NL	**Gebruiksaanwijzing** Kookplaat	2
FR	**Notice d'utilisation** Table de cuisson	18
DE	**Benutzerinformation** Kochfeld	35

HE634070FB



perfekt in form und funktion

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE....3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....6
4. DAGELIJKS GEBRUIK....8
5. AANWIJZINGEN EN TIPS....11
6. ONDERHOUD EN REINIGING....12
7. PROBLEEMOPLOSSING....12
8. MONTAGE....14
9. TECHNISCHE INFORMATIE....15
10. ENERGIEZUINIGHEID....16

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 met functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.
Ga naar onze website voor:



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



Registreer uw product voor een betere service:
www.registeraeg.com



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

KLANTENSERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.
Als u contact opneemt met de klantenservice zorg dat u de volgende gegevens bij de hand hebt: model, productnummer, serienummer.
Deze informatie wordt vermeld op het typeplaatje.

⚠ Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

ℹ Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Houd kinderen jonger dan 3 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.

1.2 Algemene veiligheid

- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. De verwarmingselementen niet aanraken.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.

- Probeer brand nooit met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam, d.w.z. met een deksel of blusdeken.
- Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Montage

WAARSCHUWING!
Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Wij raden aan om een onbrandbaar scheidingspaneel te plaatsen onder het apparaat om te voorkomen dat de onderkant kan worden aangeraakt.

2.2 Aansluiting aan het elektriciteitsnet

WAARSCHUWING!
Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg er voordat de kookplaat wordt aangesloten op een oven en voor het aanleggen van de bedrading voor dat de hoofdterminals van beide apparaten niet onder stroom staan.

- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ervoor zorgen dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik de juiste stroomkabel.
- Voorkom dat de stroomkabels verstrikt raken.
- Zorg ervoor dat er een schokbescherming wordt geïnstalleerd.
- Gebruik het klem om spanning op het snoer te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als u het apparaat op de nabijgelegen contactdozen aansluit
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker (indien van toepassing) of kabel niet beschadigt. Neem contact op met onze service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

2.3 Gebruik

WAARSCHUWING!
Gevaar op letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Verwijder voor gebruik (indien van toepassing) de verpakking, labels en beschermfolie.
- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik.
- Leg geen bestek of pannendeksels op de kookzones. Deze kunnen heet worden.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Sluit het apparaat direct af van de stroomtoevoer als het oppervlak van het apparaat gebroken is. Dit om elektrische schokken te voorkomen.
- Als u eten in de hete olie doet, kan het spatten.

WAARSCHUWING!
Risico op brand en explosie

- Verhitte vetten en olie kunnen ontvlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u er mee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door

ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

WAARSCHUWING!
Risico op schade aan het apparaat.

- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glas / glaskeramiek. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op het kookoppervlak.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.

2.4 Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Trek voor onderhoudswerkzaamheden de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik geen waterstralen of stoom om het apparaat te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

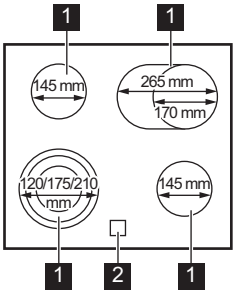
2.5 Verwijdering

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snij het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.

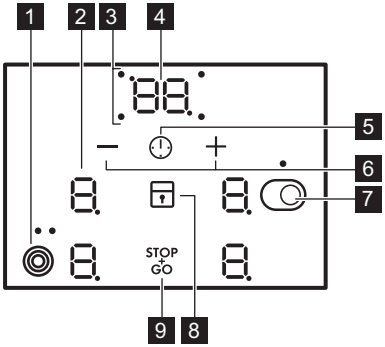
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Indeling kookplaat



1 Kookzone
2 Bedieningspaneel

3.2 Bedieningspaneel lay-out



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

	Tip-toets	-functie	Opmerking
1	◎	-	Het in- en uitschakelen van de buitenste ring.
2	-	Kookstanddisplay	De kookstand weergeven.
3	-	Timerindicatie voor de kookzones	Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.
4	-	Timerdisplay	Geeft de tijd in minuten weer.
5	⏲	-	Kookzone selecteren:
6	+ / −	-	De tijd verlengen of verkorten.
7	⬭	-	Het in- en uitschakelen van de buitenste ring.
8	🔒	Toetsblokkering / Het kinderslot	Het bedieningspaneel vergrendelen/ ontgrendelen.
9	STOP+GO	STOP+GO	De functie in- en uitschakelen.

3.3 Kookstanddisplays

Weergave	Omschrijving
0	De kookzone is uitgeschakeld.
1 - 9	De kookzone wordt gebruikt.

Weergave	Omschrijving
u	STOP+GO -functie is in werking.
A	Automatisch opwarmen -functie is in werking.
E + cijfer	Er is een storing.
3 / 2 / 1	OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicatie) : doorgaan met koken / warmhoudstand / restwarmte.
L	Toetsblokkering / Het kinderslot functie is in werking.
-	Automatisch uitschakelen -functie is in werking.

3.4 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicatie)

WAARSCHUWING!
3 / 2 / 1 Er bestaat verbrandingsgevaar door restwarmte. Het controlelampje geeft het niveau van de restwarmte aan.

4. DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

4.1 Gebruik van de kookplaat

U bedient de kookplaat met de knoppen van de oven en het bedieningspaneel van de kookplaat. Het hoofdstuk "Dagelijks gebruik" van de oven vertelt u hoe u de kookplaat moet gebruiken.

