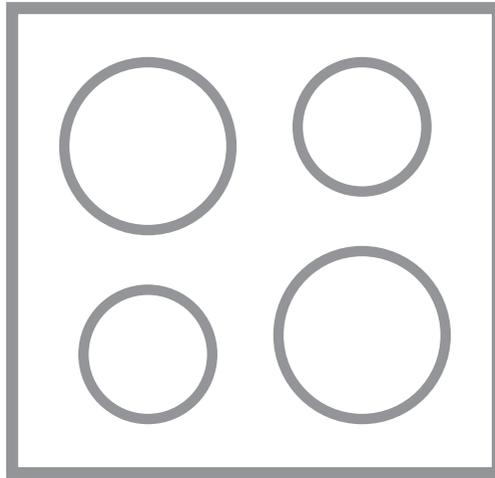


# USER MANUAL



## CONTENTS

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

## FOR PERFECT RESULTS

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

Visit our website for:



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



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.

### 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 damages 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 between 3 and 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away unless continuously supervised.
- Children of less than 3 years of age should be kept away unless continuously supervised.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, 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.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- **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.

- **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 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 to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware 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.
- 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.

## 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 carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- 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 the near sockets.
- 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.

- 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 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 to boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / 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.
- Deactivate the appliance and let it cool down before you clean it.
- Disconnect the appliance from the electrical supply before maintenance.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

## 2.5 Service

- To repair the appliance contact an Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

## 2.6 Disposal

**WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

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

# 3. INSTALLATION

**WARNING!**

Refer to Safety chapters.

## 3.1 Before the installation

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

Serial number .....

## 3.2 Built-in hobs

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

## 3.3 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable.

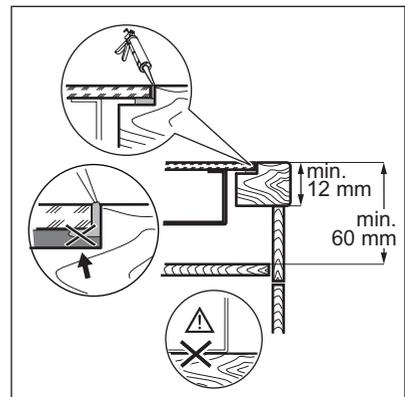
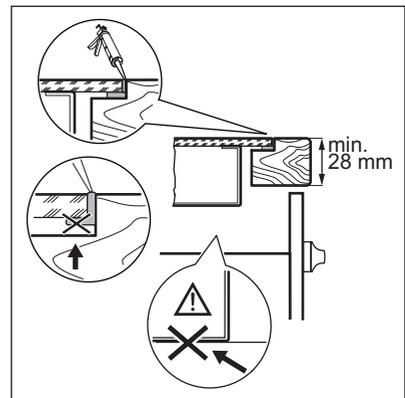
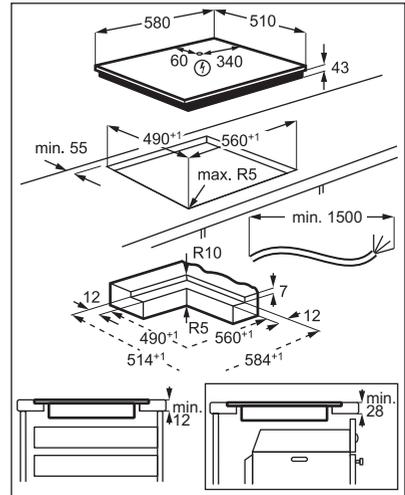
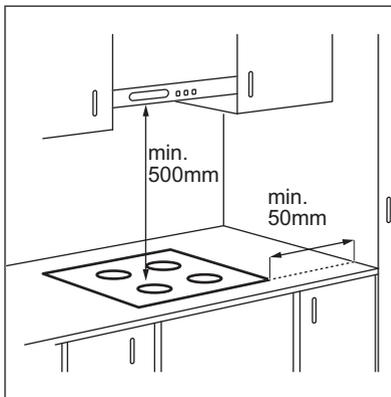
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90°C or higher. Speak to your local Service Centre.

