

HK834060XB

NL KOOKPLAAT  
FR TABLE DE CUISSON  
DE KOCHFELD

GEBRUIKSAANWIJZING  
NOTICE D'UTILISATION  
BENUTZERINFORMATION

2  
15  
29

## VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

## ACCESSOIRES EN VERBRUIKSARTIKELEN

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



Bezoek onze webshop op  
[www.aeg-electrolux.com/shop](http://www.aeg-electrolux.com/shop)

# INHOUD

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

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende symbolen gebruikt:



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



Algemene informatie en tips



Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden



## VEILIGHEIDSINFORMATIE



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

### Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen



#### **WAARSCHUWING!**

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

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



#### **WAARSCHUWING!**

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

### Veiligheid tijdens gebruik

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



#### **WAARSCHUWING!**

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

### Gebruik conform de voorschriften

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

### Voorkomen van schade aan het apparaat

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

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






### WAARSCHUWING!

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

## MONTAGE-INSTRUCTIES



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

Modell HK834060XB		Prod.Nr. 949 595 010 00	
Typ 58 HBD 47 AO	220-240 V	50-60-Hz	
Made in Germany	Ser.Nr. ....	7,0 kW	
AEG			

## De veiligheidsinstructies



### WAARSCHUWING!

Lees deze zorgvuldig!

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

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

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

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

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

Houd de minimumafstanden naar andere apparaten en units in acht!

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

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

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

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

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



### WAARSCHUWING!

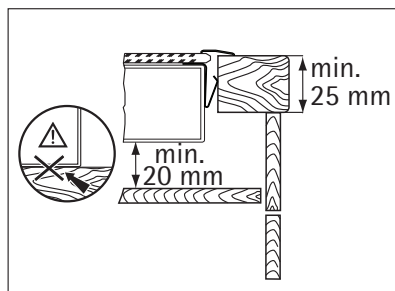
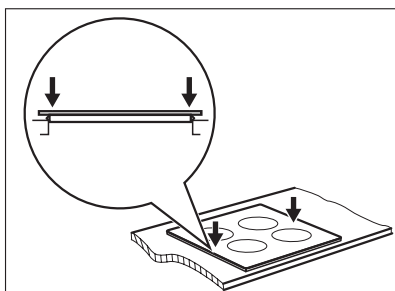
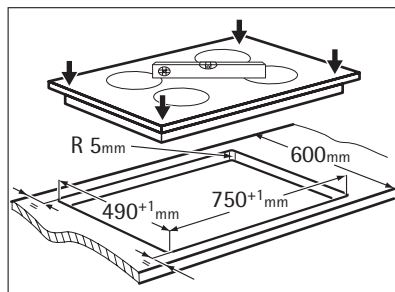
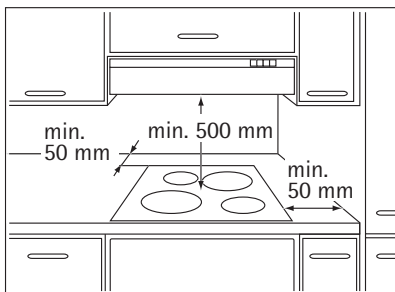
Risico van verwonding door elektrische stroom. Volg de instructies voor de elektrische aansluitingen nauwkeurig op.

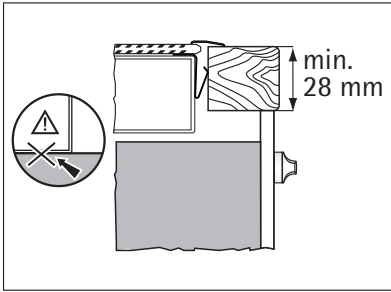
- De netaansluiting staat onder stroom.
- Schakel de stroomtoevoer naar de netaansluiting uit.
- Garandeer de schokbescherming door een vakkundige inbouw.
- Loszittende en onvakkundig aangebrachte stekerverbindingen kunnen oververhitting van de aansluiting veroorzaken.
- Laat de aansluitingen in de klemmen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

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

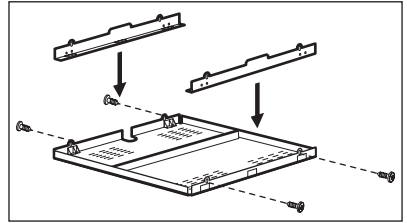
U moet beschikken over de correcte isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.