4.2 Automatisch uitschakelen

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

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

De verhouding tussen warmte-instelling en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:

Temperatuurinstelling	De kookplaat schakelt uit na
u, 1 - 2	6 uur
3 - 4	5 uur
5	4 uur
6 - 9	1,5 uur

4.3 In- en uitschakelen van de buitenste ringen

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

Tiptoets gebruiken:

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

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

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

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

4.4 Automatisch opwarmen

Als u deze functie inschakelt, kunt u sneller de gewenste kookstand krijgen. De functie schakelt even de hoogste kookstand in en verlaagt dan naar de gewenste kookstand.

Om de functie in te schakelen moet de kookzone koud zijn.

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

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

4.5 Timer

Timer met aftelfunctie
U kunt deze functie gebruiken om in te stellen hoe lang de kookzone moet werken voor een kooksessie.

Stel eerst de kookzone in en dan de functie. U kunt de kookstand vóór of na het instellen van de functie instellen.

Kookzone instellen:raak ⏲ meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.

Om de functie in te schakelen: raak + van de timer aan om de tijd in te stellen (**00 - 99** minuten). Als het lampje van de kookzone langzaam gaat knipperen, wordt de tijd afgeteld.

Resterende tijd weergeven:selecteer de kookzone met ⏲. Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.

Om het juiste tijdstip van de dag te wijzigen:selecteer de kookzone met ⏲. Raak + of — aan.

Om de functie uit te schakelen: stel de kookzone in met ⏲ en raak — aan. De resterende tijd telt terug tot **00**. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit. Om de functie uit te schakelen kunt u ook + en — tegelijkertijd aanraken.

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

Het geluidssignaal stopzetten: Raak ⏲ aan.

CountUp Timer (De timer met optelfunctie)
Gebruik deze functie om in de gaten te houden hoe lang de kookzone werkt.

Kookzone instellen:raak ⏲ meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.

Om de functie in te schakelen: raak — van de timer aan. UP gaat aan. Als het lampje van de kookzone langzaam knippert, wordt de tijd opgeteld. De display schakelt tussen UP en getelde tijd (minuten).

Om in de gaten te houden hoelang de kookzone werkt:selecteer de kookzone met ⏲. Het indicatielampje van de kookzone gaat sneller knipperen. De display geeft aan hoe lang de zone werkt.

Om de functie uit te schakelen:stel de kookzone in met ⏲ en raak + of — aan. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.

Kookwekker
U kunt deze functie gebruiken als een **kookwekker** terwijl de kookplaat is ingeschakeld en de kookzones niet werken (het display van de kookstand toont 0).

Om de functie in te schakelen: Raak ⏲ aan. Raak + of — van de timer aan om de tijd in te stellen. Het display van de kookzones schakelt zich na 10 seconden automatisch uit. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert **00**.

Het geluidssignaal stopzetten: Raak ⏲ aan.

Om de functie uit te schakelen: kort inschakelen en linkerkookzone voor uitschakelen.

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

4.6 STOP+GO

Deze functie stelt alle kookzones in voor de laagste warmhoudstand.

De functie stopt de timerfunctie niet.

Om de functie in te schakelen: raak STOP+GO aan. u gaat branden.

Om de functie uit te schakelen: Raak STOP+GO aan. De vorige kookstand gaat aan.

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

4.7 Toetsblokkering

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

Stel eerst de kookstand in.

Om de functie in te schakelen: raak ⊟ aan. L gaat gedurende 4 seconden aan.De timer blijft aan.

Om de functie uit te schakelen: Raak ⊟ aan. De vorige kookstand gaat aan.

Als u de kookstand wijzigt of de kookplaat uitschakelt, gaat deze functie ook uit.

4.8 Het kinderslot

Deze functie voorkomt dat het kooktoestel onbedoeld wordt gebruikt.

Om de functie in te schakelen: de kookplaat moet worden uitgeschakeld. Raak ⊟ aan tot L knippert. Raak STOP+GO aan. L verschijnt gedurende 4 seconden.

Om de functie uit te schakelen: de kookplaat moet worden uitgeschakeld. Raak ⊟ aan tot L knippert. Raak STOP+GO aan. 0 verschijnt gedurende 4 seconden.

De functie gedurende één kooksessie onderdrukken activeer de kookzone. L gaat aan. Raak ⊟ aan tot 0 gaat branden. **Stel de kookstand in binnen 4 seconden.** U kunt het kooktoestel bedienen. Als u het apparaat uit zet, werkt de functie weer.

4.9 OffSound Control (In- en uitschakelen van de geluiden)

Schakel de kookplaat uit. Raak ⏲ 3 seconden aan. Tik op ⊟. Raak ⊟ 3

seconden aan. 60 of 01 gaat branden.
Raak + aan van de timer om één van het volgende te kiezen:

- 01 - de geluidsignalen zijn uit
- 60 - de geluidsignalen zijn aan.

Als de functie op 01 staat, kunt u de geluiden alleen horen als:

- Kookwekker gaat af
- Timer met aftelfunctie gaat af
- U iets op het bedieningspaneel plaatst.

5. AANWIJZINGEN EN TIPS

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Kookgerei

De bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn.

Kookgerei gemaakt van geëmailleerd staal of met aluminium of kopperen bodems, kunnen tot verkleuringen leiden van de glazen keramische kookplaat.