### 3.4 Attaching the seal - Integrated installation

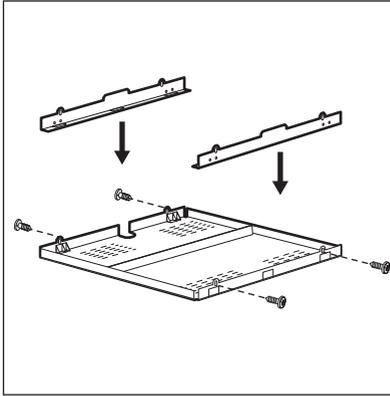
- Clean the rabbets in the worktop.
- Cut the supplied 3x10mm seal stripe into 4 stripes. The stripes must have the same length as the rabbets.
- Cut the ends of the stripes at an angle of 45°. They should fit in the corners of the rabbets accurately.
- Attach the stripes to the rabbets. Do not stretch the stripes. Do not bond the ends of the stripes one over the other.

After you assemble the hob, seal the remaining gap between the glass ceramic and the worktop with silicone. Make sure the silicone does not get under the glass ceramic.

### 3.5 Assembly



### 3.6 Protection box

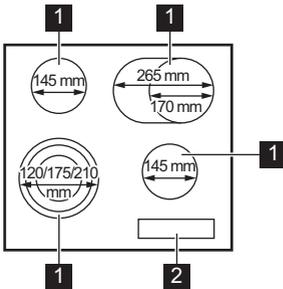


If you use a protection box (an additional accessory), the protective floor directly below the hob is not necessary. The protection box accessory may not be available in some countries. Please contact your local supplier.

**i** You can not use the protection box if you install the hob above an oven.

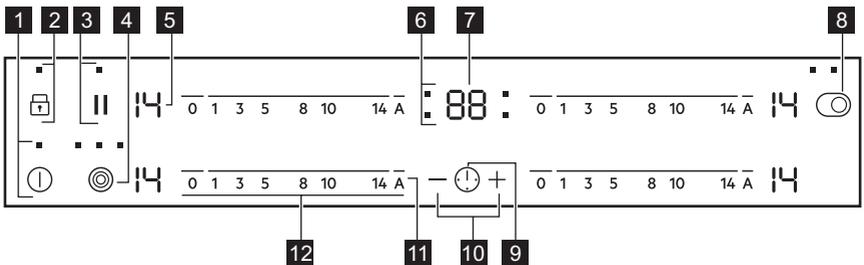
## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 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   | ON / OFF                          | To activate and deactivate the hob.        |
| 2   | Lock / Child Safety Device        | To lock / unlock the control panel.        |
| 3   | STOP+GO                           | To activate and deactivate the function.   |
| 4   | -                                 | To activate and deactivate the outer ring. |
| 5 -  | Heat setting display              | To show the heat setting.                  |
| 6 -  | Timer indicators of cooking zones | To show for which zone you set the time.   |
| 7 -  | Timer display                     | To show the time in minutes.               |
| 8   | -                                 | To activate and deactivate the outer ring. |
| 9   | -                                 | To select the cooking zone.                |
| 10  | -                                 | To increase or decrease the time.          |
| 11 <b>A</b>  | Automatic Heat Up                 | To activate and deactivate the function.   |
| 12 -   | Control bar                       | To set a heat setting.                     |

### 4.3 Heat setting displays

| Display   | Description  |
|---|--|
|   | The cooking zone is deactivated.   |
|  | The cooking zone operates.   |
|  | STOP+GO operates.  |
|  | Automatic Heat Up operates.  |
|  | 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!

 There is a risk of burns from residual heat. The indicators show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently using. The indicators may also come on for the neighbouring cooking zones even if you are not using them.

## 5. DAILY USE



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 5.1 Activating and deactivating

Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.

