  $\frac{\text{STOP}}{\text{GO}}$ . Se enciende el ajuste de calor anterior.



La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

## 5.8 Bloqueo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental o indebido de la placa.

**Para activar la función:** la placa debe estar desactivada. Toque  $\frac{\text{STOP}}{\text{GO}}$  durante 4 segundos hasta que  $\square$  parpadee. Toque  $\frac{\text{STOP}}{\text{GO}}$ .  $\square$  se enciende durante 4 segundos.

**Para desactivar la función:** la placa debe estar desactivada. Toque  $\frac{\text{STOP}}{\text{GO}}$  durante 4 segundos hasta que  $\square$  parpadee. Toque  $\frac{\text{STOP}}{\text{GO}}$ .  $\square$  se enciende durante 4 segundos.

**Para anular la función solo durante el tiempo de cocción:** active una zona de cocción.  $\square$  se enciende. Toque  $\frac{\text{STOP}}{\text{GO}}$  durante 4 segundos hasta que  $\square$  se encienda para todas las zonas. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 4 segundos.** Ya puede poner en marcha el aparato. Cuando se desactiva el aparato, la función vuelve a funcionar.

## 5.9 OffSound Control (Desactivación y activación de los sonidos)

Apague la placa de cocción. Toque  $\text{!}$  durante 3 segundos. Toque  $\frac{\text{STOP}}{\text{GO}}$  durante 3 segundos.  $\square$  o  $\square$  se encienden. Toque  $\text{+}$  en el temporizador para seleccionar una de las siguientes opciones:

- $\square$  - el sonido se desactiva
- $\square$  - el sonido se activa.

Para confirmar su selección, espere hasta que la placa de cocción se desactive automáticamente.

Cuando esta función se ajusta en  $\square$ , solo se oye el sonido cuando:

- el Avisador baja
- el Temporizador baja
- se coloca algo en el panel de control.

## 6. CONSEJOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Utensilios de cocina

- La base de los recipientes debe ser lo más gruesa y plana posible.

- Asegúrese de que las bases de los utensilios están limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.
- Para evitar arañazos, no deslice ni frote la olla sobre el vidrio de cerámica.



Los utensilios de cocina fabricados con acero esmaltado y bases de aluminio o cobre pueden provocar cambios de color de la superficie vitrocerámica.

## 6.2 Öko Timer (Temporizador Eco)


Con el fin de ahorrar energía, la resistencia de la zona de cocción se apaga antes de que

suene la señal del temporizador de cuenta atrás. La diferencia en el tiempo de utilización depende de la temperatura de calentamiento y de la duración de la cocción.

## 6.3 Ejemplos de aplicaciones de cocina



Los datos de la tabla son valores orientativos.

| Ajuste de temperatura  | Usar para:  | Tiempo (min)        | Consejos  |
|--|---|---------------------|---|
|  - 1 | Mantener calientes los alimentos.   | según sea necesario | Tapar los utensilios de cocina.   |
| 1 - 2  | Salsa holandesa, fundir: mantequilla, chocolate o gelatina.   | 5 - 25              | Mezcla de vez en cuando.  |
| 1 - 2  | Solidificar: tortillas esponjosas, huevos al plato.   | 10 - 40             | Cocina el plato con una tapa.   |
| 2 - 3  | Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.  | 25 - 50             | Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción. |
| 3 - 4  | Verduras al vapor, pescado, carne.  | 20 - 45             | Añada un par de cucharadas de líquido.  |
| 4 - 5  | Patatas al vapor.   | 20 - 60             | Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.  |
| 4 - 5  | Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.   | 60 - 150            | Hasta 3 l de líquido más ingredientes.  |
| 6 - 7  | Fritura ligera: escalopes, cordon bleu de ternera, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, rebozados, huevos, tortitas, rosquillas. | según sea necesario | Déle la vuelta a media cocción.   |
| 7 - 8  | Fritura fuerte: hash browns, filetes de lomo, bistecs.  | 5 - 15              | Déle la vuelta a media cocción.   |
| 9  | Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), patatas fritas.  |                     |   |

## 7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 7.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.

- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento de la placa.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Utilice un rascador especial para el cristal.

## 7.2 Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico, azúcar y alimentos que contengan azúcar, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un rascador especial sobre la

superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Elimine cualquier decoloración metálica brillante:** utilice una solución de agua y vinagre para limpiar la superficie de cristal con un paño.

## 8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS








### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 8.1 Qué hacer si...

| Problema  | Posible causa  | Solución   |
|---|--|--|
| La placa no se enciende o no funciona.  | Ha saltado el fusible.   | Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado. |
|   | Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.                                       | Toque solo un sensor.  |
|   | STOP+GO está en funcionamiento.  | Consulte "Uso diario".   |
|   | Hay agua o grasa en el panel de control.   | Limpie el panel de control.  |
| Se emite una señal acústica y la placa se apaga.<br>Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga. | Ha colocado uno o varios sensores.   | Retire el objeto de los sensores.  |
| El indicador de calor residual no se enciende.  | La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor está dañado. | Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.                             |
| Calentamiento automático no funciona.   | La zona está caliente.   | Deje que la zona se enfríe lo suficiente.  |
|   | Se ha ajustado el nivel de calor más alto.   | El nivel de cocción máximo tiene la misma potencia que la función.   |

| Problema   | Posible causa   | Solución   |
|--|---|--|
| No se puede encender el anillo exterior.   |   | Encienda primero el anillo interior cambiando el ajuste de temperatura.  |
|  Hay un área oscura en la zona múltiple. | Es normal que haya una zona oscura en la zona múltiple.                                   |  |
| Los sensores se calientan.   | El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos. | Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.  |
| No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.   | Los sonidos están desactivados.   | Active los sonidos. Consulte "Uso diario".   |
|  se enciende.                            | Dispositivo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento.                     | Consulte "Uso diario".   |
|  y un número se encienden.               | Se ha producido un error en la placa.   | Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si vuelve a aparecer  , desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico. |
| Se oye un pitido constante.  | La conexión eléctrica no es correcta.   | Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.   |
|  se enciende.                            | Falta la segunda fase de la alimentación eléctrica.                                       | Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Quite el fusible, espere un minuto e inserte el fusible de nuevo.  |

## 8.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico. Facilite los datos de la placa de características. Indique también el código de tres dígitos de la vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie del cristal) y aparece un mensaje de error.

Asegúrese de que manipula la placa correctamente. De lo contrario, el técnico de servicio o el distribuidor facturarán la reparación efectuada, incluso durante el periodo de garantía. La información sobre el periodo de garantía y los centros de servicio autorizados figuran en el folleto de garantía.

## 9. DATOS TÉCNICOS

### 9.1 Placa de datos técnicos

Modelo HE634070XB


Tipo 60 HAD C6 AO

Código del número del producto (PNC) 949 595 055 03

220-240 V ~ 50-60 Hz



Nº serie: .....  
AEG

Fabricado en: Alemania  
7.1 kW  


## 9.2 Especificaciones de las zonas de cocción

| Zona de cocción           | Potencia nominal (ajuste de calor máximo) [W] | Diámetro de la zona de cocción [mm] |
|---------------------------|---|-------------------------------------|
| Parte delantera izquierda | 800 / 1600 / 2300                             | 120 / 175 / 210                     |
| Parte trasera izquierda   | 1200  | 145                                 |
| Parte delantera derecha   | 1200  | 145                                 |
| Parte trasera derecha     | 1500 / 2400                                   | 170 / 265                           |

Para obtener un resultado de cocción óptimo, utilice utensilios de cocina con un diámetro no mayor al de la zona de cocción.

## 10. EFICACIA ENERGÉTICA

### 10.1 Información del producto\*

|  |  |  |
|--|--|--|
| Identificación del modelo                                    |  | HE634070XB   |
| Tipo de placa  |  | Placa empotrada  |
| Número de zonas de cocción                                   |  | 4  |
| Tecnología de calentamiento                                  |  | Calentador radiante  |
| Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)              | Parte delantera izquierda<br>Parte trasera izquierda<br>Parte delantera derecha                          | 21 cm<br>14,5 cm<br>14,5 cm                                      |
| Largo (L) y ancho (A) de la zona de cocción no circular      | Parte trasera derecha  | L 26,5 cm<br>A 17 cm   |
| Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking) | Parte delantera izquierda<br>Parte trasera izquierda<br>Parte delantera derecha<br>Parte trasera derecha | 194,9 Wh / kg<br>188,0 Wh / kg<br>188,0 Wh / kg<br>191,6 Wh / kg |
| Consumo energético de la placa de cocción (EC electric hob)  |  | 190,6 Wh / kg  |

\* Para la Unión Europea según la normativa UE 66/2014. Para Bielorrusia, de conformidad con la STB 2477-2017, Anexo A. Para Ucrania, de conformidad con la 742/2019.

EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos: encimeras eléctricas - Parte 2: Placas - Métodos de medición del rendimiento


## 10.2 Ahorro de energía


Estos consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.

- La base del utensilio de cocina debe tener el mismo diámetro que la zona de cocción.
- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

## 11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

## TÄYDELLISIÄ TULOKSIA

Kiitos, kun valitsit tämän AEG-tuotteen. Olemme luoneet sen antamaan sinulle moitteettoman suorituskyvyn monien vuosien ajan innovatiivisilla tekniikoilla, jotka helpottavat elämää – nämä ovat ominaisuuksia, joita et ehkä löydä tavallisista laitteista. Käytä muutama minuutti aikaasi lukeaksesi, kuinka saat kaiken kaiken hyödyn irti laitteesta.