5.2 Öko Timer (Eco-timer)

Om energie te besparen schakelt het verwarmingselement van de kookzone eerder uit dan het signaal van de timer met aftelfunctie klinkt. Het verschil in werkingstijd hangt af van het niveau van de kookstand en de tijd dat u kookt.

5.3 Voorbeelden van kooktoepassingen

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Verwarmings-stand	Gebruik om:	Tijd (min)	Tips
u - 1	Bereide gerechten warmhouden.	zoals nodig	Een deksel op het kookgerei doen.
1 - 2	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Van tijd tot tijd mengen.
1 - 2	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Met deksel bereiden.
2 - 3	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen.	25 - 50	Voeg minstens tweemaal zoveel vloeistof toe als rijst, melkgerechten tijdens het bereiden tussendoor roeren.
3 - 4	Stomen van groenten, vis en vlees.	20 - 45	Een paar eetlepels vocht toevoegen.
4 - 5	Aardappelen stomen.	20 - 60	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.

Verwarmings-stand	Gebruik om:	Tijd (min)	Tips
4 - 5	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.
6 - 7	Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
7 - 8	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks.	5 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
9	Aan de kook brengen van water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet.		

6. ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd pannen met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op de oppervlakte hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat.

6.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil de kookplaat beschadigen. Plaats de speciale schraper schuin op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
- **Verwijder nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.

7. PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Wat moet u doen als…

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De zekering is doorgebrand.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende elektricien.
	U hebt twee of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt.	Raak slechts één tiptoets tegelijk aan.
	STOP+GO -functie is in werking.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'.
	Er ligt water of vetspatten op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Er weerklinkt een geluidssignaal als de kookplaat uit staat.	U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt.	Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.
Restwarmte-indicatie treedt niet in werking.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is gebruikt.	Als het lang duurt alvorens de zone voldoende heet is, neem dan contact op met de klantenservice.
Automatisch opwarmenfunctie werkt niet.	De zone is heet.	Laat de zone voldoende afkoelen.
	De hoogste verwarmingsstand is ingesteld.	De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de functie.
U kunt de buitenste ring niet inschakelen.		Schakel eerst de binnenring in.
Er bevindt zich een donker gebied op de meervoudige zone.	Het is normaal dat er zich een donker gebied op de meervoudige zone bevindt.	
De sensorvelden worden warm.	Het kookgerei is te groot of staat te dicht bij het bedieningspaneel.	Plaats groter kookgerei op de achterste zones indien mogelijk.
Er klinkt geen signaal wanneer u de sensorvelden van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uitgeschakeld.	Schakel de signalen in. Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
[-] gaat branden.	Automatisch uitschakelen is in werking.	Schakel de kookplaat uit en weer in.
[L] gaat branden.	Het kinderslot of de Toets-blokkering-functie is in werking.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'.
[E] en een getal gaat branden.	Er is een fout in de kookplaat opgetreden.	Ontkoppel de kookplaat enige tijd van de stroomtoevoer. Ontkoppel de zekering uit het elektrische systeem van het huis. Sluit het apparaat opnieuw aan. Als [E] weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.

7.2 Als u het probleem niet kunt oplossen...

Als u het probleem zelf niet kunt oplossen, neem dan contact op met uw leverancier of met de klantenservice. Zie voor deze gegevens het typeplaatje. Geef ook de driecijferige code voor het glaskeramiek (bevindt zich op de hoek van het glazen oppervlak) en de foutmelding die wordt weergegeven.

Controleer of u de kookplaat op de juiste manier gebruikt hebt. Bij onjuist gebruik van het apparaat wordt het bezoek van de onderhoudstechnicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over het service center en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

8. MONTAGE

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Voor montage

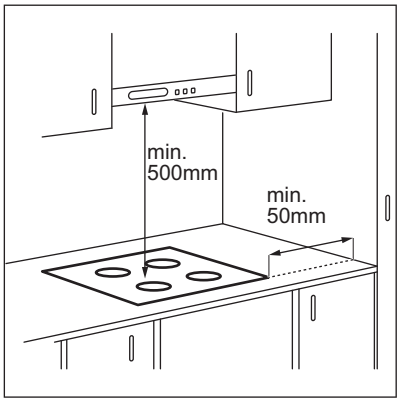
Voordat u de kookplaat installeert, dient u de onderstaande informatie van het typeplaatje te noteren. Het typeplaatje bevindt zich onderop de kookplaat.

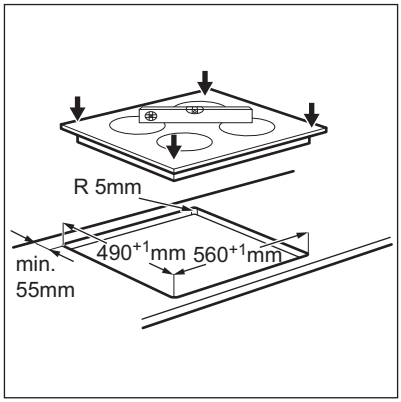
Serienummer .....