### 5.2 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:**

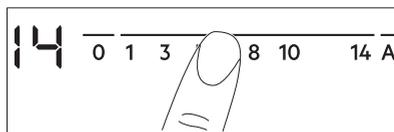
| Heat setting  | The hob deactivates after |
|---|---------------------------|
|  , 1 - 3 | 6 hours                   |

| Heat setting | The hob deactivates after |
|--------------|---------------------------|
| 4 - 7        | 5 hours                   |
| 8 - 9        | 4 hours                   |
| 10 - 14      | 1.5 hour                  |

### 5.3 The heat setting

To set or change the heat setting:

Touch the control bar at the correct heat setting or move your finger along the control bar until you reach the correct heat setting.



### 5.4 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.

**i** 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.

## 5.5 Automatic Heat Up

Activate this function to get a desired heat setting in a shorter time. When it is on, the zone operates on the highest setting in the beginning and then continues to cook at the desired heating setting.

**i** To activate the function the cooking zone must be cold.

**To activate the function for a cooking zone:** touch **A** ( comes on). Immediately touch a desired heat setting. After 3 seconds ( comes on).

**To deactivate the function:** change the heat setting.

## 5.6 Timer

### Count Down Timer

You can use this function to set how long the cooking zone should operate for a single cooking session.

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

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

**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 slowly the time counts down.

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

**To change the time:** set the cooking zone with . Touch **+** or **-**.

**To deactivate the function:** set the cooking zone with  and touch **-**. The remaining time counts back to 00. The indicator of the cooking zone goes out.

**i** When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes. The cooking zone deactivates.

**To stop the sound:** touch .

### CountUp Timer (The count up timer)

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

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

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

**To see how long the cooking zone operates:** set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows how long the zone operates.

**To deactivate the function:** set the cooking zone with  and touch **+** or **-**. The indicator of the cooking zone goes out.

### Minute Minder

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

**To activate the function:** touch . Touch **+** or **-** of the timer to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes.

**To stop the sound:** touch .

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

## 5.7 STOP+GO

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

When the function operates, you cannot change the 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.

## 5.8 Lock

You can lock the control panel while cooking zones operate. It prevents an accidental change of the heat setting.

**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.

## 5.9 Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

**To activate the function:** activate the hob with  . Do not set the heat setting.

Touch  for 4 seconds.  comes on. Deactivate the hob with  .

**To deactivate the function:** activate the hob with  . Do not set the heat setting. Touch  for 4 seconds.  comes on. Deactivate the hob with  .

**To override the function for only one cooking time:** activate the hob with  .  comes on. Touch  for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the hob. When you deactivate the hob with  the function operates again.

## 5.10 OffSound Control (Deactivating and activating the sounds)

Deactivate the hob. Touch  for 3 seconds. The display comes on and goes out. 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:

- you touch 
- 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.



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 - 3        | Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine.  | 5 - 25       | Mix from time to time.  |
| 1 - 3        | Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.  | 10 - 40      | Cook with a lid on.   |
| 3 - 5        | 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. |
| 5 - 7        | Steam vegetables, fish, meat.  | 20 - 45      | Add a couple of tablespoons of liquid.  |
| 7 - 9        | Steam potatoes.  | 20 - 60      | Use max. ¼ l of water for 750 g of potatoes.  |
| 7 - 9        | Cook larger quantities of food, stews and soups.   | 60 - 150     | Up to 3 l of liquid plus ingredients.   |
| 9 - 12       | Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts. | as necessary | Turn halfway through.   |
| 12 - 13      | Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.   | 5 - 15       | Turn halfway through.   |
| 14           | 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 hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly. | Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.                              |
|  | 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 do not set the heat setting for 10 seconds.                                  | Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds.  |
|  | You touched 2 or more sensor fields at the same time.                            | Touch only one sensor field.  |
|  | STOP+GO operates.  | Refer to "Daily use".   |
|  | There is water or fat stains on the control panel.                               | Clean the control panel.  |
| An acoustic signal sounds and the hob deactivates.<br>An acoustic signal sounds when the hob is deactivated. | You put something on one or more sensor fields.                                  | Remove the object from the sensor fields.   |
| The hob deactivates.   | You put something on the sensor field ①.   | Remove the object from the sensor field.  |

| Problem  | Possible cause  | Remedy  |
|--|---|---|
| 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.<br><br>The highest heat setting is set.                                | Let the zone become sufficiently cool.<br><br>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.                            |   |
| 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".  |
|  comes on.                                  | Child Safety Device or Lock operates.   | Refer to "Daily use".   |
|  and a number come on.                      | There is an error in the hob.   | Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If  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.   |
|  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 instructions about the Service Centre and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

