

HK634200XB

NL	INDUCTIEKOOKPLAAT	GEBRUIKSAANWIJZING	2
EN	INDUCTION HOB	USER MANUAL	17
FR	TABLE DE CUISSON À INDUCTION	NOTICE D'UTILISATION	31
DE	INDUKTIONS-KOCHFELD	BENUTZERINFORMATION	46
ES	PLACA DE INDUCCIÓN	MANUAL DE INSTRUCCIONES	61

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.com/shop

INHOUD

- 4 Veiligheidsinformatie
- 5 Montage-instructies
- 8 Beschrijving van het product
- 9 Bedieningsinstructies
- 12 Nuttige aanwijzingen en tips
- 14 Onderhoud en reiniging
- 15 Problemen oplossen
- 16 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 metalen voorwerpen, zoals bestek of deksels, op het oppervlak waar u kookt. Deze kunnen heet worden.
- Gebruikers met een geïmplanteerde pacemaker moeten hun bovenlichaam op een afstand van minimaal 30 cm van ingeschakelde inductiekookzones houden.



WAARSCHUWING!

Brandgevaar! Oververhitte vetten en oliën kunnen zeer 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 glas vallen, kan het oppervlak beschadigd raken.
- Kookgerei dat gemaakt is van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems, kunnen krassen veroorzaken op het glas. Zet ze niet op het oppervlak.
- Laat pannen niet droogkoken om beschadiging van de pan en het glas te voorkomen.
- Gebruik de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Doe geen aluminiumfolie in het apparaat.
- Zorg dat de ventilatieruimte van 5 mm tussen het werkblad en de voorkant van de unit eronder geopend blijft.






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 HK634200XB		Prod.Nr. 949 595 021 00	
Typ 58 GAD D5 AU		220-240 V 50-60-Hz Induction 7,4 kW	
Made in Germany	Ser.Nr.		7,4 kW
AEG		  	

De veiligheidsinstructies



WAARSCHUWING!

Lees deze zorgvuldig!

- Controleer of het apparaat tijdens het transport niet beschadigd is. Sluit geen beschadigd apparaat aan. Neem indien nodig contact op met de leverancier.
- Alleen een bevoegde 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 afwasautomaat of oven!
- De uitgezaagde oppervlakken van het werkblad moeten beschermd worden tegen vocht met een geschikte afdichting!



WAARSCHUWING!

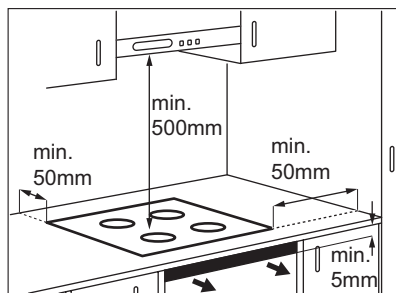
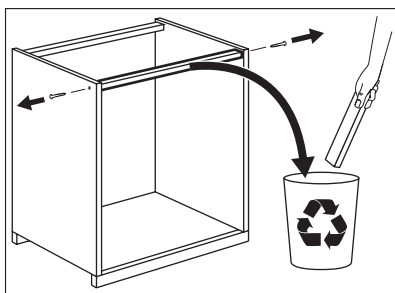
Risico van verwonding door elektrische stroom. Volg de instructies voor de elektrische aansluitingen nauwkeurig op.

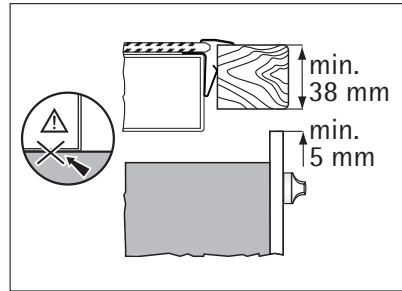
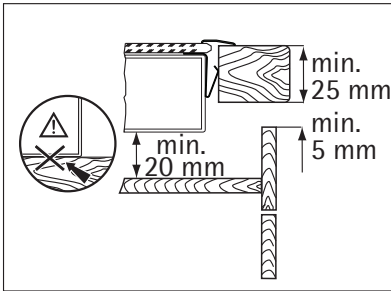
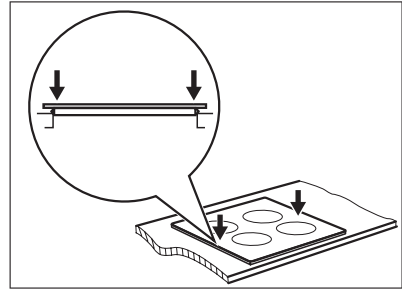
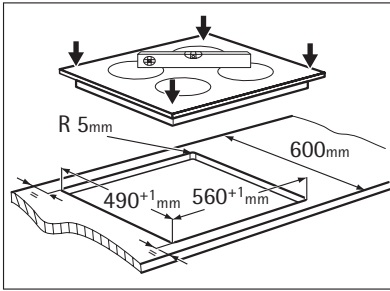
- De netaansluiting staat onder stroom.
- Schakel de stroomtoevoer naar de netaansluiting uit.
- Garandeer de schokbescherming door een vakkundige inbouw.
- Loszittende en onvakkundig aangebrachte stekerverbindingen kunnen oververhitting van de aansluiting veroorzaken.
- Laat de aansluitingen in de klemmen 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 de beschadigde voedingskabel door een speciale kabel (type H05BB-F Tmax 90°C of hoger). Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

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.

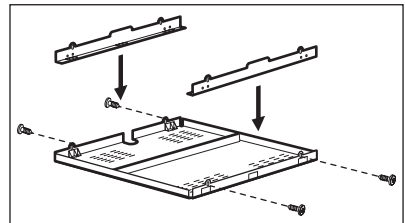
Montage





Als u een beveiligingsdoos gebruikt (extra toebehoren ¹⁾), dan zijn de ventilatieruimte voor van 5 mm en de beschermmat onder het apparaat niet nodig.

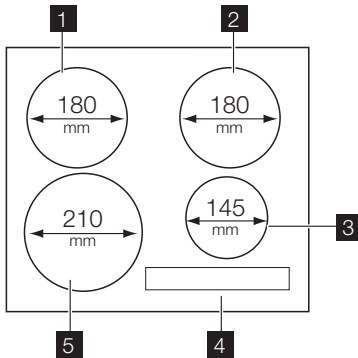
U kunt de beveiligingsdoos niet gebruiken wanneer u het apparaat boven een oven installeert.



1) De beveiligingsdoos is mogelijk niet beschikbaar in bepaalde landen. Neem contact op met uw dealer.

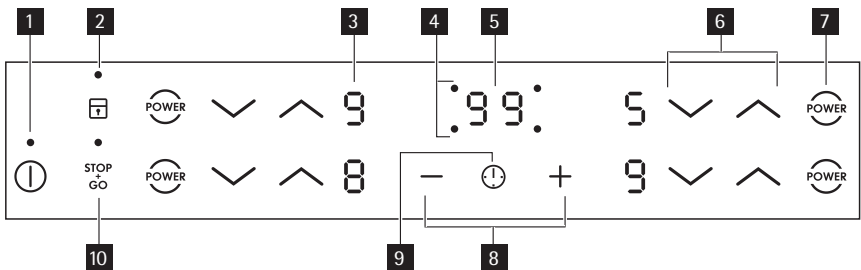
BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

Algemeen overzicht



- 1** Inductiekookzone 1800 W, met powerfunctie 2800 W (minimale diameter pan = 145mm).
- 2** Inductiekookzone 1800 W, met powerfunctie 2800 W (minimale diameter pan = 145mm).
- 3** Inductiekookzone 1400 W, met powerfunctie 2500 W (minimale diameter pan = 125mm).
- 4** Bedieningspaneel
- 5** Inductiekookzone 2300 W, met powerfunctie 3700 W (minimale diameter pan = 180mm).

Indeling bedieningspaneel



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

	Sensorveld	Functie
1	ⓘ	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	^ / v	Kookstand verhogen of verlagen.
7	POWER	Het activeert de powerfunctie
8	+ / -	Tijdsinstellingen verhogen of verlagen.
9	⓪	Selecteert de kookzone.

	Sensorveld	Functie
10	STOP + GO	De functie STOP+GO in- en uitschakelen.

Kookstanddisplays

Display	Beschrijving
	De kookzone is uitgeschakeld.
	Warmhouden/STOP+GO-functie is in werking.
 -  /  - 	De kookzone wordt gebruikt.
	De automatische verwarmingsfunctie is in werking.
	Het kookgerei is niet geschikt of te klein, of er is geen kookgerei op de kookzone geplaatst.
	Er is een storing
	Een kookzone is nog heet (restwarmte)
	Slot/kinderbeveiliging is in werking.
	De powerfunctie is in werking.
	De automatische uitschakeling is in werking getreden.

Restwarmte-indicatie




WAARSCHUWING!

 Verbrandingsgevaar door restwarmte!

De inductiekookzones creëren de voor het koken benodigde warmte direct in de bodem van de pan. Het glaskeramik wordt verwarmd door de warmte van de pannen.



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.
- Het apparaat wordt te heet (b.v. als een pan droogkookt). De kookzone moet afgekoeld zijn voordat u het apparaat weer kunt gebruiken.
- U gebruikt ongeschikt kookgerei. Het symbool  gaat branden en na 2 minuten schakelt de kookzone automatisch uit.

- 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	 1 - 2	3 - 4	5	6 - 9
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.

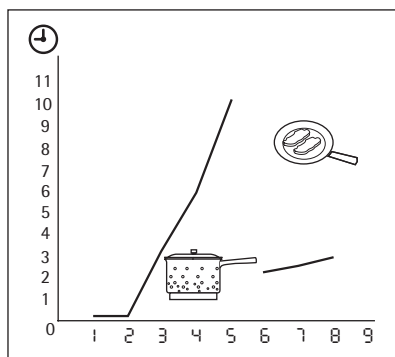
Automatisch opwarmen

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.




De functie Automatisch opwarmen starten voor een kookzone:

1. Raak  aan. Het symbool  verschijnt op de display.
2. Raak meteen ∧ aan. Het symbool  verschijnt op de display.
3. Raak meteen ∨ aan tot de benodigde temperatuurinstelling aan gaat. Na 3 seconden  verschijnt op de display.

Om de functie te stoppen, raakt u ∧ aan.

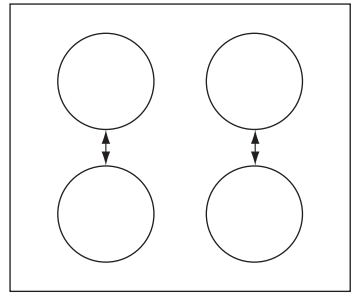


Powerfunctie

De Powerfunctie maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De Powerfunctie wordt maximaal 10 minuten geactiveerd. Daarna wordt de inductiekookzone automatisch teruggeschakeld naar de hoogste kookstand. Raak  aan om de functie in te schakelen;  gaat branden. Raak  of ∨ aan om de functie uit te schakelen.

Vermogensbeheer

Het powermanagement verdeelt het vermogen tussen twee kookzones die een paar vormen (zie afbeelding). De powerfunctie verhoogt de power naar het maximale niveau voor één kookzone per paar. Het verlaagt automatisch de power van de tweede kookzone naar een lager niveau. De display van de verlaagde zone tussen twee niveau's.