### Vieraile verkkosivullamme:



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

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



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

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



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

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

## ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme:

Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitus / Varotoimi- ja turvallisuustietoja

 Yleistietoa ja vinkkejä

 Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

## SISÄLTÖ

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| 1. TURVALLISUUSTIEDOT.....  | 83 |
| 2. TURVALLISUUSOHJEET.....  | 85 |
| 3. ASENNUKSEN.....          | 87 |
| 4. TUOTEKUVAUS.....         | 89 |
| 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ..... | 91 |
| 6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA..... | 93 |
| 7. HOITO JA PUHDISTUS.....  | 94 |
| 8. VIANMÄÄRITYS.....        | 95 |
| 9. TEKNISET TIEDOT.....     | 96 |
| 10. ENERGIATEHOKKUUS.....   | 97 |
| 11. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....  | 97 |

## 1. TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta

henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

## **1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus**

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Pidä lapset ja lemmikkieläimet pois uunin lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä käytön jälkeen. Laitteen esillä olevat osat kuumentuvat käytön aikana.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

## **1.2 Yleinen turvallisuus**

- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista, ja se voi aiheuttaa tulipalon.
- Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

- **VAROITUS:** Laitteeseen ei saa liittää ulkoista kytkintä, kuten ajastinta, eikä sitä saa liittää virtapiiriin, jonka sähkölaitos säännöllisin väliajoin kytkee päälle/pois päältä.
- **HUOMIO:** Ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti. Lyhyen jakson ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti.
- **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason pinnoilla.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrupesuria.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta ja irrota pistoke pistorasiasta. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloa käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun kummassakin tapauksessa.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- **VAROITUS:** Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritetyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Asennus



#### **VAROITUS!**

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.



#### **VAROITUS!**

Virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai laitteen vaurioitumisen.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.

- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Tiivistä pinnat tiivistaineella estääksesi kosteuden aiheuttaman turpoamisen.
- Suojaa laitteen alaosa höyryltä ja kosteudelta.

- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Jos laite on asennettu laatikoiden yläpuolelle, varmista, että laitteen alaosan ja ylälaatikon välinen tila on riittävä ilmankierron kannalta.
- Laitteen alaosa voi kuumentua. Varmista, että asennat laitteen alapuolelle vanerista, keittiön jäännösmateriaalista tai muusta syyttymättömästä materiaalista valmistetun erotuslevyn, joka estää pääsyn laitteen alapuolelle.
- Erotuslevyn tulee peittää keittotason alla oleva alue kokonaan.

## 2.2 Sähkökytkentä



### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähköliitännät on teetettävä pätevällä sähköasentajalla.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Ennen kuin kytket keittotason uuniin ja ennen jokaista johdotusta, varmista, että molempien laitteiden päälliittimet ovat jännitteettä.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohdot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumentumisen.
- Käytä oikeaa verkkovirtajohtoa.
- Älä päästä virtajohtoa sotkeutumaan.
- Tarkista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä johdossa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos sellainen on) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke (jos sellainen on) tai virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.

- Kytkke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

## 2.3 Valitse



### **VAROITUS!**

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvat (jos niitä on) ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukosia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytkke keittoalue aina "off"-asentoon kunkin käyttökerran jälkeen.
- Älä laita ruokailuvälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne saattavat kuumentua.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi virtalähteestä. Näin ehkäistään sähköiskuja.
- Laittaessasi elintarvikkeita kuumaan öljyyn, seurauksena voi olla roiskeita.



### **VAROITUS!**

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

- Kuumentuneesta rasvasta voi syntyä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä ruoanvalmistuksen aikana.
- Kuumat höyryt voivat aikaansaada syttymisen.
- Käytetty öljy, joka voi sisältää ruokajäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytetty öljy.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.



#### **VAROITUS!**

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Älä aseta kuumia keittoastioita käyttöpaneelin päällä.
- Älä aseta kuumaa keittoastian kantta keittotason lasipinnalle.
- Älä anna keittoastian kiehua kuiviin.
- Varo, etteivät esineet ja keittoastiat pääse putoamaan laitteen päälle. Laitteen pinta voi vaurioitua.
- Älä käynnistä keittoalueita tyhjiällä keittoastioilla tai ilman, että keittoalueella on keittoastia.
- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle.
- Valuraudasta tai alumiinista valmistetut keittoastiat tai keittoastiat, joiden pohjassa on vaurioita, voivat aiheuttaa naarmuja lasiin tai lasikeramiikkaan. Näitä astioita on kohotettava, kun niitä halutaan siirtää eri kohtaan keittotasolla.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Laitetta ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, kuten esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.

### **2.4 Hoito ja puhdistus**

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.

- Kytke virta pois laitteesta ja anna sen jäähtyä, ennen kuin aloitat puhdistuksen
- Älä suihkuta vettä tai käytä höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

### **2.5 Huolto**

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun. Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.
- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

### **2.6 Hävittäminen**



#### **VAROITUS!**

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.

## **3. ASENNUS**



#### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### **3.1 Keittotason ja uunin liitäntätyyppi**

Tässä laitteessa on keltainen 1x14 napaliitin ja se voidaan liittää uuniin, jossa on keltainen 1x14 napaliitin.

### 3.2 Ennen asentamista

Kirjoita alla olevat tiedot ylös arvokilvestä ennen keittotason asentamista. Arvokilpi sijaitsee keittotason pohjassa.

Sarjanumero .....

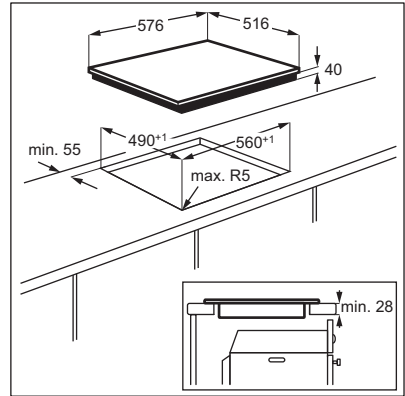
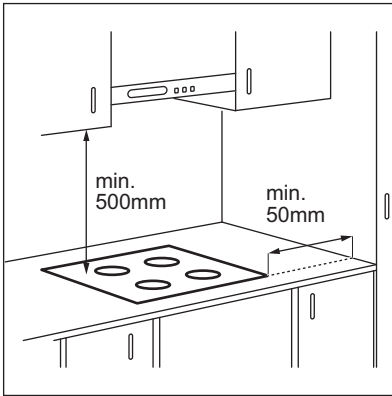
### 3.3 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

Asenna paikoilleen ensin uuni ja sen jälkeen keittotaso.

Kalusteeseen sijoitettavia keittotasoja saa käyttää vasta, kun ne on asennettu sopiviin, määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

### 3.4 Kokaminen

Jos keittotaso asennetaan liesituulettimen alapuolelle, katso laitteiden välinen vähimmäisetäisyys liesituulettimen asennusohjeista.



Etsi video-opastus "AEG:n säteilevän keittotason asentaminen – Työtasoasennus" kirjoittamalla alla olevassa kuvassa ilmoitettu nimi kokonaisuudessaan.



[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

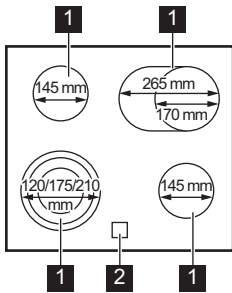
How to install your AEG  
Radiant Hob - Worktop installation





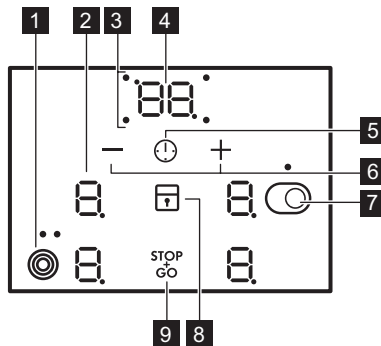
## 4. TUOTEKUVAUS

### 4.1 Keittoaluejärjestely



- 1 Keittoalue
- 2 Käyttöpaneeli

### 4.2 Käyttöpaneelin painikkeet



Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla. Näytöt, merkivalot ja äänimerkit ilmaisevat, mitkä toiminnot ovat käytössä.

| Kosketuspainike | Toiminto                          | Kuvaus  |
|-----------------|-----------------------------------|---|
| 1               | -                                 | Ulolman lämpöalueen kytkeminen päälle ja pois päältä. |
| 2               | Tehotason näyttö                  | Tehotason näyttäminen.                                |
| 3               | Keittoalueiden ajastimen ilmaiset | Aika-asetusta koskevan keittoalueen osoittaminen.     |
| 4               | Ajastimen näyttö                  | Ajan osoittaminen minuutteina.                        |
| 5               | -                                 | Keittoalueen valitseminen.                            |

| Kosketuspainike | Toiminto  | Kuvaus  |
|-----------------|-----------|---|
| 6               | + / -     | Ajan lisääminen tai vähentäminen.   |
| 7               |           | Ulomman lämpöalueen kytkeminen päälle ja pois päältä.                     |
| 8               |           | Lukko / Lapsilukko<br>Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen. |
| 9               | STOP + GO | Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.                               |

### 4.3 Tehotasojen näytöt

| Näyttö   | Kuvaus   |
|----------|--|
|          | Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.   |
| -        | Keittoalue on toiminnassa.   |
|          | STOP+GO on kytketty päälle.  |
|          | Automaattinen kuumentaminen on kytketty päälle.  |
| + numero | Toimintahäiriö.  |
|          | OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo): edelleen toiminnassa / lämpimänä pito / jälkilämpö. |
|          | Lukko / Lapsilukko on kytketty päälle.   |
|          | Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.   |

### 4.4 OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo)



#### VAROITUS!

Niin kauan kuin merkkivalo palaa, on olemassa jälkilämmön aiheuttama palovammojen vaara.