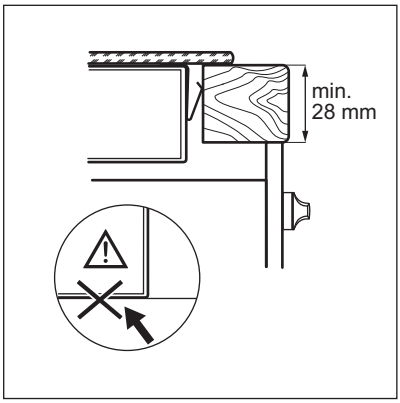
8.2 Ingebouwde kookplaten

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

8.3 Assemblage







9. TECHNISCHE INFORMATIE

9.1 Typeplaatje

Model HE634070FB
Type58 HAD C6 AO

Ser.nr. .....
AEG

PNC 949 595 056 01
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Vervaardigd in Duitsland
7.1 kW

9.2 Specificatie kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	Diameter van de kookzone [mm]
Linksvoor	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Linksachter	1200	145

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	Diameter van de kookzone [mm]
Rechtsvoor	1200	145
Rechtsachter	1500 / 2400	170 / 265

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

10. ENERGIEZUINIGHEID

10.1 Productinformatie volgens EU-richtlijn 66/2014

Modelidentificatie		HE634070FB
Type kooktoestel		Ingebouwde kookplaten
Aantal kookzones		4
Verwarmingstechnologie		Stralings-warmte
Diameter ronde kookzones (Ø)	Linksvoor Linksachter Rechtsvoor	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm
Lengte (L) en breedte (B) van niet-circulaire kookzone	Rechtsachter	L 17,0 cm B 26,5 cm
Energieverbruik per kookzone (ECelectric koken)	Linksvoor Linksachter Rechtsvoor Rechtsachter	174,3 Wh / kg 196,8 Wh / kg 196,8 Wh / kg 182,6 Wh / kg
Energieverbruik van de kookplaat (ECelectric kookplaat)		187,6 Wh / kg

EN 60350-2 - Elektrische huishoudelijke kookapparaten - Deel 2: Kookplaten - Methodes voor het meten van de prestatie

10.2 Energiebesparing

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

- Zet het kookgerei op de kookzone voordat u deze inschakelt.
- De bodems van de pannen en kookzones dienen dezelfde afmeting te hebben.
- Zet kleinere pannen op kleinere kookzones.
- Plaats de pan precies in het midden van de kookzone.
- Warm alleen de hoeveelheid water op die u nodig heeft.
- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.

11. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... 19
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ..... 20
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... 23
4. UTILISATION QUOTIDIENNE..... 25
5. CONSEILS..... 27
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... 29
7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT..... 29
8. INSTALLATION..... 31
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES..... 32
10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... 33

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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



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



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.registeraeg.com



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

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

⚠ Avertissement/Attention : consignes de sécurité.

ℹ Informations générales et conseils.

Informations en matière de protection de l'environnement.

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendées.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans, sans surveillance, doivent être tenus à l'écart de l'appareil.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les résistances.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Instructions d'installation

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

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

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!
Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant de raccorder une table de cuisson à un four et avant de brancher les câbles, assurez-vous que les bornes principales des deux appareils sont hors tension.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez notre centre de maintenance agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne connectez la fiche d'alimentation secteur à la prise de courant secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la fiche d'alimentation est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!
Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.

AVERTISSEMENT!
Risque d'incendie et d'explosion.

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

AVERTISSEMENT!
Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

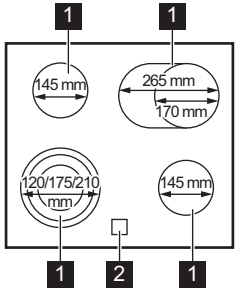
2.5 Mise au rebut

AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

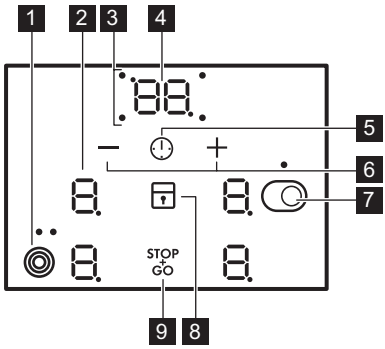
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Description de la table de cuisson



1 Zone de cuisson
2 Panneau de commande

3.2 Description du bandeau de commande



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

	Touche sensitive	Fonction	Description
1	◎	-	Pour activer ou désactiver le circuit extérieur de la zone de cuisson.
2	-	Indicateur du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
3	-	Voyants du minuteur des zones de cuisson	Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
4	-	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
5	◷	-	Pour choisir la zone de cuisson.

	Touche sensitive	Fonction	Description
6	+ / −	-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
7		-	Pour activer ou désactiver le circuit extérieur de la zone de cuisson.
8		Touches verrouil. / Dispositif de sécurité enfants	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
9	STOP + GO	STOP+GO	Pour activer et désactiver la fonction.

3.3 Indicateurs de niveau de cuisson

Affichage	Description
0	La zone de cuisson est désactivée.
1 - 9	La zone de cuisson est activée.
u	La fonction STOP+GO est activée.
A	La fonction Démarrage automatique de la cuisson est activée.
E + chiffre	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
/ /	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.
L	La fonction Touches verrouil. /Dispositif de sécurité enfants est activée.
-	La fonction Arrêt automatique est activée.

3.4 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)

AVERTISSEMENT!
/ / Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle. Les voyants indiquent le niveau de chaleur résiduelle.

4. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Utilisation de la table de cuisson

La table de cuisson fonctionne à l'aide des manettes du four et du bandeau de commande de la table de cuisson. Le chapitre traitant de l'utilisation quotidienne du four vous indique comment faire fonctionner la table de cuisson.

4.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

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

La relation entre le niveau de cuisson et le délai après lequel la table de cuisson s'éteint.

Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de :
[u], 1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1 heure et demie

4.3 Activation et désactivation des circuits extérieurs

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

Utilisez la touche sensitive : 

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

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

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

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

4.4 Démarrage automatique de la cuisson

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

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

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

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

4.5 Minuteur

Minuteur dégressif
Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson, uniquement pour cette session.