### Montage



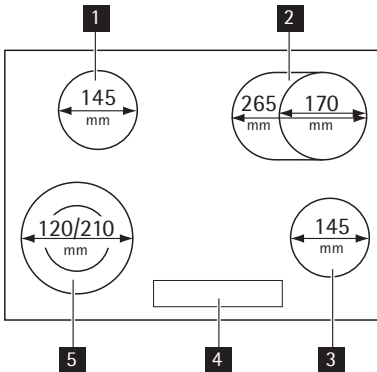


**i** Als u een beschermdoos gebruikt (extra accessoire), dan is een beschermmat onder het apparaat niet nodig.



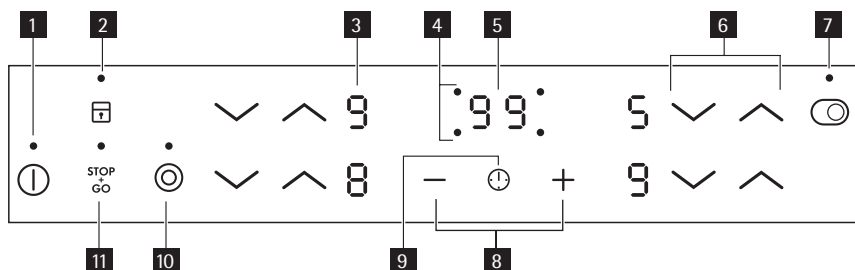
## BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### Algemeen overzicht



- 1** Kookzone 1200 W
- 2** Ovale kookzone 1500/2400 W
- 3** Kookzone 1200 W
- 4** Bedieningspaneel
- 5** Twee krings kookzone 750/2200 W

## Indeling bedieningspaneel



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

	Sensorveld	Functie
1	⓪	Het apparaat in- en uitschakelen.
2	🔒	Vergrendelt/ontgrendelt het bedieningspaneel.
3	Een kookstanddisplay	Geeft de kookstand weer.
4	Kookzoneweergave van de timer	Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.
5	Het timerdisplay	Geeft de tijd in minuten weer.
6	∧/∨	Kookstand verhogen of verlagen.
7	🔘	De buitenste ring in- en uitschakelen.
8	+ / -	Tijdsinstellingen verhogen of verlagen.
9	⦿	Selecteert de kookzone.
10	🔘	De buitenste ring in- en uitschakelen.
11	🔒 ⓪	De functie STOP+GO in- en uitschakelen.

## Kookstanddisplays

Display	Beschrijving
⓪	De kookzone is uitgeschakeld.
⓪ - 9	De kookzone wordt gebruikt.
🔒	De <sup>STOP</sup> GO -functie werkt.
A	De automatische verwarmingsfunctie is in werking.
E	Er is een storing.
H	Een kookzone blijft heet (restwarmte).
L	Slot/kinderbeveiliging werkt.
-	De automatische uitschakeling is in werking getreden.



## Restwarmte-indicatie



### WAARSCHUWING!

Verbrandingsgevaar door restwarmte!

## BEDIENINGSINSTRUCTIES

### In- en uitschakeling

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

### Automatisch uitschakelen

De functie schakelt het apparaat automatisch uit als:

- Alle kookzones uitgeschakeld zijn .
- U de kookstand niet instelt nadat u het apparaat hebt ingeschakeld.
- U iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Het geluid klinkt enige tijd en het apparaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- U een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na enige tijd gaat branden en wordt het apparaat uitgeschakeld. Zie de tabel.

De tijden van automatisch uitschakelen

Temperatuurinstelling	,  -	-		-
De kookzone wordt uitgeschakeld na	6 uur	5 uur	4 uur	1,5 uur

### Temperatuurinstelling

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

### In- en uitschakelen van de buitenste ringen




Het verwarmingsvlak kan worden aangepast aan de grootte van het kookgerei.

Raak sensorveld / aan om de buitenste ring in te schakelen. Het controlelampje gaat branden. Voor meer buitenste ringen hetzelfde sensorveld opnieuw aanraken. Het bijbehorende controlelampje gaat branden.

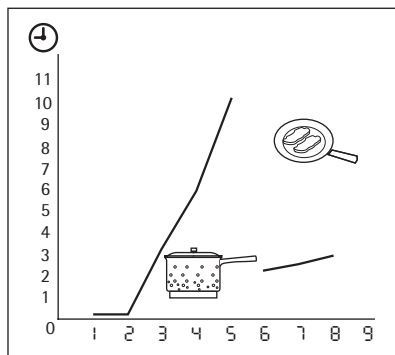
Voer de procedure opnieuw uit om de buitenste ring uit te schakelen. Het controlelampje dooft.

## Automatisch opwarmen

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

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

Om de functie te stoppen, raakt u  aan.


















## Timer

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


Stel de timer in nadat u de kookzone hebt geselecteerd.


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




- De kookzone instellen: raak  herhaaldelijk aan totdat het controlelampje van een benodigde kookzone aan gaat.
  - De timer in- of uitschakelen: raak  of  van de timer aan om de tijd in te stellen (  minuten). Als het lampje van de kookzone langzamer gaat knipperen, wordt de tijd afgeteld.
  - De timer uitschakelen: stel de kookzone in met  en raak  aan om de timer uit te schakelen. De resterende tijd telt af tot . Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.
  - Resterende tijd weergeven: selecteer de kookzone met . Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert . De kookzone wordt uitgeschakeld.
  - Het geluidssignaal stopzetten: Aanraken van 
- U kunt de timer gebruiken als kookwekker als de kookzones uitgeschakeld zijn. Raak  aan. Raak  of  aan om de tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert .
- Het geluidssignaal stopzetten: Aanraken van 

## STOP+GO


De -functie stelt alle kookzones in op de laagste instelling (  ).