# 9. TECHNICAL DATA

## 9.1 Rating plate

Model HK654070IB  
Typ 60 HAD 56 AO

Ser.Nr. ....  
AEG

PNC 949 595 013 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) [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 no larger than the diameter of the cooking zone.

# 10. ENERGY EFFICIENCY

## 10.1 Product information according to EU 66/2014

|  |                |         |
|--|----------------|---------|
| Model identification                   | HK654070IB     |         |
| Type of hob                            | Built-In Hob   |         |
| Number of cooking zones                | 4              |         |
| Heating technology                     | Radiant Heater |         |
| Diameter of circular cooking zones (Ø) | Left front     | 21.0 cm |
|  | Left rear      | 14.5 cm |
|  | Right front    | 14.5 cm |

|   |             |                        |
|---|-------------|------------------------|
| Lenght (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  | 194.9 Wh / kg          |
|   | Left rear   | 188.0 Wh / kg          |
|   | Right front | 188.0 Wh / kg          |
|   | Right rear  | 191.6 Wh / kg          |
| Energy consumption of the hob (EC electric hob)           |             | 190.6 Wh / kg          |

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.

# INHALTSVERZEICHNIS

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE.....    | 18 |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... | 21 |
| 3. MONTAGE.....                | 23 |
| 4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....     | 25 |
| 5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....     | 27 |
| 6. TIPPS UND HINWEISE.....     | 30 |
| 7. REINIGUNG UND PFLEGE.....   | 31 |
| 8. FEHLERSUCHE.....            | 31 |
| 9. TECHNISCHE DATEN.....       | 34 |
| 10. ENERGIEEFFIZIENZ.....      | 34 |

## FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu holen:

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



Ihr Produkt für einen besseren Service zu registrieren:

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



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

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

## REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte. Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

### 1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage

oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen 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 und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder zwischen 3 und 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung müssen vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es auf angemessene Weise.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Berührbare Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung 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.

- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie NICHT einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- 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 gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- **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!**

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.



#### **WARNUNG!**

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Entfernen Sie das 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 entflammbaren 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 sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- 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.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Verwenden Sie die Zugentlastung für das Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker (falls vorhanden) und 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 Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

## 2.3 Gebrauch



### WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.

- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.



### WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen eher einen Brand verursachen als frisches Öl.
- Laden Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, in das Gerät und stellen Sie solche nicht in die Nähe oder auf das Gerät.



### 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 das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr

darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.

- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit beschädigten Böden kann die Glas- bzw. Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf der Kochfläche umsetzen möchten.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

## 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.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Spannungsversorgung.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden

Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

## 2.5 Service

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an einen autorisierten Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile.

## 2.6 Entsorgung



### WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

# 3. MONTAGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 3.1 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 .....

## 3.2 Einbau-Kochfelder

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

## 3.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp H05V2V2-F, der einer Temperatur von mindestens 90 °C standhält. Wenden Sie sich an den Kundendienst vor Ort.