Sélectionnez d'abord la zone de cuisson, puis réglez la fonction. Vous pouvez régler le niveau de cuisson avant ou après avoir réglé la fonction.

Pour sélectionner la zone de cuisson : appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.

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

Pour voir le temps restant : sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de ⏲. Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée restante.

Pour modifier la durée : sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de ⏲. Appuyez sur + ou −.

Pour désactiver la fonction : sélectionnez la zone de cuisson avec ⏲ et appuyez sur −. Le temps restant est décompté jusqu'à **00**. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement. Pour désactiver la fonction, vous pouvez également appuyer simultanément sur + et −.

Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote. La zone de cuisson se désactive.

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur ⏲.

CountUp Timer (Minuteur progressif)
Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

Pour sélectionner la zone de cuisson : appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche − du minuteur. UP s'allume. Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le minuteur démarre. L'affichage indique, en alternance, UP et le nombre de minutes écoulées.

Pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée : sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de ⏲. Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone de cuisson.

Pour désactiver la fonction : sélectionnez la zone de cuisson en appuyant sur ⏲ et appuyez sur + ou −. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement.

Minuterie
Vous pouvez utiliser cette fonction comme **Minuterie** lorsque la table de cuisson est allumée mais que vous n'utilisez pas les zones de cuisson (le niveau de cuisson indiqué est 0).

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

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur ⏲.

Pour désactiver la fonction : activez la zone de cuisson avant gauche pendant un court instant puis désactivez-la.

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

4.6 STOP+GO

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

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

Pour activer la fonction : appuyez sur STOP+GO. s'allume.

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

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

4.7 Touches verrouil.

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

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

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

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

Lorsque vous modifiez le niveau de cuisson ou que vous éteignez la table de cuisson, vous désactivez également cette fonction.

4.8 Dispositif de sécurité enfants

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

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

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

Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson : active l'espace de cuisson. s'allume. Appuyez sur jusqu'à ce que s'allume. **Réglez le niveau de cuisson dans les 4 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez l'appareil, cette fonction est à nouveau activée.

4.9 OffSound Control (Désactivation et activation des signaux sonores)

Éteignez la table de cuisson. Appuyez sur pendant 3 secondes. Appuyez sur . Appuyez sur pendant 3 secondes. ou s'allume. Appuyez sur la touche + du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

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

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

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

5. CONSEILS

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Ustensiles de cuisson

Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

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

5.2 Öko Timer (Minuteur éco)

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

5.3 Exemples de cuisson

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
- 1	Conserver les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Couvrez pendant la cuisson.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées de liquide.
4 - 5	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
4 - 5	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
6 - 7	Poêler à feu doux : escalopes, cordons-bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à la moitié du temps de décongélation.
7 - 8	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks.	5 - 15	Retournez à la moitié du temps de décongélation.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, cuire de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Informations générales

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

6.2 Nettoyage de la table

- **Enlevez immédiatement :** plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager la table de cuisson. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez :** traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent. Après le nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.

7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensitives en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensitive à la fois.

Problème	Cause probable	Solution
	La fonction STOP+GO est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensitives.	Retirez l'objet des touches sensitives.
Voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé.
La fonction Démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone est chaude.	Laissez la zone de cuisson refroidir.
	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la fonction.
Impossible d'activer le circuit extérieur.		Activez d'abord le circuit intérieur.
Il y a une zone sombre sur la zone multiple.	Il est normal qu'il y ait une zone sombre sur la zone multiple.	
Les touches sensitives sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensitives du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
[-] s'allume.	Arrêt automatique est activée.	Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau.
[L] s'allume.	La fonction Dispositif de sécurité enfants ou Touches verrouil. est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».

Problème	Cause probable	Solution
E et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si E s'affiche à nouveau, faites appel au service après-vente agréé.

7.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Veuillez lui fournir les informations se trouvant sur la plaque signalétique. Donnez également la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la surface en verre) et le message d'erreur qui s'affiche. Assurez-vous d'utiliser correctement la table de cuisson. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur pourra être facturé, même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

8. INSTALLATION

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Avant l'installation

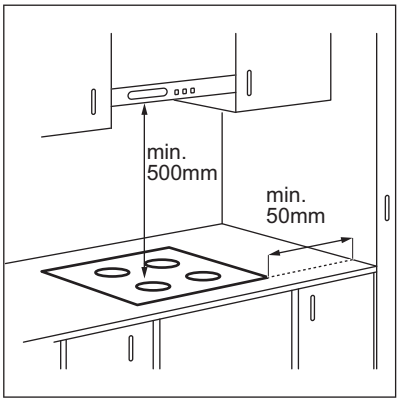
Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

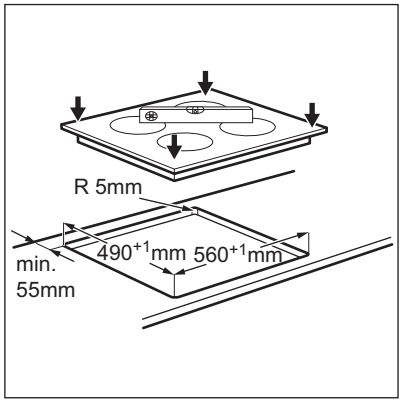
Numéro de série .....

