



**HK857870XB**

|           |                                                   |            |
|-----------|---------------------------------------------------|------------|
| <b>DA</b> | <b>Brugsanvisning   Kogesektion</b>               | <b>2</b>   |
| <b>NL</b> | <b>Gebruiksaanwijzing   Kookplaat</b>             | <b>20</b>  |
| <b>EN</b> | <b>User Manual   Hob</b>                          | <b>39</b>  |
| <b>FI</b> | <b>Käyttöohje   Keittotas</b>                     | <b>57</b>  |
| <b>FR</b> | <b>Notice d'utilisation   Table de cuisson</b>    | <b>75</b>  |
| <b>DE</b> | <b>Benutzerinformation   Kochfeld</b>             | <b>95</b>  |
| <b>ES</b> | <b>Manual de instrucciones   Placa de cocción</b> | <b>116</b> |
| <b>SV</b> | <b>Bruksanvisning   Inbyggnadshäll</b>            | <b>135</b> |



## TIL PERFEKTE RESULTATER

Tak, fordi du valgte dette AEG-produkt. Vi har skabt det for at give dig upåklagelig ydeevne i mange år med innovative teknologier, som gør livet lettere – funktioner, som du måske ikke finder på almindelige apparater. Brug et par minutter på at læse mere – så du kan få det bedste ud af det.

**Besøg vores hjemmeside for at:**



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:  
**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Registrér dit produkt for at få bedre service:  
**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Køb tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data klar, når du kontakter vores autoriserede servicecenter:

Model, PNC, serienummer.

Oplysningerne findes på typeskiltet.

 Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. OM SIKKERHED.....                 | 2  |
| 2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....        | 5  |
| 3. INSTALLATION.....                 | 7  |
| 4. PRODUKTBESKRIVELSE.....           | 8  |
| 5. DAGLIG BRUG.....                  | 10 |
| 6. EKSTRAFUNKTIONER.....             | 12 |
| 7. RÅD OG TIP.....                   | 14 |
| 8. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING..... | 16 |
| 9. FEJLFINDING.....                  | 16 |
| 10. TEKNISKE DATA.....               | 18 |
| 11. ENERGIEFFEKTIV.....              | 18 |
| 12. MILJØHENSYN.....                 | 19 |

## 1. OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller

brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

## **1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer**

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

## **1.2 Generel sikkerhed**

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast-værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- ADVARSEL: Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan resultere i brand.

- Røg er et tegn på overophedning. Brug aldrig vand til at slukke madlavningsbranden. Sluk for apparatet, og dæk flammer med f.eks. et brandtæppe eller et låg.
- ADVARSEL: Apparatet må ikke forsynes gennem en ekstern kontaktnordning, som f.eks. en timer, eller være sluttet til et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes af et forsyningsværk.
- FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedning skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på overfladerne på kogepladen.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på overfladen af kogepladen, da den kan blive meget varm.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Brug ikke damprenser til at rengøre apparatet.
- Hvis glaskeramikken/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og afbryde det fra strømnettet. Hvis apparatet er tilsluttet til ledningsnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde apparatet fra strømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde det autoriserede servicecenter.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer kan medføre uheld.

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation

#### ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

#### ADVARSEL!

Risiko for personskade eller beskadigelse af apparatet.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt i at forårsage ekspansion.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Monter ikke apparatet ved siden af en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Hvis apparatet monteres oven over skuffer, skal du sørge for, at der er tilstrækkelig plads mellem apparatets bund og den øverste skuffe til luftcirkulation.
- Apparatets bund kan blive varm. Sørg for at installere et separationspanel fremstillet af krydsfiner, køkkenmøbelmateriale eller andre ikke-brændbare materialer under apparatet for at forhindre adgang til bunden.
- Separationspanelet skal dække området under kogesektionen helt.

### 2.2 El-forbindelse

#### ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alt elektrisk skal tilsluttes af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal jordes.
- Inden hårde hvidevarer serviceres, skal du sørge for, at de er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Sørg for, at hvidevaren er installeret korrekt. En løs eller forkert netledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Brug den korrekte netledning.
- Netledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der er installeret en stødbeskyttelse.
- Kablet skal forsynes med trækafastning.
- Sørg for, at strømkablet eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med den varme hårde hvidevare eller varmt kogegrej, når du tilslutter hvidevaren til en kontakt i nærheden.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Sørg for ikke at beskadige netstikket (hvis relevant) eller strømkablet. Kontakt vores autoriserede servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler.

Isolationsudstyret skal have en  
brydeafstand på mindst 3 mm.

## 2.3 Brug

### ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Fjern al emballage, mærkning og beskyttelsesfilm (hvis relevant) inden første brug.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sæt kogesektionen til "slukket" hver gang efter brug.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezonerne. De kan blive meget varme.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Hvis overfladen på apparatet er revnet, skal du øjeblikkeligt afbryde apparatet fra strømforsyningen. Dette for at forhindre elektrisk stød.
- Når du anbringer mad i varm olie, kan det sprøjte.
- Brug ikke aluminiumsfolie eller andre materialer mellem kogesektionen og kogegrejet, medmindre andet er angivet af producenten af dette produkt.
- Brug kun tilbehør, der anbefales til dette produkt af producenten.

### ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion.

- Fedtstoffer og olie kan frigive brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indeholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges første gang.

- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.

### ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Stil ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Læg ikke et varmt grydelåg på kogesektionens glasoverflade.
- Lad ikke kogegrejet koge tørt.
- Pas på, at der ikke falder genstande eller kogegrej ned på kogepladen. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd ikke for kogezonerne med tomt kogegrej eller uden kogegrej.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande op, når du skal flytte dem på kogesektionen.

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør produktet jævnligt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sluk for produktet, og lad det køle af inden rengøring.
- Brug ikke vandspray eller damp til at rengøre apparatet.
- Rengør produktet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende produkter, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande, medmindre andet er angivet.

## 2.5 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet. Brug kun originale reservedele.
- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

## 2.6 Bortskaffelse

### ⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din lokale kommune for at få oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes på en korrekt måde.

- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.

## 3. INSTALLATION

### ⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 3.1 Inden installationen

Notér følgende oplysninger fra typeskiltet, før du installerer kogesektionen: Typeskiltet sidder i bunden af kogesektionen.

Serienummer .....

### 3.2 Indbygningskogesektioner

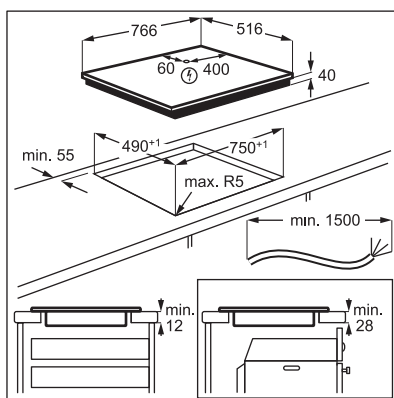
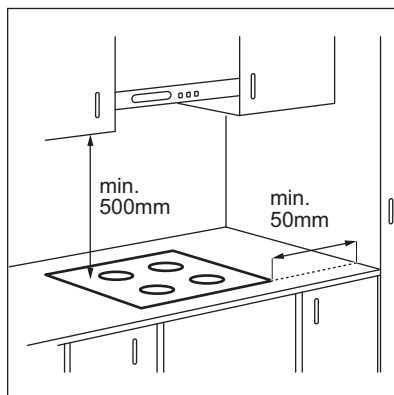
Brug først indbygningskogesektionerne, når kogesektionen er samlet i de korrekte indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.

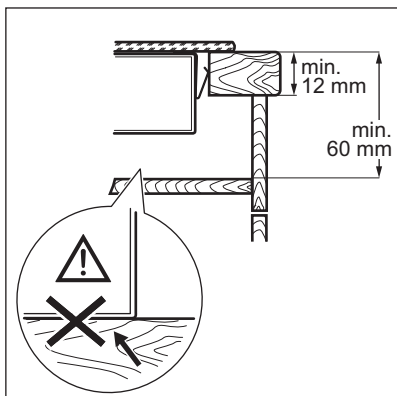
### 3.3 Tilslutningskabel

- Kogesektionen leveres med tilslutningskabel
- For at udskifte det beskadigede strømkabel skal du bruge kabeltypen: H05V2V2-F som kan modstå en temperatur på 90 °C eller højere. Kontakt det autoriserede servicecenter. Tilslutningskablet må kun udskiftes af en kvalificeret elektriker.

### 3.4 Montering

Hvis du installerer kogepladen under en emhætte, bedes du se installationsinstruktionerne til emhætten for den minimale afstand mellem apparaterne.





Find videovejledningen "Sådan installerer du din AEG Radiant kogesektion - Topplade" ved at skrive det fulde navn, der er angivet på grafikken nedenfor.

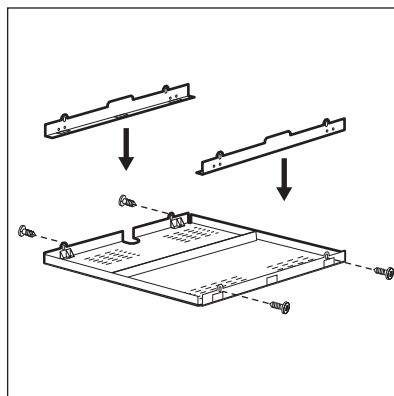


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
 Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Beskyttelsesboks



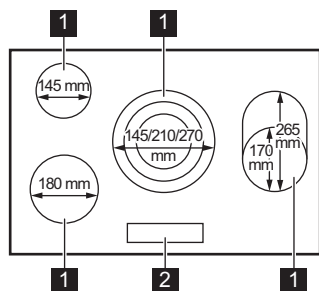
Hvis du bruger en beskyttelsesboks (ekstraudstyr), er den isolerende plade direkte under kogesektionen ikke nødvendig. Beskyttelsesboksen fås muligvis ikke i visse lande. Kontakt kundeservice.



Du kan ikke bruge beskyttelsesboksen, hvis kogesektionen monteres over en ovn.

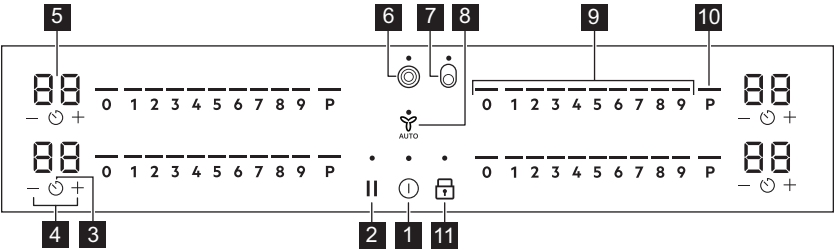
## 4. PRODUKTBEKRIVELSE

### 4.1 Oversigt over kogepladens overflade



- 1 Kogezone
- 2 Betjeningspanel

## 4.2 Indretning af betjeningspanel



Brug sensorfelterne til at betjene apparatet. Display, kontrollamper og signaler viser de funktioner, der er i brug.

| Sens-<br>orfelt | Funktion  | Beskrivelse        |                                                      |
|-----------------|-----------|--------------------|------------------------------------------------------|
| 1               | ⓘ         | Tænd / Sluk        | Tænder / slukker for hvidevaren.                     |
| 2               |           | Pause              | Aktiverer / deaktiverer funktionen.                  |
| 3               | 🕒         | Timer              | Angiver funktionen.                                  |
| 4               | + / -     | -                  | Øger eller mindsker tiden.                           |
| 5               | -         | Timerdisplay       | Viser tiden i minutter.                              |
| 6               | 🌀         | -                  | Tænder/slukker for yderste varmekreds.               |
| 7               | 🌀         | -                  | Tænder/slukker for yderste varmekreds.               |
| 8               | 👤<br>AUTO | Hob²Hood           | Aktiverer/deaktiverer funktionens manuelle tilstand. |
| 9               | -         | Betjeningspanel    | Indstilling af et varmetrin.                         |
| 10              | P         | PowerBoost         | Aktiverer funktionen.                                |
| 11              | 🔒         | Lås / Børnesikring | Låser / låser op for betjeningspanelet.              |

## 4.3 Display kontrollamper

| Kontrollampe | Beskrivelse                                                                            |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 🔴 + ciffer   | Der er en funktionsfejl.                                                               |
| 🟢 / 🔴 / 🔴    | OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator): fortsæt madlavning/hold varm/restvarme. |

## 5. DAGLIG BRUG

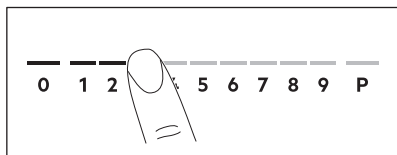
### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 5.1 Aktivering og deaktivering

Tryk og hold på  for at tænde eller slukke for kogesektionen.

### 5.2 Varmeindstillinger



1. Tryk på det ønskede varmetrin på betjeningspanelet.
2. Tryk på 0 for at deaktivere en kogezone.

### 5.3 Aktivering og /deaktivering af de yderste ringe

Du kan justere kogeoverfladen manuelt til kogegrejets mål.

Indstil et varmetrin for kogezone. Vælg symbolet for den pågældende kogezone:  .