Als  in werking is, kunt u de warmte-instelling niet wijzigen.



 stopt de timerfunctie niet.

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

## Slot

Wanneer de kookzones in gebruik zijn, kunt u het bedieningspaneel vergrendelen, maar niet . Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.

Stel eerst de kookstand in.

Raak om deze functie te starten  aan. Het symbool  verschijnt gedurende vier seconden. De timer blijft aan.





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

Als u het apparaat stopt, stopt deze functie ook.





## De kinderbeveiliging

Deze functie voorkomt dat het apparaat onbedoeld wordt gebruikt.



### De kinderbeveiliging inschakelen

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

### De kinderbeveiliging uitschakelen

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

### De kinderbeveiliging gedurende een kooksessie onderdrukken

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

## NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS

### Kookgerei



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

### Energie besparen



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

## De voorbeelden van kooktoepassingen

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

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

## Informatie over acrylamides

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

## ONDERHOUD EN REINIGING

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

**WAARSCHUWING!**

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






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

Vuil verwijderen:

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


**PROBLEMEN OPLOSSEN**

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schakel het apparaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.</li> <li>• U hebt twee of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt. Raak slechts één tiptoets tegelijk aan.</li> <li>• De kinderbeveiliging of toetsenblokkering of Stop+Go is actief. Zie het hoofdstuk Gebruiksaanwijzing.</li> <li>• Er zitten water- of vetspatten op het bedieningspaneel. Reinig het bedieningspaneel.</li> </ul>
Er klinkt een geluid en het apparaat wordt uitgeschakeld. Er klinkt een geluid als het apparaat wordt uitgeschakeld.	U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt. Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.
Het apparaat wordt uitgeschakeld.	U hebt iets op de ① gezet. Verwijder het voorwerp van de tiptoets.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De kookzone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend. Als de kookzone heet moet zijn, neem dan contact op met de klantenservice.
De automatische opwarmfunctie start niet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De kookzone geeft nog steeds restwarmte af. Laat de kookzone voldoende afkoelen.</li> <li>• De hoogste kookstand is ingesteld. De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de automatische opwarmfunctie.</li> <li>• U heeft de kookstand verlaagd van ⑦. Begin vanaf ⑦ en verhoog alleen de kookstand.</li> </ul>

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
U kunt de buitenste ring niet inschakelen.	Schakel eerst de binnenste ring in.
De tiptoetsen worden warm.	De pan is te groot of staat te dicht bij de bediening. Plaats groter kookgerei op de achterste kookzones indien nodig.
 gaat branden.	De automatische uitschakeling is in werking getreden. Schakel het apparaat uit en weer in.
 en een getal gaan branden.	Er is een fout in het apparaat opgetreden. Ontkoppel het apparaat enige tijd van de stroomtoevoer. Maak de zekering los in de meterkast van het huis. Sluit opnieuw aan. Als  weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.

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

## MILIEUBESCHERMING

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

### Verpakkingsmateriaal



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

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

## ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES

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



Visitez la boutique en ligne sur  
[www.aeg-electrolux.com/shop](http://www.aeg-electrolux.com/shop)

## SOMMAIRE

- 17 Consignes de sécurité
- 18 Instructions d'installation
- 21 Description de l'appareil
- 22 Notice d'utilisation
- 25 Conseils utiles
- 26 Entretien et nettoyage
- 27 En cas d'anomalie de fonctionnement
- 28 En matière de protection de l'environnement

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:



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



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications





## CONSIGNES DE SÉCURITÉ



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

### Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



#### AVERTISSEMENT

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

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



#### AVERTISSEMENT

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

### Sécurité d'utilisation

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



#### AVERTISSEMENT

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

### Utilisation

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

contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants. Contrôlez que les câbles ne soient pas enchevêtrés.

### Pour éviter d'endommager l'appareil

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







#### AVERTISSEMENT

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

## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



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

Modell HK834060XB		Prod.Nr. 949 595 010 00	
Typ 58 HBD 47 AO	220-240 V	50-60-Hz	
Made in Germany	Ser.Nr. ....	7,0 kW	
AEG	  		

## Les consignes de sécurité



### AVERTISSEMENT

Lisez-les attentivement !

Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si celui-ci est endommagé, contactez votre magasin vendeur.