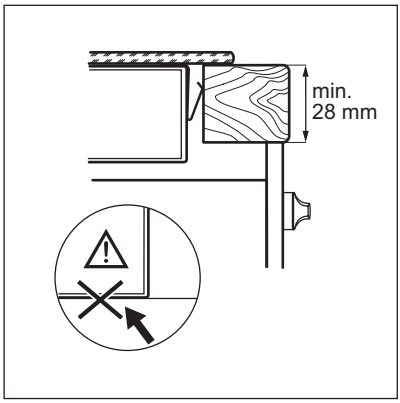
8.2 Tables de cuisson intégrées

Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

8.3 Montage







9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

9.1 Plaque de calibrage

Modèle HE634070FB
Type 58 HAD C6 AO

Numéro de série .....
AEG

PNC 949 595 056 01
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fabriqué en Allemagne
7.1 kW

9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

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

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

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

10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

10.1 Informations de produit conformément à EU 66/2014

Identification du modèle		HE634070FB
Type de table de cuisson		Table de cuisson encastrée
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffe		Chaleur rayonnante
Diamètre des zones de cuisson rondes (Ø)	Avant gauche Arrière gauche Avant droite	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm
Longueur (Lon) et largeur (Lar) de la zone de cuisson non ronde	Arrière droite	Lon 17,0 cm Lar 26,5 cm
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique)	Avant gauche Arrière gauche Avant droite Arrière droite	174,3 Wh / kg 196,8 Wh / kg 196,8 Wh / kg 182,6 Wh / kg
Consommation énergétique de la table de cuisson (CE table de cuisson)		187,6 Wh / kg

EN 60350-2 - Appareils de cuisson électroménagers - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes pour mesurer les performances

10.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser l'énergie lors de votre cuisine au quotidien si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Placez l'ustensile sur la zone de cuisson avant de l'activer.
- Veillez à ce que le fond du récipient corresponde à la taille de la zone de cuisson.
- Placez les petits ustensiles sur les petites zones de cuisson.
- Placez l'ustensile directement au centre de la zone de cuisson.
- Lorsque vous chauffez de l'eau, n'utilisez que la quantité d'eau dont vous avez besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients avec un couvercle.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud ou les faire fondre.

11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN..... 36
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... 37
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....40
4. TÄGLICHER GEBRAUCH.....41
5. TIPPS UND HINWEISE.....44
6. REINIGUNG UND PFLEGE.....45
7. FEHLERSUCHE.....46
8. MONTAGE.....48
9. TECHNISCHE DATEN..... 49
10. ENERGIEEFFIZIENZ.....49

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:
www.aeg.com



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:
www.registeraeg.com



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:
www.aeg.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

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

⚠ Warnungs-/ Sicherheitshinweise

ⓘ Allgemeine Informationen und Empfehlungen

Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen und Beschädigungen durch unsachgemäße Montage. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung griffbereit auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Alle Verpackungsmaterialien von Kindern fernhalten.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Zugängliche Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Wartung oder Reinigung des Geräts dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

1.2 Allgemeine Sicherheit

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

- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glaskeramik-/Glasfläche feststellen. Stromschlaggefahr!
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!
Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

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

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie vor dem Anschluss des Kochfelds an den Backofen und den anderen Anschüssen sicher, dass die Anschlussklemmen der beiden Geräte nicht an die Spannungsversorgung angeschlossen sind.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Wenn freiliegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker (fall vorhanden) verwendet werden, kann der Anschluss überhitzen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Verwenden Sie die Zugentlastung für das Kabel.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker (falls vorhanden) und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!
Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und Schutzfolie (falls vorhanden).
- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.

- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- Wenn Sie Nahrungsmittel in heißes Öl geben, kann dieses spritzen.

WARNUNG!
Brand- und Explosionsgefahr!

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

WARNUNG!
Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn sich kein Kochgeschirr darauf befindet, oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glas-/Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf der Kochfläche umsetzen möchten.
- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.

2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Spannungsversorgung.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

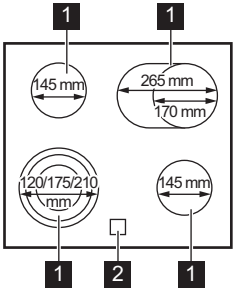
2.5 Entsorgung

WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

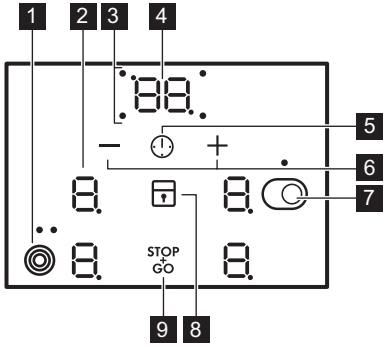
3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Kochfeldanordnung



1 Kochzone
2 Bedienfeld

3.2 Bedienfeldanordnung



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

	Sensorfeld	Funktion	Anmerkung
1	◎	-	Ein- und Ausschalten des äußeren Kreises.
2	-	Kochstufenanzeige	Zeigt die Kochstufe an.
3	-	Kochzonen-Anzeigen des Timers	Zeigen an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde.
4	-	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
5	⏲	-	Auswählen der Kochzone.
6	+ / −	-	Erhöhen oder Verringern der Zeit.

	Sen-sorfeld	Funktion	Anmerkung
7		-	Ein- und Ausschalten des äußeren Kreises.
8		Tastensperre / Kindersi-cherung	Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.
9	STOP + GO	STOP+GO	Ein- und Ausschalten der Funktion.