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

STOP+GO

De $\frac{STOP}{GO}$ -functie stelt alle kookzones in op de laagste instelling ().

Als $\frac{STOP}{GO}$ in werking is, kunt u de warmte-instelling niet wijzigen.


$\frac{STOP}{GO}$ stopt de timerfunctie niet.

- Voor het inschakelen van deze functie, raakt u $\frac{STOP}{GO}$ aan. Het symbool gaat branden.
- Raak voor het uitschakelen van deze functie $\frac{STOP}{GO}$ 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

 Gebruik de inductiekookzones met geschikte pannen.

Pannen voor inductiekookzones

 Bij een inductiekookzone zorgt een sterk elektro-magnetisch veld ervoor dat de pan erg snel heet wordt.

Materiaal van de pannen

- **correct:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (aangemerkt als geschikt voor inductie door de fabrikant).
- **niet correct:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als...

- ... een beetje water op de hoogste kookstand binnen korte tijd wordt verwarmd.
- ... een magneet vast blijft zitten aan de bodem van het kookgerei.



Bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn.

Afmetingen van de pannen: Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de grootte van de bodem van de pan aan.

Lawaai tijdens gebruik

Als u dit hoort:

- krakend geluid: de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van één of meer kookzones met een hoge kookstand en als de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie)
- Zoemen: als u hoge kookstanden gebruikt.
- Klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- Sissen, zoemen: de ventilator werkt.

Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect te maken.

Energie besparen



- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet de pan op de kookzone voordat u deze inschakelt.

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

Temperatuurinstelling	Gebruik om:	Tijdsinstelling	Tips
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		

De Powerfunctie is het beste geschikt voor het verwarmen van grote hoeveelheden water.

Informatie over acrylamides

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

ONDERHOUD EN REINIGING

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



WAARSCHUWING!

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







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

Vuil verwijderen:

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


PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen.	<ul style="list-style-type: none"> • Schakel het apparaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in. • U hebt twee of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt. Raak slechts één tiptoets tegelijk aan. • De kinderbeveiliging of de blokkering of Stop+Go is actief. Zie het hoofdstuk Bedieningsinstructies. • Er ligt water of vetspatten op het bedieningspaneel. Reinig het bedieningspaneel.
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 heeft iets op de ① geplaatst. Verwijder het object van het tiptoets.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De kookzone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is gebruikt. Als de kookzone heet moet zijn, neem dan contact op met de klantenservice.
De Automatische Opwarmfunctie start niet.	<ul style="list-style-type: none"> • De kookzone geeft nog steeds restwarmte af. Laat de kookzone voldoende afkoelen. • De hoogste kookstand is ingesteld. De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de Automatische Opwarmfunctie.
De kookstand schakelt tussen twee kookstanden.	Het vermogensbeheer is ingeschakeld. Zie het hoofdstuk Vermogensbeheer.
De tiptoetsen worden warm.	De pan is te groot of staat te dicht bij de bediening. Plaats grotere pannen op de achterste kookzones indien nodig.
 gaat branden	De automatische uitschakeling is in werking getreden. Schakel het apparaat uit en weer in.
 gaat branden	<ul style="list-style-type: none"> • Geen pan op de kookzone. Zet de pan op de kookzone. • Geen correct kookgerei. Gebruik het juiste kookgerei. • De diameter van de bodem van de pan is te klein voor de kookzone. Zet de pan op een kleinere kookzone.
 en een getal gaan branden.	Er heeft zich een fout voorgedaan in het apparaat. Ontkoppel het apparaat enige tijd van de stroomtoevoer. Ontkoppel de zekering uit het elektrische systeem van het huis. Sluit het apparaat opnieuw aan. Als  weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
E4 gaat branden	<p>Er heeft zich een fout in het apparaat voorgedaan omdat een pan is drooggekookt. De oververhittingsbeveiliging voor de kookzone is in werking getreden. De automatische uitschakeling is in werking getreden.</p> <p>Schakel het apparaat uit. Verwijder de hete pan. Schakel de kookzone na ongeveer 30 seconden weer in. E4 dient uit te gaan op het display, het lampje van de restwarmte kan nog branden. Laat de pan afkoelen en controleer in het hoofdstuk Kookgerei of de pan geschikt is voor inductiekookplaten.</p>

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

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.

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.

ACCESSORIES AND CONSUMABLES

In the AEG webshop, you'll find everything you need to keep all your AEG appliances looking spotless and working perfectly. Along with a wide range of accessories designed and built to the high quality standards you would expect, from specialist cookware to cutlery baskets, from bottle holders to delicate laundry bags...



Visit the webshop at:
www.aeg.com/shop

CONTENTS

- 19 Safety information
- 20 Installation instructions
- 22 Product description
- 24 Operating instructions
- 27 Helpful hints and tips
- 28 Care and cleaning
- 29 What to do if...
- 30 Environment concerns

The following symbols are used in this user manual:



Important information concerning your personal safety and information on how to avoid damaging the appliance.



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice



SAFETY INFORMATION



For your safety and correct operation of the appliance, read this manual carefully before the installation and use. Always keep these instructions with the appliance also if you move or sell it. The users must fully know the operation and safety functions of the appliance.

Children and vulnerable people safety



WARNING!

Do not let persons, children included, with reduced physical sensory, reduced mental functions or lack of experience and knowledge to use the appliance. They must have supervision or instruction for the operation of the appliance by a person who is responsible for their safety.

- Keep all packaging away from children. There is the risk of suffocation or injury.
- Keep the children away from the appliance during and after the operation, until the appliance is cold.



WARNING!

Activate the child safety device to prevent small children and pets from an accidental activation of the appliance.

Safety during operation

- Remove all packaging, stickers and layers from the appliance before the first use.
- Set the cooking zones to "off" after each use.
- The risk of burns! Do not put the objects made of metal, for example cutlery or saucepan lids, on the surface that you cook. They can become hot.
- The Users with an implanted pacemaker must keep their upper body minimum 30 cm from induction cooking zones that are activated.



WARNING!

Fire risk! Too hot fats and oils can occur with ignition very quickly.

Correct operation

- Always monitor the appliance during operation.
- The appliance is only for domestic use!
- Do not use the appliance as a work or a storage surface.
- Do not put or keep very flammable liquids and materials, easy fusible objects (made of plastic or aluminium) on or near the appliance.
- Be careful when you connect the appliance to the near sockets. Do not let the electricity bonds touch the appliance or hot cookware. Do not let the electricity bonds to tangle.

How to prevent a damage to the appliance.

- If the objects or cookware fall on the glass, the surface can be damaged.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can cause scratch of the glass. Do not move them on the surface.

- Do not let cookware boil dry to prevent the damage to cookware and glass .
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put the aluminium foil on the appliance.
- Make sure that the airflow space of 5 mm between the worktop and front of the unit below it stays opened.

**WARNING!**

If there is a crack on the surface, disconnect power supply to prevent the electrical shock.

INSTALLATION INSTRUCTIONS



Before the installation, note down the serial number (Ser. Nr.) from the rating plate. The rating plate of the appliance is on its lower casing.

Modell HK634200XB		Prod.Nr. 949 595 021 00	
Typ 58 GAD D5 AU		220-240 V 50-60-Hz Induction 7,4 kW	
Made in Germany	Ser.Nr.		7,4 kW
AEG	CE		

The Safety Instructions

**WARNING!**

You must read these!

- Make sure that the appliance is not damaged because of transportation. Do not connect a damaged appliance. If it is necessary, speak to the supplier.
- Only an authorized servicing technician can install, connect or repair this appliance. Use only original spare parts.
- Only use the built-in appliances after you assemble the appliance into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.
- Do not change the specifications or change this product. Risk of injury and damage to the appliance.
- Fully obey the laws, ordinances, directives and standards in force in the country where you use the appliance (safety regulations, recycling regulations, electrical safety rules etc.)!
- Keep the minimum distances to other appliances and units!
- Install shock protection, for example install the drawers only with a protective floor directly below the appliance!
- Keep safe the cut surfaces of the worktop from moisture with a correct sealant!
- Seal the appliance to the work top with no space between with a correct sealant!
- Keep safe the bottom of the appliance from steam and moisture, e.g. from a dishwasher or oven!
- Do not install the appliance adjacent to doors and below windows! If not, when you open the doors or windows they can push off hot cookware from the appliance.

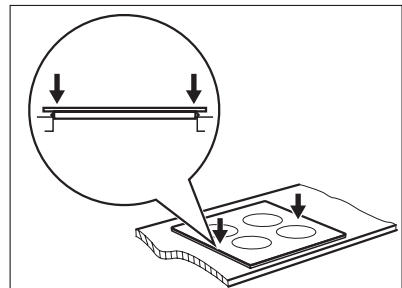
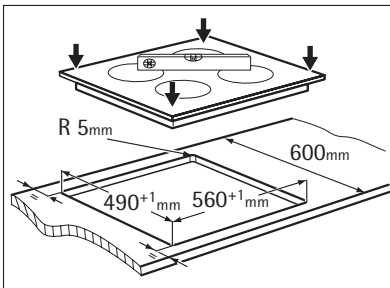
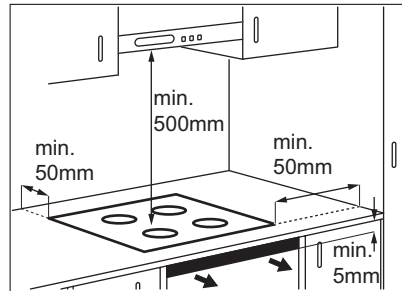
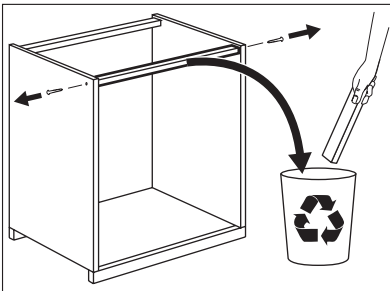
**WARNING!**

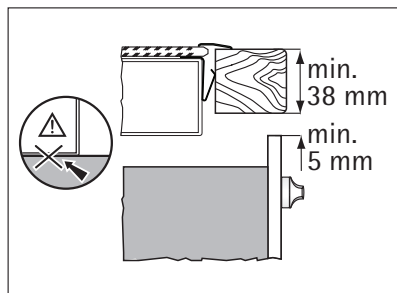
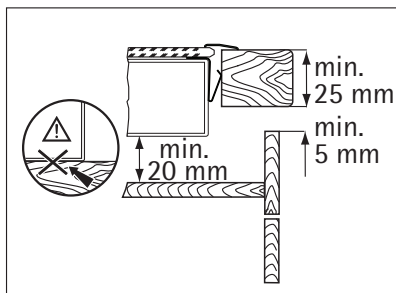
Risk of injury from electrical current. Carefully obey the instructions for electrical connections.