**Sådan aktiveres den yderste varmekreds:** Tryk på symbolet. Indikatorlampen vises.

**Sådan aktiveres en anden ring:** Tryk på  igen. Indikatorlampen vises.

**Sådan deaktiveres den yderste varmekreds:** Tryk på symbolet, indtil indikatoren forsvinder.



Når du aktiverer kogezone, men ikke aktiverer den yderste varmekreds, dækker lampen, der kommer ud af kogezone, muligvis den yderste varmekreds. Det betyder ikke, at den yderste varmekreds er aktiveret. For at se, om ringen er aktiveret, kan du se indikatoren.

### 5.4 PowerBoost

Brug funktionen til at opnå et ønsket varmetrin på kortere tid. Når funktionen er slået til, kører kogezone ved det højeste varmetrin i starten og fortsætter derefter med at køre ved det ønskede varmetrin.

**Sådan aktiveres funktionen for en**

**kogezone:** tryk på . Tryk straks på det ønskede varmetrin. Kontrollamperne ovenfor  og den valgte varmeindstilling vises. Du kan vælge en ny varmeindstilling, så længe kontrollamperne lyser konstant. Hvis indikatoren over varmeindstillingen blinker, vil en ændring af indstillingen deaktivere funktionen.

**Sådan deaktiveres funktionen:** Ændr varmetrinnet.

### 5.5 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)

#### ADVARSEL!

 /  /  Så længe kontrollampen er tændt, er der risiko for forbrænding fra restvarme.

Kontrollamperne tændes, når en kogezone er varm. Kontrollamperne viser niveauet af restvarme for kogezone, du bruger:

 - fortsæt madlavning,

 - holde varm,

 - restvarme.

Kontrollampen kan også vises:

- for de tilstødende kogezone, selv hvis du ikke bruger dem,
- når varmt kogegrej står på kold kogezone,
- når kogepladen er slukket, men kogezone stadig er varm.

Kontrollampen forsvinder, når kogezone er kølet af.

## 5.6 Timer

### Nedtællingstimer

Brug denne funktion til at angive, hvor længe en kogezone skal være tændt under en enkelt tilberedning.

Indstil varmetrinnet for den valgte kogesektion, og indstil derefter funktionen.

1. Tryk på . 00 vises på timerdisplayet.
2. Tryk på eller for at indstille tiden (00-99 minutter).
3. Tryk på for at starte timeren, eller vent 3 sekunder. Timeren begynder at tælle ned.

**For at ændre tiden:** Vælg kogesektion med og tryk på eller .

**Sådan deaktiveres funktionen:** Vælg kogesektionen med og tryk på . Resttiden tæller tilbage til 00.

Timeren tæller ned, et signal lyder, og 00 blinker. Kogesektionen deaktiveres. Tryk på et vilkårligt symbol for at stoppe signalet og blinkene.

### Minutur

Du kan bruge denne funktion, når kogesektionen er tændt, men kogezonerne kan ikke betjenes. Varmetrinnet viser 00.

1. Tryk på .
2. Tryk på eller for at indstille timeren. Timeren tæller ned, et signal lyder, og 00 blinker. Tryk på et vilkårligt symbol for at stoppe signalet og blinkene.

**Sådan deaktiveres funktionen:** Tryk på og . Resttiden tæller tilbage til 00.

## 5.7 Effektstyring

Hvis flere zoner er aktive, og den brugte effekt overskrider strømbegrænsningen, fordeler denne funktion den tilgængelige effekt mellem alle kogezoner. Kogesektionen styrer varmeindstillingerne for at beskytte sikringerne i huset.

- Hvis kogesektionen når grænsen for den maksimalt tilgængelige effekt (se typeskiltet), reduceres effekten af kogezonerne automatisk.
- Varmetrinnet for den valgte kogezone prioriteres altid. Den resterende effekt fordeles mellem de tidligere aktiverede kogezoner i modsat rækkefølge af valg.
- For kogesektioner, der har en reduceret effekt, blinker kontrolpanelet og viser det højest mulige varmetrin.
- Kogezonerne fortsætter med at køre med det reducerede varmetrin. Skift om nødvendigt varmetrin for kogezonerne manuelt.

## 5.8 Menustruktur

Tabellen viser den grundlæggende menustruktur.

### Brugerindstillinger

| Sym-bol  | Indstilling         | Mulige tilvalg                   |
|----------|---------------------|----------------------------------|
| <b>b</b> | Lyd                 | Tænd / Sluk (--)                 |
| <b>H</b> | Emhætte-tilstand    | 0 - 6                            |
| <b>E</b> | Alarm-/fejlhistorik | Listen over nylige alarmer/fejl. |

**For at indtaste brugerindstillinger** skal du trykke på og holde den nede i 3 sekunder.

Tryk derefter på , og hold den nede. Indstillingerne vises på timeren for kogesektionerne til venstre.

**Navigering i menuen:** menuen består af indstillingssymbolet og en værdi. Symbolet vises på den bageste timer, og værdien vises på den forreste timer. For at navigere mellem indstillingerne skal du trykke på på den forreste timer. For at ændre indstillingsværdien skal du trykke på eller på den forreste timer.

**For at afslutte menuen:** Tryk på .

### OffSound Control

Du kan aktivere / deaktivere lydene i Menu > Brugerindstillinger.



Se "Menustruktur".

Når lydene er slået fra, kan du stadig høre lyden, når:

- du berører ①,
- timeren når til nul,
- du trykker på et inaktivt symbol.

## 6. EKSTRAFUNKTIONER

### 6.1 Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for kogepladen, hvis:

- alle kogezone er slået fra,
- du ikke indstiller et varmetrin eller en blæserhastighed efter aktivering af kogepladen,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde / pande, en klud osv.). Der udsendes et signal, og kogepladen slukkes. Fjern genstanden, eller rengør betjeningspanelet.
- produktet bliver for varm (f.eks. når en gryde koger tør). Lad kogezone køle af, før du bruger kogepladen igen.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Kogepladen slukkes efter et stykke tid.

**Forholdet mellem varmetrin og tiden efter, at produktet slukkes:**

| Varmetrin | Kogepladen deaktiveres efter |
|-----------|------------------------------|
| 1 - 2     | 6 timer                      |
| 3 - 4     | 5 timer                      |
| 5         | 4 timer                      |
| 6 - 9     | 1,5 timer                    |

### 6.2 Pause

Denne funktion indstiller alle kogezone i brug til det laveste varmetrin.

Når funktionen er i drift, kan ① og II bruges. Alle andre symboler på betjeningspanelet er låst.

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

**1. Aktiver funktionen ved at trykke på II.**  
Varmetrinnet sænkes til 1.

**2. Deaktiver funktionen ved at trykke på II.**

Det forrige varmetrin vises.

### 6.3 Lås

Betjeningspanelet kan låses, mens kogepladen er i brug. Dette forhindrer en utilsigtet ændring af varmetrinnet.

Indstil først varmetrinnet.

**Aktiver funktionen ved at trykke på**

**Deaktiver funktionen ved at trykke på** igen.



Når du slukker for kogepladen, deaktiveres funktionen.

### 6.4 Børnesikring

Denne funktion forhindrer utilsigtet betjening

**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på ①.

Indstil ikke varmetrin. Tryk og hold nede i 3 sekunder, indtil indikatoren over symbolet vises. Sluk for kogesektionen med ①.



Når du slukker for kogepladen, er funktionen stadigvæk aktiv. Indikatoren over er tændt.

**Sådan deaktiveres funktionen:** Tryk på ①.

Indstil ikke et varmetrin. Tryk og hold nede i 3 sekunder, indtil indikatoren over symbolet forsvinder. Sluk for kogesektionen med ①.

**Tilberedning med funktionen aktiveret:**

Tryk på ①, og tryk derefter på i 3

sekunder, indtil lampen over symbolet forsvinder. Kogepladen kan betjenes. Når du tænder for kogesektionen med ①, aktiveres funktionen igen.

6.5 Hob²Hood

Det er en avanceret automatisk funktion, som forbinder kogesektionen til en særlig emhætte. Både kogesektionen og emhætten har en infrarød signalkommunikator. Blæserens hastighed defineres automatisk på basis af indstilling og temperatur på det varmeste kogegrej på kogesektionen. Du kan også betjene blæseren manuelt fra kogesektionen.



På de fleste emhætter er fjernbetjeningssystemet som standard slået fra. Aktiver det, før du bruger funktionen. Få flere oplysninger i vejledningen til emhætten.

Automatisk betjening af funktionen

For at betjene funktionen skal den automatiske tilstand indstilles til H1 – H6. Emhætten reagerer, når du betjener kogesektionen. Kogesektionen registrerer automatisk kogegrejets temperatur og justerer blæserens hastighed.

Automatiske tilstande

|                  | Automa-<br>tisk be-<br>lysning | Kog-<br>ning <sup>1)</sup> | Steg-<br>ning <sup>2)</sup> |
|------------------|--------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| H0               | Fra                            | Fra                        | Fra                         |
| H1               | Til                            | Fra                        | Fra                         |
| H2 <sup>3)</sup> | Til                            | Blæserha-<br>stighed 1     | Blæserha-<br>stighed 1      |
| H3               | Til                            | Fra                        | Blæserha-<br>stighed 1      |
| H4               | Til                            | Blæserha-<br>stighed 1     | Blæserha-<br>stighed 1      |
| H5               | Til                            | Blæserha-<br>stighed 1     | Blæserha-<br>stighed 2      |

|    | Automa-<br>tisk be-<br>lysning | Kog-<br>ning <sup>1)</sup> | Steg-<br>ning <sup>2)</sup> |
|----|--------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| H6 | Til                            | Blæserha-<br>stighed 2     | Blæserha-<br>stighed 3      |

- 1) Kogesektionen registrerer kogeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.
- 2) Kogesektionen registrerer stegeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.
- 3) Denne tilstand aktiverer blæseren og lyset og afhænger ikke af temperaturen.

Ændring af automatisk tilstand

1. Sluk for kogesektionen.
2. Tryk på ① i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes.
3. Tryk på  i 3 sekunder.
4. Tryk  på et par gange, indtil H tændes.
5. Tryk  på timeren for at vælge en automatisk tilstand.



For at betjene emhætten direkte på emhættepanelet skal du deaktivere den automatiske tilstand af funktionen.



Når du afslutter tilberedningen og slukker for kogesektionen, kan emhætteblæseren stadigvæk være tændt i et vist stykke tid. Efter denne tid deaktiverer systemet automatisk blæseren og forhindrer en utilsigtet aktivering af blæseren i de næste 30 sekunder.

Manuel betjening af blæserhastigheden

Du kan også betjene funktionen manuelt. Det gøres ved at trykke på , når kogepladen er tændt. Dette deaktiverer den automatiske betjening af funktionen og giver dig mulighed for at ændre blæserhastigheden manuelt. Når du trykker på , hæves blæserhastigheden med et trin. Når du når et intensivt niveau og trykker på  igen, indstiller du blæserhastigheden til 0, hvilket deaktiverer

emhætteblæseren. Berør  for at starte blæseren igen med blæserhastighed.

 Sluk og tænd igen for kogesektionen for at aktivere funktionens automatiske betjening.

**Aktivering af lyset**  
Du kan indstille kogesektionen til automatisk at tænde lyset, når du aktiverer

kogesektionen. Det gøres ved at indstille den automatiske tilstand til H1 – H6.

 Lyset på emhætten slukkes 2 minutter efter, at kogesektionen er slukket.

## 7. RÅD OG TIP

 **ADVARSEL!**  
Se kapitlerne om sikkerhed.

### 7.1 Kogegrej

- For at forhindre overophedning og forbedre zonerens ydeevne skal kogegrejet være så tykt og fladt som muligt.
- Sørg for, at pandens bund er ren og tør, inden den placeres på kogepladens overflade.
- Pas altid på med ikke at skubbe eller gnide kogegrejet mod glassets kanter og hjørner, da dette kan knække eller beskadige glasoverfladen.

 Kogegrej af emaljeret stål eller med alu- eller kobberbund kan give misfarvninger på glaskeramikoverfladen.

### 7.2 Öko Timer (Eco-timer)

For at spare energi bør kogezonens varmelegeme slukkes, før minuturet lyder. Forskellen i betjeningstiden afhænger af det indstillede varmetrin og varigheden af tilberedningen.