3.3 Anzeigen der Kochstufen

Display	Beschreibung
0	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
1 - 9	Die Kochzone ist eingeschaltet.
u	Die Funktion STOP+GO ist in Betrieb.
A	Die Funktion Ankochautomatik ist in Betrieb.
E + Zahl	Eine Störung ist aufgetreten.
/ /	OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren/Warm-halten/Restwärme.
L	Die Funktion Tastensperre /Kindersicherung ist in Betrieb.
-	Die Funktion Abschaltautomatik ist in Betrieb.

3.4 OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig)

WARNUNG!
/ / Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Die Anzeige zeigt die Restwärmestufe an.

4. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

4.1 Korrekter Gebrauch des Kochfeldes

Das Kochfeld wird mit den Knöpfen des Backofens und dem Bedienfeld des Kochfelds bedient. Im Kapitel „Täglicher Gebrauch" für den Backofen können Sie nachlesen, wie das Kochfeld bedient wird.

4.2 Abschaltautomatik

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

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

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

Kochstufe	Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach
[u], 1 - 2	6 Stunden
3 - 4	5 Stunden
5	4 Stunden
6 - 9	1,5 Stunden

4.3 Ein- und Ausschalten der äußeren Heizkreise

Die Kochflächen können an die Größe des Kochgeschirrs angepasst werden.

Verwenden Sie das Sensorfeld:

Einschalten des äußeren Heizkreises: Berühren Sie das Sensorfeld. Die Kontrolllampe leuchtet auf.

Einschalten weiterer äußerer Heizkreise: Berühren Sie das Sensorfeld erneut. Die entsprechende Kontrolllampe leuchtet auf.

Ausschalten des äußeren Heizkreises: Berühren Sie das Sensorfeld, bis die Kontrolllampe erlischt.

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

4.4 Ankochautomatik

Wenn Sie diese Funktion einschalten, lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erzielen. Bei Verwendung dieser Funktion wird eine gewisse Zeit lang die höchste Kochstufe eingestellt und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet.

Zum Einschalten der Funktion muss die Kochzone abgekühlt sein.

Einschalten der Funktion für eine Kochzone: Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, bis [A] leuchtet. Stellen Sie dann gleich danach die gewünschte Kochstufe ein. Nach 3 Sekunden leuchtet [A] auf.

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

4.5 Timer

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

Stellen Sie zuerst die Kochzone und dann die Funktion ein. Sie können die Kochstufe einstellen, bevor Sie die Funktion einstellen oder danach.

Auswählen der Kochzone: Berühren Sie so oft, bis die Kontrolllampe der gewünschten Kochzone aufleuchtet.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie + des Timers, um die Zeit einzustellen (**00 - 99** Minuten). Wenn die

Kontrolllampe der Kochzone langsam blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.

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

Ändern der Zeit: Wählen Sie die Kochzone mit ⏲ aus. Berühren Sie + oder −.

Ausschalten der Funktion: Wählen Sie die Kochzone mit ⏲ und berühren Sie −. Die Restzeit wird auf **00** heruntergezählt. Die Kontrolllampe der Kochzone erlischt. Zum Ausschalten der Funktion können Sie auch + und − gleichzeitig berühren.

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

Ausschalten des Signaltons: Berühren Sie ⏲.

CountUp Timer (Garzeitmesser)
Benutzen Sie diese Funktion, um festzustellen wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist.

Auswählen der Kochzone: Berühren Sie ⏲ so oft, bis die Kontrolllampe der gewünschten Kochzone aufleuchtet.

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

So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:
Wählen Sie die Kochzone mit ⏲ aus. Die Kontrolllampe der Kochzone blinkt schneller. Im Display wird die Einschaltdauer der Zone angezeigt.

Ausschalten der Funktion: Wählen Sie die Kochzone mit ⏲ und berühren Sie + oder −. Die Kontrolllampe der Kochzone erlischt.

Kurzzeitwecker
Sie können diese Funktion als **Kurzzeit-Wecker** benutzen, wenn das Gerät eingeschaltet ist und die Kochzonen nicht in Betrieb sind (die Kochstufenanzeige 0 anzeigt).

Einschalten der Funktion: Berühren Sie ⏲. Berühren Sie + oder − des Timers, um die Zeit einzustellen. Die Anzeige der Kochzone erlischt automatisch nach 10 Sekunden. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und **00** blinkt.

Ausschalten des Signaltons: Berühren Sie ⏲.

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

Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.

4.6 STOP+GO

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

Die Funktion unterbricht nicht die Uhrfunktionen.

Einschalten der Funktion: Berühren Sie STOP+GO. ∪ leuchtet.

Ausschalten der Funktion: Berühren Sie STOP+GO. Die vorherige Kochstufe wird angezeigt.

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

4.7 Tastensperre

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

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.

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

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

Diese Funktion wird auch ausgeschaltet, sobald die Kochstufe geändert wird oder das Kochfeld ausgeschaltet wird.

4.8 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.

Einschalten der Funktion: Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein. Berühren Sie , bis blinkt. Berühren Sie STOP GO. leuchtet 4 Sekunden.

Ausschalten der Funktion: Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein. Berühren Sie , bis blinkt. Berühren Sie STOP GO. leuchtet 4 Sekunden.