- The electrical mains terminal is live.
- Make electrical mains terminal free of voltage.
- Install correctly to give shock protection.
- Loose and incorrect plug and socket connections can make the terminal become too hot.
- A qualified electrician must install the connections in the clamps correctly.
- Use a strain relief clamp on cable.
- Use the correct mains cable of type H05BB-F Tmax 90°C (or higher) for a single phase or two phase connection.
- Replace the damaged mains cable with a special cable (type H05BB-F Tmax 90°C; or higher). Speak to your local Service Centre.

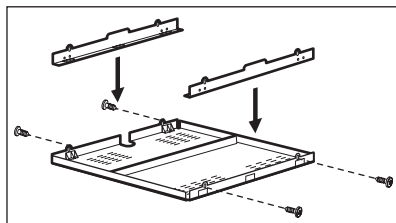
The appliance must have the electrical installation which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of minimum 3 mm.

You must have correct devices to isolate: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

Assembly

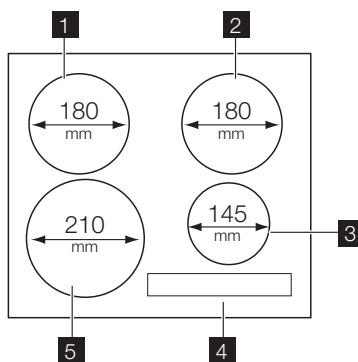


- i** If you use a protection box (the additional accessory²⁾), the front airflow space of 5 mm and protective floor directly below the appliance are not necessary. You can not use the protection box if you install the appliance above an oven.



PRODUCT DESCRIPTION

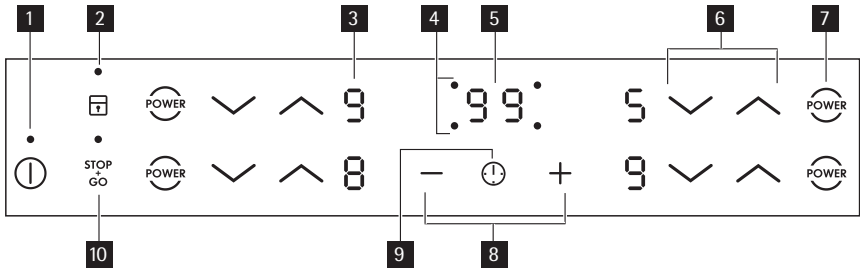
General overview



- 1** Induction cooking zone 1800 W, with Power function 2800 W (minimum cookware diameter = 145mm).
- 2** Induction cooking zone 1800 W, with Power function 2800 W (minimum cookware diameter = 145mm).
- 3** Induction cooking zone 1400 W, with Power function 2500 W (minimum cookware diameter = 125mm).
- 4** Control panel
- 5** Induction cooking zone 2300 W, with Power function 3700 W (minimum cookware diameter = 180mm).

2) The protection box accessory may not be available in some countries. Please contact your local supplier.

Control panel layout



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

	sensor field	function
1	ⓘ	It activates and deactivates the appliance
2	🔒	It locks/unlocks the control panel
3	A heat setting display	It shows the heat setting
4	Cooking zones' indicators of timer	It shows for which zone you set the time
5	The timer display	It shows the time in minutes
6	^ / v	It increases or decreases the heat setting
7	Ⓜ	It activates the Power function
8	+ / -	It increases or decreases the time
9	🕒	It selects the cooking zone
10	STOP+GO	It activates and deactivates the STOP+GO function







Heat setting displays


Display	Description
Ⓚ	The cooking zone is deactivated.
Ⓛ	Keep warm/STOP+GO function operates.
Ⓛ - 9 / 2 - 6	The cooking zone operates.
Ⓜ	Automatic Heat Up function operates.
Ⓧ	Not correct cookware or too small cookware or no cookware on the cooking zone.
Ⓨ	There is a malfunction
Ⓩ	A cooking zone is still hot (residual heat)
ⓐ	Lock/ The Child Safety device operates.
ⓑ	Power function operates.

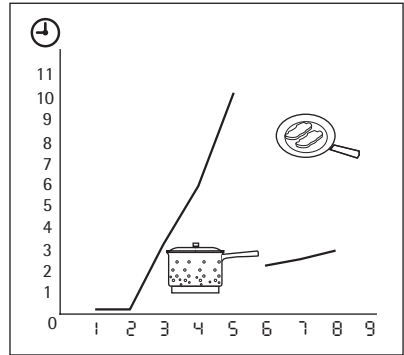
Automatic Heat Up

You can get a necessary heat setting in a shorter time if you activate the Automatic Heat Up function. This function sets the highest heat setting for some time (see the illustration), and then decreases to the necessary heat setting.





To start the Automatic Heat Up function for a cooking zone:

1. Touch . The symbol  comes on in the display.
2. Immediately touch . The symbol  comes on in the display.
3. Immediately touch  again and again until the necessary heat setting comes on. After 3 seconds  comes on in the display.

To stop the function touch .

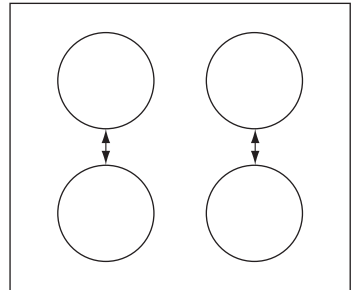


Power function

The Power function makes more power available to the induction cooking zones. The Power function is activated for 10 minutes at most. After that the induction cooking zone automatically sets back to highest heat setting. To activate, touch ,  comes on. To deactivate, touch  or .

Power management

The power management divides the power between two cooking zones in a pair (see the illustration). The power function increases the power to the maximum level for one cooking zone in the pair. Automatically decreases the power in the second cooking zone to a lower level. The display for the reduced zone change between two levels.









Timer


Use the Count Down Timer to set how long the cooking zone operates for only this one time.


Set the Timer after the selection of the cooking zone.





You can set the heat setting before or after you set the timer.


- To set the cooking zone: touch  again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- To activate or change the Timer: touch  or  of the timer to set the time (00 - 99 minutes). When the indicator of the cooking zone starts to flash slow, the time counts down.

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



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


- To stop the sound: touch 


You can use the Timer as a **minute minder** while the cooking zones do not operate. Touch . Touch  or  to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and  flashes




- To stop the sound: touch 

STOP+GO


The  function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting ().

When  operates, you cannot change the heat setting.



The  function does not stop the timer function.

- To activate this function touch . The symbol  comes on.
- To deactivate this function touch . The heat setting that you set before comes on.

Lock

When the cooking zones operate, you can lock the control panel, but not . It prevents an accidental change of the heat setting.

First set the heat setting.

To start this function touch . The symbol  comes on for 4 seconds.

The Timer stays on.





To stop this function touch . The heat setting that you set before comes on.

When you stop the appliance, you also stop this function.





The child safety device

This function prevents an accidental operation of the appliance.





To activate the child safety device

- Activate the appliance with . Do not set the heat settings.
- Touch  for 4 seconds. The symbol  comes on.
- Deactivate the appliance with .


To deactivate the child safety device

- Activate the appliance with . Do not set the heat settings. Touch  for 4 seconds. The symbol  comes on.
- Deactivate the appliance with .


To override the child safety device for only one cooking time

- Activate the appliance with . The symbol  comes on.
- Touch  for 4 seconds. Set the heat setting in 10 seconds. You can operate the appliance.
- When you deactivate the appliance with , the child safety device operates again.

HELPFUL HINTS AND TIPS

 Use the induction cooking zones with correct cookware.

Cookware for induction cooking zones


 For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enameled steel, stainless steel, the bottom made of multi-layer (with correct mark from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is correct for an induction hob if ...

- ... some water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- ... a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

 The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
Cookware dimensions: induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically to some limit.


The noises during operation

If you can hear

- crack noise: cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- whistle sound: you use one or more cooking zones with high power levels and the cookware is made of different materials (Sandwich construction).
- humming: you use high power levels.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

The noises are normal and do not refer to appliance malfunction.

Energy saving

- 
- If it is possible, always put the lids on the cookware.
 - Put cookware on a cooking zone before you start it.

The Examples of cooking applications

The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time	Hints
 1	Keep warm the food you cooked	as required	Put a lid on a cookware
1-2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine	5-25 min	Mix from time to time

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

The Power function is best to heat up large quantities of water.

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

CARE AND CLEANING

Clean the appliance after each use.
Always use cookware with clean bottom.



WARNING!

The sharp objects and abrasive cleaning agents can cause damage to the appliance. For your safety, do not clean the appliance with steam cleaners or high-pressure cleaners.








Scratches or dark stains on the glass-ceramic cause no effect on how the appliance operates.

To remove the dirt:

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the appliance. Use a special scraper for the glass. Put the scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.
 - **Remove after the appliance is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaning agent for glass ceramic or stainless steel.

2. Clean the appliance with a moist cloth and some detergent.
3. At the end rub the appliance dry with a clean cloth.


WHAT TO DO IF...

Problem	Possible cause and remedy
You cannot activate the appliance or operate it.	<ul style="list-style-type: none"> • Activate the appliance again and set the heat setting in 10 seconds. • You touched 2 or more sensor fields at the same time. Only touch one sensor field. • The Child Safety Device or the Lock or Stop+Go operates. See the chapter Operating instruction. • There is water or fat stains on the control panel. Clean the control panel.
A Sound operates and the appliance deactivates. A sound operates when the appliance is deactivated.	You put something on one or more sensor fields. Remove the object from the sensor fields.
The appliance deactivates.	You put something on the  . remove object from the sensor field.
The residual heat indicator does not comes on.	The cooking zone is not hot because it operated only for a short time. If the cooking zone should be hot, speak to the service centre.
The Automatic Heat Up function does not operate.	<ul style="list-style-type: none"> • There is still residual heat on the cooking zone. Let the cooking zone become sufficiently cool. • The highest heat setting is set. The highest heat setting has the same power as the Automatic Heat Up function.
The heat setting changes between two levels.	The Power management is activated. See the section Power management.
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 cooking zones if it is necessary.
 comes on	The Automatic Switch Off operates. Deactivate the appliance and activate it again.
 comes on	<ul style="list-style-type: none"> • No cookware on the cooking zone. Put cookware on the cooking zone. • Not correct cookware. Use the correct cookware. • The diameter of the bottom of the cookware is too small for the cooking zone. Move cookware to a smaller cooking zone.
 and number comes on.	There is an error in the appliance. Disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect again. If  comes on again, speak to the service centre.

Problem	Possible cause and remedy
E4 comes on	<p>There is an error in the appliance, because a cookware boils dry. The protection against become too hot for the cooking zone operates. The Automatic Switch Off operates.</p> <p>Deactivate the appliance. Remove the hot cookware. After, approximately 30 seconds activate the cooking zone again. E4 should go out of the display, residual heat indicator can stay. Let the cookware become sufficiently cool and check it with the section Cookware for the induction cooking zone.</p>

If you tried the above solutions and cannot repair the problem, speak to your dealer or the customer service. Give the data from the rating plate, 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 appliance correctly. If not the servicing by a customer service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the customer service and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

ENVIRONMENT CONCERNS

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packaging material



The packaging materials are friendly to the environment and can be recycled. The plastic components are identified by marking: >PE<, >PS<, etc. Discard the packaging materials as household waste at the waste disposal facilities in your municipality.