### 7.3 Forenklet tilberedningsvejledning

 Data i tabellen er kun vejledende.

| Varmeindstillinger | Brug til at:                                                            | Tid (min.)  | Råd                                                                                                       |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                  | Hold tilberedt mad varm.                                                | efter behov | Læg låg på kogegrejet.                                                                                    |
| 1 - 2              | Hollandaise sauce, smelt: smør, chokolade, husblas.                     | 5 - 25      | Rør rundt en gang imellem.                                                                                |
| 2                  | Tilbered: luftige omeletter, spejlæg.                                   | 10 - 40     | Tilbered med låg.                                                                                         |
| 2 - 3              | Småkogning af ris- og mælkebaserede retter, opvarmning af færdigretter. | 25 - 50     | Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkebaserede retter halvvejs i tilberedningen. |

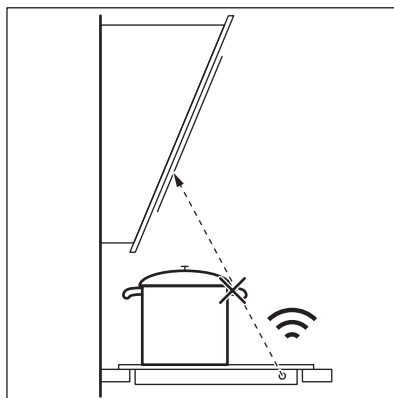
| Varmeindstilling | Brug til at:                                                                                                                          | Tid (min.)  | Råd                                                                                                       |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3 - 4            | Lav stuede grøntsager, fisk, kød.                                                                                                     | 20 - 45     | Tilsæt et par spiseskefulde vand. Kontrollér vandmængden under processen.                                 |
| 4 - 5            | Damp kartofler og andre grøntsager.                                                                                                   | 20 - 60     | Dæk bunden af gryden med 1-2 cm vand. Kontrollér vandniveauet under processen. Lad låget sidde på gryden. |
| 4 - 5            | Tilbered større mængder mad, sammenkogte retter og supper.                                                                            | 60 - 150    | Op til 3 l væske plus ingredienser.                                                                       |
| 6 - 7            | Let stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, opbagte saucer, æg, pandekager, æbleskiver. | efter behov | Vend efter behov.                                                                                         |
| 7 - 8            | Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.                                                                               | 5 - 15      | Vend efter behov.                                                                                         |
| 9                | Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.                                         |             |                                                                                                           |
| <b>P</b>         | Kog store mængder vand. PowerBoost er aktiveret.                                                                                      |             |                                                                                                           |

## 7.4 Råd og tips til Hob<sup>2</sup>Hood

Gør følgende, når du betjener kogesektionen med funktionen:

- Beskyt emhættepanelet mod direkte sollys.
- Undgå at rette halogenlys mod emhættepanelet.
- Tildæk ikke kogepladens betjeningspanel.
- Afbryd ikke signalet mellem kogesektionen og emhætten (f.eks. med hånden, et håndtag til kogegrejet eller en høj gryde). Se billedet.

**Emhætten, der er vist herunder, er kun til illustrationsformål.**



Andre fjernbetjente apparater kan blokere signalet. Brug ikke sådanne apparater i nærheden af kogesektionen, mens Hob<sup>2</sup>Hood er tændt.

### Emhætter med Hob<sup>2</sup>Hood-funktion

For at finde det fulde sortiment af emhætter, der fungerer med denne funktion, kan du se vores kundenetsted. AEG-emhætter, der fungerer med denne funktion, skal have symbolet .

## 8. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 8.1 Generelle oplysninger

- Rengør kogepladen efter hver brug.
- Brug altid koglegrej med en ren bund.
- Ridser eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for, hvordan kogepladen fungerer.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogepladen.
- Brug altid en skraber, der anbefales til kogeplader med glasoverflade. Brug kun skraber som et ekstra værktøj til rengøring af glasset efter standardrengøringsproceduren.

### ADVARSEL!

Brug ikke knive eller andre skarpe metalredskaber til at rengøre glasoverfladen.

### 8.2 Rengøring af

- **Fjern straks:** smeltet plastik, plastfolie, salt, sukker og mad med sukker, da det ellers kan beskadige kogesektionen. Vær forsigtig og undgå forbrændinger. Brug en speciel kogepladeskraber på glasoverfladen i en spids vinkel og bevæg bladet hen over overfladen.
- **Fjern når kogesektionen er tilstrækkeligt afkølet:** kalkringe, vandringe, fedtpletter, metallisk misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern skinnende metallisk misfarvning:** Brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.

## 9. FEJLFINDING

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 9.1 Hvad gør jeg, hvis ...

| Problem                                       | Mulig årsag                                                                       | Afhjælpning                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes. | Kogesektionen er ikke tilsluttet lysnettet, eller også er den tilsluttet forkert. | Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til lysnettet.                                                               |
|                                               | Sikringen er sprunget.                                                            | Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i træk. |
|                                               | Du indstillede ikke varmen i 60 sekunder.                                         | Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinnet på under 60 sekunder.                                                      |
|                                               | Du har rørt ved to eller flere sensorfelter samtidigt.                            | Berør kun ét sensorfelt.                                                                                                        |
|                                               | Pause er tændt.                                                                   | Se "Pause".                                                                                                                     |

| Problem                                                                                                                | Mulig årsag                                                                                          | Afhjælpning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                        | Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.                                                    | Rengør betjeningspanelet.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Du kan høre en konstant biplyd.                                                                                        | Den elektriske tilslutning er forkert.                                                               | Kobl kogesektionen fra lysnettet. Bed en autoriseret elektriker om at kontrollere installationen.                                                                                                                                                                                                                               |
| Du kan ikke vælge det maksimale varmetrin for en af kogezoneerne.                                                      | De andre zoner forbruger den maksimalt tilgængelige strøm. Din kogesektion virker korrekt.           | Reducer varmetrinnet for de andre kogezone, der er tilsluttet til den samme fase. Se under "Effektstyring".                                                                                                                                                                                                                     |
| Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes.<br>Der udsendes et lydsignal, når kogesektionen slukkes.          | Du har lagt noget på et eller flere sensorfelter.                                                    | Fjern genstanden fra sensorfelterne.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Kogesektionen slukkes.                                                                                                 | Du har lagt noget på sensorfeltet ①.                                                                 | Fjern genstanden fra sensorfeltet.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Restvarmeindikator tænder ikke.                                                                                        | Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid, eller også er sensoren beskadiget. | Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis zonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm.                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                        | Du bruger en meget høj gryde, som blokerer for signalet.                                             | Brug en mindre gryde, skift kogezone, eller betjen emhætten manuelt.                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Automatisk opvarmning går ikke i gang.                                                                                 | Det højeste varmetrin er indstillet.                                                                 | Det højeste varmetrin har samme effekt som funktionen.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                        | Zonen er varm.                                                                                       | Sørg for, at zonen afkøles tilstrækkeligt.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  Der er et mørkt område på multizonen. | Det er normalt, at der er et mørkt område på multizonen.                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Betjeningspanelet bliver meget varmt at røre ved.                                                                      | Kogegrejret er for stort, eller du anbringer det for tæt på betjeningspanelet.                       | Sæt om muligt stort kogegrej på de bagste kogezone.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Der afgives ingen lyd, når der trykkes på tasterne.                                                                    | Lydene er slået fra.                                                                                 | Aktivering af lydene. Se "Daglig brug".                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Kontrollampen over symbolet  lyser. | Børnesikring eller Lås er tændt.                                                                     | Se "Børnesikring" og "Lås".                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  og et tal lyser.                    | Der er en fejl i kogesektionen.                                                                      | Sluk for kogesektionen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis  tændes igen, skal kogesektionen afbrydes fra elforsyningen. Tilslut kogesektionen igen efter 30 sekunder. Tal med et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter. |

## 9.2 Hvis du ikke kan løse problemet ...

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse

problemet. Oplys specifikationer på typeskiltet. Kontrollér, at du har betjent kogesektionen korrekt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg ikke gratis, heller ikke i garantiperioden.

Oplysninger om garantiperiode og autoriserede servicecentre fremgår af garantihæftet.

## 10. TEKNISKE DATA

### 10.1 Typeskilt

Model HK857870XB  
Type 65 D4A 62 AA

Serienr. ....  
AEG

PNC 949 598 121 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Fremstillet i: Tyskland  
7.35 kW



### 10.2 Specifikation for kogezone

| Kogezone         | Nominel effekt (maks. varme-trin) [W] | Kogesektions diameter [mm] |
|------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| Forreste venstre | 2000                                  | 180                        |
| Bageste venstre  | 1600                                  | 145                        |
| Forrest i midten | 1600 / 2300 / 3000                    | 120 / 175 / 210            |
| Forreste højre   | 1800 / 2800                           | 170 / 265                  |

Til optimale madlavningsresultater bør du ikke bruge kogegrej, der er større end kogezonens diameter.

## 11. ENERGIEFFEKTIV

### 11.1 Produktoplysninger

|                                                |                       |                        |
|------------------------------------------------|-----------------------|------------------------|
| Identifikation af model                        | HK857870XB            |                        |
| Type kogesektion                               | Indbygget kogesektion |                        |
| Antal kogezone                                 | 4                     |                        |
| Opvarmningsteknologi                           | Keramisk kogeplade    |                        |
| Diameter af runde kogezone (Ø)                 | Forreste venstre      | 18.0 cm                |
|                                                | Bageste venstre       | 14.5 cm                |
|                                                | Forrest i midten      | 27.0 cm                |
| Længde (L) og bredde (B) af ikke-rund kogezone | Forreste højre        | L 26.5 cm<br>B 17.0 cm |

|                                                  |                  |             |
|--------------------------------------------------|------------------|-------------|
| Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking) | Forreste venstre | 191.4 Wh/kg |
|                                                  | Bageste venstre  | 196.9 Wh/kg |
|                                                  | Forrest i midten | 188.9 Wh/kg |
|                                                  | Forreste højre   | 180.7 Wh/kg |
| Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)   |                  | 189.5 Wh/kg |

IEC / EN 60350-2 – Elektroniske husholdningsapparater til madlavning – Del 2: Kogesektioner – Metoder til måling af ydeevne.

## 11.2 Energibesparelse

Du kan spare energi ved madlavning i hverdagen, hvis du følger nedenstående råd.

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.
- Kom altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.

- Inden du aktiverer kogezone, skal du stille kogegrejet på den.
- Kogegrejets bund skal have den samme diameter som kogezone.
- Sæt mindre kogegrej på de mindre kogezone.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller til at smelte mad.

## 12. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er

mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

## VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat je voor dit AEG-product hebt gekozen. We hebben het gecreëerd om jarenlang onberispelijke prestaties te leveren, met innovatieve technologieën die het leven eenvoudiger maken – functies die je wellicht niet op gewone apparaten aantreft. Neem een paar minuten de tijd om het beste uit het apparaat te halen.

**Ga naar onze website voor:**



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:

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



Registreer je product voor een betere service:

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



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:

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

## KLANTENSERVICE EN SERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met onze erkende servicedienst, zorg er dan voor dat u de volgende gegevens tot uw beschikking hebt: Model, PNC, serienummer.

De informatie vindt u op het typeplaatje.

 Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....        | 20 |
| 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....     | 23 |
| 3. INSTALLATIE.....                  | 25 |
| 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT..... | 27 |
| 5. DAGELIJKS GEBRUIK.....            | 28 |
| 6. EXTRA FUNCTIES.....               | 30 |
| 7. AANWIJZINGEN EN TIPS.....         | 32 |
| 8. ONDERHOUD EN REINIGING.....       | 34 |
| 9. PROBLEEMOPLOSSING.....            | 35 |
| 10. TECHNISCHE GEGEVENS.....         | 36 |
| 11. ENERGIEZUINIGHEID.....           | 37 |
| 12. MILIEUBESCHERMING.....           | 38 |

## 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit

uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

## **1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen**

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen 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 gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

## **1.2 Algemene veiligheid**

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de

(gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- **WAARSCHUWING:** Onbewaakt koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Rook is een indicatie van oververhitting. Gebruik nooit water om het kookvuur te blussen. Schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met bijv. een branddeken of deksel.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat mag niet van stroom worden voorzien door een extern schakelapparaat, zoals een tijdklok, of aangesloten worden op een circuit dat door het elektriciteitsbedrijf regelmatig aan en uit wordt geschakeld.
- **OPGELET:** Tijdens het kookproces moet u in de buurt blijven Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- 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 rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdt u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem altijd contact op met de erkende servicedienst.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkende service of

vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar 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 Installeren



#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.



#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. 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.
- Het afscheidingspaneel moet het volledige gebied onder de kookplaat bedekken.

### 2.2 Elektrische aansluiting



#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- , moet het apparaat geaard worden.
- Verzeker jezelf ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat je welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Controleer of het apparaat correct geïnstalleerd is. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ertoe leiden dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik het juiste netsnoer.
- Zorg dat de stroomkabel niet verstrikt raakt.
- Controleer of er een aardlekschakelaar is geïnstalleerd.

- Gebruik de trekontlastingsklem op de kabel.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als je het apparaat op een nabijgelegen contactdoos aansluit.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg ervoor dat je de stekker (indien van toepassing) of het netsnoer niet beschadigt. Neem contact op met ons erkende servicecentrum of een elektricien om een beschadigde stroomkabel 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.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: 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.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.

- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen, etiketten en beschermfolie (indien van toepassing).
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na ieder gebruik.
- Plaats geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Ze kunnen heet worden.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Als het oppervlak van het apparaat gebarsten is, koppel het apparaat dan onmiddellijk los van de stroomtoevoer. Dit dient om een elektrische schok te voorkomen.
- Als u voedsel in hete olie plaatst, kan het spatten.
- Gebruik geen aluminiumfolie of andere materialen tussen het kookoppervlak en het kookgerei, tenzij anders aangegeven door de fabrikant van dit apparaat.
- Gebruik alleen accessoires die door de fabrikant voor dit apparaat worden aanbevolen.



### **WAARSCHUWING!**

Risico op brand en explosie.

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd open vuur of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vetten en oliën wanneer u ermee kookt.
- De dampen die boven erg hete olie ontstaan kunnen spontaan ontbranden.
- Gebruikte olie, die voedselresten kan bevatten, kan ontbranden bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



### **WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

- Laat geen heet kookgerei op het bedieningspaneel staan.

- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Zorg ervoor dat je geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat laat vallen. Het oppervlak kan beschadigd raken.
- Schakel de kookzones niet terwijl er leeg kookgerei of geen kookgerei op geplaatst is.
- Kookgerei gemaakt van gietijzer, aluminium of met een beschadigde bodem kan krassen op het glas/glaskeramik veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als je ze op de kookplaat moet verplaatsen.

