NL **Gebruiksaanwijzing** 2
Kookplaat
ES **Manual de instrucciones** 19
Placa de cocción

HE834080XB



AEG

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE....2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....5
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....7
4. DAGELIJKS GEBRUIK....9
5. AANWIJZINGEN EN TIPS....11
6. ONDERHOUD EN REINIGING....13
7. PROBLEEMOPLOSSING....13
8. MONTAGE....15
9. TECHNISCHE GEGEVENS....16
10. ENERGIEZUINIGHEID....17

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/webselfservice



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

ⓘ 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 of schade veroorzaakt door een verkeerde installatie of verkeerd gebruik.

Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plaats 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 verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- 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 voorzien van een kinderbeveiliging, dan dient dit geactiveerd te worden.
- Reiniging en onderhoud van het apparaat mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Kinderen van 3 jaar en jonger moeten tijdens de werking van dit apparaat altijd uit te buurt worden gehouden.

1.2 Algemene veiligheid

- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient op te passen dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- WAARSCHUWING: 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 bijv. met een deksel of blusdeken.
- LET OP: Er dient toezicht te worden gehouden op het bereidingsproces. Een kort bereidingsproces moet onder constant toezicht staan.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: 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 en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat direct op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem in beide gevallen contact op met de erkende servicedienst.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Montage

WAARSCHUWING!
Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- 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 altijd voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat omdat het zwaar is. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Zorg ervoor dat u onder het apparaat een scheidingspaneel installeert dat gemaakt is van triplex, keukenkastmateriaal of ander niet-brandbaar materiaal om te voorkomen dat hij de bodem raakt.

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.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- 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 voor 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 gerechten die vochtig zijn gemaakt met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

WAARSCHUWING!
Risico op schade aan het apparaat.

- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.
- 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 de kookplaat.
- 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.

- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

2.5 Verwijdering

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of verstikking.

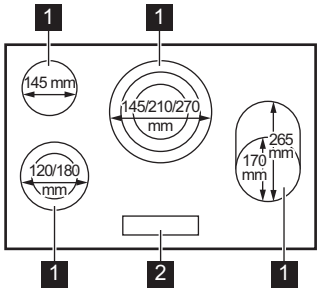
- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

2.6 Servicedienst

- Neem contact op met een erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

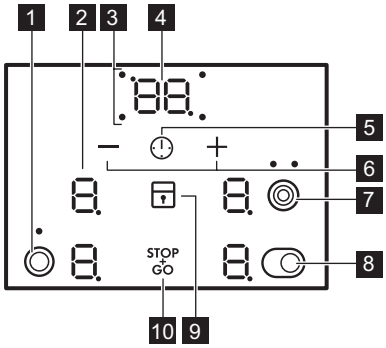
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Indeling kookplaat



1 Kookzone
2 Bedieningspaneel

3.2 Indeling bedieningspaneel



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	De tijd in minuten weergeven.
5		-	Om de kookzone te selecteren.
6	+ / −	-	De tijd verlengen of verkorten.
7		-	Het in- en uitschakelen van de buitenste ring.
8		-	Het in- en uitschakelen van de buitenste ring.
9		Blokkering / Kinderbeveiliging van de oven	Het bedieningspaneel vergrendelen/ ontgrendelen.
10	STOP + GO	STOP+GO	De functie in- en uitschakelen.

3.3 Kookstanddisplays

Display	Beschrijving
0	De kookzone is uitgeschakeld.
1 - 9	De kookzone wordt gebruikt.
u	STOP+GO werkt.
A	Automatisch opwarmen werkt.
E + cijfer	Er is een storing.
H / H / H	OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicatie): doorgaan met koken / warmhoudstand / restwarmte.
L	Blokkering /Kinderbeveiliging van de oven werkt.
-	Automatisch uitschakelen werkt.

3.4 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicatie)

WAARSCHUWING!
/ / 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 kookstand en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:

Kookstand	De kookplaat wordt uitgeschakeld na
, 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 warmtestand voor de kookzone in en dan de functie.

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

De functie inschakelen: 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.

De functie uitschakelen: stel de kookzone in met ⏲ en raak − aan. De resterende tijd telt af naar 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.

De functie inschakelen: 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.

De functie uitschakelen: stel de kookzone in met ⏲ en raak + of − aan. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.