Merkkivalot tulevat näkyviin, kun keittoalue on kuuma. Merkkivalot ilmoittavat käytössä olevien keittoalueiden jälkilämmön tason.

Merkkivalo voi myös ilmestyä:

- viereisille keittoalueille vaikka et olisi niitä käyttämässä,
- kun kuumia keittoastioita asetetaan kylmälle keittoalueelle,
- kun keittotasot on kytketty pois päältä, mutta keittoalue on edelleen kuuma.

Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.

## 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 5.1 Keittotason käyttö

Keittotason käyttö tapahtuu uunin nopeilla ja keittotason käyttöpaneelista. Katso uunin käyttöoppaan kohta "Päivittäiskäyttö".

### 5.2 Ulompien lämpöalueiden kytkeminen päälle ja pois päältä

Voit säätää keittoalueen keittoastian pohjan koon mukaan.

Käytä kosketuspainiketta:  

**Kytke ulompi lämpöalue toimintaan:** kosketa kosketuspainiketta. Merkkivalo syttyy.

**Useamman ulomman lämpöalueen kytkeminen toimintaan:** kosketa samaa kosketuspainiketta uudelleen. Vastaava merkkivalo syttyy.

**Ulomman lämpöalueen kytkeminen pois toiminnasta:** kosketa kosketuspainiketta, kunnes merkkivalo sammuu.



Kun alue kytketään toimintaan, mutta ulompaa lämpöaluetta ei kytketä toimintaan, alueelta poistuva valo voi peittää ulomman lämpöalueen. Se ei tarkoita, että ulompi lämpöalue olisi kytketty toimintaan. Tarkista alueen kytkeytymisen merkkivalosta.



### 5.3 Automaattinen kuumentaminen

Jos tämä toiminto kytketään toimintaan, haluttu tehotaso voidaan saavuttaa nopeammin. Toiminto asettaa korkeimman tehoston joksikin aikaa, ja laskee tehoston sen jälkeen oikeaan asetukseen.



Toiminnon toimintaan kytkeminen edellyttää, että keittoalue on kylmä.


### Keittoalueen toiminnon kytkeminen toimintaan:

käännä väännintä myötöpäivään, kunnes  syttyy. Aseta välittömästi oikea tehotaso. Kolmen sekunnin kuluttua syttyy .


**Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:** käännä väännintä vastapäivään.

### 5.4 Automaattinen virrankatkaisu

**Toiminto katkaisee virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:**

- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
- Et aseta tehotasoa kytkettyäsi keittotason toimintaan.
- Käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytketty pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua merkkivalo  syttyy ja laite kytketty pois toiminnasta.

**Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:**

| Tehotaso  | Keittotason pois kytketympäaika |
|---|---------------------------------|
|  1 - 2 | 6 tuntia                        |
| 3 - 4   | 5 tuntia                        |
| 5   | 4 tuntia                        |
| 6 - 9   | 1,5 tunti                       |


### 5.5 Ajastin

#### • Ajanlaskuajastin


Voit käyttää tätä toimintoa yksittäisen ruoanlaittojakson keston asettamiseen.

Aseta ensin keittoalueen tehotaso ja sen jälkeen toiminto.


**Keittoalueen asettaminen:** kosketa

painiketta  toistuvasti, kunnes keittoalueen merkkivalo syttyy.

**Toiminnon kytkeminen toimintaan:**

kosketa ajastimen -painiketta ja aseta aika (00 - 99 minuuttia). Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan, ajan laskenta on käynnissä.

**Jäljellä olevan ajan tarkistaminen:** kosketa



painiketta  haluamasi keittoalueen asettamiseksi. Keittoalueen merkkivalo vilkkuu. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.



**Ajan muuttaminen:** kosketa painiketta 

haluamasi keittoalueen asettamiseksi.

Kosketa painiketta  tai .

**Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:**

kosketa painiketta  haluamasi keittoalueen asettamiseksi ja kosketa sitten . Jäljellä oleva aika näkyy näytössä laskien arvoon 00. Keittoalueen merkkivalo sammuu. Voit kytkeä toiminnon pois päältä myös

koskettamalla samanaikaisesti painikkeita  ja .



Kun ajanlaskenta päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu 00. Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.


**Äänimerkin deaktivoiminen:** kosketa

painiketta .



• **CountUp Timer**

Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan tarkkailemiseen.


**Keittoalueen asettaminen:** kosketa

painiketta  toistuvasti, kunnes keittoalueen merkkivalo syttyy.

**Toiminnon kytkeminen toimintaan:**

kosketa ajastimen painiketta .  syttyy. Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan, ajan laskenta on käynnissä.

Näytössä näkyy  ja ajastimen aika (minuutteina).


**Keittoalueen jäljellä olevan toiminta-ajan tarkistaminen:** kosketa painiketta 

haluamasi keittoalueen asettamiseksi.


Keittoalueen merkkivalo vilkkuu. Näytössä näkyy keittoalueen toiminta-aika.

**Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:**



kosketa painiketta  ja sen jälkeen

painiketta  tai . Keittoalueen merkkivalo sammuu.

• **Hälytinajastin**

Voit käyttää tätä toimintoa keittotason ollessa toiminnassa ja keittoalueiden ollessa pois toiminnasta. Tehotason näytössä näkyy .

**Toiminnon kytkeminen toimintaan:**

kosketa ajastimen -painiketta ja sitten 

tai -painiketta ja aseta aika.

Keittoalueiden näyttö kytkeytyy automaattisesti pois päältä 10 sekunnin kuluttua. Kun ajanlaskenta päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu 00.

**Äänimerkin deaktivoiminen:** kosketa

painiketta .

**Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:**

kytke vasemmalla edessä oleva keittoalue toimintaan lyhyeksi ajaksi ja kytke se sitten pois toiminnasta.



Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

## 5.6 STOP+GO


Kyseinen toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimpaan tehotasoon.

Toiminto ei peruuta asetettuja ajastuksia.

**Toiminnon kytkeminen toimintaan:**

kosketa painiketta   syttyy.

**Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:**

kosketa painiketta . Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.



Jos tehotasoa muutetaan, toiminto pysähtyy ja näytössä näkyy uusi tehotaso.

## 5.7 Lukko

Voit lukita keittotason kosketuspainikkeet keittoalueiden toimiessa.

**Aseta ensin tehotaso.**

**Toiminnon kytkeminen toimintaan:**

kosketa painiketta .  syttyy neljän sekunnin ajaksi. Ajastin toimii edelleen.

**Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:**

kosketa painiketta . Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.






Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.

## 5.8 Uunin lapsilukko



Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

**Toiminnon toimintaan kytkeminen:**



keittoalueen on oltava pois päältä. Kosketa  4 sekunnin ajan, kunnes  vilkkuu.


Kosketa   syttyy 4 sekunnin ajaksi.

**Toiminnon pois toiminnasta kytkeminen:**






keittoalueen on oltava pois päältä. Kosketa  4 sekunnin ajan, kunnes  vilkkuu.



Kosketa painiketta   syttyy 4 sekunnin ajaksi.

**Voit ohittaa toiminnon vain yhtä keittoaikaa koskien:** kytkke keittoalue toimintaan.  syttyy. Kosketa painiketta  4


sekunnin ajan, kunnes  syttyy kaikkiin alueisiin. **Aseta tehotaso 4 sekunnin kuluessa.** Nyt voit käyttää keittotasoa. Kun kytket laitteen pois toiminnasta, toiminto kytkeytyy takaisin toimintaan.

## 5.9 OffSound Control (Äänimerkkien poistaminen käytöstä ja käyttöön ottaminen)

Kytke keittotaso pois päältä. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan.  tai  syttyy. Kosketa ajastimen painiketta  seuraavien asetusten valitsemiseksi:

-  - äänimerkit pois käytöstä
-  - äänimerkit käytössä.

Vahvista valinta odottamalla, kunnes keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Kun toiminto on asetettu asentoon , äänimerkit kuuluvat vain seuraavissa tapauksissa:

- Hälytinjaajastin laskee
- Ajanlaskenta-automatiikka laskee
- käyttöpaneelin päälle asetetaan jokin esine.

## 6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Ruoanlaittovälineet

- Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.
- Varmista, että keittoastioiden pohjat ovat puhtaat ja kuivat ennen niiden asettamista keittotasolle.
- Keittoastioita ei saa liu'uttaa keraamisen lasin pinnalla tai hangata siihen naarmuuntumisen estämiseksi.



Emaloidusta teräksestä valmistetut tai alumiini- tai kuparipohjaiset keittoastiat voivat aiheuttaa värimuutoksia keraamiseen pintaan.

### 6.2 Öko Timer (Eko-ajastin)

Energian säästämiseksi keittoalueen vastus kytkeytyy pois toiminnasta ennen kuin ajanlaskenta-automatiikan äänimerkki kuuluu. Toiminta-ajan erotus riippuu tehotasosta ja kypsennysajasta.