## 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.
- Gebruik geen waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schurende producten, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen, tenzij anders aangegeven.

## 2.5 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reserVELampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

## 2.6 Verwijdering



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

# 3. INSTALLATIE



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 3.1 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 .....

## 3.2 Ingebouwde kookplaten

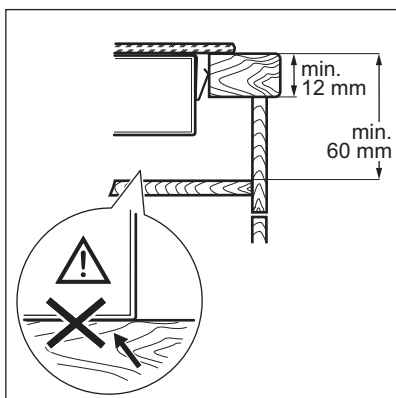
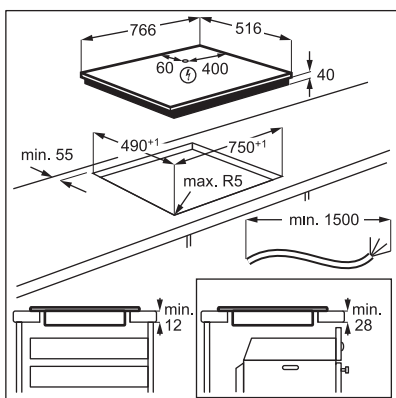
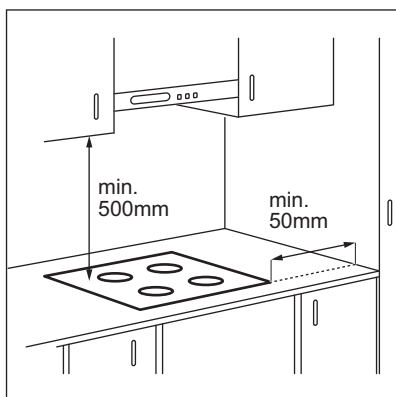
Inbouwkookplaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

## 3.3 Aansluitsnoer

- De kookplaat wordt geleverd met een aansluitkabel
- Gebruik als vervanging van het beschadigde netsnoer het volgende snoertype: H05V2V2-F dat bestand is tegen een temperatuur van 90°C of hoger. Neem contact op met de servicedienst. Het aansluitsnoer mag alleen worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien.

## 3.4 Montage

Als je de kookplaat onder een kap installeert, raadpleeg je de installatie-instructies van de afzuigkap voor de minimumafstand tussen de apparaten.



Zoek de videotutorial "Hoe installeert u uw AEG stralingskookplaat - installatie op het aanrecht" door de volledige naam die in de onderstaande afbeelding staat in te typen.

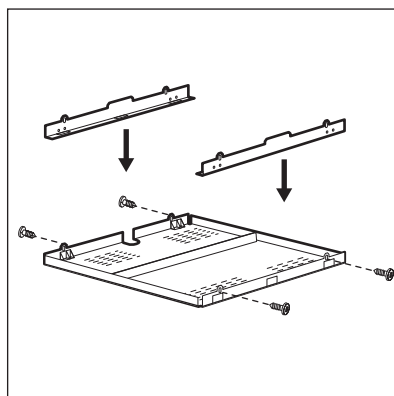


[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
 Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Beschermingsdoos



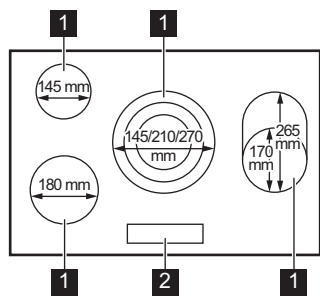
Als u een beveiligingsdoos gebruikt (een extra accessoire), dan is de beschermvloer direct onder de kookplaat niet nodig. Het accessoire voor de beschermingsdoos is in sommige landen mogelijk niet verkrijgbaar. Neem contact op met de klantenservice.



U kunt de beveiligingsdoos niet gebruiken als u de kookplaat boven een oven installeert.

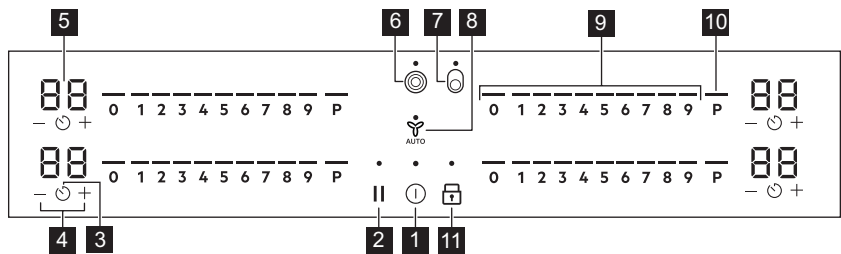
# 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

## 4.1 Indeling van het kookoppervlak



- 1 Kookzone
- 2 Bedieningspaneel

## 4.2 Indeling bedieningspaneel



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

| Tip-toets | Functie      | Omschrijving                                   |
|-----------|--------------|------------------------------------------------|
| 1 ①       | Aan / Uit    | Het apparaat in- en uitschakelen.              |
| 2         | Pauze        | De functie in- en uitschakelen.                |
| 3 ⌚       | Timer        | De functie instellen.                          |
| 4 + / -   | -            | De tijd verlengen of verkorten.                |
| 5 -       | Timerdisplay | De tijd in minuten weergeven.                  |
| 6 🔴       | -            | Het in- en uitschakelen van de buitenste ring. |
| 7 🔵       | -            | Het in- en uitschakelen van de buitenste ring. |

| Tip-toets                                                                                   | Functie                                   | Omschrijving                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>8</b>   | Hob²Hood                                  | De handmatige modus van functie in- en uitschakelen. |
| <b>9</b> -                                                                                  | Bedieningsstrip                           | Het instellen van de kookstand.                      |
| <b>10</b> <b>P</b>                                                                          | PowerBoost                                | Het inschakelen van de functie.                      |
| <b>11</b>  | Blokkering / Kinderbeveiligingsinrichting | Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.      |

### 4.3 Indicatielampjes op de display

| Indicatielampje                                                                           | Omschrijving                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  + cijfer | Er is een storing.                                                                            |
|           | OptiHeat Control (3 stappen Restwarmte-indicator): doorgaan met koken/warm houden/restwarmte. |

## 5. DAGELIJKS GEBRUIK



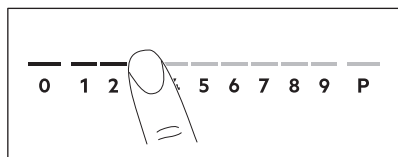
### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 In- en uitschakelen

Houd  ingedrukt om de kookplaat in of uit te schakelen.

### 5.2 Warmte-instelling



1. Druk op de gewenste warmte-instelling op de regelbalk.
2. Druk op 0 om een kookzone uit te schakelen.

### 5.3 Activeren en deactiveren van de buitenringen

Je kunt het kookoppervlak handmatig aanpassen aan de afmetingen van het kookgerei.

Stel een kookstand in voor de kookzone. Kies het symbool voor de kookzone: .

**Om de buitenste ring te activeren:** raak het symbool aan. Het indicatielampje verschijnt.

**Om een andere beltoon te activeren:** raak  opnieuw aan. Het volgende indicatielampje verschijnt.

**Om de buitenste ring uit te schakelen:** raak het symbool aan totdat het indicatielampje verdwijnt.



Als je de kookzone activeert maar de buitenste ring niet activeert, kan het lampje dat uit de zone komt de buitenste ring bedekken. Dit betekent niet dat de buitenring geactiveerd is. Controleer de indicator om te zien of de ring geactiveerd is.

### 5.4 PowerBoost

Gebruik de functie om de gewenste kookstand binnen een kortere tijd te verkrijgen. Als de functie is ingeschakeld, werkt de kookzone in het begin op de

hoogste kookstand waarna hij op de gewenste kookstand blijft werken.

### Om de functie voor een kookzone te

**activeren:** raak **P** aan. Raak onmiddellijk een gewenste kookstand aan. De bovenstaande indicatielampjes **P** en de gekozen kookstand verschijnen. U kunt een nieuwe kookstand selecteren zolang de indicatielampjes constant zijn. Als het indicatielampje boven de kookstand knippert, wordt de functie uitgeschakeld door een wijziging van de kookstand.

**Om de functie uit te schakelen:** wijzig de warmte-instelling.

## 5.5 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicator)



### WAARSCHUWING!

   Zolang het indicatielampje zichtbaar is, bestaat er een risico op brandwonden door restwarmte.

De indicatielampjes verschijnen als een kookzone heet is. De aanduidingen tonen het niveau van de restwarmte voor de kookzones die je momenteel gebruikt:

 - doorgaan met koken,

 - warm houden,

 - restwarmte.

Het indicatielampje kan ook verschijnen:

- voor de aangrenzende kookzones, zelfs als je ze niet gebruikt,
- als er heet kookgerei op de koude kookzone wordt geplaatst,
- als de kookplaat is uitgeschakeld, maar de kookzone nog heet is.

Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.

## 5.6 Timer

### Timer met aftelfunctie

Gebruik deze functie om aan te geven hoelang een kookzone moet werken tijdens een enkele kooksessie.

Stel eerst de wartme-instelling voor de geselecteerde kookzone in en stel daarna de functie in.

1. Druk op . 00 verschijnt op het timerdisplay.
2. Druk op  of op  om de tijd in te stellen (00-99 minuten).
3. Druk op  om de timer te starten of wacht 3 seconden. De timer begint af te tellen.

**Om de tijd te wijzigen:** selecteer de kookzone met  en druk op  of .

**Om de functie uit te schakelen:** selecteer de kookzone met  en druk op . De resterende tijd telt terug tot 00.

De timer is klaar met aftellen, er klinkt een signaal en 00 knippert. Schakelt de kookzone uit. Druk op een willekeurig symbool om het signaal en te knippen te stoppen.

### Kookwekker

U kunt deze functie gebruiken als kookwekker terwijl de kookplaat is ingeschakeld maar de kookzones niet werken. De kookstand toont 00.

1. Druk op .
2. Druk op  of  om de tijd in te stellen. De timer is klaar met aftellen, er klinkt een signaal en 00 knippert. Druk op een willekeurig symbool om het signaal en te knippen te stoppen.

**Om de functie uit te schakelen:** tik op  en druk op . De resterende tijd telt terug tot 00.

## 5.7 Stroommanagement

Als er meerdere zones actief zijn en het verbruikte vermogen de limiet van de

stroomtoevoer overschrijdt, verdeelt deze functie het beschikbare vermogen tussen alle kookzones. De kookplaat regelt de warmte-instellingen om de zekeringen van de installatie in het huis te beschermen.

- Als de kookplaat de limiet van het maximaal beschikbare vermogen bereikt (zie het typeplaatje) wordt het vermogen van de kookzones automatisch verlaagd.
- De warmte-instelling van de gekozen kookzone heeft altijd prioriteit. Het resterende vermogen zal tussen de eerder geactiveerde kookzones worden verdeeld, in omgekeerde volgorde van selectie.
- Voor kookzones met verminderd vermogen knippert het bedieningspaneel tweemaal en toont het de maximaal mogelijke warmte-instellingen.
- De kookzones blijven werken met de verlaagde warmte-instelling. Wijzig indien nodig handmatig de warmte-instellingen van de kookzones.

## 5.8 Menustructuur

De tabel toont de basismenustructuur.

### Gebruikersinstellingen

| Symbool | Instellingen             | Mogelijke opties                       |
|---------|--------------------------|----------------------------------------|
| b       | Geluid                   | Aan / Uit (--)                         |
| H       | Afzuigkapmodus           | 0 - 6                                  |
| E       | Alarm / foutgeschiedenis | De lijst met recente alarmen / fouten. |

### Om gebruikersinstellingen in te voeren: 3

**seconden** ingedrukt houden . Houd vervolgens  ingedrukt. De instellingen verschijnen op de timer van de linker kookzones.

**Navigeren door het menu:** het menu bestaat uit het instellingssymbool en een waarde. Het symbool verschijnt op de timer aan de achterkant en de waarde verschijnt op de timer aan de voorkant. Om tussen de instellingen te navigeren, druk je op  op de timer aan de voorzijde. Druk op  of  op de timer aan de voorzijde om de instellingswaarde te wijzigen.

**Om het menu te verlaten:** druk op .

### OffSound Control

Je kunt de geluiden in / uitschakelen in Menu > Gebruikersinstellingen.



Zie "Menustructuur".

Wanneer de geluiden uit zijn, kun je het geluid nog steeds horen als:

- u  aanraakt,
- de timer gaat uit,
- druk je op een inactief symbool.

## 6. EXTRA FUNCTIES

### 6.1 Automatische uitschakeling

**De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:**

- alle kookzones zijn uitgeschakeld,
- je na het inschakelen van de kookplaat geen kookstand of ventilatorsnelheid instelt,
- je iets hebt gemorst of langer dan 10 seconden iets op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek). Er klinkt een signaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het object of reinig het bedieningspaneel.

- het apparaat te heet wordt (bijv. als een steelpan droogkookt). Laat de kookzone afkoelen voordat je de kookplaat weer gebruikt.
- je een kookzone niet uitschakelt of de kookstand wijzigt. Na enige tijd wordt de kookplaat uitgeschakeld.