Kookwekker
U kunt deze functie gebruiken als **kookwekker** terwijl de kookplaat is ingeschakeld en de kookzones niet werken. De warmtestand op het display toont 0.

De functie inschakelen: 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.

De functie uitschakelen: 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 die in werking zijn in op de laagste kookstand.

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 Blokkering

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 kookplaat uitzet, stopt u deze functie ook.

4.8 Kinderbeveiliging van de oven

Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.

De functie inschakelen: de kookplaat moet worden uitgeschakeld. Raak aan tot L knippert. Raak STOP+GO aan. L verschijnt gedurende 4 seconden.

De functie uitschakelen: 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 de kookplaat 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. Raak 3 seconden aan. bo of b1 gaat branden. Raak + aan om één van het volgende te kiezen:

- b1 - de signalen zijn uit
- bo - de geluidsignalen zijn aan.

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

Als de functie op b1 staat, kunt u de geluiden alleen horen als:

- Kookwekker naar beneden komt
- Timer met aftelfunctie naar beneden komt
- 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 koperen 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
⏛ - 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 minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis halverwege de procedure door.
3 - 4	Stomen van groenten, vis en vlees.	20 - 45	Voeg een paar eetlepels vocht toe.
4 - 5	Aardappelen stomen.	20 - 60	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.
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

- Maak de kookplaat na ieder gebruik schoon.
- 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, suiker en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil de kookplaat beschadigen. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. 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 niet-schurend reinigingsmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.
- **Verkleuring glanzende metalen verwijderen:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

7. PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Wat moet ik doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
U kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De zekering is doorgeslagen.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
	U hebt twee of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt.	Raak slechts één tiptoets tegelijk aan.
	STOP+GO werkt.	Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
	Er ligt water of er zitten vetspatten op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Er weerklinkt een geluidssignaal als de kookplaat wordt uitgeschakeld.	U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt.	Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.
Het indicatielampje van restwarmte gaat niet aan.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend of de sensor beschadigd is.	Als de kookzone lang genoeg in werking is geweest om heet te zijn, neemt u contact op met de klantenservice.
Automatisch opwarmen 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.		Activeer eerste de binnenste ring door de kookstand te wijzigen.
Er is een donker deel op de meervoudige zone.	Het is normaal dat er een donker deel is op de meervoudige zone.	
De kookstand schakelt tussen twee kookstanden.	Vermogensbeheer werkt.	Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
De sensorvelden worden warm.	Het kookgerei is te groot of staat te dicht bij het bedieningspaneel.	Plaats groter kookgerei op de achterste kookzones indien nodig.
Er klinkt geen geluidsignaal wanneer u de sensorvelden van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uit.	Activeer het geluid. Raadpleeg "Dagelijks gebruik".
[-] gaat branden.	Automatisch uitschakelen werkt.	Schakel de kookplaat uit en weer in.
[L] gaat branden.	Kinderbeveiliging van de oven of Blokkering werkt.	Raadpleeg "Dagelijks gebruik".

Probleem	Mogelijke oorzaak	oplossing
E en een getal gaat branden.	Er heeft zich een fout in de kookplaat voorgedaan.	Schakel de kookplaat uit en na 30 seconden weer in. Als E weer aangaat, trek dan de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 30 seconden weer in. Als het probleem zich blijft voordoen neem dan contact op met een erkend servicecentrum.
U kunt een constant piepgeluid horen.	De elektrische aansluiting is onjuist.	Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende elektricien.
E6 gaat branden.	De tweede fase van de stroomtoevoer ontbreekt.	Controleer of de kookplaat goed is aangesloten op het stroomnet. Verwijder de zekering, wacht een minuut, en plaats de zekering weer terug.

7.2 Als u het probleem niet kunt oplossen...

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de serviceafdeling. 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.

Verzeker u ervan dat u de kookplaat correct gebruikt heeft. 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 Aansluittype kookplaat en oven

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

8.2 Voor montage

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

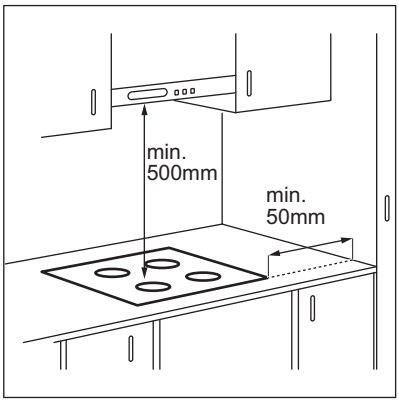
Serienummer .....