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

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.com/shop

SOMMAIRE

- 33 Consignes de sécurité
- 34 Instructions d'installation
- 37 Description de l'appareil
- 38 Notice d'utilisation
- 41 Conseils utiles
- 43 Entretien et nettoyage
- 44 En cas d'anomalie de fonctionnement
- 45 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 d'objets métalliques, comme par exemple des couverts ou des couvercles de casseroles sur le plan de cuisson. Ils risqueraient de chauffer.
- Les utilisateurs porteurs d'un pacemaker doivent se tenir à une distance d'au moins 30 cm (au niveau du buste) des zones de cuisson à induction activées.



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ! 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 au risque d'endommager la table de cuisson.
- Les récipients en fonte ou les récipients dont le fond est endommagé et rugueux risquent de rayer la table de cuisson. Ne les déplacez pas sur la surface.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer en totalité au risque d'endommager les récipients, ainsi que la surface vitrocéramique.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des plats de cuisson vides ou sans aucun récipient.
- Ne placez jamais d'aluminium sur l'appareil.
- Veillez à ce que l'espace de circulation d'air de 5 mm entre le plan de travail et l'avant de l'appareil situé au dessous reste dégagé.



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 HK634200XB	Prod.Nr. 949 595 021 00
Typ 58 GAD D5 AU	220-240 V 50-60-Hz Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr. 7,4 kW
AEG	CE

Les consignes de sécurité



AVERTISSEMENT

Lisez-les attentivement !

- Vérifiez si l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé. En cas de nécessité, 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 les caractéristiques ou cet appareil. Risque de blessure corporelle et de dommage matériel.

- Respectez la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays où est installé l'appareil (réglementations de sécurité sur le recyclage, consignes de sécurité électrique et/ou gaz,...)!
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils !
- La protection contre les contacts accidentels doit être assurée par le montage, par exemple les tiroirs doivent être installés uniquement avec un plancher de protection directement sous l'appareil.
- Pour les protéger de l'humidité, mettez du mastic (joint) adapté sur les surfaces de découpe du plan de travail.
- Scellez l'appareil jusqu'au plan de travail avec un bon joint d'étanchéité en ne laissant aucun espace !
- 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 !
- Protégez les surfaces de la découpe du plan de travail contre l'humidité avec un joint d'étanchéité approprié.



AVERTISSEMENT

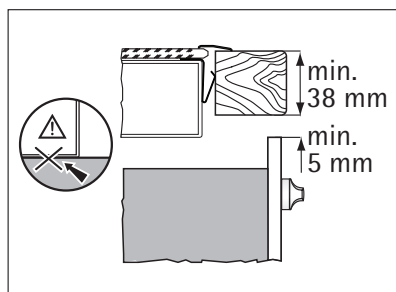
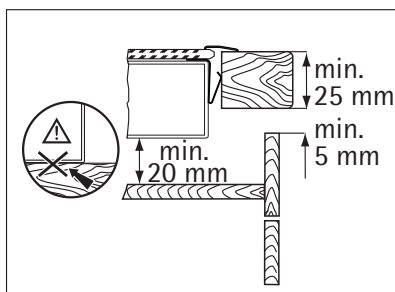
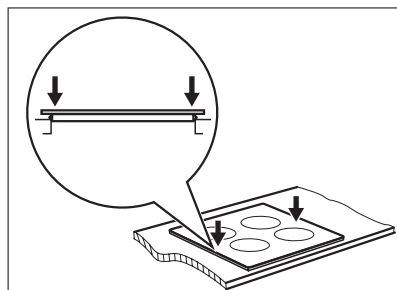
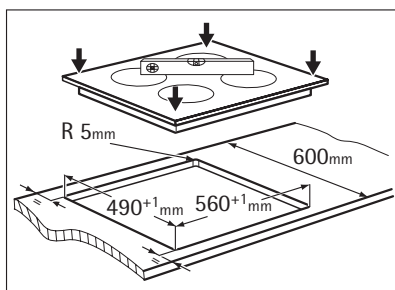
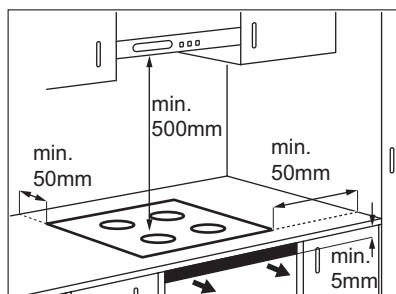
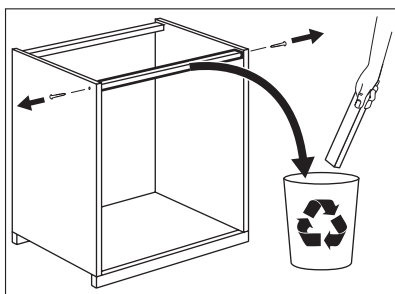
Risque de dommages dûs au courant électrique. Respectez soigneusement les instructions pour le raccordement électrique.

- 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). Contactez votre service après-vente.

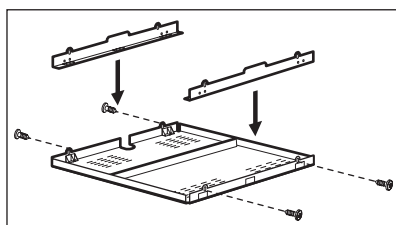
Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

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

Montage



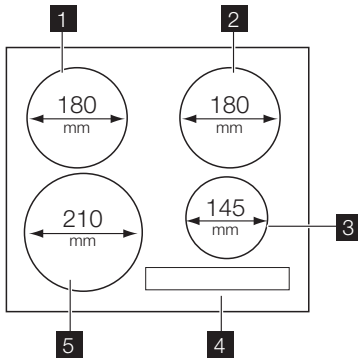
Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire en option³⁾), l'espace de circulation d'air de 5 mm et le fond de protection installé directement sous l'appareil ne sont plus nécessaires. Vous ne pouvez pas utiliser le boîtier de protection si vous installez l'appareil au-dessus d'un four.



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

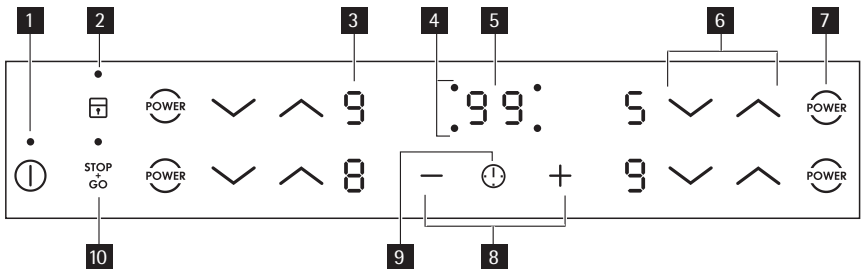
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Vue d'ensemble







- 1** Zone de cuisson à induction 1 800 W, avec fonction Booster 2 800 W (diamètre minimum du plat de cuisson = 145 mm).
- 2** Zone de cuisson à induction 1 800 W, avec fonction Booster 2 800 W (diamètre minimum du plat de cuisson = 145 mm).
- 3** Zone de cuisson à induction 1400 W, avec fonction Booster 2500 W (diamètre minimum du plat de cuisson = 125 mm).
- 4** Bandeau de commande
- 5** Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3700 W (diamètre minimum du plat de cuisson = 180 mm).

Description du bandeau de commande













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

	touche sensitive	fonction
1	ⓘ	Active ou désactive l'appareil.
2	🔒	Verrouille/déverrouille le bandeau de commande
3	Indicateur du niveau de cuisson	Affiche le niveau de cuisson
4	Indicateurs du minuteur des zones de cuisson	Affiche la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée
5	L'affichage du minuteur	Affiche la durée en minutes
6	↑/↓	Augmente ou diminue les niveaux de cuisson

	touche sensitive	fonction
7		Active la fonction Booster.
8		Augmente ou diminue la durée
9		Détermine la zone de cuisson
10		Active ou désactive la fonction STOP+GO.


Affichage du niveau de cuisson

Afficheur	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
	La fonction Maintien au chaud/STOP+GO est active.
	La zone de cuisson est en fonctionnement
	La fonction de démarrage automatique de la cuisson est active.
	Plat de cuisson inadapté ou trop petit, ou absence de plat sur la zone de cuisson.
	Il y a une anomalie.
	Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).
	La Sécurité enfants est activée.
	La fonction Booster est activée.
	L'arrêt de sécurité est activé.

Voyant de chaleur résiduelle




AVERTISSEMENT

 La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La table vitrocéramique est chauffée par la chaleur des récipients.


NOTICE D'UTILISATION

Activation et désactivation

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

Mise à l'arrêt automatique

Cette fonction désactive la table de cuisson automatiquement si :

- Toutes les zones de cuisson sont désactivées ().
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir activé la table.
- Vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit pen-

dant un court instant, et la table de cuisson se désactive. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.

- L'appareil surchauffe (par ex., lorsque tout le liquide s'est évaporé du récipient). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de la réutiliser.
- Vous n'utilisez pas un plat de cuisson approprié. Le symbole **F** s'allume et, 2 minutes après, la zone de cuisson est automatiquement désactivée.
- La zone de cuisson n'est pas désactivée ou le niveau de cuisson n'est pas modifié. Après un certain temps, **□** s'affiche et l'appareil est désactivé. Voir tableau.

Temporisation de la fonction Arrêt automatique

Niveau de cuisson	□ 1 - 2	3 - 4	5	6 - 9
La zone de cuisson se met à l'arrêt après	6 heures	5 heures	4 heures	1,5 heures

Niveau de cuisson

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

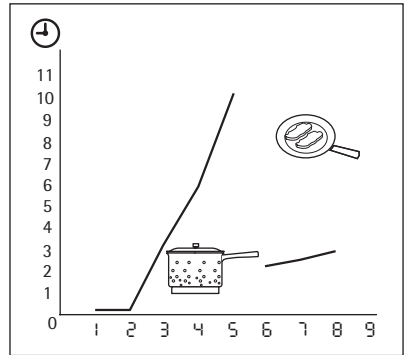
Démarrage automatique

La fonction de démarrage automatique de la cuisson permet d'atteindre plus rapidement le réglage de température souhaité. Cette fonction active la température la plus élevée pendant un certain temps (voir l'illustration) puis redescend à la température sélectionnée.

Activation de la fonction pour une zone de cuisson :

1. Appuyez sur **POWER**. Le symbole **P** s'affiche.
2. Appuyez immédiatement sur **^**. Le symbole **R** s'affiche.
3. Appuyez immédiatement sur **v** à plusieurs reprises jusqu'à ce que le réglage de température souhaité s'affiche. Après 3 secondes, **R** s'affiche.

Pour désactiver cette fonction, appuyez sur **^**.



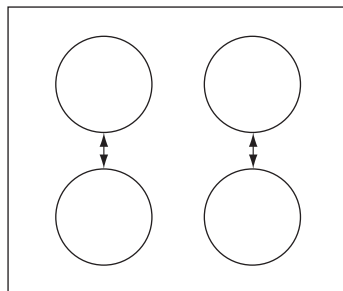
Fonction Booster

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Booster est activée pendant une durée maximale de 10 minutes. Après cela, la zone de cuisson revient ensuite automatiquement au niveau de cuisson maximum.