Les opérations d'installation, de branchement et de réparation sont du ressort exclusif d'un professionnel qualifié et selon les normes et règles en vigueur. Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



### AVERTISSEMENT

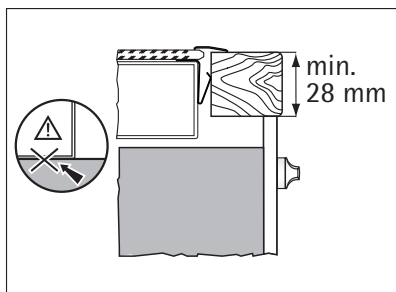
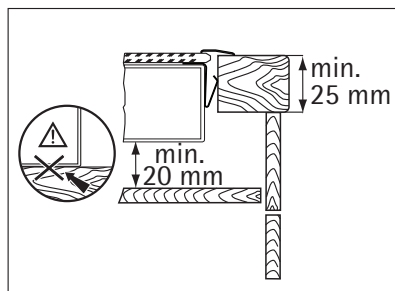
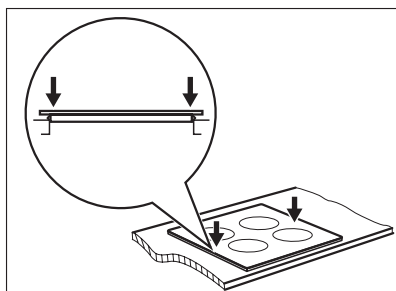
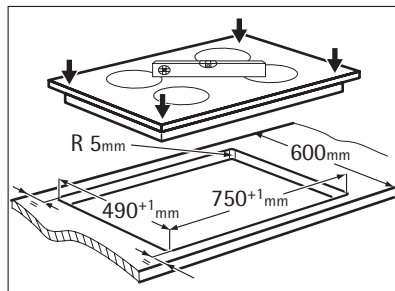
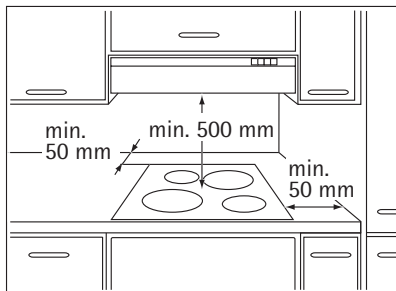
Le courant électrique peut provoquer des blessures. Les opérations d'installation et de branchement ne doivent être réalisées que par un professionnel qualifié.

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

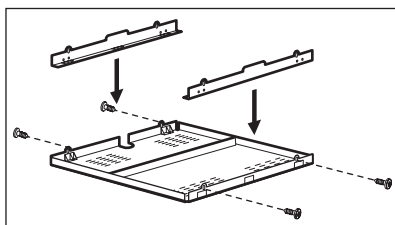
Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

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

## Montage

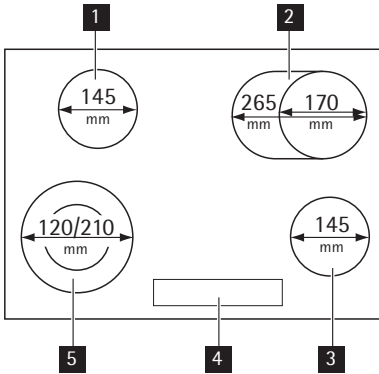


**i** Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire en option), la plaque de protection qui se fixe directement sous l'appareil n'est pas nécessaire.



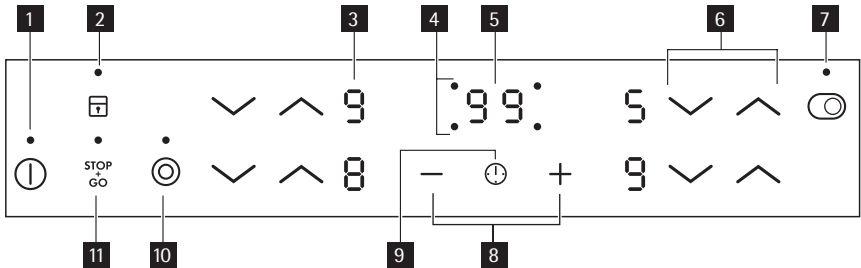
## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### Vue d'ensemble



- 1** Zone de cuisson 1200 W
- 2** Zone de cuisson ovale 1500/2400 W
- 3** Zone de cuisson 1200 W
- 4** Bandeau de commande
- 5** Zone de cuisson à double circuit 750/2200 W

### Description du bandeau de commande



Les touches sensibles permettent de commander l'appareil. Les voyants et des signaux sonores confirment l'activation des fonctions sélectionnées.

	touche sensitive	fonction
<b>1</b>	ⓘ	Active et désactive l'appareil.
<b>2</b>	🔒	Verrouille/déverrouille le bandeau de commande
<b>3</b>	Indicateur du niveau de cuisson	Indique le niveau de cuisson
<b>4</b>	Indicateurs du minuteur des zones de cuisson	Il indique la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
<b>5</b>	Affichage du minuteur	Indique la durée en minutes
<b>6</b>	^ / v	Il augmente ou diminue les niveaux de cuisson
<b>7</b>	⦿	Il active ou désactive le circuit extérieur.
<b>8</b>	+ / -	Il augmente ou diminue la durée
<b>9</b>	🕒	Il sélectionne une zone de cuisson

	touche sensitive	fonction
10		Il active ou désactive le circuit extérieur.
11		Il active ou désactive la fonction STOP+GO

## Indicateurs du niveau de cuisson

Indicateur	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
	La zone de cuisson est activée
	La fonction  est activée.
	La fonction Chauffage automatique est activée.
	Il y a une anomalie.
	Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).
	Le verrouillage / le dispositif de sécurité enfants est activé.
	L'arrêt de sécurité automatique est activé.