Vorübergehendes Ausschalten der Funktion (für einen einzelnen Kochvorgang): Schalten Sie das Kochfeld ein. leuchtet. Berühren Sie , bis aufleuchtet. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 4 Sekunden ein.** Das Kochfeld kann jetzt benutzt werden. Diese Funktion wird eingeschaltet, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

4.9 OffSound Control (Ein- und Ausschalten des Signaltons)

Schalten Sie das Kochfeld aus. Berühren Sie 3 Sekunden lang . Berühren Sie . Berühren Sie 3 Sekunden lang . Es wird oder angezeigt. Berühren Sie des Timers zum Auswählen von:

- - Der Signalton ist ausgeschaltet
- - Der Signalton ist eingeschaltet.

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

- Kurzzeitwecker erlischt
- Kurzzeitmesser erlischt
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

5. TIPPS UND HINWEISE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Kochgeschirr

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

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

5.2 Öko Timer (Öko-Timer)

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

5.3 Anwendungsbeispiele zum Kochen

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

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

6. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas.

6.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die

Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

7. FEHLERSUCHE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Was tun, wenn ...

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Die Sicherung hat ausgelöst.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Löst die Sicherung wiederholt aus, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
	Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
	Die Funktion STOP+GO ist in Betrieb.	Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch".
	Wasser- oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld schaltet ab. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Restwärmeanzeige leuchtet nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
Die Funktion Ankochautomatik wird nicht ausgeführt.	Die Kochzone ist heiß.	Lassen Sie die Kochzone lange genug abkühlen.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
	Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion.
Der äußere Heizkreis lässt sich nicht einschalten.		Schalten Sie zuerst den inneren Heizkreis ein.
 In der Mehrkreis-Kochzone befindet sich ein dunkler Bereich.	Es ist normal, dass sich in der Mehrkreis-Kochzone ein dunkler Bereich befindet.	
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Signalton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Signalton ein. Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
[-] leuchtet.	Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.
[L] leuchtet.	Die Funktion Kindersicherung oder Tastensperre ist in Betrieb.	Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
[E] und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld eine Zeit lang vom Stromnetz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn [E] erneut aufleuchtet, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

7.2 Wenn Sie das Problem nicht lösen können...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten an, die Sie auf dem Typenschild finden. Geben Sie dabei den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte Fehlermeldung an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld richtig bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für die Reparatur durch einen Techniker oder Händler eine Gebühr an. Die Informationen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

8. MONTAGE

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Vor der Montage

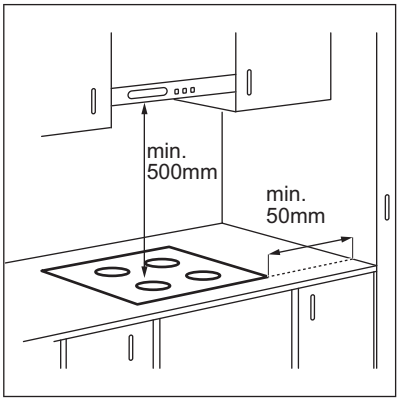
Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

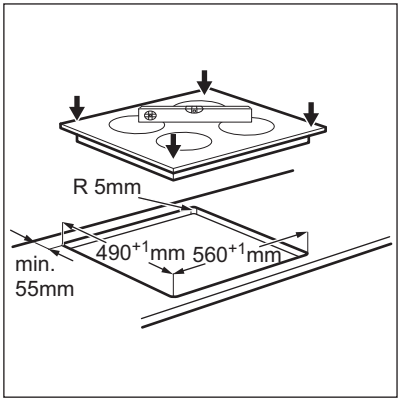
Seriennummer .....

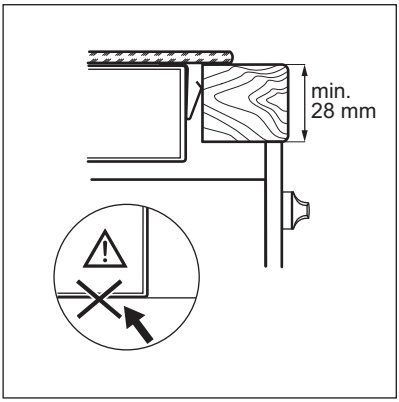
8.2 Einbau-Kochfelder

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

8.3 Montage







9. TECHNISCHE DATEN

9.1 Typenschild

Modell HE634070FB
Typ 58 HAD C6 AO

Ser. Nr. .....
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 595 056 01
220 - 240 V, 50 - 60 Hz
Made in Germany
7.1 kW

9.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	Durchmesser der Kochzone [mm]
Vorne links	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Hinten links	1200	145
Vorne rechts	1200	145
Hinten rechts	1500 / 2400	170 / 265

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

10. ENERGIEEFFIZIENZ

10.1 Produktinformationen gemäß EU 66/2014

Modellidentifikation		HE634070FB
Kochfeldtyp		Einbau-Kochfeld
Anzahl der Kochzonen		4
Heiztechnologie		Kochzone mit Strahlungsbeheizung
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links Hinten links Vorne rechts	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm
Länge (L) und Breite (B) der nicht kreisförmigen Kochzonen	Hinten rechts	L 17,0 cm B 26,5 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (mit Strom betrieben)	Vorne links Hinten links Vorne rechts Hinten rechts	174,3 Wh/kg 196,8 Wh/kg 196,8 Wh/kg 182,6 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (mit Strom betrieben)		187,6 Wh/kg

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

10.2 Energie sparen

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

- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie diese einschalten.
- Der Kochgeschirrboden und die Kochzonen sollten gleich groß sein.
- Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.
- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

11. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♺. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

www.aeg.com/shop



867312156-A-462014

CE

AEG

perfekt in form und funktion