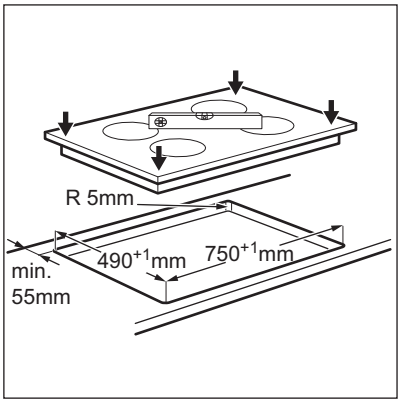
8.3 Ingebouwde kookplaten

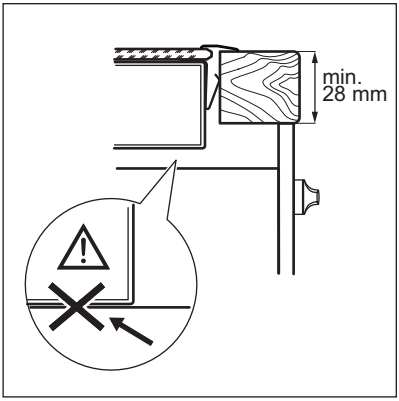
Installeer eerst de oven en dan de kookplaat in zijn uitsparing.

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

8.4 Assemblage







9. TECHNISCHE GEGEVENS

9.1 Typeplaatje

Model HE834080XB
Typje 60 HBD C6 AO

Serienr. .....
AEG

PNC 949 595 058 02
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Geproduceerd in Duitsland
7,8 kW

9.2 Specificatie kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]	Diameter van de kookzone [mm]
Linksvoor	700 / 1700	120 / 180
Linksachter	1200	145
Middenachter	1050 / 1950 / 2700	145 / 210 / 270
Rechtsachter	1400 / 2200	170 / 265

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

10. ENERGIEZUINIGHEID

10.1 Productinformatie volgens EU 66/2014

Modelidentificatie		HE834080XB
Type kooktoestel		Ingebouwde kookplaat
Aantal kookzones		4
Verwarmingstechnologie		Stralingswarmte
Diameter ronde kookzones (Ø)	Linksvoor Linksachter Middenachter	18,0 cm 14,5 cm 27,0 cm
Lengte (L) en breedte (B) van niet-circulaire kookzone	Rechtsachter	L 26,5 cm B 17,0 cm
Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking)	Linksvoor Linksachter Middenachter Rechtsachter	191,6 Wh / kg 188,0 Wh / kg 184,8 Wh / kg 191,6 Wh / kg
Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)		189,0 Wh / kg

EN 60350-2 - Huishoudelijke elektrische 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.

- Warm alleen de hoeveelheid water op die u nodig heeft.
- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet uw kookgerei op de kookzone voordat u deze activeert.
- De bodem van het kookgerei moet dezelfde afmeting hebben als de kookzone.
- Zet kleiner kookgerei op kleinere kookzones.

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

11. MILIEUBESCHERMING

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.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... 19
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....21
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....24
4. USO DIARIO.....26
5. CONSEJOS.....28
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....29
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....30
8. INSTALACIÓN.....32
9. DATOS TÉCNICOS.....33
10. EFICACIA ENERGÉTICA.....33

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.
Consulte en nuestro sitio web:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:
www.aeg.com/webselfservice



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.registeraeg.com



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:
www.aeg.com/shop

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.
Al contactar con nuestro centro autorizado de servicio técnico, cerciórese de tener la siguiente información a mano: Modelo, PNC, Número de serie.
La información se puede encontrar en la placa de características.

⚠ Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

ⓘ Información general y consejos

Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos:

Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.
- Los niños de 3 años o menos deben mantenerse alejados de este aparato en todo momento mientras funciona.

1.2 Seguridad general

- ADVERTENCIA: El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias. Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 8 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.
- ADVERTENCIA: Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.

- NUNCA intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- ATENCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe estar permanentemente supervisado.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, diríjase al servicio técnico autorizado.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- ADVERTENCIA: Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

ADVERTENCIA!
Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

ADVERTENCIA!
Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre

guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
- La base del aparato se puede calentar. Asegúrese de colocar un panel de separación hecho de contrachapado, material de armazón para cocina u otro material incombustible bajo el aparato para evitar el acceso a la base.