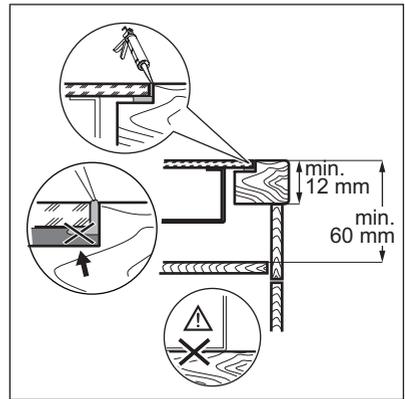
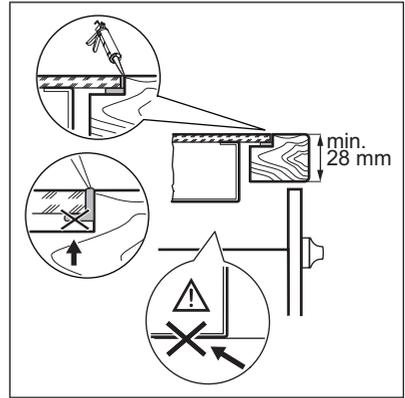
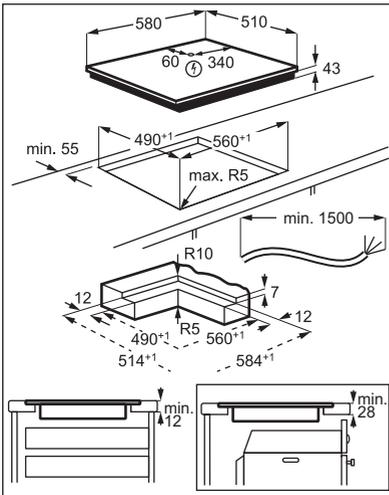
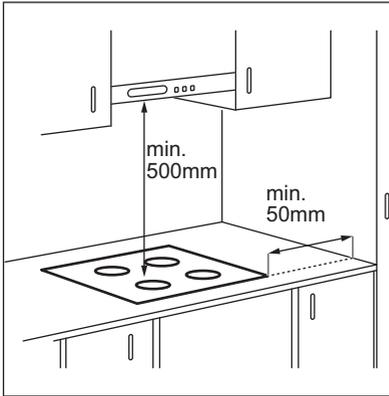
## 3.4 Anbringen der Dichtung - Integrierte Montage

1. Reinigen Sie die Falze in der Arbeitsplatte.
2. Schneiden Sie das 3 x 10 mm Dichtungsband in vier Streifen. Die Streifen müssen dieselbe Länge wie die Falze haben.
3. Schneiden Sie die Enden der Streifen in einem Winkel von 45 Grad. Sie

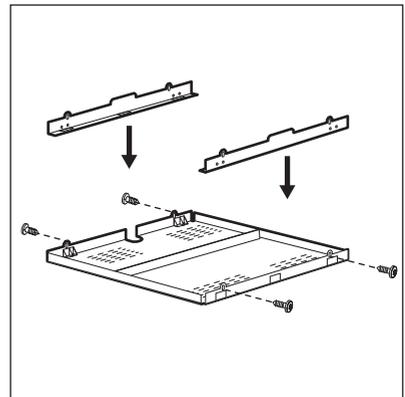
- müssen exakt in die Ecken der Falze passen.
4. Bringen Sie die Streifen in den Falzen an. Dehnen Sie die Streifen nicht. Verkleben Sie die Enden der Streifen nicht übereinander.

Nach der Montage des Kochfelds dichten Sie den verbleibenden Spalt zwischen der Glaskeramikplatte und der Arbeitsplatte mit Silikon ab. Achten Sie darauf, dass kein Silikon unter die Glaskeramikplatte gelangt.

### 3.5 Montage



### 3.6 Schutzboden



Falls Sie einen Schutzboden (optionales Zubehör) verwenden, ist die Schutzmatte direkt unter dem Gerät nicht nötig. Der

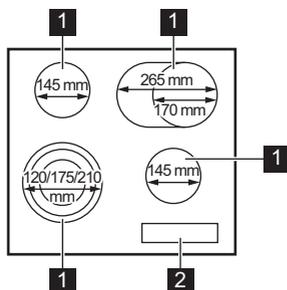
Schutzboden ist möglicherweise in einigen Ländern nicht erhältlich. Wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.