Pour activer cette fonction, appuyez sur **POWER**, **P** s'affiche. Pour la désactiver, appuyez sur **POWER** ou **v**.

Gestion du niveau de puissance

Le dispositif de gestion de la puissance répartit la puissance disponible entre deux zones de cuisson qui sont couplées pour former une paire (voir l'illustration). La fonction Booster augmente la puissance au niveau maximum pour l'une des zones de cuisson de la paire. Cela diminue automatiquement la puissance pour la seconde zone de cuisson à un niveau inférieur. L'affichage de la zone de puissance réduite alterne d'un niveau à l'autre.



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

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

- Arrêt du signal sonore : appuyez sur

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

- Arrêt du signal sonore : appuyez sur

STOP+GO


La fonction $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$ permet de basculer simultanément toutes les zones de cuisson actives en position de maintien au chaud (\square).

Il n'est désormais plus possible de modifier le niveau de cuisson en cours $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$.

La fonction $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$ n'interrompt pas le minuteur.


- Pour activer cette fonction, appuyez sur $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$. Le symbole \square s'allume.
- Pour désactiver cette fonction, appuyez sur $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$. 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

 Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction

 Sur les zones de cuisson, un champ électro-magnétique puissant chauffe les plats de cuisson très rapidement.

Matériaux des ustensiles de cuisson

- adaptés : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouches (homologué par le fabricant),
- inadaptés : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :

- ... une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.

- ... un aimant adhère au fond du plat de cuisson.



Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

Dimensions du récipient : les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite.

Bruit pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un bruit de sifflement : vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec des niveaux de cuisson élevés et le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- Un bourdonnement : vous utilisez des puissances élevées.
- Un cliquètement : des commutations électriques se produisent.
- Un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Les bruits décrits sont normaux et ne constituent pas un dysfonctionnement.

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.

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, ragôts 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.		

La fonction Booster convient le mieux pour faire chauffer de grands volumes d'eau.

Informations sur l'acrylamide

Important Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

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** : plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
 - **Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et 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"> Remettez l'appareil en fonctionnement et réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent. Vous avez appuyé sur 2 touches sensibles ou plus en même temps. N'effleurez qu'une seule touche sensible à la fois. La Sécurité enfants ou la fonction Stop+Go fonctionne. Reportez-vous au chapitre Utilisation de l'appareil. Il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande. Nettoyez le bandeau de commande.
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 recouvert la  . 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"> Il y a encore de la chaleur résiduelle sur la zone de cuisson. Laissez refroidir la zone de cuisson. 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.
L'affichage alterne entre deux niveaux de cuisson.	Le dispositif de gestion de la puissance est activé. Reportez-vous au chapitre « Gestion de puissance ».
Les touches sensibles commencent à chauffer.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez posé trop près des commandes. Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si nécessaire.
 s'allume	L'arrêt de sécurité fonctionne. Mettez l'appareil à l'arrêt puis remettez-le en fonctionnement.
 s'allume	<ul style="list-style-type: none"> Aucun récipient sur la zone de cuisson Placez un récipient sur la zone de cuisson. Récipient inadapté. Utilisez un récipient adapté. Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson. Déplacez le récipient sur une zone de cuisson plus petite.
 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.

Problème	Cause possible et solution
E4 s'allume	L'appareil présente une anomalie, parce qu'un récipient brûle sur le feu. La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson fonctionne. L'arrêt de sécurité fonctionne. Mettez à l'arrêt l'appareil. Retirez le récipient chaud. Après environ 30 secondes, remettez en fonctionnement la zone de cuisson. E4 doit disparaître, l'indicateur de chaleur résiduelle peut rester. Laissez le récipient refroidir et vérifiez le chapitre « Récipients compatibles avec les zones de cuisson à induction ».

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

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

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.com/shop

INHALT

- 48 Sicherheitshinweise
- 49 Montageanleitung
- 52 Gerätebeschreibung
- 53 Gebrauchsanweisung
- 56 Praktische Tipps und Hinweise
- 58 Reinigung und Pflege
- 59 Was tun, wenn ...
- 60 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 keine metallischen Gegenstände, wie Besteck oder Topfdeckel, auf die verwendete Kochzone. Sie werden heiß.
- Träger von Herzschrittmachern müssen mit dem Oberkörper mindestens 30 cm Abstand zu eingeschalteten Induktions-Kochzonen halten.



WARNUNG!

Brandgefahr! Überhitzte Fette und Öle entzünden sich sehr schnell.

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.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät.

- Wenn Kochgeschirr oder andere Gegenstände auf die Glaskeramik fallen, kann die Oberfläche beschädigt werden.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluguss oder mit beschädigtem Boden kann die Glaskeramik verkratzen. Verschieben Sie daher das Kochgeschirr nicht auf der Glaskeramik-Oberfläche.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Kochgeschirr, um Schäden am Kochgeschirr und der Glaskeramik zu verhindern.
- Benutzen Sie die Kochstellen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Stellen Sie sicher, dass der Lüftungsspalt von 5 mm zwischen der Arbeitsplatte und der Gerätevorderseite frei bleibt.






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 HK634200XB	Prod.Nr. 949 595 021 00
Typ 58 GAD D5 AU	220-240 V 50-60-Hz Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr. 7,4 kW
AEG	CE   

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 in diesem Fall an Ihren Händler.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Servicetechniker 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 Unfallgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.
- Die im Einsatzland des Geräts geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheits- und Recyclingbestimmungen, Sicherheitsregeln der Elektrotechnik usw.).
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten!

- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein. Schubladen müssen zum Beispiel mit einem Schutzboden direkt unter dem Gerät installiert werden!
- Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte müssen mit einem geeigneten Dichtungsmaterial vor Feuchtigkeit geschützt werden!
- Das Gerät 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!
- Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte müssen mit einem geeigneten Dichtungsmaterial vor Feuchtigkeit geschützt werden!



WARNING!

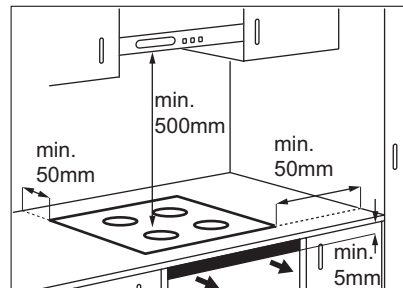
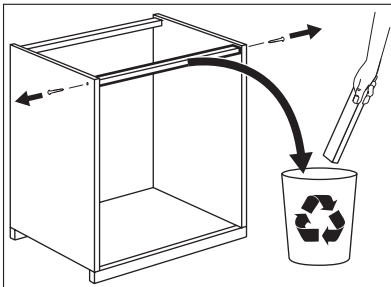
Es besteht Verletzungsgefahr durch Stromschläge. Beachten Sie genau die Anweisungen zu den elektrischen Anschlüssen.

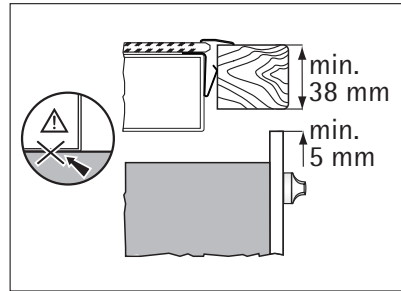
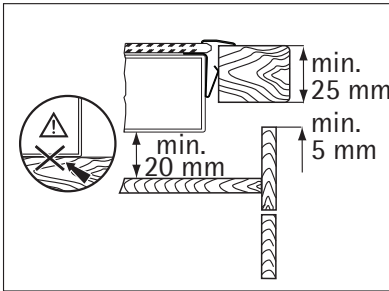
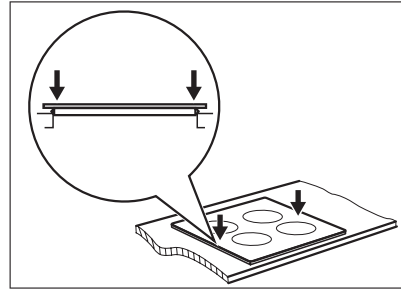
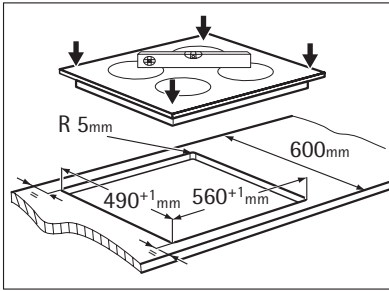
- Die Netzanschlussklemme liegt an Spannung.
- Die Netzanschlussklemme muss spannungsfrei gemacht werden.
- Der Berührungsschutz muss durch einen fachgerechten Einbau gewährleistet sein.
- Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.
- Die Klemmverbindungen müssen von einem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

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

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

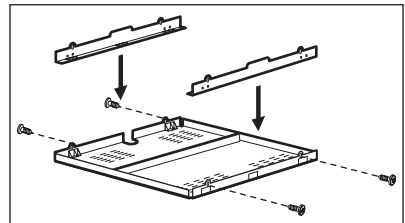
Montage





Falls Sie einen Schutzboden verwenden (zusätzliches Zubehör)⁴⁾, ist die Einhaltung des vorderen Belüftungsabstands von 5 mm unter dem Gerät nicht nötig.

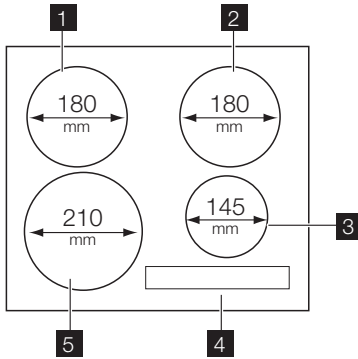
Wenn Sie das Gerät über einem Backofen einsetzen, können Sie den Schutzboden nicht verwenden.



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

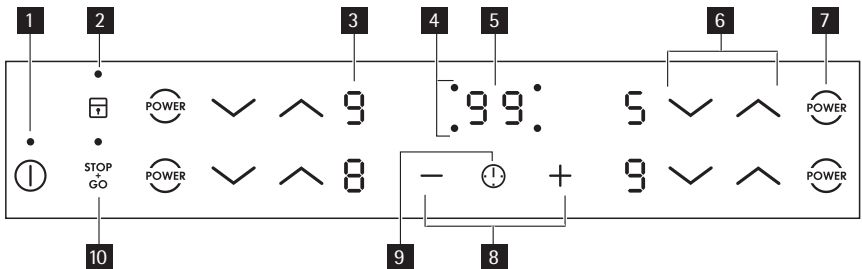
GERÄTEBESCHREIBUNG

Allgemeiner Überblick






- 1** Induktionskochzone 1800 W, mit Power-Funktion 2800 W (Minstdurchmesser des Kochgeschirrs = 145 mm).
- 2** Induktionskochzone 1800 W, mit Power-Funktion 2800 W (Minstdurchmesser des Kochgeschirrs = 145 mm).
- 3** Induktionskochzone 1400 W, mit Power-Funktion 2500 W (Minstdurchmesser des Kochgeschirrs = 125 mm).
- 4** Bedienfeld
- 5** Induktionskochzone 2300 W, mit Power-Funktion 3700 W (Minstdurchmesser des Kochgeschirrs = 180 mm).