## Voyant de chaleur résiduelle



### AVERTISSEMENT

La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

## NOTICE D'UTILISATION

### Activation et désactivation

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

### Mise à l'arrêt automatique

La fonction désactive automatiquement l'appareil si :

- Toutes les zones de cuisson sont désactivées .
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir activé l'appareil.
- Vous renversez quelque chose ou placez un objet (une casserole, un chiffon, etc) sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes. Un signal sonore retentit pendant un court instant, et la table de cuisson se désactive. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- La zone de cuisson n'est pas désactivée ou le niveau de cuisson n'est pas modifié. Après un certain temps, s'affiche et la table de cuisson se désactive. Voir tableau.

Durées de désactivation automatique

Niveau de cuisson	,  -	-		-

La zone de cuisson se désactive après	6 heures	5 heures	4 heures	1,5 heures
---------------------------------------	----------	----------	----------	------------

## Niveau de cuisson

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

## Activation et désactivation du circuit extérieur.

Vous pouvez adapter la surface de cuisson à la dimension du récipient.

Pour activer le circuit de cuisson extérieur, appuyez sur la touche sensitive  $\odot / \odot$ . Le voyant s'allume. Pour activer plusieurs circuits extérieurs, appuyez à nouveau sur la même touche sensitive. Le voyant suivant s'allume.

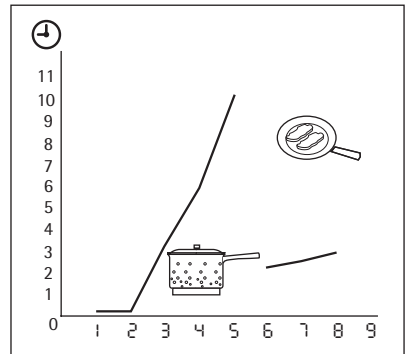
Répétez la procédure ci-dessus pour désactiver le circuit extérieur. Le voyant s'éteint.

## Démarrage automatique

La fonction de démarrage automatique de la cuisson permet d'atteindre plus rapidement le niveau de cuisson souhaité. Cette fonction active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps (voir le diagramme) puis redescend au niveau de cuisson sélectionné.

Pour démarrer la fonction de Démarrage automatique de la cuisson, la zone de cuisson doit être froide (pas de  $H$  dans l'affichage). Appuyez sur  $+$  dans la zone de cuisson autant de fois que nécessaire pour atteindre le niveau de cuisson souhaité. Après 3 secondes  $H$  s'affiche.

Pour désactiver la fonction appuyez sur  $-$ .



## Minuteur

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

Réglez le minuteur après avoir choisi la zone de cuisson.

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

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

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

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

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

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

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

## STOP+GO

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

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

La fonction n'interrompt pas le minuteur.

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

## Verrouillage

Pendant l'utilisation des zones de cuisson, vous pouvez verrouiller le bandeau de commande, à l'exception de la touche . Ceci empêchera une modification involontaire du niveau de cuisson.

Réglez tout d'abord le niveau de cuisson.

Pour démarrer cette fonction, appuyez sur . Le symbole s'allume pendant 4 secondes. Le minuteur reste allumé.

Pour mettre à l'arrêt cette fonction, appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.

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

## Sécurité enfants

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

**Pour activer le dispositif de sécurité enfants :**

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



**Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants**

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

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

- Activez l'appareil avec . Le symbole s'allume.



- Appuyez sur  pendant 4 secondes. Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent. Vous pouvez utiliser l'appareil.
- Lorsque vous désactivez l'appareil avec , la sécurité enfants est à nouveau activée.

## CONSEILS UTILES

### Récipients de cuisson



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


### Économie d'énergie



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

### Exemples de cuisson

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

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

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

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.  
Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre.



### AVERTISSEMENT

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









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

Pour enlever les salissures :

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


## EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause possible et solution
Vous ne réussissez pas à mettre l'appareil en fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remettez l'appareil en fonctionnement et réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.</li> <li>• Vous avez appuyé sur 2 touches sensibles ou plus en même temps. N'effleurez qu'une seule touche sensible à la fois.</li> <li>• La Sécurité enfants ou la fonction Stop+Go est activée. Reportez-vous au chapitre Utilisation de l'appareil.</li> <li>• Il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande. Nettoyez le bandeau de commande.</li> </ul>
Un signal sonore retentit, l'appareil se met automatiquement à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est à l'arrêt.	Vous avez recouvert une ou plusieurs zones sensibles. Retirez l'objet des touches sensibles.
L'appareil se met à l'arrêt.	Vous avez posé un objet sur le  . Retirez l'objet de la touche sensible.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude car elle n'a été activée que pendant un court laps de temps. Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre service après-vente.
La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il y a encore de la chaleur résiduelle sur la zone de cuisson. Laissez refroidir la zone de cuisson.</li> <li>• Le niveau de cuisson maximum est réglé. Le niveau de cuisson maximum offre la même puissance que la fonction de démarrage automatique de la cuisson.</li> <li>• Vous avez réduit le niveau de cuisson à partir de . Commencez à  et faites uniquement augmenter le niveau de cuisson.</li> </ul>
Il est impossible d'activer le circuit extérieur.	Activez le circuit intérieur d'abord.
Les touches sensibles commencent à chauffer.	Placez les récipients de cuisson de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si nécessaire.
 s'allume	L'arrêt de sécurité est activé. Mettez l'appareil à l'arrêt puis re-mettez-le en fonctionnement.
 et un chiffre s'affiche.	L'appareil présente une anomalie. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Reconnectez-le. Si  s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente.