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

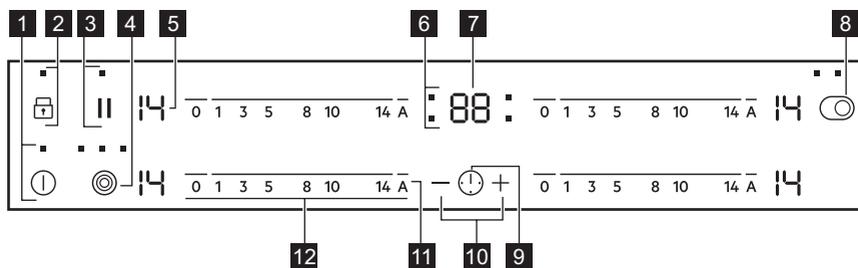
## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Kochfeldanordnung



- 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.

| Sen-<br>sorfeld | Funktion                     | Kommentar                                 |
|-----------------|------------------------------|---|
| <b>1</b> ①      | EIN/AUS                      | Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.      |
| <b>2</b>        | Verriegeln / Kindersicherung | Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.    |
| <b>3</b>        | STOP+GO                      | Ein- und Ausschalten der Funktion.        |
| <b>4</b>        | -                            | Ein- und Ausschalten des äußeren Kreises. |
| <b>5</b> -      | Kochstufenanzeige            | Zeigt die Kochstufe an.                   |

| Sensorfeld | Funktion  | Kommentar                     |   |
|------------|---|-------------------------------|---|
| 6          | -   | Kochzonen-Anzeigen des Timers | Zeigt an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde. |
| 7          | -   | Timer-Anzeige                 | Zeigt die Zeit in Minuten an.                             |
| 8          |  | -                             | Ein- und Ausschalten des äußeren Kreises.                 |
| 9          |  | -                             | Auswählen der Kochzone.                                   |
| 10         | + / -   | -                             | Erhöhen oder Verringern der Zeit.                         |
| 11         | A   | Ankochautomatik               | Ein- und Ausschalten der Funktion.                        |
| 12         | -   | Einstellskala                 | Einstellen der Kochstufe.                                 |

### 4.3 Anzeigen der Kochstufen

| Display  | Beschreibung   |
|--|--|
|         | Die Kochzone ist ausgeschaltet.  |
|         | Die Kochzone ist eingeschaltet.  |
|         | STOP+GO ist aktiviert.   |
|         | Ankochautomatik ist aktiviert.   |
|  + Zahl | Eine Störung ist aufgetreten.  |
|        | OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme. |
|       | Verriegeln/Kindersicherung ist aktiviert.  |
|       | Abschaltautomatik ist aktiviert.   |

## 4.4 OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig)



### WARNUNG!

 Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Die Anzeigen zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden. Die Anzeigen der benachbarten Kochzonen können auch dann leuchten, wenn Sie sie nicht benutzen.

## 5. TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 5.1 Ein- und Ausschalten

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

### 5.2 Abschaltautomatik

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

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.
- Nach dem Einschalten des Kochfelds wird keine Kochstufe gewählt.
- 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.

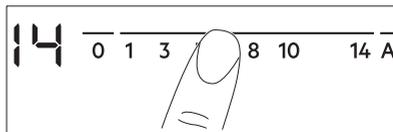
**Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:**

| Kochstufe   | Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach |
|---|--------------------------------------|
|  , 1 - 3 | 6 Stunden                            |
| 4 - 7   | 5 Stunden                            |
| 8 - 9   | 4 Stunden                            |
| 10 - 14   | 1,5 Stunden                          |

### 5.3 Kochstufe

Einstellen oder Ändern der Kochstufe:

Berühren Sie die Einstellskala auf der gewünschten Kochstufe oder fahren Sie mit dem Finger entlang der Skala bis zur gewünschten Kochstufe.



### 5.4 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.

## 5.5 Ankochautomatik

Schalten Sie diese Funktion ein, damit die gewünschte Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erreicht wird. Wenn sie aktiviert ist, schaltet sich die Kochzone mit der höchsten Stufe ein und wechselt dann zur gewünschten Einstellung.



Zum Einschalten der Funktion muss die Kochzone abgekühlt sein.