## 6.3 Esimerkkejä ruoanvalmistussovelluksista



Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

| Tehoasetus | Käytä -toimenpidettä seuraaviin:   | Aika (min)   | Vinkkejä  |
|------------|--|--------------|---|
| - 1        | Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä.  | tarvittaessa | Aseta keittoastian päälle kansi.  |
| 1 - 2      | Hollandaise-kastike, sulanut: voi, suklaa, gelatiini.  | 5 - 25       | Sekoita tasaisin väliajoin.   |
| 1 - 2      | Kiinteytä: kuohkeat munakkaat, keitetyt kananmunat.  | 10 - 40      | Kypsennä kansi päällä.  |
| 2 - 3      | Riisin ja maitorukien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.   | 25 - 50      | Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä. |
| 3 - 4      | Höyrytetyt vihannekset, kala, liha.  | 20 - 45      | Lisää nestettä muutama ruokalusikallinen.   |
| 4 - 5      | Höyrytetyt perunat.  | 20 - 60      | Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä / 750 g perunoita.   |
| 4 - 5      | Kypsennä suuria määriä ruokaa, pataruokia ja keittoja.   | 60 - 150     | Enintään 3 litraa nesteitä ja ainekset.   |
| 6 - 7      | Kevyt paistaminen: leike, vasikanliha cordon bleu, kotletit, nakit, rissoleet, makkarat, maksa, rasvan ja jauhun sekoitus, kananmunat, pannukakut, munkit. | tarvittaessa | Käännä kypsennyksen puolivälissä.   |
| 7 - 8      | Perusteellinen paistaminen, röstiperunat, sisäfileepihvit, pihvit.   | 5 - 15       | Käännä kypsennyksen puolivälissä.   |
| 9          | Keitetty vesi, keitetty pasta, paistettu liha (goulash, lihapata), uppoaistetut ranskalaiset.  |              |   |

## 7. HOITO JA PUHDISTUS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 7.1 Yleistietoa

- Puhdista keittolevy jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat tahrat eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.

- Käytä erityistä lasipinnan käsittelyyn tarkoitettua raaputinta.

### 7.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, tuorekelmu, sokeri ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin epäpuhtaudet voivat vahingoittaa keittotasoa. Varo palovammoja. Käytä keittotason erityistä kaavinta viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.
- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat,

vesirenkaat, rasvatahrat, kirikkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.

- **Poista kirikkaat metalliset värimuutokset:** käytä veden ja viinietikan liuosta ja puhdista lasipinta liinalla.


## 8. VIANMÄÄRITYS







### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 8.1 Käyttöhäiriöt...

| Ongelma  | Mahdollinen syy   | Korjaustoimenpide  |
|--|---|--|
| Keittotaso ei mene päälle eikä sitä voida käyttää.   | Sulake on palanut.  | Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käännä sähköalan ammattilaisen puoleen. |
|  | Olet koskettanut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti.                | Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.  |
|  | STOP+GO on kytketty päälle.   | Katso kohta "Päivittäinen käyttö".   |
|  | Käyttöpaneelissa on vettä tai rasvatahroja.   | Puhdista käyttöpaneeli.  |
| Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytketty pois päältä. Äänimerkki kuuluu keittotason kytketyessä pois päältä.   | Vähintään yhdelle kosketuspainikkeelle on asetettu jotain.                          | Poista kyseinen esine kosketuspainikkeilta.  |
| Jälkilämmön merkkivalo ei syty.  | Alue ei ole kuuma, koska sitä käytettiin vain vähän aikaa tai anturi on vioittunut. | Jos aluetta käytettiin riittävän pitkään sen kuumenemiseksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoilikkeeseen.   |
| Automaattinen kuumentaminen ei toimi.  | Taso on kuuma.  | Anna tason viilentyä riittävästi.  |
|  | Korkein tehotaso on asetettu.   | Korkeimman tehotason arvo on sama kuin toiminnon.  |
| Ulompi lämpöalue ei kytkeydy toimintaan.   |   | Kytke ensin sisempi lämpöalue toimintaan muuttamalla tehotasoa.  |
|  Monialueella on tumma alue. | Monialueella esiintyvä tumma alue on normaali.                                      |  |
| Kosketuspainikkeet kuumenevat.   | Keittoastia on liian suuri tai se on asetettu liian lähelle säätimiä.               | Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.   |
| Äänimerkkiä ei kuulu käyttöpaneelin kosketuspainikkeita koskettaessa.  | Äänimerkit on kytketty pois toiminnasta.  | Kytke äänimerkit toimintaan. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".  |

| Ongelma  | Mahdollinen syy                          | Korjaustoimenpide  |
|--|--|--|
|  menee päälle.                   | Lapsilukko tai Lukko on kytketty päälle. | Katso kohta "Päivittäinen käyttö".   |
|  ja jokin numero menevät päälle. | Keittotason toiminnassa on virhe.        | Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan 30 sekunnin kuluttua.<br>Jos  syttyy uudelleen, kytke keittotaso irti verkkovirrasta. Kytke keittotaso takaisin verkkovirtaan 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. |
| Laitteesta kuuluu jatkuva piippaava äänimerkki.  | Sähkökytkentä on väärä.                  | Irrota keittotaso verkkovirrasta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.  |
|  menee päälle.                   | Virransyötön toinen vaihe puuttuu.       | Tarkista, onko keittotaso kytketty oikein verkkovirtaan. Irrota sulake, odota yhden minuutin ajan ja laita sulake takaisin paikoilleen.  |

## 8.2 Jos ratkaisua ei löydy...

Jos et itse löydä ratkaisua, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Ilmoita laitteen arvokilpeen merkityt tiedot. Anna myös kolminumeroinen kirjainkoodi lasikeramiikalle (lasipinnan kulmassa) ja virheilmoitus. Varmista, että olet

käyttänyt keittotasoa oikealla tavalla. Muussa tapauksessa huoltoteknikon tai jälleenmyyjän suorittama huolto ei ole ilmaista takuuaikanakaan. Takuuaikaa ja valtuutettuja huoltokeskuksia koskevat tiedot on ilmoitettu takuukirjassa.

## 9. TEKNISET TIEDOT

### 9.1 Arvokilpi

Malli: HE634070XB  
Tyyppi: 60 HAD C6 AO

Sarjanro .....  
AEG

PNC 949 595 055 03  
220–240 V 50–60 Hz  
Valmistettu: Saksa

7.1 kW  


### 9.2 Keittoalueiden määritykset

| Keittoalue   | Nimellisteho (suurin tehotaso) [W] | Keittoalueen halkaisija [mm] |
|--------------|------------------------------------|------------------------------|
| Vasen edessä | 800 / 1600 / 2300                  | 120 / 175 / 210              |
| Vasen takana | 1200                               | 145                          |
| Oikea edessä | 1200                               | 145                          |
| Oikea takana | 1500 / 2400                        | 170 / 265                    |



Käytä korkeintaan keittoalueen halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

## 10. ENERGIATEHOKKUUS

### 10.1 Tuotetiedot\*

|  |  |  |
|--|--|--|
| Mallin tunniste  | HE634070XB   |  |
| Keittotason tyyppi   | Kalusteeseen asennettava keittotaso                          |  |
| Keittoalueiden lukumäärä                                     | 4  |  |
| Kuumennusteknologia  | Säteilevä lämmitin   |  |
| Ympyränmuotoisten keittoalueiden halkaisija (Ø)              | Vasen edessä<br>Vasen takana<br>Oikea edessä                 | 21,0 cm<br>14,5 cm<br>14,5 cm                            |
| Ei-ympyränmuotoisten keittoalueiden pituus (L) ja leveys (W) | Oikea takana   | L 26,5 cm<br>W 17,0 cm                                   |
| Keittoalueen energiankulutus (EC electric cooking)           | Vasen edessä<br>Vasen takana<br>Oikea edessä<br>Oikea takana | 194,9 Wh/kg<br>188,0 Wh/kg<br>188,0 Wh/kg<br>191,6 Wh/kg |
| Energiankulutus, keittotaso (EC electric hob)                | 190,6 Wh/kg  |  |

\* Euroopan unionin alueelle EU-asetuksen 66/2014 mukaisesti. Valko-Venäjälle säädöksen STB 2477-2017, Liite A mukaisesti. Ukrainalle säädöksen 742/2019 mukaisesti.

EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitettut sähkötoimiset kodinkoneet – Osa 2:  
Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat


### 10.2 Energiansäästö


Voit säästää energiaa jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkkejä noudattamalla.

- Käytä veden kuumentamisen aikana ainoastaan tarvittavaa vesimäärää.
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia keittoalueelle ennen alueen kytkemistä toimintaan.
- Keittoastian pohjan tulee vastata keittoalueen halkaisijaa.
- Aseta pieni keittoastia pienemmälle keittoalueelle.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai ruoan sulattamiseksi.

## 11. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

 Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

## ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν AEG. Το έχουμε δημιουργήσει για να σας παρέχουμε τέλεια απόδοση για πολλά χρόνια, με καινοτόμες τεχνολογίες που βοηθούν να απλοποιείτε τη ζωή σας – δυνατότητες που μπορεί να μην βρείτε σε συνηθισμένες συσκευές. Σας παρακαλούμε να αφιερώσετε λίγα λεπτά και να διαβάσετε τις οδηγίες, ώστε να διασφαλίσετε την καλύτερη δυνατή χρήση της συσκευής σας.

### Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για να:



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες σέρβις και επισκευής:

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



Καταχωρίσετε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

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



Αγοράστε αξεσουάρ, αναλώσιμα και γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας:


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

## ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Χρησιμοποιείτε πάντα μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

Όταν επικοινωνείτε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαθέσιμα τα ακόλουθα στοιχεία: Μοντέλο, PNC, Αριθμός σειράς.

Μπορείτε να βρείτε τις πληροφορίες στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

 Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| 1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ..... | 98  |
| 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....     | 101 |
| 3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....                  | 103 |
| 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....          | 105 |
| 5. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....             | 107 |
| 6. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....     | 110 |
| 7. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....       | 111 |
| 8. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....          | 111 |
| 9. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.....       | 113 |
| 10. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....          | 113 |
| 11. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....       | 114 |

## 1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο

κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

### **1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων**

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.
- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη θερμαίνονται κατά τη χρήση.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

### **1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια**

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστίες με λάδι ή λίπος μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.

- ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό, αλλά σβήστε τη συσκευή και καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή με πυρίμαχη κουβέρτα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω μιας εξωτερικής διάταξης μεταγωγής, όπως ένας χρονοδιακόπτης, ή να είναι συνδεδεμένη σε κύκλωμα το οποίο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται συχνά από μια διάταξη.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μη φυλάσσετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Μην τοποθετείτε πάνω στην επιφάνεια της εστίας μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, γιατί μπορούν να ζεσταθούν.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Εάν υπάρχουν ρωγμές στην υαλοκεραμική / γυάλινη επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Σε περίπτωση που η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στην παροχή ρεύματος με κουτί σύνδεσης, αφαιρέστε την ασφάλεια για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος. Σε κάθε περίπτωση, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών του κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή προστατευτικά εστιών που

είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

## 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

### 2.1 Εγκατάσταση



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Μόνο ένα εξειδικευμένο άτομο πρέπει να εγκαταστήσει αυτήν τη συσκευή.



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος τραυματισμού ή βλάβης της συσκευής.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Στεγανοποιήστε τις κομμένες επιφάνειες με υλικό στεγανοποίησης, ώστε να αποτραπεί η διόγκωσή τους από την υγρασία.
- Προστατέψτε το κάτω μέρος της συσκευής από ατμούς και υγρασία.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα σε πόρτα ή κάτω από παράθυρο. Έτσι, αποτρέπεται η πτώση ζεστών μαγειρικών σκευών από τη συσκευή κατά το άνοιγμα της πόρτας ή του παραθύρου.
- Εάν η συσκευή είναι εγκατεστημένη επάνω από συρτάρια, διασφαλίστε ότι ο χώρος ανάμεσα στο κάτω μέρος της συσκευής και το επάνω συρτάρι είναι επαρκής για την κυκλοφορία αέρα.
- Το κάτω μέρος της συσκευής μπορεί να θερμανθεί πολύ. Φροντίστε να τοποθετήσετε ένα διαχωριστικό πλαίσιο από κόντρα πλακέ, υλικό για σκελετό επίπλων κουζίνας ή άλλα μη εύφλεκτα υλικά κάτω από τη συσκευή για την αποτροπή πρόσβασης στο κάτω μέρος.

- Το διαχωριστικό πλαίσιο πρέπει να καλύπτει πλήρως την περιοχή κάτω από τις εστίες.

### 2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Πριν συνδέσετε τις εστίες σε φούρνο και πριν από κάθε καλωδίωση, βεβαιωθείτε ότι οι ακροδέκτες τροφοδοσίας και των δύο συσκευών δεν είναι υπό τάση.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει εγκατασταθεί σωστά. Οι χαλαρές ή λανθασμένες συνδέσεις στο καλώδιο τροφοδοσίας ή το φως (κατά περίπτωση), μπορούν να οδηγήσουν σε υπερθέρμανση του ακροδέκτη.
- Χρησιμοποιήστε το κατάλληλο καλώδιο τροφοδοσίας.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να μπερδεύεται.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει εγκατασταθεί προστασία από ηλεκτροπληξία.
- Χρησιμοποιήστε τον σφιγκτήρα ανακούφισης καταπόνησης στο καλώδιο.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φως (κατά περίπτωση) δεν έρχεται σε επαφή με τη ζεστή συσκευή ή με ζεστά μαγειρικά σκεύη κατά τη σύνδεση της συσκευής σε πρίζα.
- Μη χρησιμοποιείτε πολυπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως τροφοδοσίας (κατά περίπτωση) ή στο καλώδιο τροφοδοσίας. Επικοινωνήστε με

το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή έναν ηλεκτρολόγο για την αλλαγή ενός κατεστραμμένου καλωδίου τροφοδοσίας.

- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργασία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.

## 2.3 Χρήση



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εκκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τις ετικέτες και την προστατευτική μεμβράνη (κατά περίπτωση) πριν από την πρώτη χρήση.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση (εσωτερικοί χώροι).
- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Ορίστε τις ζώνες μαγειρέματος στη θέση «Απενεργοποίηση» μετά από κάθε χρήση.
- Μην τοποθετείτε μαχαιροπίρουνα ή καπάκια από κατασαρολάκια πάνω στις

ζώνες μαγειρέματος. Μπορεί να ζεσταθούν.

- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Εάν υπάρξουν ρωγμές στην επιφάνεια της συσκευής, αποσυνδέστε την αμέσως από την παροχή ρεύματος. Με αυτόν τον τρόπο, αποτρέπεται πιθανή ηλεκτροπληξία.
- Όταν τοποθετείτε φαγητό μέσα σε ζεστό λάδι, μπορεί να υπάρξει πιτσίλισμα.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης

- Τα λίπη και το λάδι απελευθερώνουν εύφλεκτους ατμούς όταν θερμαίνονται. Κρατάτε γυμνές φλόγες ή θερμά αντικείμενα μακριά από λίπη και λάδια όταν τα χρησιμοποιείτε στο μαγείρεμα.
- Οι ατμοί που απελευθερώνει το πολύ ζεστό λάδι μπορεί να προκαλέσουν αυθόρμητη ανάφλεξη.
- Το χρησιμοποιημένο λάδι, που μπορεί να περιέχει υπολείμματα τροφίμων, μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά σε χαμηλότερη θερμοκρασία από το λάδι που χρησιμοποιείται για πρώτη φορά.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη επάνω στον πίνακα χειριστηρίων.
- Μην τοποθετείτε το ζεστό κάλυμμα σκεύους στη γυάλινη επιφάνεια των εστιών.
- Μην αφήνετε να στεγνώσει το περιεχόμενο των μαγειρικών σκευών καθώς μαγειρεύετε.
- Προσέξτε να μην αφήσετε αντικείμενα ή μαγειρικά σκεύη να πέσουν πάνω στη συσκευή. Η επιφάνεια μπορεί να καταστραφεί.
- Μην ενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος με άδεια σκεύη ή χωρίς σκεύη.

- Μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο επάνω στη συσκευή.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο, αλουμίνιο ή αυτά με φθαρμένη βάση μπορούν να χαράξουν τη γυάλινη / υαλοκεραμική επιφάνεια. Να σηκώνετε πάντα αυτά τα αντικείμενα όταν πρέπει να τα μετακινήσετε στην επιφάνεια μαγειρέματος.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση. Δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς, όπως για παράδειγμα για τη θέρμανση δωματίου.

## 2.4 Φροντίδα και καθαρίσµα

- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
- Μη χρησιμοποιείτε ψεκάσµο µε νερό ή ατµό για το καθαρίσµα της συσκευής.
- Καθαρίστε τη συσκευή µε ένα υγρό µαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε µόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή µεταλλικά αντικείµενα.

## 2.5 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε µε το Εξουσιοδοτηµένο

Κέντρο Σέρβις. Χρησιμοποιείτε µόνο γνήσια ανταλλακτικά.

- Σχετικά µε τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά µε τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισµό οικιακών χώρων.

## 2.6 Απόρριψη



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισµού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε µε τις δηµοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά µε τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύµατος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.

# 3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά µε την Ασφάλεια.

## 3.1 Τύπος σύνδεσης εστιών και φούρνου

Αυτή η συσκευή έχει κίτρινο 1x14-πολικό σύνδεσµο και µπορεί να συνδεθεί σε φούρνο µε κίτρινο 1x14-πολικό σύνδεσµο.

## 3.2 Πριν από την εγκατάσταση

Προτού εγκαταστήσετε τις εστίες, σημειώστε τις παρακάτω πληροφορίες από την πινακίδα

τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο κάτω µέρος των εστιών.

Σειριακός αριθµός .....

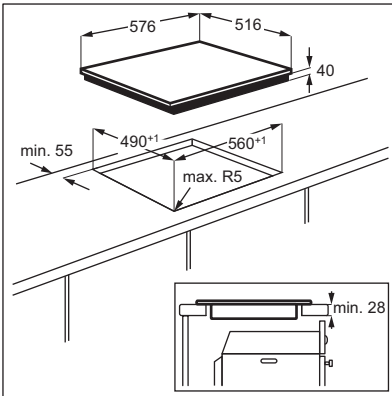
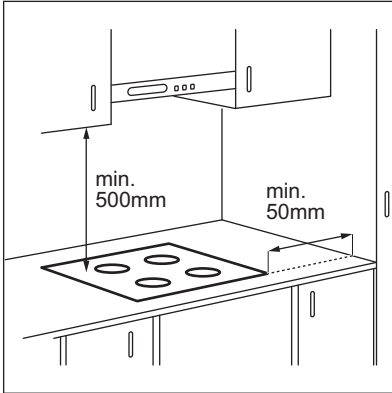
## 3.3 Εντοιχιζόµενες εστίες

Πρώτα εγκαταστήστε τον φούρνο και µετά τις εστίες στην κοµµένη εσοχή.

Χρησιμοποιείτε τις εντοιχιζόµενες εστίες µόνο µετά την εγκατάστασή τους σε σωστά κατασκευασµένα εντοιχιζόµενα ντουλάπια και πάγκους εργασίας που πληρούν τα ισχύοντα πρότυπα.

### 3.4 Συναρμολόγηση

Εάν εγκαταστήσετε την εστία κάτω από απορροφητήρα, ανατρέξτε στις οδηγίες εγκατάστασης του απορροφητήρα για την ελάχιστη απόσταση μεταξύ των συσκευών.



Βρείτε το εκπαιδευτικό βίντεο «Πώς να εγκαταστήσετε τις ηλεκτρικές εστίες της AEG - Εγκατάσταση σε πάγκο», πληκτρολογώντας το πλήρες όνομα που υποδεικνύεται στο παρακάτω γραφικό.