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

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

## EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

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

### Emballage



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

## FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

## ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIALIEN

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



Besuchen Sie den Webshop unter  
[www.aeg-electrolux.com/shop](http://www.aeg-electrolux.com/shop)

# INHALT

31	Sicherheitshinweise
32	Montageanleitung
35	Gerätebeschreibung
36	Gebrauchsanweisung
39	Praktische Tipps und Hinweise
40	Reinigung und Pflege
40	Was tun, wenn ...
41	Umwelttipps

In dieser Benutzerinformation werden folgende Symbole verwendet:



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



Allgemeine Hinweise und Ratschläge



Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten



## SICHERHEITSHINWEISE



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

### Sicherheit von Kindern und hilfsbedürftigen Personen



#### **WARNUNG!**

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

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



#### **WARNUNG!**

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

### Sicherheit während des Betriebs

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



#### **WARNUNG!**

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

### Ordnungsgemäßer Betrieb

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

## Vermeiden von Schäden am Gerät

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






### WARNUNG!

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

## MONTAGEANLEITUNG



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

Modell HK834060XB	Prod.Nr. 949 595 010 00
Typ 58 HBD 47 AO	220-240 V 50-60-Hz
Made in Germany	Ser.Nr. .... 7,0 kW
AEG	  



## Sicherheitshinweise



### WARNUNG!

Lesen Sie unbedingt die folgenden Hinweise.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Lieferanten.

Das Gerät darf nur von einem Servicetechniker einer autorisierten Kundendienststelle aufgestellt, angeschlossen oder repariert werden. Verwenden Sie nur Originalersatzteile.

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

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

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

Halten Sie die Mindestabstände zu anderen Geräten ein!

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

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

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

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

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



### WARNUNG!

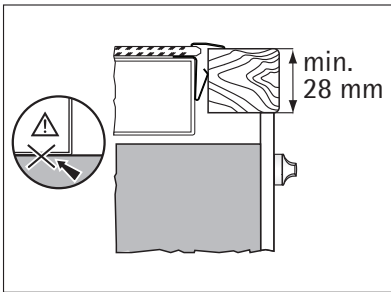
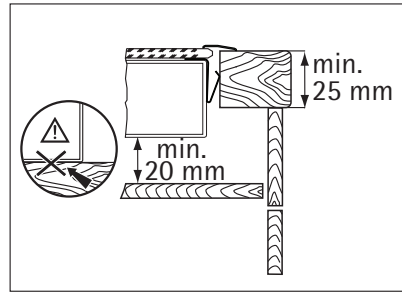
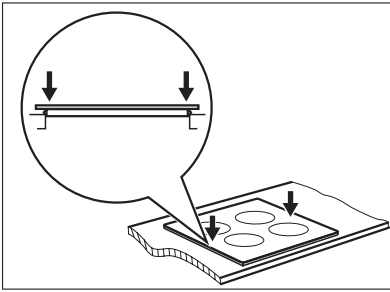
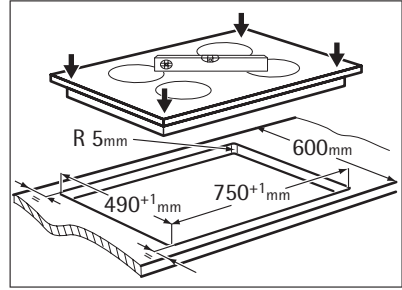
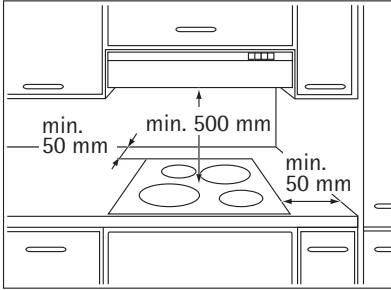
Es besteht Verletzungsgefahr durch elektrischen Strom. Beachten Sie genau sämtliche Anweisungen zu den elektrischen Anschlüssen.

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

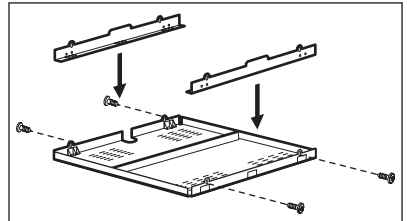
Bei der elektrischen Installation des Geräts ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, alle Pole des Geräts mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm von der Spannungsquelle zu trennen.