**De relatie tussen de kookstand en de tijd waarna het apparaat wordt uitgeschakeld:**

| Warmte-instelling | De kookplaat wordt uitgeschakeld na |
|-------------------|-------------------------------------|
| 1 - 2             | 6 uur                               |
| 3 - 4             | 5 uur                               |
| 5                 | 4 uur                               |
| 6 - 9             | 1,5 uur                             |

## 6.2 Pauze

Deze functie stelt alle kookzones in die op de laagste warmte-instelling werken.

Als de functie in werking is kunnen ① en II worden gebruikt. Alle andere symbolen op het bedieningspaneel zijn vergrendeld.

De functie stopt de timerfuncties niet.

**1. Om de functie in te schakelen:** druk op II.

De warmte-instelling wordt verlaagd naar 1.

**2. Om de functie uit te schakelen,** druk op II.

De vorige kookstand verschijnt.

## 6.3 Blokkering

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookplaat in werking is. Dit voorkomt een onbedoelde wijziging van de kookstand

Stel eerst de kookstand.

**Om de functie in te schakelen:** druk op .

**Om de functie uit te schakelen:** druk nogmaals op .



De functie wordt uitgeschakeld, als je de kookplaat uitschakelt.

## 6.4 Kinderbeveiligingsinrichting

Deze functie voorkomt onbedoeld gebruik van de kookplaat .

**Om de functie te activeren:** druk op ①. Stel geen in. Houd  3 seconden ingedrukt tot het indicatielampje boven het symbool verschijnt. Schakel de kookplaat uit met ①.



Als je de kookplaat uitschakelt, is de functie nog steeds actief. Het indicatielampje hierboven  brandt.

**Om de functie uit te schakelen:** druk op ①.

Stel geen kookstand in. Houd  3 seconden ingedrukt totdat het indicatielampje boven het symbool verdwijnt. Schakel de kookplaat uit met ①.

**Koken met de functie ingeschakeld:** druk op en ① druk vervolgens  3 seconden op tot het indicatielampje boven het symbool verdwijnt. Je kunt de kookplaat bedienen. Als je de kookplaat uitschakelt met ① de - functie, werkt weer.

## 6.5 Hob²Hood

Het is een geavanceerde automatische functie die de kookplaat op een speciale kap aansluit. Zowel de kookplaat als de afzuigkap hebben een infraroodontvanger. Snelheid van de ventilator wordt automatisch bepaald op basis van modusinstelling en temperatuur van de heetste pan op de kookplaat. Je kunt de ventilator ook handmatig van de kookplaat bedienen.



Bij de meeste afzuigkappen is het afstandsbedieningssysteem in eerste instantie uitgeschakeld. Activeer het voordat je de functie gebruikt. Zie voor meer informatie de gebruikershandleiding van de afzuigkap.

### De functie automatisch bedienen

Om de functie te bedienen, stelt u de automatische modus automatisch in op H1 – H6. De afzuigkap reageert wanneer u de kookplaat bedient. De kookplaat herkent de temperatuur van de pannen automatisch en stelt de snelheid van de ventilator erop af.

## Automatische modi

|                  | Automatische lampje | Koken <sup>1)</sup>   | Bakken <sup>2)</sup>  |
|------------------|---------------------|-----------------------|-----------------------|
| H0               | Uit                 | Uit                   | Uit                   |
| H1               | Aan                 | Uit                   | Uit                   |
| H2 <sup>3)</sup> | Aan                 | Ventilator-snelheid 1 | Ventilator-snelheid 1 |
| H3               | Aan                 | Uit                   | Ventilator-snelheid 1 |
| H4               | Aan                 | Ventilator-snelheid 1 | Ventilator-snelheid 1 |
| H5               | Aan                 | Ventilator-snelheid 1 | Ventilator-snelheid 2 |
| H6               | Aan                 | Ventilator-snelheid 2 | Ventilator-snelheid 3 |

<sup>1)</sup> De kookplaat detecteert het kookproces en activeert de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus.

<sup>2)</sup> De kookplaat detecteert het bakproces en activeert de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus.

<sup>3)</sup> Deze modus activeert de ventilator en de verlichting en reageert niet op de temperatuur.

### De automatische modus wijzigen

1. De kookplaat uitschakelen.
2. Druk 3 seconden op . Het display gaat aan en weer uit.
3. Druk 3 seconden op .
4. Druk  een paar keer in tot **H** gaat branden.
5. Druk op  van de timer om een automatische modus te selecteren.



Schakel de automatische modus van de functie uit om de afzuigkap rechtstreeks op het afzuigkappaneel te bedienen.



Als je klaar bent met koken en de kookplaat uitschakelt, werkt de ventilator mogelijk nog even. Daarna schakelt het systeem de ventilator automatisch uit en wordt voorkomen dat je de ventilator per ongeluk in de komende 30 seconden activeert.

### De ventilatorsnelheid handmatig bedienen

Je kunt de functie ook handmatig bedienen.

Druk hiervoor op  als de kookplaat actief is. Hierdoor wordt de automatische werking van de functie uitgeschakeld en kun je de ventilatorsnelheid handmatig wijzigen. Als je op  drukt, wordt de ventilatorsnelheid met één verhoogd. Als je een intensief niveau bereikt en weer op  drukt, stel je de ventilatorsnelheid in op 0 waardoor de afzuigkapventilator uitschakelt. Om de ventilator weer te starten met ventilatorsnelheid 1, druk op .



Schakel de kookplaat uit en weer aan om automatische bediening van de functie te activeren.

### Het lampje inschakelen

Je kunt de kookplaat instellen om het licht automatisch te activeren wanneer je de kookplaat activeert. Zet daarvoor de automatische modus op H1 – H6.



Het lampje op de afzuigkap gaat 2 minuten na het uitschakelen van de kookplaat uit.

## 7. AANWIJZINGEN EN TIPS



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 7.1 Pannen

- Om oververhitting te voorkomen en de prestaties van de zones te verbeteren,

moet het kookgerei zo dik en vlak mogelijk zijn.

- Zorg ervoor dat bodems schoon en droog zijn voordat het kookgerei op de kookplaat worden gezet.
- Let er altijd op dat u het kookgerei niet schuift of wrijft op de randen en hoeken van het glas, omdat dit het glasoppervlak kan beschadigen.



Pannen gemaakt van geëmailleerd staal of met aluminium of koperen bodems kunnen tot verkleuringen van de glazen keramische kookplaat leiden.

## 7.2 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.

## 7.3 Vereenvoudigde kookgids



De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

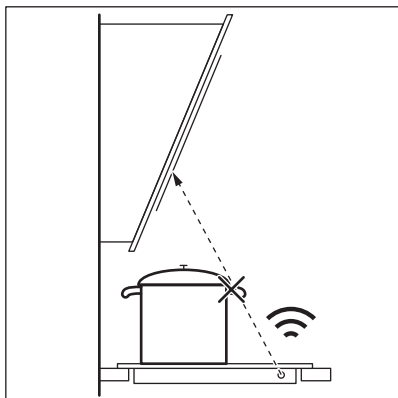
| Warmte-instelling | Gebruik om het volgende te doen:                                                                                     | Tijd (min)   | Tips                                                                                                                |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                 | Houd gekookt voedsel warm.                                                                                           | indien nodig | Doe een deksel op het kookgerei.                                                                                    |
| 1 - 2             | Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.                                                                | 5 - 25       | Roer af en toe.                                                                                                     |
| 2                 | Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.                                                                        | 10 - 40      | Kook met een deksel erop.                                                                                           |
| 2 - 3             | Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op basis van melk, 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             | Stoofgroenten, vis, vlees.                                                                                           | 20 - 45      | Voeg een paar eetlepels water toe. Controleer de hoeveelheid water tijdens het proces.                              |
| 4 - 5             | Stoom aardappelen en andere groenten.                                                                                | 20 - 60      | Bedek de bodem van de pan met 1-2 cm water. Controleer het waterpeil tijdens het proces. Houd het deksel op de pan. |
| 4 - 5             | Kook grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.                                                          | 60 - 150     | Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.                                                                                |
| 6 - 7             | Zacht bakken: escalope, kalfscordon bleu, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts. | indien nodig | Draai om wanneer nodig.                                                                                             |
| 7 - 8             | Flink bakken, hash browns, lendenbiefstuk, steaks.                                                                   | 5 - 15       | Draai om wanneer nodig.                                                                                             |
| 9                 | Kook water, kook pasta, schroei vlees (goulash, braadpan), frituur frietjes.                                         |              |                                                                                                                     |
| P                 | Kook grote hoeveelheden water. PowerBoost is ingeschakeld.                                                           |              |                                                                                                                     |

## 7.4 Praktische tips voor Hob²Hood

Wanneer je de kookplaat gebruikt met de functie:

- Bescherm het paneel van de kap tegen direct zonlicht.
- Schijn geen halogeenlicht op het paneel van de kap.
- Dek het bedieningspaneel van de afzuigkap niet af.
- Onderbreek het signaal tussen de kookplaat en de afzuigkap niet (bijvoorbeeld met een hand, een handgreep van een pan of een grote pan). Zie de afbeelding.

De kap hieronder is alleen bedoeld ter illustratie.



Andere op afstand bediende apparaten kunnen het signaal hinderen. Gebruik dergelijke apparaten niet in de buurt van de kookplaat terwijl Hob²Hood ingeschakeld is.

### Afzuigkappen met de Hob²Hood-functie

Voor het volledige assortiment afzuigkappen dat met deze functie werkt, raadpleeg je onze website van de consument. De AEG-afzuigkappen die met deze functie werken, moeten het symbool  hebben.

## 8. ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 8.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op het oppervlak hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik altijd een schraper die wordt aanbevolen voor kookplaten met een glazen oppervlak. Gebruik de schraper

alleen als extra hulpmiddel voor het reinigen van het glas na de standaard reinigingsprocedure.



### WAARSCHUWING!

Gebruik geen messen of ander scherp, metalen gereedschap om het glasoppervlak te reinigen.

### 8.2 Het kookplaat reinigen

- **Verwijder onmiddellijk:** gesmolten kunststof, plastic folie, zout, suiker en suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Gebruik de speciale schraper

op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.

- **Verwijder dit als de kookplaat voldoende afgekoeld is:** kalkringen, waterringen, vetvlekken, glanzende metaalverkleuring. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-

schurend reinigingsmiddel. Veeg de kookplaat na het reinigen droog met een zachte doek.

- **Verwijder glanzende metaalverkleuring:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

## 9. PROBLEEMOPLOSSING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 9.1 Wat moet je doen als ...

| Probleem                                                                                                                              | Mogelijke oorzaak                                                                         | Oplossing                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Je kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.                                                                                    | De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.           | Controleer of de kookplaat goed aangesloten is op het lichtnet.                                                                                        |
|                                                                                                                                       | De zekering is doorgeslagen.                                                              | Verzek er van dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neem je contact op met een erkende installateur. |
|                                                                                                                                       | Je stelde gedurende 60 seconden geen kookstand in.                                        | Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 60 seconden in.                                                                            |
|                                                                                                                                       | Je hebt 2 of meer sensorvelden tegelijkertijd aangeraakt.                                 | Raak slechts één sensorveld aan.                                                                                                                       |
|                                                                                                                                       | Pauze is in werking.                                                                      | Zie "Pause".                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                       | Water of vetvlekken op het bedieningspaneel.                                              | Reinig het bedieningspaneel.                                                                                                                           |
| Je kunt een constant piepgeluid horen.                                                                                                | De elektrische aansluiting is verkeerd.                                                   | Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende electricien.                                    |
| Je kunt de maximale warmtestand niet instellen voor één van de kookzones.                                                             | De andere zones verbruiken het maximaal beschikbare vermogen. Je kookplaat werkt correct. | Verlaag de warmtestand van de andere kookzones die op dezelfde fase zijn aangesloten. Zie 'Stroommanagement'.                                          |
| Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal. | Je hebt iets op een of meer sensorvelden geplaatst.                                       | Verwijder het voorwerp van de sensorvelden.                                                                                                            |

| Probleem                                                                                                                          | Mogelijke oorzaak                                                                            | Oplossing                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| De kookplaat wordt uitgeschakeld.                                                                                                 | Je hebt iets op het sensorveld ① geplaatst.                                                  | Verwijder het voorwerp van het sensorveld.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| De restwarmte-indicator gaat niet aan.                                                                                            | De zone is niet heet omdat deze slechts kortstondig is gebruikt, of de sensor is beschadigd. | Als de zone voldoende lang gebruikt is om heet te zijn, neem je contact op met een erkende servicedienst.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                   | Je maakt gebruik van een hele hoge pan die het signaal blokkeert.                            | Gebruik een kleinere pan, verander van kookzone of bedien de afzuigkap handmatig.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Automatisch opwarmen werkt niet.                                                                                                  | De hoogste kookstand is ingesteld.                                                           | De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de functie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                   | De zone is heet.                                                                             | Laat de zone voldoende afkoelen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  Er is een donker deel op de meervoudige zone.    | Het is normaal dat er een donkere zone op de meervoudige zone is.                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Het bedieningspaneel wordt heet bij aanraking.                                                                                    | Het kookgerei is te groot of je plaatst het te dicht bij het bedieningspaneel.               | Plaats grotere pannen indien mogelijk op de achterste kookzones.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Er klinkt geen geluidsignaal wanneer je de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.                                          | De signalen zijn uit.                                                                        | Schakel de geluiden in. Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Het indicatielampje boven het symbool  gaat aan. | Kinderbeveiligingsinrichting of Blokkering werkt.                                            | Zie "Kinderbeveiliging" en "Blokke-ring".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  en een getal gaan branden.                       | Er is een fout opgetreden in de kookplaat.                                                   | Schakel de kookplaat uit en schakel deze na 30 seconden weer in. Wanneer  weer verschijnt, trek je 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 je contact op met een erkende servicedienst. |

## 9.2 Als je geen oplossing kunt vinden...

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling. Geef de gegevens op het typeplaatje. Zorg ervoor dat je de

kookplaat correct gebruikt. Als dit niet het geval is, is het onderhoud van een servicemonteur of dealer niet gratis, ook tijdens de garantieperiode. De informatie over garantieperiode en geautoriseerde servicecentra vind je in het garantieboekje.