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!
Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de conectar la placa de cocción a un horno y antes de realizar el cableado, asegúrese de que los bornes de red de ambos aparatos no reciben alimentación eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico para cambiar un cable dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

2.3 Uso del aparato

ADVERTENCIA!
Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconéctelo inmediatamente de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.

ADVERTENCIA!
Riesgo de incendio y explosiones

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite que se utiliza por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.

ADVERTENCIA!
Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar el cristal o la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.

2.4 Mantenimiento y limpieza

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

2.5 Eliminación

ADVERTENCIA!
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

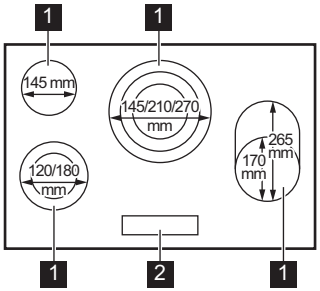
- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

2.6 Asistencia

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

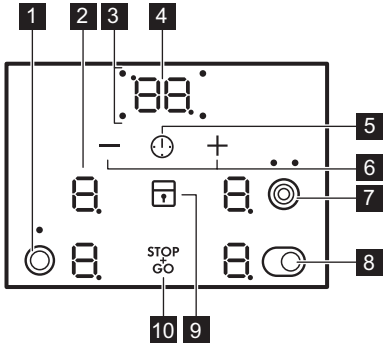
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Disposición de las zonas de cocción



1 Zona de cocción
2 Panel de control

3.2 Disposición del panel de control



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

	Sensor	Función	Comentario
1	◎	-	Para activar y desactivar el anillo exterior.
2	-	Indicador del nivel de calor	Para mostrar el nivel de calor.
3	-	Indicadores de tiempo de las zonas de cocción	Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora.
4	-	Indicador del temporizador	Para mostrar la hora en minutos.

	Sensor	Función	Comentario
5		-	Para seleccionar una zona de cocción.
6	+ / −	-	Para aumentar o disminuir el tiempo.
7		-	Para activar y desactivar el anillo exterior.
8		-	Para activar y desactivar el anillo exterior.
9		Bloqueo / Bloqueo de seguridad para niños	Para bloquear y desbloquear el panel de control.
10	STOP + GO	STOP+GO	Para activar y desactivar la función .

3.3 Indicadores del nivel de calor

Pantalla	Descripción
0	La zona de cocción está apagada.
1 - 9	La zona de cocción está en funcionamiento.
u	STOP+GO está en funcionamiento.
A	Calentamiento automático está en funcionamiento.
E + número	Hay un fallo de funcionamiento.
≡ / = / _	OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando / mantener caliente / calor residual.
L	Bloqueo /Bloqueo de seguridad para niños está en funcionamiento.
-	Apagado automático está en funcionamiento.

3.4 OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)

ADVERTENCIA!
≡ / = / _ Riesgo de quemaduras por calor residual. El indicador muestra el nivel de calor residual.

4. USO DIARIO

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

4.1 Uso de la placa

La placa se maneja con los mandos del horno y del panel de control de la placa. El capítulo "Uso diario" del horno recoge las instrucciones de uso de la placa.

4.2 Apagado automático

La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:

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

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

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

4.3 Activación y desactivación de los circuitos exteriores

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

Uso del sensor:

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

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

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

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

4.4 Calentamiento automático

Si activa esta función, puede obtener el calor necesario de forma más rápida. La función establece la temperatura al valor más elevado por un cierto tiempo y, después, la baja al valor necesario.

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

Para activar la función de una zona de cocción: gire el mando a la derecha hasta que se encienda [A]. Establezca inmediatamente el ajuste de calor correcto. Transcurridos 3 segundos, se enciende [A].

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

4.5 Temporizador

Temporizador
Puede utilizar esta función para ajustar el tiempo que desee que funcione la zona de cocción para un único proceso de cocción.

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

Para seleccionar la zona de cocción: toque ⏲ varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción que desea.

Para activar la función: toque la parte + del temporizador para programar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará cuando el indicador de la zona de cocción parpadee más lentamente.

Para comprobar el tiempo restante: seleccione la zona de cocción con ⏲. El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra el tiempo restante.

Para modificar el tiempo: seleccione la zona de cocción con ⏲. Toque + o —.