Bedienfeldanordnung



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

	Sensorfeld	Funktion
1	ⓘ	Aktiviert und deaktiviert das Gerät
2	🔒	Verriegelt/Entriegelt das Bedienfeld
3	Kochstufenanzeige	Zeigt die eingestellte Kochstufe an
4	Kochzonen-Anzeigen des Timers	Zeigt an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde
5	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an
6	^ / ∨	Erhöht oder verringert die Kochstufe

	Sensorfeld	Funktion
7		Aktiviert die Power-Funktion
8	+ / -	Erhöht oder verringert der Zeit
9		Wählt die Kochzone aus
10		Aktiviert und deaktiviert die Funktion STOP+GO

Anzeige der Kochstufen

Anzeige	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
	Die Funktion Warmhalten/STOP+GO ist eingeschaltet.
	Die Kochzone ist eingeschaltet.
	Die Ankochautomatik ist eingeschaltet.
	Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
	Eine Störung ist aufgetreten.
	Die Kochzone ist noch heiß (Restwärme).
	Die Tastensperre/Kindersicherung ist eingeschaltet.
	Die Power-Funktion ist eingeschaltet.
	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.

Restwärmeanzeige



WARNUNG!

 Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt.


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.
- Verschüttete Lebensmittel oder andere Gegenstände bedecken die Bedienblende länger als 10 Sekunden (Pfanne, Tuch, usw.). Ein Signal ertönt und das Gerät wird ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.

- Das Gerät wird zu heiß (z. B. durch einen leergekochten Topf). Bevor Sie das Gerät erneut verwenden können, muss die Kochzone abgekühlt sein.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Symbol  leuchtet und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer Weile leuchtet  auf und das Gerät schaltet sich aus. Siehe Tabelle.

Automatische Abschaltzeiten

Die Kochstufe	  - 	 - 		 - 
Die Kochzone wird abgeschaltet nach	6 Stunden	5 Stunden	4 Stunden	1,5 Stunden








Kochstufe einstellen

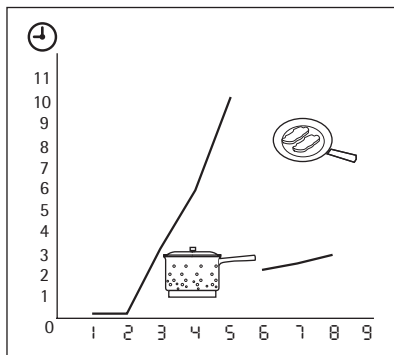
Durch die Berührung von , erhöht sich die Kochstufe. Durch die Berührung von , verringert sich die Kochstufe. Das Display zeigt die eingestellte Kochstufe an. Berühren Sie zum Ausschalten der Kochzone  und  gleichzeitig.

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.

So aktivieren Sie die Ankochautomatik für eine Kochzone:

1. Berühren Sie . Das Symbol  leuchtet auf dem Display.
2. Berühren Sie danach . Das Symbol  leuchtet auf dem Display.
3. Berühren Sie danach  wiederholt, bis die gewünschte Kochstufe angezeigt wird. Nach 3 Sekunden leuchtet  auf dem Display. Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion .

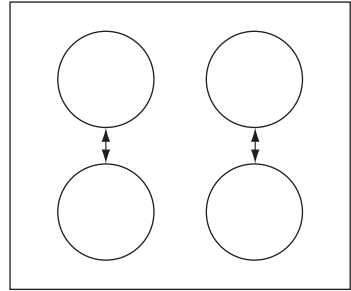


Power-Funktion

Die Power-Funktion stellt den Induktions-Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Die Power-Funktion wird für höchstens 10 Minuten aktiviert. Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch auf die höchste Kochstufe um. Berühren Sie zum Einschalten .  leuchtet auf. Berühren Sie zum Ausschalten  oder .

Power-Management

Das Power-Management verteilt die verfügbare Leistung zwischen zwei Kochzonen, die ein Paar bilden (siehe Abbildung). Mit der Power-Funktion wird die Leistung für eine Kochzone des Paares auf das Maximum erhöht und für die zweite Kochzone automatisch verringert. Die Anzeige der reduzierten Kochzone wechselt zwischen den beiden Kochstufen.



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 \odot .

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

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

STOP+GO


Mit der Funktion $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$ werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe (\square) geschaltet.

Ist $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$ aktiviert, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.



Die Funktion $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$ unterbricht nicht die Timer-Funktion.

- Berühren Sie zur Aktivierung dieser Funktion $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$. Das Symbol \square leuchtet.
- Berühren Sie zur Deaktivierung dieser Funktion $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$. Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.


Tastensperre

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

Stellen Sie erst die Kochstufe ein.

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

Die Uhr läuft weiter.





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

Deaktivieren der Kindersicherung

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

Deaktivieren der Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang

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

PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE



Benutzen Sie für die Induktionskochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

Kochgeschirr für Induktionskochzonen



Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt.

Kochgeschirrmaterial

- **Geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, ein mehrlagiger Topfboden (wenn vom Hersteller als geeignet markiert).
- **Nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr ist für ein Induktionskochfeld geeignet, wenn...

- ... Eine geringe Wassermenge kocht sehr schnell auf einer Kochzone, die auf die höchste Stufe geschaltet ist.
- ... ein Magnet vom Geschirrboden angezogen wird.



Der Boden des Kochgeschirrs muss so dick und so flach wie möglich sein.

Abmessungen des Kochgeschirrs: Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Geschirrbodens an.

Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche.

- Prasseln: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben eine oder mehrere Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Bei elektronischen Schaltvorgängen.
- Zischen, Surren: Das Gebläse läuft.

Die beschriebenen Geräusche sind normal und weisen nicht auf einen Defekt hin.

Energie sparendes Kochen



- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.

Anwendungsbeispiele zum Kochen

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.

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

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

Die Power-Funktion ist ideal für das Erhitzen großer Flüssigkeitsmengen.

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 sowie 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.
 - **Zu entfernen, wenn das Gerät ausreichend abgekühlt ist:** Kalkablagerungen, Wasserablagerungen, Fettflecken, glänzende metallische 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"> • Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein. • Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt. Berühren Sie nur ein einzelnes Sensorfeld. • Die Kindersicherung, die Tastensperre oder Stop+Go ist aktiv. Siehe Abschnitt „Gebrauchsanweisung“. • Wasser oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld. Wischen Sie das Bedienfeld ab.
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.	Ⓛ wurde bedeckt. 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"> • In der Kochzone ist noch Restwärme vorhanden. Lassen Sie die Kochzone abkühlen. • Die höchste Kochstufe ist eingestellt. Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Ankochautomatik.
Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen um.	Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet. Siehe den Abschnitt „Power-Management“.
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.
[F] leuchtet auf.	<ul style="list-style-type: none"> • Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone. Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone. • Ungeeignetes Kochgeschirr. Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. • Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist für die Kochzone zu klein. Benutzen Sie eine kleinere Kochzone.
[E] 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 [E] erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
E4 leuchtet auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten, da ein Kochgeschirr leer gekocht ist. Der Überhitzungsschutz der eingeschalteten Kochzone hat ausgelöst. Die Abschaltautomatik hat ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus. Entfernen Sie das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie nach ca. 30 Sekunden die Kochzone wieder ein. E4 sollte erlöschen, die Restwärmeanzeige kann jedoch noch leuchten. Lassen Sie das Kochgeschirr abkühlen und überprüfen Sie es anhand der Angaben im Abschnitt „Kochgeschirr für Induktionskochzonen“.

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst. Geben Sie dabei die Daten auf dem Typenschild, den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte Fehlermeldung an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendienst-technikers 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.

PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por escoger este producto AEG. Este artículo ha sido creado para ofrecer un rendimiento impecable durante muchos años, con innovadoras tecnologías que facilitarán su vida y prestaciones que probablemente no encuentre en electrodomésticos corrientes. Por favor, dedique algunos minutos a la lectura para disfrutar de todas sus ventajas.

ACCESORIOS Y CONSUMIBLES

En la página web de AEG, encontrará todo lo necesario para la perfecta limpieza y funcionamiento de todos sus electrodomésticos AEG. Junto con una amplia gama de accesorios diseñados y fabricados conforme a los elevados estándares de calidad característicos de la marca, desde utensilios de cocina especializados a cestos de cubiertos, desde portabotellas a bolsas para el lavado de prendas delicadas...



Visite la tienda web en
www.aeg.com/shop

ÍNDICE DE MATERIAS

- 63 Información sobre seguridad
- 64 Instrucciones de instalación
- 67 Descripción del producto
- 68 Instrucciones de uso
- 71 Consejos útiles
- 73 Mantenimiento y limpieza
- 74 Qué hacer si...
- 75 Aspectos medioambientales

En este manual de usuario se utilizan los símbolos siguientes:



Datos importantes referentes a su seguridad personal e información sobre la manera de evitar que el aparato sufra daños.



Datos y recomendaciones generales



Información medioambiental

Salvo modificaciones



INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD



Por su seguridad y para garantizar el funcionamiento correcto del aparato, lea atentamente este manual antes de instalarlo y utilizarlo por primera vez. Guarde estas instrucciones junto al aparato para que estén siempre a mano, incluso si se muda o lo vende. Es importante que los usuarios conozcan perfectamente el funcionamiento y las funciones de seguridad del aparato.

Seguridad de niños y personas vulnerables



ADVERTENCIA

Este electrodoméstico no debe ser usado por niños, personas con capacidades físicas o mentales reducidas, ni tampoco por personas sin experiencia en el manejo del aparato, a menos que lo hagan bajo las instrucciones o la supervisión de la persona responsable de su seguridad.

- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños. Existe riesgo de asfixia o de lesiones.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños durante y después del funcionamiento, hasta que éste se enfríe.



ADVERTENCIA

Active el bloqueo de seguridad para niños para que no puedan poner en marcha el aparato de forma accidental.

Seguridad durante el funcionamiento

- Retire todo el material de embalaje, adhesivos y láminas de protección del aparato antes del primer uso.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- ¡Riesgo de quemaduras! No coloque objetos metálicos, por ejemplo, cubiertos o tapas de recipientes, sobre las superficies en las que esté cocinando. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm entre la parte superior del cuerpo y las zonas de cocción encendidas.



ADVERTENCIA

¡Peligro de incendio! Las grasas y los aceites demasiado calientes pueden prenderse rápidamente.

Funcionamiento correcto

- No deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No deje ni guarde líquidos o materiales inflamables ni objetos que puedan fundirse fácilmente (por ejemplo, objetos hechos de plástico o aluminio) sobre el aparato ni cerca de éste.

- Tenga mucho cuidado cuando enchufe el aparato a las tomas de corriente. No permita que los cables eléctricos entren en contacto con el aparato ni con utensilios de cocina calientes. Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.

Cómo evitar daños en el aparato.

- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina sobre la superficie de vidrio.
- Los recipientes de hierro fundido, aluminio fundido o con la base dañada pueden rayar el vidrio. No los arrastre sobre la superficie.
- No permita que el contenido de los recipientes hierva hasta que se agote el líquido a fin de evitar daños en éstos y en la vitrocerámica.
- No utilice las zonas de cocción si la sartén o cacerola que están en dicha zona están vacías.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Deje un espacio de ventilación de 5 mm entre la encimera y el frente de la unidad situada bajo ella.