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

## Montage

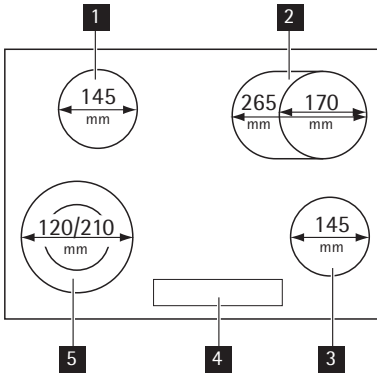


Wenn Sie einen Schutzkasten (zusätzliches Zubehör) verwenden, ist der Bodenschutz direkt unter dem Gerät nicht erforderlich.



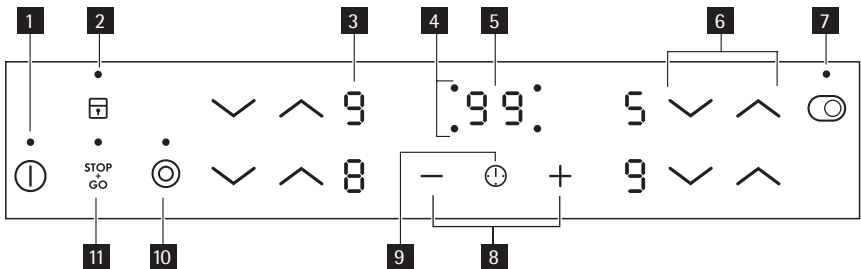
# GERÄTEBESCHREIBUNG

## Allgemeine Übersicht



- 1** Kochzone 1200 W
- 2** Ovale Kochzone 1500/2400 W
- 3** Kochzone 1200 W
- 4** Bedienfeld
- 5** Zweikreis-Kochzone 750/2200 W

## Bedienfeldanordnung



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

	Sensorfeld	Funktion
<b>1</b>	ⓘ	Ein- und Ausschalten des Geräts
<b>2</b>	🔒	Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds
<b>3</b>	Kochstufenanzeige	Zeigt die Kochstufe an
<b>4</b>	Kochzonenanzeigen für den Timer	Zeigt an, für welche Kochzone der Timer eingestellt ist
<b>5</b>	Timer-Anzeige	Anzeige der Zeit in Minuten
<b>6</b>	^/∨	Erhöht oder verringert die Kochstufe
<b>7</b>	⊙	Ein- und Ausschalten des äußeren Heizkreises
<b>8</b>	+ / -	Erhöht oder verringert die Zeit
<b>9</b>	⌚	Auswahl der Kochzone

	Sensordfeld	Funktion
10		Ein- und Ausschalten des äußeren Heizkreises
11		Ein- und Ausschalten der Funktion STOP+GO

## Anzeige der Kochstufen

Display	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
	Die Kochzone ist eingeschaltet.
	Die Kochzone ist eingeschaltet.
	Die Funktion  ist eingeschaltet.
	Die Ankochautomatik ist in Betrieb.
	Eine Fehlfunktion ist aufgetreten.
	Eine Kochzone ist noch warm (Restwärme).
	Die Tastensperre oder die Kindersicherung ist aktiv.
	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.

## Restwärmeanzeige



### WARNUNG!

Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

## GEBRAUCHSANWEISUNG

### Ein- und Ausschalten

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

### Abschaltautomatik

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

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet .
- Nach dem Einschalten des Geräts wird keine Kochstufe gewählt.
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Pfanne, Tuch, usw.). Ein Signal ertönt und das Gerät wird ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer gewissen Zeit leuchtet das Symbol auf und das Gerät wird ausgeschaltet. Siehe Tabelle.

Zeiten der Abschaltautomatik

Kochstufe	,			

Die Kochzone schaltet sich aus nach	6 Stunden	5 Stunden	4 Stunden	1,5 Stunden
-------------------------------------	-----------	-----------	-----------	-------------

## Kochstufe einstellen

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

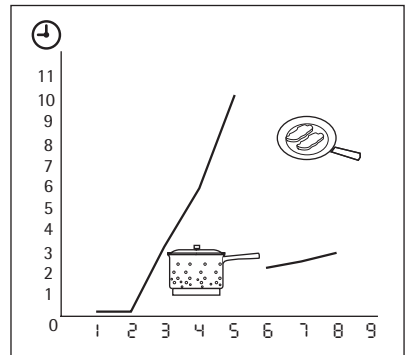
## Ein- und Ausschalten der äußeren Heizkreise

Die Kochflächen können an die Größe des Kochgeschirrs angepasst werden. Berühren Sie das Sensorfeld  $\odot$  /  $\ominus$ , um den äußeren Heizkreis einzuschalten. Die Anzeige leuchtet auf. Wenn Sie weitere äußere Heizkreise einschalten möchten, berühren Sie das Sensorfeld nochmals. Die entsprechende Kontrolllampe leuchtet auf. Wiederholen Sie den Vorgang, um den äußeren Heizkreis auszuschalten. Die Kontrolllampe erlischt.

## Ankochautomatik

Mit der Ankochautomatik wird die erforderliche Kochstufe in kürzerer Zeit erreicht. Bei Verwendung dieser Funktion wird eine gewisse Zeit lang die höchste Kochstufe (siehe Abbildung) eingestellt und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet.