Para desactivar la función: seleccione la zona de cocción con ⏲ y toque —. El tiempo restante cuenta atrás hasta 00. El indicador de la zona de cocción se apaga. Para desactivar la función, también puede tocar + y — a la vez.

Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y 00 parpadea. Se apaga la zona de cocción.

Para detener la señal acústica: toque ⏲.

CountUp Timer (Tiempo de cocción)
Puede utilizar esta función para supervisar la duración de funcionamiento de la zona de cocción.

Para seleccionar la zona de cocción: toque ⏲ varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción que desea.

Para activar la función:toque — del temporizador; UP se enciende. La cuenta de cronómetro comienza cuando el indicador de la zona de cocción parpadea más lentamente. La pantalla alterna entre UP y el tiempo transcurrido (minutos).

Para ver el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción: seleccione la zona de cocción con ⏲. El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra cuánto tiempo ha estado funcionado la zona.

Para desactivar la función: seleccione la zona de cocción con ⏲ y toque + o —. El indicador de la zona de cocción se apaga.

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

Para activar la función: toque ⏲. Toque + o — del temporizador para ajustar el tiempo. La pantalla de las zonas de cocción se desactiva automáticamente tras 10 segundos. Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y **00** parpadea.

Para detener la señal acústica: toque ⏲.

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

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

4.6 STOP+GO

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

La función no detiene las funciones del temporizador.

Para activar la función: toque STOP+GO. ∪ Se enciende.

Para desactivar la función: toque STOP+GO. Se enciende el ajuste de calor anterior.

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

4.7 Bloqueo

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

Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.

Para activar la función: toque . se enciende durante 4 segundos.El temporizador se mantiene activo.

Para desactivar la función: toque . Se enciende el ajuste de calor anterior.

La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

4.8 Bloqueo de seguridad para niños

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

Para activar la función: la placa debe estar desactivada. Toque hasta que parpadee. Toque STOP + 60. se enciende durante 4 segundos.

Para desactivar la función: la placa debe estar desactivada. Toque hasta que parpadee. Toque STOP + 60. se enciende durante 4 segundos.

Para anular la función solo durante el tiempo de cocción: active la zona de cocción. se enciende. Toque hasta que se encienda . **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 4 segundos.** Ya puede poner en marcha el aparato. Cuando se desactiva el aparato, la función vuelve a funcionar.

4.9 OffSound Control (Desactivación y activación de los sonidos)

Apague la placa de cocción. Toque durante 3 segundos. Toque durante 3 segundos. o se encienden. Toque + en el temporizador para seleccionar una de las siguientes opciones:

- - el sonido se desactiva
- - el sonido se activa.

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

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

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

5. CONSEJOS

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Recipientes

La base del utensilio de cocina debe ser lo más gruesa y plana posible.

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

5.2 Öko Timer (Temporizador ecológico)

Con el fin de ahorrar energía, la resistencia de la zona de cocción se apaga antes de que suene la señal del temporizador de cuenta atrás. La diferencia en el tiempo de utilización depende de la temperatura de calentamiento y de la duración de la cocción.

5.3 Ejemplos de aplicaciones de cocción

Los datos de la tabla son solo orientativos.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
⏻ - 1	Mantener calientes los alimentos.	como estime necesario	Tape los utensilios de cocina.
1 - 2	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.	5 - 25	Remover de vez en cuando.
1 - 2	Cuajar: tortilla, huevos revueltos.	10 - 40	Cocinar con tapa.
2 - 3	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción.
3 - 4	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.	20 - 45	Añada un par de cucharadas de líquido
4 - 5	Cocinar patatas al vapor.	20 - 60	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.
4 - 5	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 litros 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	Dele la vuelta a media cocción.
7 - 8	Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.	5 - 15	Dele la vuelta a media cocción.
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas.		

6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre utensilios de cocina cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento normal de la placa.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Utilice un rascador especial para el cristal.

6.2 Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico, azúcar y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará la placa de cocción. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Coloque el rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

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

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Qué hacer si...

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

Problema	Posible causa	Solución
No se puede encender el anillo exterior.		Encienda primero el anillo interior cambiando el ajuste de calor.
 Hay un área oscura en la zona múltiple.	Es normal que haya un área oscura en la zona múltiple.	
El valor de la temperatura varía entre dos ajustes.	Gestión de energía está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
Los sensores se calientan.	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 traseras si es posible.
No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.	Los sonidos están desactivados.	Active los sonidos. Consulte "Uso diario".
[-] se enciende.	Apagado automático está en funcionamiento.	Apague la placa y vuelva a encenderla.
[L] se enciende.	Bloqueo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
[E] y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si [E] vuelve a iluminarse, desconecte la placa de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
Se oye un pitido constante.	La conexión eléctrica no es adecuada.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.
[E6] se enciende.	Falta la segunda fase de la alimentación eléctrica.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Quite el fusible, espere un minuto e inserte el fusible de nuevo.