 **YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

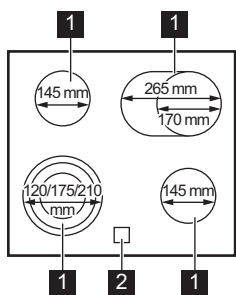
How to install your AEG  
Radiant Hob - Worktop installation





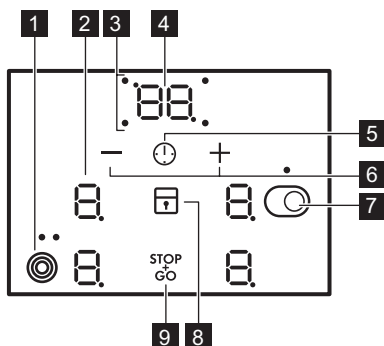
## 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### 4.1 Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος



- 1** Ζώνη μαγειρέματος
- 2** Πίνακας χειριστηρίου

### 4.2 Διάταξη χειριστηρίου



Χρησιμοποιήστε τα πεδία αφής για τη λειτουργία της συσκευής. Οι οθόνες, οι ενδείξεις και οι ήχοι υποδεικνύουν τις λειτουργίες που είναι ενεργοποιημένες.

| Πεδίο αφής | Λειτουργία   | Σχόλιο  |
|------------|--|---|
| <b>1</b>   | -  | Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του εξωτερικού δακτυλίου. |
| <b>2</b> - | Ένδειξη σκάλας μαγειρέματος                        | Για εμφάνιση της σκάλας μαγειρέματος.                         |
| <b>3</b> - | Ενδείξεις χρονοδιακόπτη για τις ζώνες μαγειρέματος | Για εμφάνιση της ζώνης για την οποία έχει ρυθμιστεί ο χρόνος. |
| <b>4</b> - | Ένδειξη χρονοδιακόπτη                              | Για εμφάνιση του χρόνου σε λεπτά.                             |
| <b>5</b>   | -  | Για επιλογή της ζώνης μαγειρέματος.                           |

| Πεδίο αφής | Λειτουργία | Σχόλιο  |   |
|------------|------------|---|---|
|            | + / -      | Για αύξηση ή μείωση του χρόνου.                               |   |
|            |            | Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του εξωτερικού δακτυλίου. |   |
|            |            | Κλειδωμα / Διάταξη ασφαλείας για παιδιά                       | Για κλειδωμα / ξεκλειδωμα του χειριστηρίου. |
|            | STOP+GO    | Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας.          |   |

### 4.3 Ενδείξεις σκάλας μαγειρέματος

| Οθόνη   | Περιγραφή   |
|---------|---|
|         | Η ζώνη μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένη.   |
| -       | Η ζώνη μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη.   |
|         | Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή STOP+GO.   |
|         | Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Αυτόματη προθέρμανση.  |
| + ψηφίο | Υπάρχει δυσλειτουργία.  |
| /  /    | OptiHeat Control (Ενδειξη υπολειπόμενης θερμότητας 3 σταδίων): συνέχιση μαγειρέματος / διατήρηση θερμότητας / υπολειπόμενη θερμότητα. |
|         | Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Κλειδωμα / Διάταξη ασφαλείας για παιδιά.   |
|         | Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Αυτόματη απενεργοποίηση.   |

### 4.4 OptiHeat Control (Ενδειξη υπολειπόμενης θερμότητας 3 σταδίων)



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

/ / Όσο η ένδειξη είναι αναμμένη, υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από την υπολειπόμενη θερμότητα.

Εμφανίζονται οι ενδείξεις / / όταν μια ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή. Υποδεικνύουν το επίπεδο της υπολειπόμενης

θερμότητας για τις ζώνες μαγειρέματος που χρησιμοποιείτε εκείνη τη στιγμή.

Η ένδειξη μπορεί επίσης να εμφανίζεται:

- για τις διπλανές ζώνες μαγειρέματος ακόμη και αν δεν τις χρησιμοποιείτε,
- όταν τοποθετούνται ζεστά μαγειρικά σκεύη σε κρύα ζώνη μαγειρέματος,
- όταν η εστία είναι απενεργοποιημένη, αλλά η ζώνη μαγειρέματος παραμένει ζεστή.

Η ένδειξη εξαφανίζεται όταν η ζώνη μαγειρέματος έχει κρυώσει.

## 5. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΗΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 5.1 Λειτουργία της εστίας

Η λειτουργία της εστίας πραγματοποιείται με τους διακόπτες του φούρνου και τον πίνακα χειριστηρίων της εστίας. Ανατρέξτε στην ενότητα «Καθημερινή χρήση» στο εγχειρίδιο χρήστη του φούρνου.

### 5.2 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των εξωτερικών δακτυλίων

Μπορείτε να προσαρμόσετε το μέγεθος της εστίας μαγειρέματος στις διαστάσεις του μαγειρικού σκεύους.

Χρήση του πεδίου αφής:  

**Για την ενεργοποίηση του εξωτερικού δακτυλίου:** αγγίξτε το πεδίο αφής. Ανάβει η ένδειξη.

**Για ενεργοποίηση περισσότερων εξωτερικών δακτυλίων:** αγγίξτε ξανά το ίδιο πεδίο αφής. Ανάβει η επακόλουθη ένδειξη.

**Για την απενεργοποίηση του εξωτερικού δακτυλίου:** αγγίξτε το πεδίο αφής μέχρι να σβήσει η ένδειξη.



Όταν ενεργοποιείτε τη ζώνη αλλά δεν ενεργοποιείτε τον εξωτερικό δακτύλιο, ο φωτισμός που εξέρχεται από τη ζώνη ενδέχεται να καλύπτει τον εξωτερικό δακτύλιο. Αυτό δεν σημαίνει ότι ο εξωτερικός δακτύλιος είναι ενεργοποιημένος. Για να δείτε αν ο δακτύλιος είναι ενεργοποιημένος ελέγξτε την ένδειξη.

### 5.3 Αυτόματη προθέρμανση



Εάν ενεργοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία, μπορείτε να επιτύχετε μια απαραίτητη ρύθμιση θερμότητας σε πιο σύντομο χρόνο. Η λειτουργία ορίζει την υψηλότερη ρύθμιση

θερμότητας για λίγο χρόνο και, στη συνέχεια, μειώνεται στη σωστή ρύθμιση θερμότητας.



Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, θα πρέπει η ζώνη μαγειρέματος να έχει κρυσώσει.


### Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία για μια ζώνη μαγειρέματος:

στρέψτε τον διακόπτη δεξιόστροφα μέχρι η ένδειξη  να ανάψει. Ρυθμίστε αμέσως τη σωστή ρύθμιση θερμότητας. Μετά από 3 δευτερόλεπτα, η ένδειξη  ανάβει.


**Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:** στρέψτε τον διακόπτη αριστερόστροφα.

### 5.4 Αυτόματη απενεργοποίηση

**Η λειτουργία απενεργοποιεί αυτόματα τις εστίες, εάν:**

- έχουν απενεργοποιηθεί όλες οι ζώνες μαγειρέματος,
- δεν επιλέξετε σκάλα μαγειρέματος μετά την ενεργοποίηση των εστιών,
- χύθηκε κάτι ή έχετε τοποθετήσει κάτι επάνω στο χειριστήριο για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα (ένα σκεύος, ένα πανί, κ.λπ.). Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται. Αφαιρέστε το αντικείμενο ή καθαρίστε τον πίνακα χειριστηρίων.
- μην απενεργοποιείτε μια ζώνη μαγειρέματος ή μην αλλάζετε τη σκάλα μαγειρέματος. Μετά από κάποιο χρονικό διάστημα, ανάβει η ένδειξη  και οι εστίες απενεργοποιούνται.

**Η σχέση μεταξύ της σκάλας μαγειρέματος και του χρόνου μετά τον οποίο οι εστίες απενεργοποιούνται:**

| Σκάλα μαγειρέματος  | Οι εστίες απενεργοποιούνται μετά από |
|---|--------------------------------------|
|  1 - 2 | 6 ώρες                               |
| 3 - 4   | 5 ώρες                               |
| 5   | 4 ώρες                               |
| 6 - 9   | 1,5 ώρα                              |


## 5.5 Χρονοδιακόπτης

### • Χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης


Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να ρυθμίσετε το χρονικό διάστημα για μια συγκεκριμένη περίοδο μαγειρέματος.

Ρυθμίστε πρώτα τη σκάλα μαγειρέματος για τη ζώνη μαγειρέματος και κατόπιν τη λειτουργία.


#### Για να ρυθμίσετε τη ζώνη μαγειρέματος:




αγγίξτε επανειλημμένα το  μέχρι η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος να εμφανιστεί.

#### Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία:





αγγίξτε το  του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε τον χρόνο (00 - 99 λεπτά). Όταν η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος αρχίσει να αναβοσβήνει, εκτελείται αντίστροφη μέτρηση.

#### Για να δείτε τον υπολειπόμενο χρόνο:

αγγίξτε το  για ρύθμιση της ζώνης μαγειρέματος. Η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος αρχίζει να αναβοσβήνει. Η οθόνη εμφανίζει τον υπολειπόμενο χρόνο.

**Για να αλλάξετε την ώρα:** αγγίξτε το  για ρύθμιση της ζώνης μαγειρέματος. Αγγίξτε το  ή το .

#### Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

αγγίξτε το  για ρύθμιση της ζώνης μαγειρέματος και μετά αγγίξτε το . Ο χρόνος ξεκινά να μετρά αντίστροφα έως την τιμή **00**. Η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος εξαφανίζεται. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, μπορείτε επίσης να αγγίξτε τα  και  ταυτόχρονα.