ADVERTENCIA

Si la superficie llegara a agrietarse, desenchufe el aparato de la corriente para evitar posibles descargas eléctricas.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



Antes de proceder a ejecutar la instalación, anote el número de serie (Ser. Nr.) que se indica en la placa de datos técnicos. Dicha placa puede encontrarse en la caja inferior.

Modell HK634200XB		Prod.Nr. 949 595 021 00	
Typ 58 GAD D5 AU	220-240 V	50-60-Hz	Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr.		7,4 kW
AEG		  	

Instrucciones de seguridad



ADVERTENCIA

Lea atentamente estas instrucciones.

- Asegúrese de que el aparato no ha sufrido daños durante el transporte. No enchufe el aparato si está dañado. En caso necesario, póngase en contacto con el proveedor.
- Este aparato sólo puede ser instalado, conectado o reparado por personal de servicio técnico homologado. Utilice sólo piezas de recambio originales.
- Los aparatos que han de ir integrados en la cocina sólo deben utilizarse una vez encastados en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.
- No cambie las especificaciones ni modifique este producto en modo alguno. Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.
- Siga rigurosamente las leyes, ordenanzas, directivas y normas (de seguridad, eliminación de residuos, instalaciones eléctricas, etc.) vigentes en el país donde vaya a utilizar el aparato.
- Respete siempre las distancias mínimas entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.

- La instalación deberá disponer de la protección adecuada contra descargas eléctricas; por ejemplo, sólo podrán instalarse directamente bajo el aparato cajones que cuenten con suelo protector.
- Proteja las superficies cortadas de la encimera con un material sellante antihumedad.
- Emplee el sellador correcto para fijar el aparato a la encimera sin dejar huecos.
- Proteja la parte inferior del aparato de la acción del vapor y la humedad procedente, por ejemplo, de un lavavajillas o un horno.
- Proteja las superficies cortadas de la encimera con un material sellante antihumedad.



ADVERTENCIA

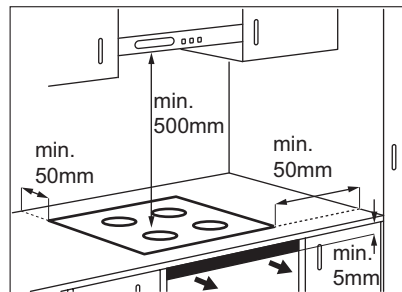
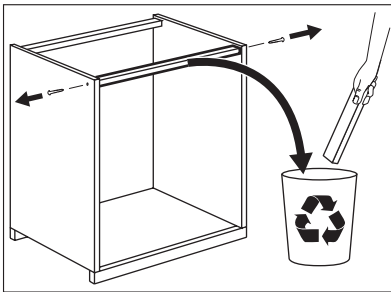
Peligro de lesiones por corriente eléctrica. Siga atentamente las instrucciones para las conexiones eléctricas.

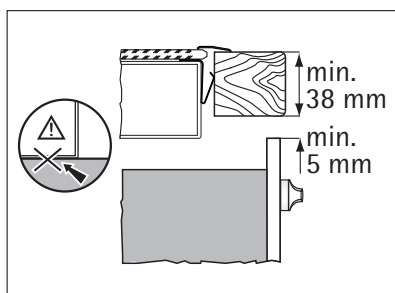
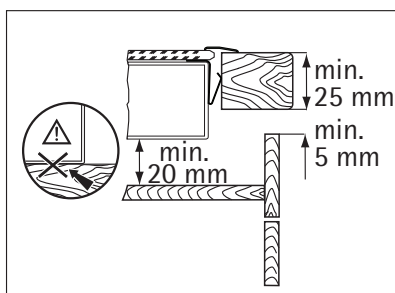
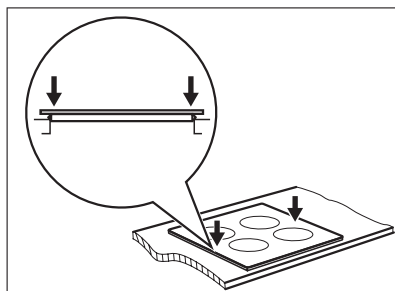
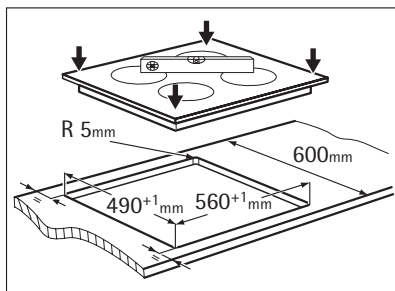
- Las bornas de conexión eléctrica a la red tienen corriente.
- Desconecte de la tensión las bornas de conexión eléctrica a la red.
- Asegure la protección contra descargas eléctricas mediante una instalación correcta.
- Unas conexiones de enchufe flojas e inadecuadas pueden sobrecalentar el borne.
- Asegúrese de que las conexiones de los bornes las realiza un electricista homologado y en la forma correcta.
- Utilice una fijación de alivio de la tracción del cable.
- En el caso de que se produzca una conexión de una o dos fases, utilice el cable de alimentación que corresponda del tipo H05BB-F T_{máx} 90 °C (o superior).
- Sustituya el cable dañado por uno especial (tipo H05BB-F T_{máx} 90 °C o superior). Póngase en contacto con el centro de servicio técnico local.

El aparato debe ir provisto de un dispositivo que permita desconectarlo del suministro de red en todos los polos y que al abrirse tenga una separación mínima entre contactos de 3 mm.

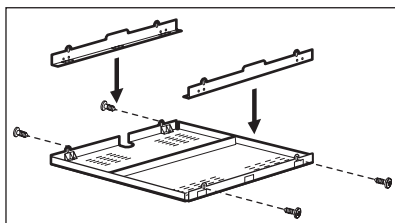
Debe disponer de los dispositivos correctos para aislar: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

Montaje





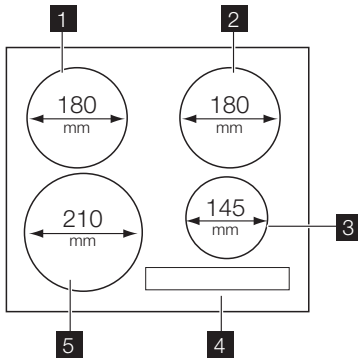
Si utiliza una caja de protección (el accesorio adicional⁵⁾), no son necesarios el espacio de ventilación frontal de 5 mm y el suelo protector directamente por debajo del aparato. No se puede utilizar la caja de protección si se instala el aparato encima de un horno.



5) La caja de protección puede no estar disponible en algunos países. Póngase en contacto con su proveedor local.

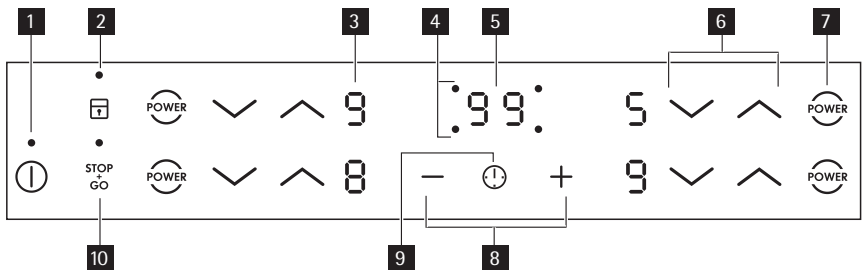
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Descripción general





- 1** Zona de cocción por inducción a 1.800 W, con función Power a 2.800 W (diámetro mínimo de los recipientes = 145mm).
- 2** Zona de cocción por inducción a 1.800 W, con función Power a 2.800 W (diámetro mínimo de los recipientes = 145 mm).
- 3** Zona de cocción por inducción a 1.400 W, con función Power a 2.500 W (diámetro mínimo de los recipientes = 125 mm).
- 4** Cuadro de mandos
- 5** Zona de cocción por inducción a 2.300 W, con función Power a 3.700 W (diámetro mínimo de los recipientes = 180 mm).

Disposición del cuadro de mandos
















Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas anuncian qué funciones se han iniciado.

	Sensor	Función
1	①	Enciende y apaga el aparato
2	🔒	Bloquea y desbloquea el cuadro de mandos
3	Indicador del nivel de calentamiento	Muestra el nivel de calentamiento elegido
4	Indicadores del temporizador de las zonas de cocción	Muestran la zona para la que se ha ajustado el tiempo
5	Pantalla del temporizador	Muestra el tiempo en minutos
6	^ / v	Aumenta o reduce el ajuste de calor

	Sensor	Función
7		Activa la función Power
8	+ / -	Aumenta o reduce el tiempo
9		Selecciona la zona de cocción
10	STOP + GO	Activa y desactiva la función STOP+GO

Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
	La zona de cocción está apagada.
	La función Mantener caliente / STOP+GO está activa.
 -  /  - 	La zona de cocción está en funcionamiento.
	Se usa la función de calentamiento automático.
	El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción.
	Fallo de funcionamiento
	La zona de cocción continúa estando caliente (calor residual)
	Las funciones de bloqueo / bloqueo de seguridad para niños están activas.
	La función Power está activa.
	La función Desconexión automática está activada.

Indicador de calor residual




ADVERTENCIA

 ¡Riesgo de quemaduras por calor residual!

Las zonas de cocción por inducción generan y aplican directamente en la base del recipiente el calor necesario para cocinar, lo que hace que la superficie vitrocerámica se caliente por el calor residual del mismo.


INSTRUCCIONES DE USO



Activación y desactivación

Toque  durante 1 segundo para encender o apagar el aparato.







Desconexión automática

La función desconecta automáticamente el aparato siempre que:





- todas las zonas de cocción estén apagadas ().
- no se ajusta un nivel de calentamiento después de encender el aparato.

- se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). El aparato emite varias veces una señal acústica y el aparato se apaga. Retire el objeto o limpie el cuadro de mandos.
- El aparato está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Espere a que el aparato se enfríe antes de utilizarlo de nuevo.
- No se utilizan los recipientes correctos. Se enciende el símbolo  y la zona de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.
- No apague una zona de cocción ni cambie la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende el símbolo  y se apaga la placa. Consulte la tabla.

Tiempos de desconexión automática







Ajuste de temperatura	  - 	 - 		 - 
La zona de cocción se apaga después de	6 horas	5 horas	4 horas	1,5 horas


Ajuste de temperatura

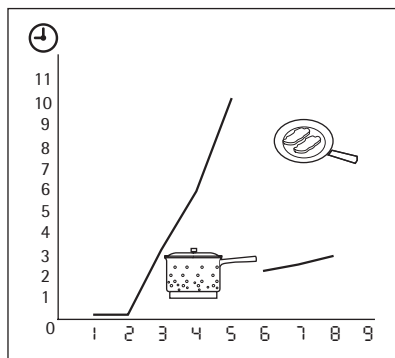
Toque  para aumentar el nivel de calor. Toque  para reducir el nivel de calor. El indicador muestra el ajuste de temperatura. Toque  y  al mismo tiempo para apagar la zona de cocción.