**Einschalten der Funktion für eine**

**Kochzone:** Berühren Sie **A** (**R**) leuchtet auf). Berühren Sie dann gleich danach die gewünschte Kochstufe. Nach 3 Sekunden leuchtet (**R**).

**Ausschalten der Funktion:** Ändern Sie die Kochstufe.

## 5.6 Timer

**Kurzzeitmesser**

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

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

**Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie **⌚** so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie **+** des Timers, um die Zeit einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsam blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.

**So wird die Restzeit angezeigt:** Wählen Sie die Kochzone mit **⌚** aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Restzeit an.

**Ändern der Zeit:** Wählen Sie die Kochzone mit **⌚** aus. Berühren Sie **+** oder **-**.

**Ausschalten der Funktion:** Wählen Sie die Kochzone mit **⌚** und berühren Sie **-**. Die Restzeit wird auf 00 heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt.



Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

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

**CountUp Timer (Garzeitmesser)**

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

**Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie **⌚** so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie **-** des Timers. **UP** leuchtet auf. Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet um zwischen **UP** und der abgelaufenen Zeit (Minuten).

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

Wählen Sie die Kochzone mit **⌚** aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Im Display wird die Einschaltdauer der Zone angezeigt.

**Ausschalten der Funktion:** Wählen Sie die Kochzone mit **⌚** und berühren Sie

+ oder -. Die Anzeige der Kochzonen erlischt.

### Kurzzeitwecker

Sie können diese Funktion als **Kurzzeit-Wecker** benutzen, wenn das Gerät eingeschaltet ist und die Kochzonen nicht in Betrieb sind. Das Display zeigt  an.

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie . Berühren Sie + oder - des Timers, um die Zeit einzustellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und **00** blinkt.

**Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie .

 Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.

## 5.7 STOP+GO

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

Ist die Funktion eingeschaltet, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie .  leuchtet auf.

**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie . Die vorherige Kochstufe wird angezeigt.

## 5.8 Verriegeln

Sie können das Bedienfeld sperren, wenn Kochzonen eingeschaltet sind. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

**Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.**

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie .  leuchtet 4 Sekunden auf. Der Timer bleibt eingeschaltet.

**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie . Die vorherige Kochstufe wird angezeigt.

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

## 5.9 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.

**Einschalten der Funktion:** Schalten Sie das Kochfeld mit  ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie  4 Sekunden lang.  leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.

**Ausschalten der Funktion:** Schalten Sie das Kochfeld mit  ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie  4 Sekunden lang.  leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.

**Vorübergehendes Ausschalten der Funktion für einen einzelnen**

**Kochvorgang:** Schalten Sie das Kochfeld mit  ein.  leuchtet auf. Berühren Sie  4 Sekunden lang. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Kochfeld kann jetzt benutzt werden. Wenn Sie das Kochfeld mit  ausschalten, wird diese Funktion wieder eingeschaltet.

## 5.10 OffSound Control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)

Schalten Sie das Kochfeld aus. Berühren Sie  3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet. 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:

- Bei der Berührung von 
- Nach Ablauf der für Kurzzeitwecker 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 sollte so dick und flach wie möglich sein. Stellen Sie sicher, dass die Topfböden sauber sind, bevor Sie sie auf das Kochfeld stellen.



Kochgeschirr aus Stahlernaille 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 Anwendungsbeispiele für das Garen



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

| Kochstufe   | Verwendung:  | Dauer (Min.) | Hinweise   |
|---|--|--------------|--|
|  - 1 | Warmhalten von gegarten Speisen.                                   | Nach Bedarf  | Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.   |
| 1 - 3   | Sauce Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelatine.    | 5 - 25       | Gelegentlich umrühren.   |
| 1 - 3   | Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.                         | 10 - 40      | Mit Deckel garen.  |
| 3 - 5   | Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten. | 25 - 50      | Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren. |
| 5 - 7   | Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.                                | 20 - 45      | Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben.  |

| Kochstufe | Verwendung:   | Dauer (Min.) | Hinweise  |
|-----------|---|--------------|---|
| 7 - 9     | Dampfgaren von Kartoffeln.  | 20 - 60      | Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden. |
| 7 - 9     | Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.   | 60 - 150     | Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.            |
| 9 - 12    | Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts. | Nach Bedarf  | Nach der Hälfte der Zeit wenden.                |
| 12 - 13   | Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks.  | 5 - 15       | Nach der Hälfte der Zeit wenden.                |
| 14        | Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (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 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 Wasseränder, 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 tun, wenn...