7.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico. Facilite la información de la placa de características. Indique también 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 la placa de cocción adecuadamente. De lo contrario, el personal del servicio técnico 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.

8. INSTALACIÓN

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Tipo de conexión de horno y placa de cocción

Este aparato tiene un conector amarillo de 1x14 polos y puede conectarse a un horno con un conector amarillo de 1x14 polos.

8.2 Antes de la instalación

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

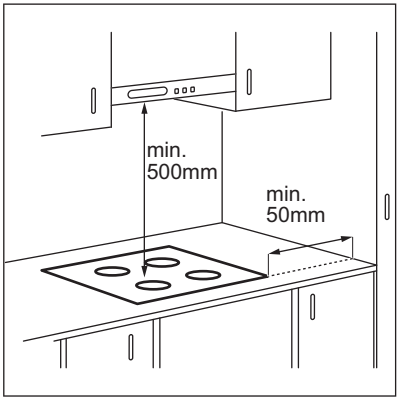
Número de serie .....

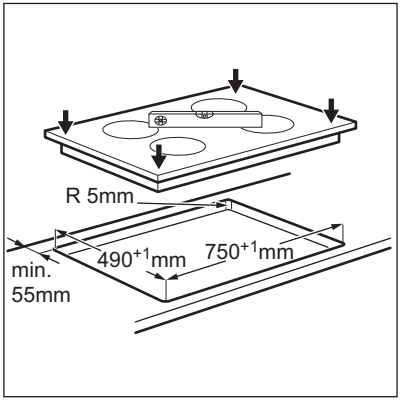
8.3 Placas empotradas

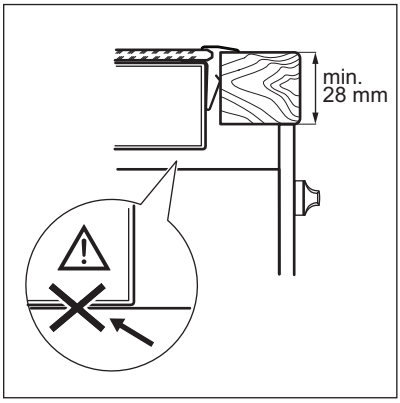
Primero instale el horno y después la placa de cocción en el recorte.

Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

8.4 Montaje







9. DATOS TÉCNICOS

9.1 Placa de características

Modelo HE834080XB
Tipo 60 HBD C6 AO

N° ser. .....
AEG

Número de producto (PNC) 949 595 058 02
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fabricado en Alemania
7,8 kW

9.2 Especificaciones de las zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máximo) [W]	Diámetro de la zona de cocción [mm]
Anterior izquierda	700 / 1700	120 / 180
Posterior izquierda	1200	145
Mitad posterior	1050 / 1950 / 2700	145 / 210 / 270
Posterior derecha	1400 / 2200	170 / 265

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

10. EFICACIA ENERGÉTICA

10.1 Información de producto según EU 66/2014

Identificación del modelo	HE834080XB

Tipo de placa de cocción		Placa empotrada
Número de zonas de cocción		4
Tecnología de calentamiento		Resistencia radiante
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Anterior izquierda Posterior izquierda Mitad posterior	18,0 cm 14,5 cm 27,0 cm
Largo (L) y ancho (A) de la zona de cocción no circular.	Posterior derecha	L 26,5 cm A 17,0 cm
Consumo de energía por zona de cocción (EC electric cooking)	Anterior izquierda Posterior izquierda Mitad posterior Posterior derecha	191,6 Wh / kg 188,0 Wh / kg 184,8 Wh / kg 191,6 Wh / kg
Consumo de energía de la placa de cocción (EC electric hob)		189,0 Wh / kg

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

10.2 Ahorro de energía

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

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.
- La base del utensilio de cocina debe tener el mismo diámetro que la zona de cocción.
- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo ♺. Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

www.aeg.com/shop



867346047-A-392017

CE

AEG