## 10. TECHNISCHE GEGEVENS

### 10.1 Typeplaatje

Model HK857870XB  
Type 65 D4A 62 AA

PNC 949 598 121 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz

Serienr. ....  
AEG

Gemaakt in: Duitsland  
7.35 kW  
CE 

## 10.2 Specificatie kookzones

| Kookzone     | Nominaal vermogen (max. warmte-instelling) [W] | Diameter kookzone [mm] |
|--------------|------------------------------------------------|------------------------|
| Links voor   | 2000                                           | 180                    |
| Links achter | 1600                                           | 145                    |
| Midden voor  | 1600 / 2300 / 3000                             | 145 / 210 / 270        |
| Rechtsvoor   | 1800 / 2800                                    | 170 / 265              |

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

## 11. ENERGIEZUINIGHEID

### 11.1 Productinformatie

|                                                    |                    |                        |
|----------------------------------------------------|--------------------|------------------------|
| Modelnummer                                        | HK857870XB         |                        |
| Type kookplaat                                     | Inbouwkookplaat    |                        |
| Aantal kookzones                                   | 4                  |                        |
| Verwarmingstechnologie                             | Stralingsverwarmer |                        |
| Diameter van ronde kookzones (Ø)                   | Links voor         | 18.0 cm                |
|                                                    | Links achter       | 14.5 cm                |
|                                                    | Midden voor        | 27.0 cm                |
|                                                    |                    |                        |
| Lengte (L) en breedte (W) van niet-ronde kookzone  | Rechtsvoor         | L 26.5 cm<br>W 17.0 cm |
|                                                    |                    |                        |
| Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking) | Links voor         | 191.4 Wh/kg            |
|                                                    | Links achter       | 196.9 Wh/kg            |
|                                                    | Midden voor        | 188.9 Wh/kg            |
|                                                    | Rechtsvoor         | 180.7 Wh/kg            |
| Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob) | 189.5 Wh/kg        |                        |

IEC / EN 60350-2 - Huishoudelijke elektrische kookapparaten - Deel 2: Kookplaten - Methoden voor het meten van prestaties.

### 11.2 Energiebesparende

Je kunt energie besparen tijdens het dagelijks koken als je de onderstaande aanwijzingen volgt.

- Gebruik bij het opwarmen van water alleen de hoeveelheid die je nodig hebt.
- Plaats, indien mogelijk, altijd de deksels op het kookgerei.
- Plaats het kookgerei op de kookzone voordat je deze inschakelt.
- De bodem van het kookgerei moet dezelfde diameter hebben als de kookzone.

- Plaats het kleinere kookgerei op de kleinere kookzones.
- Plaats het kookgerei direct in het midden van de kookzone.

- Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of om het te laten smelten.

## 12. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool .  
Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen.  
Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier 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.

## FOR PERFECT RESULTS

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

**Visit our website to:**



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



Register your product for better service:  
**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 **Warning / Caution-Safety information**

 **General information and tips**

 **Environmental information**

Subject to change without notice.

## CONTENTS

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 1. SAFETY INFORMATION.....      | 39 |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS.....     | 42 |
| 3. INSTALLATION.....            | 44 |
| 4. PRODUCT DESCRIPTION.....     | 45 |
| 5. DAILY USE.....               | 47 |
| 6. ADDITIONAL FUNCTIONS.....    | 49 |
| 7. HINTS AND TIPS.....          | 51 |
| 8. CARE AND CLEANING.....       | 52 |
| 9. TROUBLESHOOTING.....         | 53 |
| 10. TECHNICAL DATA.....         | 54 |
| 11. ENERGY EFFICIENCY.....      | 55 |
| 12. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... | 56 |

## 1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect

installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

## **1.1 Children and vulnerable people safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

## **1.2 General Safety**

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Smoke is an indication of overheating. Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance and unplug it from the mains. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation

#### **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

#### **WARNING!**

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces of the cabinet with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. Make sure to install a separation panel made from plywood, kitchen carcass material or other non-flammable materials under the appliance to prevent access to the bottom.
- The separation panel has to cover the area under the hob completely.

### 2.2 Electrical Connection

#### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.

- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to a socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

## 2.3 Use

### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not change the specification of this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- When you place food into hot oil, it may splash.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

### **WARNING!**

Risk of fire and explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

## 2.4 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects, unless otherwise specified.

## 2.5 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

## 2.6 Disposal



### WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your local authority for information on how to dispose of the appliance.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

## 3. INSTALLATION



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 3.1 Before the installation

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

Serial number .....

### 3.2 Built-in hobs

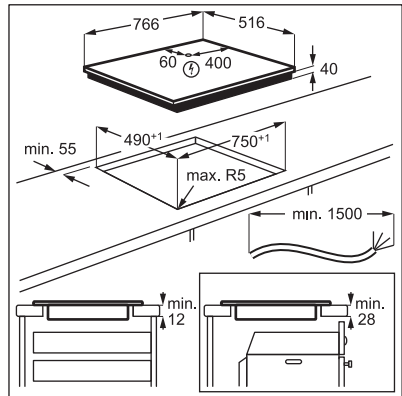
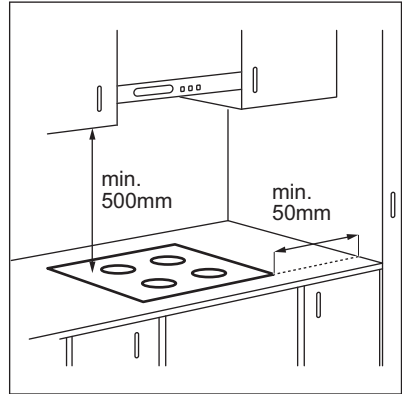
Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

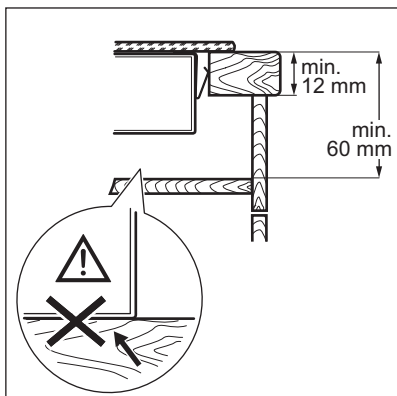
### 3.3 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. Contact an Authorised Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

### 3.4 Assembly

If you install the hob under a hood, please see the installation instructions of the hood for the minimum distance between the appliances.





Find the video tutorial "How to install your AEG Radiant Hob - Worktop installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.

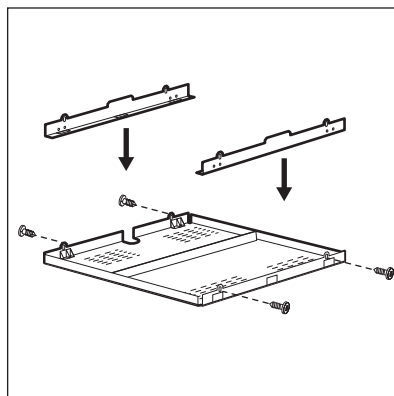


[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Protection box



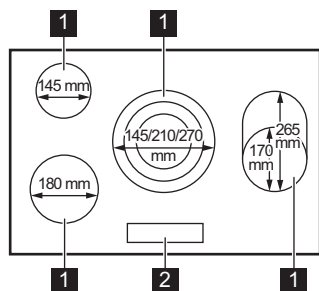
If you use a protection box (an additional accessory), the protective floor directly below the hob is not necessary. The protection box accessory may not be available in some countries. Contact Customer Support Service.



You cannot use the protection box if you install the hob above an oven.

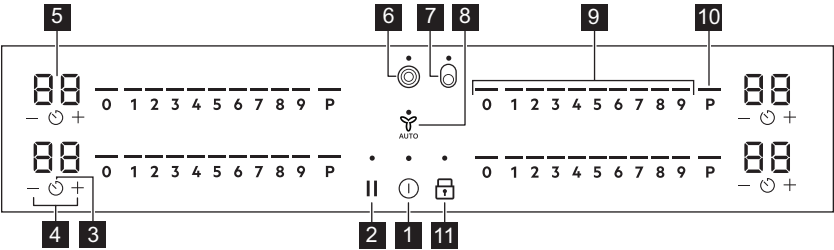
## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 Cooking surface layout



- 1** Cooking zone
- 2** Control panel

## 4.2 Control panel layout



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

| Sensor field | Function  | Description                                                             |
|--------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------|
| 1            | ⓘ         | On / Off<br>To activate and deactivate the appliance.                   |
| 2            | ⏸         | Pause<br>To activate and deactivate the function.                       |
| 3            | ⌚         | Timer<br>To set the function.                                           |
| 4            | + / -     | -<br>To increase or decrease the time.                                  |
| 5            | -         | Timer display<br>To show the time in minutes.                           |
| 6            | 🌀         | -<br>To activate and deactivate the outer ring.                         |
| 7            | 🌀         | -<br>To activate and deactivate the outer ring.                         |
| 8            | 👤<br>AUTO | Hob²Hood<br>To activate and deactivate the manual mode of the function. |
| 9            | -         | Control bar<br>To set a heat setting.                                   |
| 10           | P         | PowerBoost<br>To activate the function.                                 |
| 11           | 🔒         | Lock / Child Safety Device<br>To lock / unlock the control panel.       |

## 4.3 Display indicators

| Indicator | Description                                                                                      |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ⚠ + digit | There is a malfunction.                                                                          |
| 🔥 / 🔥 / 🔥 | OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): continue cooking / keep warm / residual heat. |

## 5. DAILY USE

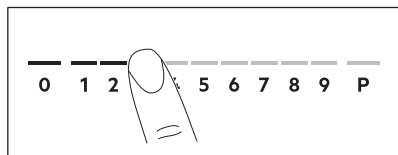
### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 5.1 Activating and deactivating

Press and hold ① to activate or deactivate the hob.

### 5.2 Heat setting



1. Press the desired heat setting on the control bar.
2. To deactivate a cooking zone, press 0.

### 5.3 Activating and deactivating the outer rings

You can manually adjust the cooking surface to the dimensions of the cookware.

Set a heat setting for the cooking zone. Choose the symbol dedicated to the cooking zone:  .

**To activate the outer ring:** touch the symbol. The indicator appears.

**To activate another ring:** touch  again. The subsequent indicator appears.

**To deactivate the outer ring:** touch the symbol until the indicator disappears.



When you activate the cooking zone but do not activate the outer ring the light that comes out from the zone may cover the outer ring. It does not mean that the outer ring is activated. To see if the ring is activated check the indicator.

### 5.4 PowerBoost

Use the function to get a desired heat setting in a shorter time. When the function is on, the

cooking zone operates at the highest heat setting in the beginning and then continues to operate at the desired heat setting.

**To activate the function for a cooking**

**zone:** touch **P**. Immediately touch a desired heat setting. The indicators above **P** and the chosen heat setting appear. You can select a new heat setting as long as the indicators are steady. If the indicator over the heat setting is blinking, a change of the heat setting will deactivate the function.

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

### 5.5 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

#### **WARNING!**

 /  /  As long as the indicator is visible, there is a risk of burns from residual heat.

The indicators appear when a cooking zone is hot. They show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently using:

 - continue cooking,

 - keep warm,

 - residual heat.

The indicator may also appear:

- for the neighbouring cooking zones even if you are not using them,
- when hot cookware is placed on cold cooking zone,
- when the hob is deactivated but the cooking zone is still hot.

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

5.6 Timer

Count Down Timer

Use this function to specify how long a cooking zone should operate during a single cooking session.

Set the heat setting for the selected cooking zone and then set the function.

- 1. Press . 00 appears on the timer display.
- 2. Press or to set the time (00-99 minutes).
- 3. Press to start the timer or wait 3 seconds. The timer begins to count down.

**To change the time:** select the cooking zone with and press or .

**To deactivate the function:** select the cooking zone with and press . The remaining time counts back to 00.

The timer finishes counting down, a signal sounds and 00 blinks. The cooking zone deactivates. Press any symbol to stop the signal and blinking.

Minute Minder

You can use this function when the hob is activated but the cooking zones do not operate. The heat setting shows 00.

- 1. Press .
  - 2. Press or to set the time.
- The timer finishes counting down, a signal sounds and 00 blinks. Press any symbol to stop the signal and blinking.

**To deactivate the function:** press and . The remaining time counts back to 00.

5.7 Power management

If multiple zones are active and the consumed power exceeds the limitation of the power supply, this function divides the available power between all cooking zones. The hob controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

- If the hob reaches the limit of maximum available power (refer to the rating plate), the power of the cooking zones will be automatically reduced.
- The heat setting of the cooking zone selected last is always prioritised. The remaining power will be divided between the previously activated cooking zones in reverse order of selection.
- For cooking zones that have a reduced power, the control bar blinks and shows the maximum possible heat settings.
- The cooking zones will continue operating with the reduced heat setting. Change the heat settings of the cooking zones manually, if necessary.