| Störung   | Mögliche Ursache  | Abhilfe   |
|---|---|---|
| Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.  | Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.         | Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe.                                   |
|   | Die Sicherung ist durchgebrannt.  | Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft. |
|   | Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 10 Sekunden eingestellt.                              | Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.   |
|   | Sie haben mindestens 2 Sensorfelder gleichzeitig berührt.   | Berühren Sie nur ein Sensorfeld.  |
|   | STOP+GO ist eingeschaltet.  | Siehe „Täglicher Gebrauch“.   |
|   | Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.                                       | Wischen Sie das Bedienfeld ab.  |
| Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab.<br>Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal. | Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.  | Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.   |
| Das Kochfeld wird ausgeschaltet.  | Sie haben etwas auf das Sensorfeld ① gestellt.  | Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.  |
| Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.  | Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt. | War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.   |
| Ankochautomatik funktioniert nicht.   | Die Kochzone ist heiß.  | Lassen Sie die Kochzone lange genug abkühlen.   |
|   | Die höchste Kochstufe ist eingestellt.  | Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion.  |

| Störung  | Mögliche Ursache  | Abhilfe   |
|--|---|---|
| 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 auf.  | Kindersicherung oder Verriegelung ist eingeschaltet.                                    | Siehe „Täglicher Gebrauch“.   |
|  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. Verbinden Sie das Kochfeld nach 30 Sekunden wieder mit der Spannungsversorgung. Tritt das Problem weiterhin auf, rufen Sie den autorisierten Kundendienst an. |
| Es ist ein konstanter Piepton zu hören.  | Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.   | Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.  |
|  leuchtet auf.  | 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 das Problem nicht lösen können...

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

und die angezeigte Fehlermeldung an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für die Reparatur durch einen Techniker oder Händler eine Gebühr an. Die Informationen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

# 9. TECHNISCHE DATEN

## 9.1 Typenschild

Modell HK654070IB  
Typ 60 HAD 56 AO

Ser. Nr. ....  
AEG

PNC 949 595 013 03  
220 - 240 V, 50 - 60 Hz  
Made in Germany  
7,1 kW



## 9.2 Technische Daten der Kochzonen

| Kochzone      | Nennleistung (höchste Kochstufe) [W] | Durchmesser der Kochzone [mm] |
|---------------|--------------------------------------|-------------------------------|
| Vorne links   | 800 / 1600 / 2300                    | 120 / 175 / 210               |
| 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 gemäß EU 66/2014

|                      |                                  |
|----------------------|----------------------------------|
| Modellidentifikation | HK654070IB                       |
| Kochfeldtyp          | Einbau-Kochfeld                  |
| Anzahl der Kochzonen | 4                                |
| Heiztechnologie      | Kochzone mit Strahlungsbeheizung |

|   |               |                        |
|---|---------------|------------------------|
| Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)               | Vorne links   | 21,0 cm                |
|   | Hinten links  | 14,5 cm                |
|   | Vorne rechts  | 14,5 cm                |
| Länge (L) und Breite (B) der nicht kreisförmigen Kochzone | Hinten rechts | L 26,5 cm<br>B 17,0 cm |
|   |               |                        |
| Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)       | Vorne links   | 194,9 Wh/kg            |
|   | Hinten links  | 188,0 Wh/kg            |
|   | Vorne rechts  | 188,0 Wh/kg            |
|   | Hinten rechts | 191,6 Wh/kg            |
| Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)          |               | 190,6 Wh/kg            |

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

## 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.

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



867349562-A-262018



**AEG**