Όταν τελειώσει η αντίστροφη μέτρηση, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και η ένδειξη **00** αναβοσβήνει. Η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται.


**Για να διακόψετε τον ήχο:** αγγίξτε το .

### • CountUp Timer


Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να παρακολουθήσετε το

χρονικό διάστημα λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος.

#### Για να ρυθμίσετε τη ζώνη μαγειρέματος:

αγγίξτε επανειλημμένα το  μέχρι η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος να εμφανιστεί.


#### Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

αγγίξτε το  του χρονοδιακόπτη.




Εμφανίζεται η ένδειξη **UP**. Όταν η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος αρχίσει να αναβοσβήνει, εκτελείται αντίστροφη μέτρηση. Η οθόνη

εναλλάσσεται ανάμεσα στην ένδειξη **UP** και τον μετρηθέντα χρόνο (σε λεπτά).


#### Για να δείτε τη διάρκεια λειτουργίας της

**ζώνης μαγειρέματος:** αγγίξτε το  για ρύθμιση της ζώνης μαγειρέματος. Η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος αρχίζει να αναβοσβήνει. Η οθόνη προβάλλει τη διάρκεια λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος.




#### Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

αγγίξτε το  και στη συνέχεια αγγίξτε το  ή το . Η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος εξαφανίζεται.

### • Χρονομετρητής

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία όταν οι εστίες είναι ενεργοποιημένες και οι ζώνες μαγειρέματος δεν λειτουργούν. Η ένδειξη σκάλας μαγειρέματος εμφανίζει το .

#### Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

αγγίξτε το  και μετά αγγίξτε  ή  του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε το χρόνο. Η ένδειξη των ζωνών μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 10 δευτερόλεπτα. Όταν τελειώσει ο χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και η ένδειξη **00** αναβοσβήνει.

**Για να διακόψετε τον ήχο:** αγγίξτε το .

#### Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

ενεργοποιήστε την μπροστινή αριστερή ζώνη μαγειρέματος για ένα μικρό χρονικό διάστημα και απενεργοποιήστε τη.



Η λειτουργία δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία των ζωνών μαγειρέματος.

## 5.6 STOP+GO


Αυτή η λειτουργία ρυθμίζει όλες τις ζώνες μαγειρέματος που βρίσκονται σε λειτουργία στη χαμηλότερη σκάλα μαγειρέματος.

Η λειτουργία δεν διακόπτει τις λειτουργίες του χρονοδιακόπτη.

**Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία:**

αγγίξτε το . Ανάβει η ένδειξη .

**Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:**

αγγίξτε το . Ανάβει η προηγούμενη σκάλα μαγειρέματος.





Αν αλλάξετε τη σκάλα μαγειρέματος, η λειτουργία σταματά και η οθόνη εμφανίζει τη νέα σκάλα μαγειρέματος.

## 5.7 Κλείδωμα


Μπορείτε να κλειδώσετε τους αισθητήρες στις εστίες ενώ οι ζώνες μαγειρέματος λειτουργούν.

**Επιλέξτε πρώτα τη σκάλα μαγειρέματος.**

**Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία:**

αγγίξτε το . Ανάβει η ένδειξη  για 4 δευτερόλεπτα. Ο Χρονοδιακόπτης παραμένει σε λειτουργία.

**Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:**

αγγίξτε το . Ανάβει η προηγούμενη σκάλα μαγειρέματος.



Όταν απενεργοποιήσετε τις εστίες, απενεργοποιείτε και αυτή τη λειτουργία.

## 5.8 Διάταξη Ασφαλείας για Παιδιά

Η λειτουργία αυτή εμποδίζει την ακούσια χρήση των εστιών.




**Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία:** οι εστίες πρέπει να είναι απενεργοποιημένες.

Αγγίξτε το  για 4 δευτερόλεπτα μέχρι να

αναβοσβήσει η ένδειξη . Αγγίξτε το .

Ανάβει η ένδειξη  για 4 δευτερόλεπτα.



**Για απενεργοποίηση της λειτουργίας:** οι εστίες πρέπει να είναι απενεργοποιημένες.


Αγγίξτε το  για 4 δευτερόλεπτα μέχρι να αναβοσβήσει η ένδειξη . Αγγίξτε το .

Ανάβει η ένδειξη  για 4 δευτερόλεπτα.

**Για να παρακάμψετε τη λειτουργία μόνο για μια περίοδο μαγειρέματος:**

ενεργοποιήστε μία ζώνη μαγειρέματος.





Ανάβει η ένδειξη . Αγγίξτε το  για 4


δευτερόλεπτα μέχρι να ανάψει η ένδειξη .



**Ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος εντός 4 δευτερολέπτων.**

Μπορείτε να λειτουργήσετε την εστία. Όταν απενεργοποιείτε τη συσκευή, η λειτουργία ενεργοποιείται πάλι.


## 5.9 OffSound Control (Απενεργοποίηση και ενεργοποίηση των ήχων)

Απενεργοποιήστε τις εστίες. Αγγίξτε το  για 3 δευτερόλεπτα. Αγγίξτε το  για 3 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη  ή  ανάβει.

Αγγίξτε το  του χρονοδιακόπτη για να επιλέξετε ένα από τα εξής:

-  - απενεργοποίηση των ήχων
-  - ενεργοποίηση των ήχων.

Για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας, περιμένετε μέχρι οι εστίες να απενεργοποιηθούν αυτόματα.

Όταν η λειτουργία είναι ρυθμισμένη σε , ακούτε τους ήχους μόνο όταν:

- η ένδειξη Χρονομετρητής μειώνεται
- η ένδειξη Χρονοδιακόπτης Αντίστροφης Μέτρησης μειώνεται
- τοποθετήσετε κάτι επάνω στο χειριστήριο.

## 6. ΥΠΟΔΕΪΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 6.1 Μαγειρικά σκεύη

- Το κάτω μέρος των μαγειρικών σκευών πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο παχύ και επίπεδο.
- Βεβαιωθείτε ότι οι βάσεις των σκευών είναι καθαρές και στεγνές προτού τα τοποθετήσετε στην επιφάνεια των εστιών.
- Για να αποφύγετε τις γρατζουνιές, μη σέρνετε και μην τρίβετε το σκεύος πάνω στην υαλοκεραμική εστία.



Τα μαγειρικά σκεύη από χάλυβα εμαγιέ και βάσεις από αλουμίνιο ή χαλκό μπορούν να προκαλέσουν αλλαγή χρώματος στην υαλοκεραμική επιφάνεια.


### 6.2 Όκο Timer (Χρονοδιακόπτης εξοικονόμησης ενέργειας)

Για την εξοικονόμηση ενέργειας, η αντίσταση της ζώνης μαγειρέματος απενεργοποιείται πριν ηχήσει ο χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης. Η διαφορά στο χρόνο λειτουργίας εξαρτάται από τη σκάλα μαγειρέματος και τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.

### 6.3 Παραδείγματα μαγειρικών εφαρμογών



Τα δεδομένα στον πίνακα είναι αποκλειστικά για οδηγίες.

| Ρύθμιση ζεστά-ματος  | Χρησιμοποιήστε το για:  | Χρόνος (min)   | Συμβουλές  |
|--|---|----------------|--|
|  - 1 | Διατηρήστε το μαγειρεμένο φαγητό ζεστό.   | εάν χρειάζεται | Τοποθετήστε ένα καπάκι στο μαγειρικό σκεύος.   |
| 1 - 2  | Σάλτσα ολλαντέζ, λιώσιμο βουτύρου, σοκολάτας, ζελατίνας.  | 5 - 25         | Ανακατεύετε κατά διαστήματα.   |
| 1 - 2  | Στερεοποίηση: ομελέτα, ψητά αυγά.   | 10 - 40        | Μαγειρέψτε με το καπάκι.   |
| 2 - 3  | Σιγανό βράσιμο ρυζιού και φαγητών με βάση το γάλα, ζεσταμα έτοιμων φαγητών.   | 25 - 50        | Προσθέστε υγρά σε τουλάχιστον διπλάσια ποσότητα από το ρύζι, ανακατεύετε μόλις περάσει ο μισός χρόνος τις συνταγές που περιέχουν γάλα. |
| 3 - 4  | Λαχανικά, ψάρι και κρέας στον ατμό.   | 20 - 45        | Προσθέστε μερικές κουταλιές υγρού.   |
| 4 - 5  | Πατάτες στον ατμό.  | 20 - 60        | Χρησιμοποιήστε το πολύ ¼ l νερό για 750 g πατάτες.   |
| 4 - 5  | Μαγειρέψτε μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων, σούπες και φαγητά κασαρόλας.   | 60 - 150       | Έως 3 l υγρό συν τα υλικά.   |
| 6 - 7  | Ρόδισμα στο τηγάνι: σνίτσελ, μοσχαρίσιο cordon bleu, μπριζόλες, μπιφτέκια, λουκάνικα, σικώτι, κουρκούτι, αυγά, κρέπες, ντόνατς. | εάν χρειάζεται | Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.  |
| 7 - 8  | Δυνατό τηγάνισμα, Hash Browns, κομμάτια παντοστές, μπριζόλες.   | 5 - 15         | Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.  |

**Ρύθμιση ζεστά- Χρησιμοποιήστε το για:**  
**ματος**

**Χρόνος Συμβουλές**  
**(min)**

9 Βράσιμο νερού, βράσιμο ζυμαρικών, σοτάρισμα κρέατος (γκούλας, κρέας στην κατσαρόλα), τηγανιτές πατάτες.