5.8 Menu structure

The table shows the basic menu structure.

User settings

| Sym-<br>bol | Setting                    | Possible options                       |
|-------------|----------------------------|----------------------------------------|
| b           | Sound                      | On / Off (--)                          |
| H           | Hood mode                  | 0 - 6                                  |
| E           | Alarm / error histo-<br>ry | The list of recent<br>alarms / errors. |

**To enter user settings:** press and hold for 3 seconds. Then, press and hold . The settings appear on the timer of the left cooking zones.

**Navigating the menu:** the menu consists of the setting symbol and a value. The symbol appears on the rear timer and the value appears on the front timer. To navigate between the settings press on the front timer. To change the setting value press or on the front timer.

**To exit the menu:** press .

OffSound Control

You can activate / deactivate the sounds in the Menu > User settings.

Refer to "Menu structure".

When the sounds are off you can still hear the sound when:

- you touch ①,

- the timer comes down,
- you press an inactive symbol.

## 6. ADDITIONAL FUNCTIONS

### 6.1 Automatic Switch Off

**The function deactivates the hob automatically if:**

- all of the cooking zones are deactivated,
- you do not set any heat setting or fan speed setting after the activation of the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). A signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the appliance gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time, the hob deactivates.

**The relation between the heat setting and the time after which the appliance deactivates:**

| Heat setting | The hob deactivates after |
|--------------|---------------------------|
| 1 - 2        | 6 hours                   |
| 3 - 4        | 5 hours                   |
| 5            | 4 hours                   |
| 6 - 9        | 1.5 hours                 |

### 6.2 Pause

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

When the function operates, ① and II can be used. All other symbols on the control panels are locked.

The function does not stop the timer functions.

1. **To activate the function:** press II. The heat setting is lowered to 1.
2. **To deactivate the function:** press II.

The previous heat setting appears.

### 6.3 Lock

You can lock the control panel while the hob operates. It prevents an accidental change of the heat setting.

Set the heat setting first.

**To activate the function:** press .

**To deactivate the function:** press  again.



The function deactivates as you deactivate the hob.

### 6.4 Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

**To activate the function:** press ①. Do not set any heat setting. Press and hold  for 3 seconds, until the indicator above the symbol appears. Deactivate the hob with ①.



The function stays active when you deactivate the hob. The indicator above  is on.

**To deactivate the function:** press ①. Do not set any heat setting. Press and hold  for 3 seconds, until the indicator above the symbol disappears. Deactivate the hob with ①.

**Cooking with the function activated:** press ①, then press  for 3 seconds, until the indicator above the symbol disappears. You can operate the hob. When you deactivate the hob with ① the function operates again.

## 6.5 Hob²Hood

It is an advanced automatic function which connects the hob to a special hood. Both the hob and the hood have an infrared signal communicator. Speed of the fan is defined automatically on basis of mode setting and temperature of the hottest cookware on the hob. You can also operate the fan from the hob manually.



For most of the hoods the remote system is originally deactivated. Activate it before you use the function. For more information refer to hood user manual.

### Operating the function automatically

To operate the function automatically set the automatic mode to H1 – H6. The hood reacts whenever you operate the hob. The hob recognizes temperature of the cookware automatically and adjusts the speed of the fan.

#### Automatic modes

|                  | Automatic light | Boiling <sup>1)</sup> | Frying <sup>2)</sup> |
|------------------|-----------------|-----------------------|----------------------|
| H0               | Off             | Off                   | Off                  |
| H1               | On              | Off                   | Off                  |
| H2 <sup>3)</sup> | On              | Fan speed 1           | Fan speed 1          |
| H3               | On              | Off                   | Fan speed 1          |
| H4               | On              | Fan speed 1           | Fan speed 1          |
| H5               | On              | Fan speed 1           | Fan speed 2          |
| H6               | On              | Fan speed 2           | Fan speed 3          |

<sup>1)</sup> The hob detects the boiling process and activates fan speed in accordance with automatic mode.

<sup>2)</sup> The hob detects the frying process and activates fan speed in accordance with automatic mode.

<sup>3)</sup> This mode activates the fan and the light and does not rely on the temperature.

### Changing the automatic mode

1. Deactivate the hob.

2. Press for 3 seconds. The display comes on and goes off.
3. Press for 3 seconds.
4. Press a few times until **H** comes on.
5. Press of the timer to select an automatic mode.



To operate the hood directly on the hood panel deactivate the automatic mode of the function.



When you finish cooking and deactivate the hob, the hood fan may still operate for a certain period of time. After that time the system deactivates the fan automatically and prevents you from accidental activation of the fan for the next 30 seconds.

### Operating the fan speed manually

You can also operate the function manually.

To do that press when the hob is active. This deactivates automatic operation of the function and allows you to change the fan speed manually. When you press you raise the fan speed by one. When you reach an intensive level and press again you will set fan speed to 0 which deactivates the hood fan. To start the fan again with fan speed 1 press .



To activate automatic operation of the function, deactivate the hob and activate it again.

### Activating the light

You can set the hob to activate the light automatically whenever you activate the hob. To do so set the automatic mode to H1 – H6.



The light on the hood deactivates 2 minutes after deactivating the hob.

## 7. HINTS AND TIPS

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 7.1 Cookware

- To prevent overheating and improve the performance of the zones, the cookware must be as thick and flat as possible.
- Ensure cookware bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- Always be careful not to slide or rub the cookware on the edges and corners of the glass as it may chip or damage the glass surface.



Cookware made of enamelled steel and with aluminium or copper bottoms can cause a colour change on the glass-ceramic surface.

### 7.2 Öko Timer (Eco Timer)

To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

### 7.3 Simplified cooking guide



The data in the table is for guidance only.

| Heat setting | Use to:                                                                                                      | Time (min)   | Hints                                                                                                                |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1            | Keep cooked food warm.                                                                                       | as necessary | Put a lid on the cookware.                                                                                           |
| 1 - 2        | Hollandaise sauce; melt: butter, chocolate, gelatine.                                                        | 5 - 25       | Mix from time to time.                                                                                               |
| 2            | Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.                                                                      | 10 - 40      | Cook with a lid on.                                                                                                  |
| 2 - 3        | Simmer rice and milk-based dishes, heat up ready-cooked meals.                                               | 25 - 50      | Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.                            |
| 3 - 4        | Stew vegetables, fish, meat.                                                                                 | 20 - 45      | Add a few tablespoons of water. Check the water amount during the process.                                           |
| 4 - 5        | Steam potatoes and other vegetables.                                                                         | 20 - 60      | Cover the bottom of the pot with 1-2 cm of water. Check the water level during the process. Keep the lid on the pot. |
| 4 - 5        | Cook larger quantities of food, stews and soups.                                                             | 60 - 150     | Up to 3 l of liquid plus ingredients.                                                                                |
| 6 - 7        | Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts. | as necessary | Turn over when needed.                                                                                               |

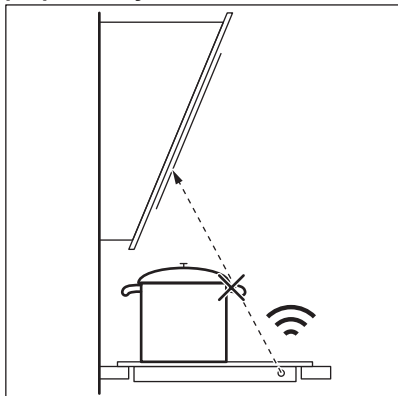
| Heat setting | Use to:                                                                 | Time (min) | Hints                  |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------|------------|------------------------|
| 7 - 8        | Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.                            | 5 - 15     | Turn over when needed. |
| 9            | Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips. |            |                        |
| P            | Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.                |            |                        |

## 7.4 Hints and Tips for Hob<sup>2</sup>Hood

When you operate the hob with the function:

- Protect the hood panel from direct sunlight.
- Do not spot halogen light on the hood panel.
- Do not cover the hob control panel.
- Do not interrupt the signal between the hob and the hood (e.g. with the hand, a cookware handle or a tall pot). See the picture.

**The hood pictured below is for illustration purpose only.**



Other remotely controlled appliances may block the signal. Do not use any such appliances near to the hob while Hob<sup>2</sup>Hood is on.

### Cooker hoods with the Hob<sup>2</sup>Hood function

To find the full range of cooker hoods which work with this function refer to our consumer website. The AEG cooker hoods that work with this function must have the symbol .

## 8. CARE AND CLEANING



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 8.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.

- Use a special cleaning agent suitable for the surface of the hob.
- Always use a scraper recommended for hobs with a glass surface. Use the scraper only as an additional tool for cleaning the glass after the standard cleaning procedure.

 **WARNING!**

Do not use knives or any other sharp, metal tools to clean the glass surface.

## 8.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface

at an acute angle and move the blade on the surface.

- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.

## 9. TROUBLESHOOTING

 **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 9.1 What to do if...

| Problem                                                                                                      | Possible cause                                                                   | Remedy                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| You cannot activate or operate the hob.                                                                      | The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly. | Check if the hob is correctly connected to the electrical supply.                                                               |
|                                                                                                              | The fuse is blown.                                                               | Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician. |
|                                                                                                              | You did not set the heat setting for 60 seconds.                                 | Activate the hob again and set the heat setting in less than 60 seconds.                                                        |
|                                                                                                              | You touched 2 or more sensor fields at the same time.                            | Touch only one sensor field.                                                                                                    |
|                                                                                                              | Pause operates.                                                                  | Refer to "Pause".                                                                                                               |
| You can hear a constant beep noise.                                                                          | There is water or fat stains on the control panel.                               | Clean the control panel.                                                                                                        |
|                                                                                                              | The electrical connection is incorrect.                                          | Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.                           |
| You cannot select the maximum heat setting for one of the cooking zones.                                     | The other zones consume the maximum available power. Your hob works properly.    | Reduce the heat setting of the other cooking zones connected to the same phase. Refer to "Power management".                    |
| An acoustic signal sounds and the hob deactivates.<br>An acoustic signal sounds when the hob is deactivated. | You put something on one or more sensor fields.                                  | Remove the object from the sensor fields.                                                                                       |
| The hob deactivates.                                                                                         | You put something on the sensor field ①.                                         | Remove the object from the sensor field.                                                                                        |

| Problem                                                                                                                     | Possible cause                                                                          | Remedy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Residual heat indicator does not come on.                                                                                   | The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor is damaged. | If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                             | You use a very tall pot which blocks the signal.                                        | Use a smaller pot, change the cooking zone or operate the hood manually.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Automatic Heat Up does not operate.                                                                                         | The highest heat setting is set.                                                        | The highest heat setting has the same power as the function.                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                             | The zone is hot.                                                                        | Let the zone become sufficiently cool.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  There is a dark area on the multiple zone. | It is normal that there is a dark area on the multiple zone.                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| The control panel becomes hot to the touch.                                                                                 | The cookware is too large or you put it too close to the control panel.                 | Put large cookware on the rear zones, if possible.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| There is no sound when you touch the panel sensor fields.                                                                   | The sounds are deactivated.                                                             | Activate the sounds. Refer to "Daily use".                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| The indicator above the symbol  comes on.   | Child Safety Device or Lock operates.                                                   | Refer to "Child Safety Device" and "Lock".                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  and a number come on.                      | There is an error in the hob.                                                           | Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If  comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre. |

## 9.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service

technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The information about guarantee period and Authorised Service Centres are in the guarantee booklet.

## 10. TECHNICAL DATA

### 10.1 Rating plate

Model HK857870XB  
Typ 65 D4A 62 AA

Ser.Nr. ....  
AEG

PNC 949 598 121 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Made in: Germany  
7.35 kW



## 10.2 Cooking zones specification

| Cooking zone | Nominal Power (Max heat setting) [W] | Cooking zone diameter [mm] |
|--------------|--------------------------------------|----------------------------|
| Left front   | 2000                                 | 180                        |
| Left rear    | 1600                                 | 145                        |
| Middle front | 1100 / 2300 / 3400                   | 145 / 210 / 270            |
| Right front  | 1800 / 2800                          | 170 / 265                  |

For optimal cooking results use cookware no larger than the diameter of the cooking zone.

# 11. ENERGY EFFICIENCY

## 11.1 Product Information

|                                                           |                                                        |                                                          |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Model identification                                      | HK857870XB                                             |                                                          |
| Type of hob                                               | Built-In Hob                                           |                                                          |
| Number of cooking zones                                   | 4                                                      |                                                          |
| Heating technology                                        | Radiant Heater                                         |                                                          |
| Diameter of circular cooking zones (Ø)                    | Left front<br>Left rear<br>Middle front                | 18.0 cm<br>14.5 cm<br>27.0 cm                            |
| Length (L) and width (W) of non circular cooking zone     | Right front                                            | L 26.5 cm<br>W 17.0 cm                                   |
| Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking) | Left front<br>Left rear<br>Middle front<br>Right front | 191.4 Wh/kg<br>196.9 Wh/kg<br>188.9 Wh/kg<br>180.7 Wh/kg |
| Energy consumption of the hob (EC electric hob)           | 189.5 Wh/kg                                            |                                                          |

IEC / EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance.