Um die Ankochautomatik starten zu können, muss die Kochzone kalt sein (auf dem Display wird kein  $\text{H}$  angezeigt). Berühren Sie  $+$  der Kochzone, bis die gewünschte Kochstufe angezeigt wird. Nach 3 Sekunden leuchtet  $\text{H}$  auf dem Display. Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion  $-$ .



## Timer

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

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

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

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

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

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

Wenn die Kochzonen nicht in Betrieb sind, können Sie den Timer als Kurzzeitwecker verwenden. Berühren Sie **⏸**. Berühren Sie **+** oder **-**, um die Zeit einzustellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ist ein Signalton zu hören und **00** blinkt.

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

## STOP+GO

Mit der Funktion **STOP** werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe (**1**) geschaltet.

Ist **STOP** aktiviert, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.

Die Funktion **STOP** unterbricht nicht die Timer-Funktion.

- Berühren Sie zur **Aktivierung** dieser Funktion **STOP**. Das Symbol **1** leuchtet.
- Berühren Sie zur **Deaktivierung** dieser Funktion **STOP**. Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.

## Tastensperre

Wenn die Kochzonen in Betrieb sind, können Sie zwar das Bedienfeld verriegeln, jedoch nicht das Sensorfeld **1**. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie erst die Kochstufe ein.

Berühren Sie **1** zur Aktivierung der Funktion. Das Symbol **1** wird 4 Sekunden lang angezeigt.

Die Uhr läuft weiter.

Berühren Sie **1** zur Deaktivierung der Funktion. Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.

Diese Funktion wird deaktiviert, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

## Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.

**Aktivieren der Kindersicherung:**

- Schalten Sie das Gerät mit **1** ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein.
- Berühren Sie **1** 4 Sekunden lang. Das Symbol **1** leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit **1** aus.

**Deaktivieren der Kindersicherung**

- Schalten Sie das Gerät mit **1** ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie **1** 4 Sekunden lang. Das Symbol **1** leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit **1** aus.

**Deaktivieren der Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang**

- Schalten Sie das Gerät mit **1** ein. Das Symbol **1** leuchtet.
- Berühren Sie **1** 4 Sekunden lang. Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein. Das Gerät kann jetzt benutzt werden.
- Nachdem das Gerät mit **1** ausgeschaltet wurde, ist die Kindersicherung wieder aktiv.

## PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

### Kochgeschirr



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

### Energie sparendes Kochen



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

### Anwendungsbeispiele zum Kochen

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer	Tipps
 1	Warmhalten von gegarten Speisen	nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr
1-2	Sauce Hollandaise; z尔assen: Butter, Schokolade, Gelatine	5-25 Min.	Ab und zu umrühren
1-2	Stocken: Luftiges Omelette, gebackene Eier	10-40 Min.	Mit Deckel garen
2-3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25-50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
3-4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch	20-45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben
4-5	Dampfgaren von Kartoffeln	20-60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden
4-5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60-150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
6-7	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
7-8	Bei starker Hitze anbraten: Rösti, Lendestücke, Steaks	5-15 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
9	Aufkochen großer Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes Frites		

## Informationen zu Acrylamiden

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

## REINIGUNG UND PFLEGE

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



### WARNUNG!

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



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







So entfernen Sie Verschmutzungen:

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

## WAS TUN, WENN ...

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.</li> <li>• Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt. Berühren Sie nur ein einzelnes Sensorfeld.</li> <li>• Die Kindersicherung, die Tastensperre oder Stop+Go ist aktiv. Siehe Abschnitt „Gebrauchsanweisung“.</li> <li>• Wasser oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld. Bedienfeld abwischen.</li> </ul>




Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Es wird ein akustisches Signal ausgegeben und das Gerät wird ausgeschaltet. Bei ausgeschaltetem Gerät ist ein Signalton zu hören.	Ein oder mehrere Sensorfelder wurden bedeckt. Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Gerät wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf  gestellt. Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war. Sollte die Kochzone eigentlich heiß sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.
Die Ankochautomatik startet nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In der Kochzone ist noch Restwärme vorhanden. Lassen Sie die Kochzone abkühlen.</li> <li>• Die höchste Kochstufe ist eingestellt. Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Ankochautomatik.</li> <li>• Sie haben die Kochstufe beginnend bei  verringert. Beginnen Sie bei  und erhöhen Sie die Kochstufe, ohne sie zwischendurch zu verringern.</li> </ul>
Der äußere Heizkreis lässt sich nicht einschalten.	Schalten Sie zuerst den inneren Heizkreis ein.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt. Stellen Sie großes Kochgeschirr nötigenfalls auf die hinteren Kochzonen.
 leuchtet auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
 und eine Zahl leuchten auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten. Trennen Sie das Gerät eine Zeit lang vom Netz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn  erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.

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

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

## UMWELTTIPPS

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben

werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

## Verpackungsmaterial



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



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

892933723-B-412010