## 7. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 7.1 Γενικές πληροφορίες

- Καθαρίζετε την εστία μετά από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.
- Οι γρατζουνιές ή οι σκούροι λεκέδες στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τον τρόπο λειτουργίας της εστίας.
- Χρησιμοποιείτε ειδικό καθαριστικό, κατάλληλο για την επιφάνεια της εστίας.
- Χρησιμοποιείτε ειδική ξύστρα για τη γυάλινη επιφάνεια.

### 7.2 Καθαρισμός των εστιών

- **Αφαιρέστε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη, ζάχαρη και φαγητά

που περιέχουν ζάχαρη καθώς σε αντίθετη περίπτωση η βρομιά μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις εστίες. Προσέχετε ώστε να μην προκληθούν εγκαύματα.

Χρησιμοποιήστε την ειδική ξύστρα εστιών στη γυάλινη επιφάνεια υπό οξεία γωνία και μετακινήστε τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.

- **Αφαιρέστε από τις εστίες όταν έχουν κρυώσει επαρκώς:** δακτυλίους από άλατα, δακτυλίους λεκέδων από νερό, λεκέδες από λίπη, γυαλιστερούς μεταλλικούς αποχρωματισμούς. Καθαρίστε την εστία με ένα υγρό πανί και λίγο μη διαβρωτικό απορρυπαντικό. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί.
- **Αφαιρέστε τον μεταλλικό γυαλιστερό αποχρωματισμό:** χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα νερού με ξύδι και καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα πανί.

## 8. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ








### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 8.1 Τι να κάνετε αν...

| Πρόβλημα  | Πιθανή αιτία                                    | Αντιμετώπιση  |
|---|---|---|
| Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τις εστίες. | Έχει καεί η ασφάλεια.                           | Βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με ηλεκτρολόγο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα. |
|   | Αγγίξατε ταυτόχρονα 2 ή περισσότερα πεδία αφής. | Αγγίξτε μόνο ένα πεδίο αφής.  |

| Πρόβλημα  | Πιθανή αιτία   | Αντιμετώπιση  |
|---|--|---|
|   | Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή STOP+GO.  | Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».  |
|   | Υπάρχει νερό ή λεκέδες λίπους στον πίνακα ελέγχου.   | Καθαρίστε τον πίνακα ελέγχου.   |
| Ακούγεται ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται. Μόλις απενεργοποιηθούν οι εστίες ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.            | Έχετε τοποθετήσει κάτι σε ένα ή περισσότερα πεδία αφής.  | Αφαιρέστε τα αντικείμενα από τα πεδία αφής.   |
| Δεν ανάβει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.  | Η ζώνη δεν είναι ζεστή επειδή λειτουργήσει μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα ή επειδή ο αισθητήρας έχει υποστεί ζημιά. | Αν η ζώνη έχει λειτουργήσει επαρκώς ώστε να είναι ζεστή, μιλήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.   |
| Η επιλογή Αυτόματη προθέρμανση δεν λειτουργεί.  | Η ζώνη είναι ζεστή.  | Αφήστε τη ζώνη να κρυώσει επαρκώς.  |
|   | Έχει οριστεί η μεγαλύτερη σκάλα μαγειρέματος.  | Η μεγαλύτερη σκάλα μαγειρέματος έχει την ίδια ισχύ με τη λειτουργία.  |
| Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τον εξωτερικό δακτύλιο.  |  | Πρώτα, ενεργοποιήστε τον εσωτερικό δακτύλιο αλλάζοντας τη σκάλα μαγειρέματος.   |
|  Υπάρχει μια σκούρα περιοχή στην πολλαπλή ζώνη. | Είναι φυσιολογικό να υπάρχει μια σκούρα περιοχή στην πολλαπλή ζώνη.  |   |
| Τα πεδία αφής έχουν ζεσταθεί.   | Το σκεύος είναι πολύ μεγάλο ή το έχετε βάλει πολύ κοντά στα χειριστήρια.   | Τοποθετείτε τα μεγάλα μαγειρικά σκεύη στις πίσω ζώνες αν είναι δυνατό.  |
| Δεν υπάρχει ήχος όταν αγγίζετε τα πεδία αφής του χειριστηρίου.  | Οι ήχοι είναι απενεργοποιημένοι.   | Ενεργοποιήστε τους ήχους. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».  |
| Ανάβει η ένδειξη  .                            | Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Διάταξη ασφαλείας για παιδιά ή Κλειδωμα.  | Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».  |
| Ανάβει η ένδειξη  και ένας αριθμός.          | Έχει εκδηλωθεί κάποιο σφάλμα στις εστίες.  | Απενεργοποιήστε την εστία και ενεργοποιήστε την ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Αν η ένδειξη  εμφανιστεί ξανά, απουσιώστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Μετά από 30 δευτερόλεπτα, συνδέστε και πάλι τις εστίες. Αν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. |
| Ακούγεται ένα συνεχόμενο ηχητικό σήμα.  | Η ηλεκτρική σύνδεση είναι εσφαλμένη.   | Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Ζητήστε από ηλεκτρολόγο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα να ελέγξει την εγκατάσταση.   |
| Ανάβει η ένδειξη  .                          | Λείπει η δεύτερη φάση της παροχής ρεύματος.  | Ελέγξτε εάν οι εστίες είναι σωστά συνδεδεμένες στην ηλεκτρική παροχή. Αφαιρέστε την ασφάλεια, περιμένετε ένα λεπτό, και τοποθετήστε την πάλι.   |



## 8.2 Εάν δεν μπορείτε να βρείτε λύση...

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Αναφέρετε τα στοιχεία από την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Αναφέρετε επίσης τον τριψήφιο κωδικό με γράμματα για την υαλοκεραμική εστία (βρίσκεται στη γωνία της γυάλινης

επιφάνειας) και το μήνυμα σφάλματος που εμφανίζεται. Βεβαιωθείτε ότι έχετε θέσει σε λειτουργία σωστά την εστία. Σε αντίθετη περίπτωση, το σέρβις από τεχνικό ή αντιπρόσωπο θα χρεώνεται και κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης. Οι πληροφορίες σχετικά με την περίοδο της εγγύησης και τα Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Σέρβις βρίσκονται στο φυλλάδιο της εγγύησης.

## 9. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

### 9.1 Πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών

Μοντέλο HE634070XB  
Τύπος 60 HAD C6 AO

Αρ. σειρά, .....  
AEG

Κωδικός Προϊόντος (PNC) 949 595 055 03  
220-240 V ~ 50-60 Hz  
Κατασκευάζεται στην: Γερμανία  
7.1 kW



### 9.2 Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος

| Ζώνη μαγειρέματος | Ονομαστική ισχύς (Μέγ. σκάλα μαγειρέματος) [W] | Διάμετρος ζώνης μαγειρέματος [mm] |
|-------------------|--|-----------------------------------|
| Εμπρός αριστερά   | 800 / 1600 / 2300                              | 120 / 175 / 210                   |
| Πίσω αριστερά     | 1200   | 145                               |
| Εμπρός δεξιά      | 1200   | 145                               |
| Πίσω δεξιά        | 1500 / 2400                                    | 170 / 265                         |

Για βέλτιστα μαγειρικά αποτελέσματα μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη μεγαλύτερης

διαμέτρου από αυτήν της ζώνης μαγειρέματος.

## 10. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

### 10.1 Πληροφορίες προϊόντος\*

|                            |                          |
|----------------------------|--------------------------|
| Ταυτότητα μοντέλου         | HE634070XB               |
| Τύπος εστίας               | Εντοιχισμένη εστία       |
| Αριθμός ζωνών μαγειρέματος | 4                        |
| Τεχνολογία θέρμανσης       | Θερμαντήρας ακτινοβολίας |

|  |  |  |
|--|--|--|
| Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø)                        | Εμπρός αριστερά<br>Πίσω αριστερά<br>Εμπρός δεξιά               | 21,0 cm<br>14,5 cm<br>14,5 cm                                    |
| Μήκος (Μ) και πλάτος (Π) μη κυκλικής ζώνης μαγειρέματος          | Πίσω δεξιά   | Μ 26,5 cm<br>Π 17,0 cm   |
| Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking) | Εμπρός αριστερά<br>Πίσω αριστερά<br>Εμπρός δεξιά<br>Πίσω δεξιά | 194,9 Wh / kg<br>188,0 Wh / kg<br>188,0 Wh / kg<br>191,6 Wh / kg |
| Κατανάλωση ενέργειας από την εστία (EC electric hob)             |  | 190,6 Wh / kg  |

\* Για την Ευρωπαϊκή Ένωση σύμφωνα με τον Κανονισμό 66/2014 της ΕΕ. Για τη Λευκορωσία σύμφωνα με το πρότυπο STB 2477-2017, Παράρτημα Α. Για την Ουκρανία σύμφωνα με το πρότυπο 742/2019.

EN 60350-2 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 2: Εστίες - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης


## 10.2 Εξοικονόμηση ενέργειας


Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος αν ακολουθήσετε τις παρακάτω συμβουλές.

- Όταν ζεσταίνετε νερό, χρησιμοποιείτε μόνο την ποσότητα που χρειάζεστε.

- Εάν είναι δυνατόν, σκεπάζετε πάντα τα μαγειρικά σκεύη με το καπάκι τους.
- Πριν ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε επάνω της το μαγειρικό σκεύος.
- Η βάση του μαγειρικού σκεύους πρέπει να έχει την ίδια διάμετρο με τη ζώνη μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μικρότερα μαγειρικά σκεύη στις μικρότερες ζώνες μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό ή να το αφήσετε να χυλώσει.

## 11. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με

τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.



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



867372651-A-382021



**AEG**