Calentamiento automático





Puede ajustar el calor necesario de forma más rápida si activa la función de Calentamiento automático. Esta función ajusta la temperatura más alta durante un tiempo (consulte el gráfico) y a continuación la reduce hasta el ajuste adecuado. Si desea iniciar la función de Calentamiento automático de una zona de cocción:

1. Pulse . El símbolo  aparece en la pantalla.
2. Pulse inmediatamente . El símbolo  aparece en la pantalla.
3. Pulse inmediata y continuamente  hasta que aparezca el ajuste de temperatura necesario. Transcurridos 3 segundos,  aparece en la pantalla.

Si desea detener la función, pulse .

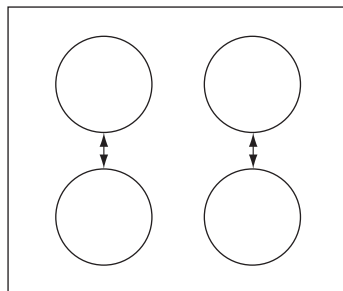


La función Power

La función Power suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción, y se activa durante 10 minutos como máximo. Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción adopta automáticamente el nivel de temperatura más alto. Si desea activar la función, pulse , tras lo que aparecerá . Si desea desactivarla, pulse  o .

Gestión de energía

La gestión de energía divide la potencia entre las dos zonas de cocción que forman un par (consulte la figura). La función de potencia incrementa ésta al máximo para una de las zonas de cocción del par. Disminuye automáticamente la potencia en la segunda zona de cocción a un valor inferior. La pantalla para la zona reducida cambia entre dos niveles.



Temporizador

Utilice el temporizador para regular el tiempo que desee mantener encendida una zona de cocción.

Ajuste el temporizador después de seleccionar la zona de cocción.

Elija el nivel de calor antes o después de ajustar el temporizador.

- Si desea seleccionar la zona de cocción: pulse repetidamente hasta que se encienda el indicador de la zona pertinente.
- Para activar o cambiar el temporizador: toque los sensores $+$ o $-$ del temporizador para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará cuando el indicador de la zona de cocción parpadee más lentamente.
- Para desactivar el temporizador: seleccione la zona de cocción con y toque $-$ para desactivar el temporizador. El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a 00. El indicador de la zona de cocción se apaga.
- Para comprobar el tiempo restante: seleccione la zona de cocción con el sensor . El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear más rápidamente. La pantalla muestra el tiempo que queda.

Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y parpadea. Se apaga la zona de cocción.

- Para detener la señal acústica: pulse .

Puede utilizar el temporizador como **minutero** mientras no funcionen las zonas de cocción. Toque . Toque $+$ o $-$ para programar el tiempo que necesite. Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y parpadea.

- Para detener la señal acústica: toque .

STOP+GO


La función $\frac{STOP}{GO}$ ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de calor más bajo ().

Cuando $\frac{STOP}{GO}$ está en funcionamiento, no se puede cambiar el ajuste de temperatura.



La función $\frac{STOP}{GO}$ no detiene la función del temporizador.

- Para activar esta función, toque $\frac{STOP}{GO}$. Se encenderá el símbolo .
- Para desactivar esta función, toque $\frac{STOP}{GO}$. Se activará la temperatura que se haya seleccionado anteriormente.


Bloqueo

Con las zonas de cocción en funcionamiento, se puede bloquear el panel de control, pero no . Evita el cambio accidental del nivel de calor.

Ajuste primero la temperatura.

Para activar esta función, toque . Se encenderá el símbolo  durante 4 segundos.

El temporizador se mantiene activo.





Para detener esta función, toque . Se activará la temperatura que se haya seleccionado anteriormente.

La función también se desactiva cuando se apaga el aparato.





Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental del aparato.





Para activar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con . No ajuste los niveles de calor.
- Toque  durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo .
- Apague el aparato con .

Para desactivar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con . No ajuste los niveles de calor. Toque  durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo .
- Apague el aparato con .

Para anular el dispositivo de seguridad para niños una sola vez

- Encienda el aparato con . Se encenderá el símbolo .
- Toque  durante 4 segundos. Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos. Ya puede utilizar el aparato.
- El dispositivo de seguridad para niños se activará de nuevo en cuanto apague la placa con .

CONSEJOS ÚTILES



Utilice las zonas de cocción con los utensilios de cocina adecuados.

Utensilios de cocina para las zonas de cocción por inducción



En las zonas de cocción por inducción, la presencia de un fuerte campo magnético calienta los utensilios de cocina muy rápidamente.

Material de los utensilios de cocina

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

El utensilio de cocina es indicado para cocinar por inducción si...

- ... puede calentar en poco tiempo una cantidad pequeña de agua con el ajuste de calor máximo.

- ... el imán se adhiere a la base del recipiente.



Utilice recipientes con la base más gruesa y plana posible.

Medidas de los utensilios de cocina: las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina, pero hasta un cierto límite.

Ruidos durante la utilización

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- crujido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbido: utiliza una o varias zonas de cocción a temperaturas muy altas y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de calor utilizado es alto.
- chasquido: cambios en el suministro eléctrico.
- siseo, zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

Los ruidos descritos son normales y no indican fallo alguno del aparato.

Ahorro energético



- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Coloque el utensilio de cocina sobre una zona de cocción antes de encenderla.

Ejemplos de aplicaciones de cocción

Los datos de la tabla se indican sólo a título orientativo.

Ajuste de la temperatura	Utilícelo para:	Hora	Sugerencias
1	Mantener calientes los alimentos cocinados	según sea necesario	Tapar los recipientes
1-2	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina	5 - 25 min.	Remover periódicamente
1-2	Cuajar: tortilla francesa, huevos al horno	10 - 40 min.	Cocinar con tapa
2-3	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas	25 - 50 min.	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; véase, sin embargo, el procedimiento para mezclar los componentes de los platos que lleven leche.
3-4	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes	20 - 45 min.	Añadir varias cucharadas de líquido
4-5	Cocinar patatas al vapor	20 - 60 min.	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas

Ajuste de la temperatura	Utilícelo para:	Hora	Sugerencias
4-5	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas	60 - 150 min.	Hasta 3 l de líquido además de los ingredientes
6-7	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas	como estime necesario	Dar la vuelta a media cocción
7-8	Freír a temperatura elevada bolas de patata, filetes de lomo, filetes	5 - 15 min.	Dar la vuelta a media cocción
9	Hervir grandes cantidades de agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas		

La función Power es la más adecuada para calentar grandes cantidades de líquido.

Información sobre acrilamidas

Importante Según los nuevos descubrimientos científicos, el tostado intensivo de los alimentos, especialmente de los productos que contienen almidón, puede ser un riesgo para la salud. Por esta razón, se recomienda cocinar a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.
 Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.



ADVERTENCIA

Los objetos afilados y los productos de limpieza abrasivos pueden dañar el aparato. Por razones de seguridad, no limpie el aparato con limpiadores de chorro de vapor ni de alta presión.









Los arañazos o las marcas oscuras de la superficie vitrocerámica no afectan al funcionamiento normal del aparato.

Para eliminar la suciedad:

- **Quite inmediatamente:** restos fundidos de plástico, papel aluminio y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará el aparato. Utilice un rascador especial para el cristal. Coloque el rascador sobre la superficie formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
 - **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Utilice un limpiador especial para vitrocerámicas o acero inoxidable.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido con agua y detergente.
- Termine la limpieza secando a fondo el aparato con un paño limpio.


QUÉ HACER SI...

Problema	Posible causa y solución
El aparato no se enciende o no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • Vuelva a encender el aparato y ajuste la temperatura en el plazo de 10 segundos. • Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo. Pulse sólo un sensor. • Están activados el seguro para niños, el bloqueo o Stop+Go. Consulte el capítulo Instrucciones de uso. • Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control. Limpie el panel de control.
El aparato emite una señal acústica y luego se desconecta. El aparato emite una señal acústica estando apagado.	Hay uno o más sensores cubiertos. Quite el objeto que cubre los sensores.
El aparato se parará.	Ha colocado algo sobre el ① . retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona de cocción no está caliente al no haber estado encendida el tiempo suficiente. Si la zona de cocción debería estar caliente, consulte al centro de servicio.
La función de calentamiento automático no se activa.	<ul style="list-style-type: none"> • Todavía hay calor residual en la zona de cocción. Deje que la zona de cocción se enfríe lo suficiente. • Se ha ajustado el nivel de calor más alto. El nivel de temperatura máximo tiene la misma potencia que la función de calentamiento automático.
El valor de la temperatura varía entre dos ajustes.	El regulador de la gestión de energía está activo. Consulte la sección Gestión de energía.
El sensor se calienta.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos. Coloque los utensilios de cocina de gran tamaño en las zonas de cocción traseras si fuera necesario.
Se enciende el símbolo 	La función de desconexión automática está activada. Apague el aparato y vuelva a encenderlo.
Se enciende el símbolo 	<ul style="list-style-type: none"> • No hay ningún utensilio de cocina en la zona de cocción. Ponga un utensilio de cocina sobre la zona de cocción. • El utensilio de cocina no es correcto. Utilice el utensilio de cocina adecuado. • El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona de cocción. Traslade el utensilio de cocina a una zona de cocción más pequeña.
Se enciende el símbolo  seguido de un número.	Se ha producido un fallo de funcionamiento. Desenchufe el aparato del suministro eléctrico durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer el símbolo  , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

Problema	Posible causa y solución
Se enciende el símbolo 	Se ha producido un fallo de funcionamiento porque el recipiente ha hervido hasta agotar el líquido. Se activa la protección contra un calentamiento excesivo en la zona de cocción. La función de desconexión automática está activada. Desactive el aparato. Retire el utensilio de cocina caliente. Tras aproximadamente 30 segundos, encienda de nuevo la zona de cocción.  debe desaparecer de la pantalla, aunque puede seguir figurando el indicador de la temperatura. Deje enfriar el utensilio de cocina y compruebe que es de un material adecuado para placas de cocción por inducción, verificándolo en la sección Utensilios de cocina.

Si después de aplicar las soluciones anteriores no ha conseguido resolver el problema, póngase en contacto con el distribuidor o con el servicio de atención al cliente. Facilite la información de la placa de características, el código de tres dígitos de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie vitrocerámica) y el mensaje de error que aparezca. Asegúrese de que maneja el aparato adecuadamente. De lo contrario, el personal técnico de servicio del cliente o del distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

El símbolo  que aparece en el aparato o en su embalaje, indica que este producto no se puede tratar como un residuo normal del hogar. Se deberá entregar, sin coste para el poseedor, bien al distribuidor, en el acto de la compra de un nuevo producto similar al que se deshecha, bien a un punto municipal de recolección selectiva de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se gestionara de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento de su Municipio, ó con la tienda donde lo compró.

Material de embalaje



Los materiales de embalaje son ecológicos y se pueden reciclar. Los componentes plásticos se identifican por la marca: >PE<, >PS<, etc. Deshágase de los materiales de embalaje siguiendo la normativa sobre residuos urbanos vigente en su localidad.

www.aeg.com/shop

892933782-C-362011