## 11.2 Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow the hints below.

- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.

- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- The cookware bottom should have the same diameter as the cooking zone.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

## 12. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

## TÄYDELLISIÄ TULOKSIA

Kiitos, kun valitsit tämän AEG-tuotteen. Olemme luoneet sen antamaan sinulle moitteettoman suorituskyvyn monien vuosien ajan innovatiivisilla tekniikoilla, jotka helpottavat elämää – nämä ovat ominaisuuksia, joita et ehkä löydä tavallisista laitteista. Käytä muutama minuutti aikaasi lukeaksesi, kuinka saat kaiken kaiken hyödyn irti laitteesta.

### Vieraile verkkosivullamme:



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

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



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

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



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

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

## ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme:

Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitus / Varotoimi- ja turvallisuustietoja

 Yleistietoa ja vinkkejä

 Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

## SISÄLTÖ

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| 1. TURVALLISUUSTIEDOT.....  | 57 |
| 2. TURVALLISUUSOHJEET.....  | 60 |
| 3. ASENNUKSEEN.....         | 62 |
| 4. TUOTEKUVAUS.....         | 63 |
| 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ..... | 65 |
| 6. LISÄTOIMINNOT.....       | 67 |
| 7. VIHJEITÄ JA NEUVOJA..... | 69 |
| 8. HOITO JA PUHDISTUS.....  | 71 |
| 9. VIANMÄÄRITYS.....        | 71 |
| 10. TEKNISET TIEDOT.....    | 73 |
| 11. ENERGIAEHTOKUUS.....    | 74 |
| 12. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....  | 74 |

## 1. TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta

henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

## **1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus**

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

## **1.2 Yleinen turvallisuus**

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.

- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentaminen ilman valvontaa voi olla vaarallista, ja se voi aiheuttaa tulipalon.
- Savu on merkki ylikuumenemisesta. Älä koskaan käytä vettä ruoanvalmistuksen aiheuttaman tulipalon sammuttamiseen. Kytke laite pois päältä ja peitä liekit esim. sammutuspeitteellä tai kannella.
- VAROITUS: Laitteeseen ei saa liittää ulkoista kytkintä, kuten ajastinta, eikä sitä saa liittää virtapiiriin, jonka sähkölaitos säännöllisin väliajoin kytkee päälle/pois päältä.
- HUOMIO: Kypsennystoimintoa on valvottava Lyhyen jakson ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason pinnoilla.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrupesuria.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta ja irrota pistoke pistorasiasta. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloa käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun kummassakin tapauksessa.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suojia, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suojia tai keittotason mukana toimitettuja suojia. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Asennus



#### **VAROITUS!**

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.



#### **VAROITUS!**

Henkilövahinkojen tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Tiivistä kaapin leikkauspinnat tiivistaineella estääksesi kosteuden aiheuttaman turpoamisen.
- Suojaa laitteen alaosa höyryltä ja kosteudelta.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Jos laite on asennettu laatikoiden yläpuolelle, varmista, että laitteen alaosan ja ylälaatikon välinen tila on riittävä ilmankierron kannalta.
- Laitteen alaosa voi kuumentua. Varmista, että asennat laitteen alapuolelle vanerista, keittöön jäännösmateriaalista tai muusta syttymättömästä materiaalista valmistetun erotuslevyn, joka estää pääsyn laitteen alapuolelle.
- Erotuslevyn tulee peittää keittotason alla oleva alue kokonaan.

### 2.2 Sähkökytkentä



#### **VAROITUS!**

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähköliitännät on teetettävä pätevällä sähköasentajalla.

- Laite on maadoitettava.
- Varmista ennen toimenpiteiden suorittamista, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohtot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumentumisen.
- Käytä oikeaa verkkovirtajohtoa.
- Älä päästä virtajohtoa sotkeutumaan.
- Tarkista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä johdossa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos sellainen on) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke (jos sellainen on) tai virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

## 2.3 Valitse



### **VAROITUS!**

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Poista kaikki mahdolliset pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke keittoalue aina "off"-asentoon kunkin käyttökerran jälkeen.
- Älä laita ruokailuvälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne saattavat kuumentua.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi virtalähteestä. Näin ehkäistään sähköisku.
- Laittaessasi elintarvikkeita kuumaan öljyyn, seurauksena voi olla roiskeita.
- Älä käytä alumiinifoliota tai muita materiaaleja keittotason ja keittoastian välissä, ellei tämän laitteen valmistaja ole toisin ohjeistanut.
- Käytä vain valmistajan tälle laitteelle suosittelemia varusteita.



### **VAROITUS!**

Tulipalon ja räjähdysvaara.

- Kuumentuneesta rasvasta voi syntyä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä ruoanvalmistuksen aikana.
- Kuumat höyryt voivat aikaansaada syttymisen.
- Käytetty öljy, joka voi sisältää ruokajäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytetty öljy.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.



### **VAROITUS!**

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Älä aseta kuumia keittoastioita käyttöpaneelin päälle.
- Älä aseta kuumaa keittoastian kantta keittotason lasipinnalle.
- Älä anna keittoastian kiehua kuiviin.
- Varo, etteivät esineet ja keittoastiat pääse putoamaan laitteen päälle. Laitteen pinta voi vaurioitua.
- Älä käynnistä keittoalueita tyhjiällä keittoastioilla tai ilman, että keittoalueella on keittoastia.
- Valuraudasta tai alumiinista valmistetut keittoastiat tai keittoastiat, joiden pohjassa on vaurioita, voivat aiheuttaa naarmuja lasiin tai lasikeramiikkaan. Näitä astioita on kohotettava, kun niitä halutaan siirtää eri kohtaan keittotasolla.

## 2.4 Hoito ja puhdistus

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Sammuta laite ja anna sen jäähtyä, ennen puhdistusta.
- Älä käytä vesisuihketta ja höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sienisiä, liuotteita tai metalliesineitä, ellei toisin ohjeisteta.

## 2.5 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun. Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.
- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamppuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

## 2.6 Hävittäminen



### **VAROITUS!**

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.

## 3. ASENNUS



### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 3.1 Ennen asentamista

Kirjoita alla olevat tiedot ylös arvokilvestä ennen keittotason asentamista. Arvokilpi sijaitsee keittotason pohjassa.

Sarjanumero .....

### 3.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

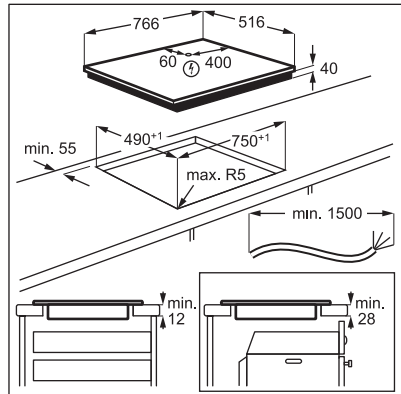
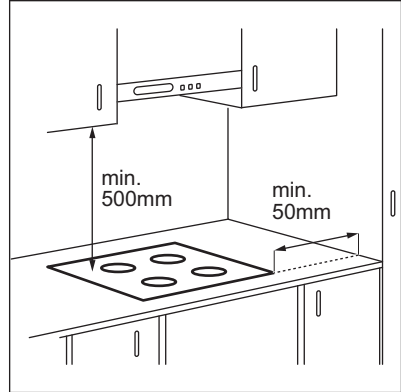
Kalusteeseen sijoitettavia keittotasoja saa käyttää vasta, kun ne on asennettu sopiviin, määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

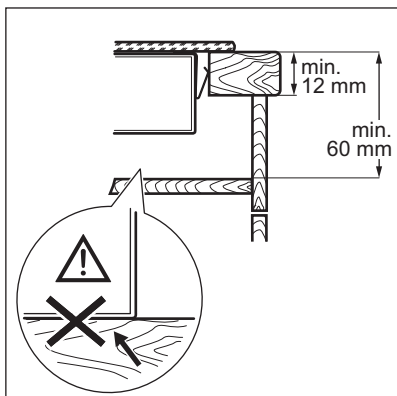
### 3.3 Virtajohto

- Keittotason tehonsyöttö on järjestetty virtajohdolla
- Käytä vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi virtajohtotyyppiä: H05V2V2-F joka kestää yli 90 °C lämpötilaa. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Virtajohdon saa vaihtaa vain sähköasentaja.

### 3.4 Kokaminen

Jos keittotaso asennetaan liesituulettimen alapuolelle, katso laitteiden välinen vähimmäisetäisyys liesituulettimen asennusohjeista.





Etsi video-opastus "AEG:n säteilevän keittotason asentaminen – Työtasoasennus" kirjoittamalla alla olevassa kuvassa ilmoitettu nimi kokonaisuudessaan.

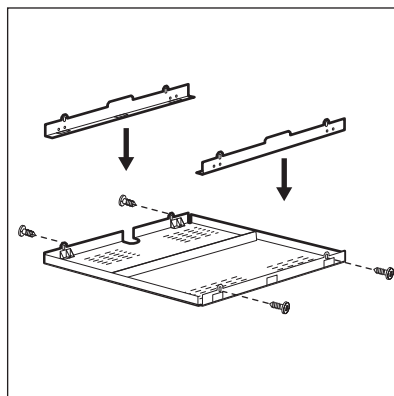


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
 Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Suojakotelo



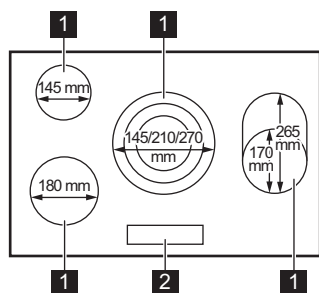
Jos käytössä on suojakotelo (lisävaruste), keittotason alapuolella oleva suojatase ei ole tarpeen. Suojakotelolisävarustetta ei välttämättä ole saatavissa kaikissa maissa. Ota yhteys asiakastukipalveluun.



Et voi käyttää suojakoteloä, jos asennat keittotason uunin yläpuolelle.

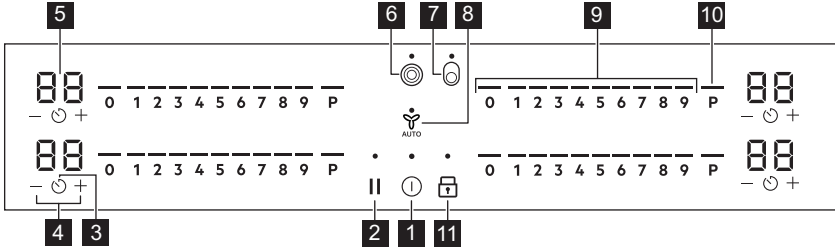
## 4. TUOTEKUVAUS

### 4.1 Keittoaluejärjestely



- 1 Keittoalue
- 2 Käyttöpaneeli

## 4.2 Ohjauspaneelin asettelu



Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla. Näytöt, merkivalot ja äänimerkit ilmaisevat, mitkä toiminnot ovat käytössä.

| Kosketuspainike | Toiminto | Kuvaus               |
|-----------------|----------|----------------------|
| 1               |          | Päällä / Pois päältä |
| 2               |          | Tauko                |
| 3               |          | Ajastin              |
| 4               |          | -                    |
| 5               |          | Ajastimen näyttö     |
| 6               |          | -                    |
| 7               |          | -                    |
| 8               |          | Hob²Hood             |
| 9               |          | -                    |
| 10              |          | PowerBoost           |
| 11              |          | Lukko / Lapsilukko   |

## 4.3 Näytön merkkivalot

| Merkkivalo | Kuvaus                                                                                                   |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | Laitteessa on toimintahäiriö.                                                                            |
|            | OptiHeat Control (kolmivaiheinen jälkilämmön ilmaisin): jatka kypsennystä / lämpimänä pito / jälkilämpö. |

## 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

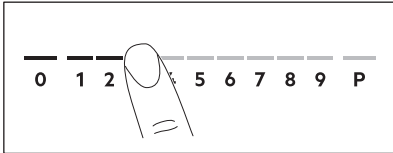
### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 5.1 Kytkeä toimintaan ja pois toiminnasta

Paina  ja pidä se painettuna kytkeäksesi keittotason toimintaan ja pois toiminnasta.

### 5.2 Tehoasetus



1. Paina haluamaasi tehoasetusta säätöpalkissa.
2. Kytke keittoalue pois päältä painamalla 0.

### 5.3 Ulompien lämpöalueiden kytkeminen päälle ja pois päältä

Voit säätää keittotasoa keittoastian mittojen mukaan.

Aseta keittoalueelle tehotaso. Valitse keittoalueen symboli:  .

**Ulomman lämpöalueen kytkeminen päälle:** kosketa symbolia. Merkkivalo syttyy.

**Toisen lämpöalueen kytkeminen päälle:** kosketa  uudelleen. Toinen merkkivalo syttyy.

**Ulomman lämpöalueen kytkeminen pois päältä:** kosketa symbolia, kunnes merkkivalo sammuu.

### i

Kun kytket keittoalueen käyttöön mutta et kytke ulompaa lämpöaluetta päälle, alueelta tuleva valo saattaa peittää ulomman lämpöalueen. Tämä ei kuitenkaan tarkoita, että ulompi lämpöalue olisi päällä. Tarkista merkkivalo nähdäksesi, onko lämpöalue päällä.

### 5.4 PowerBoost

Käytä tätä toimintoa saavuttaaksesi haluamasi tehotason nopeammin. Kun toiminto on päällä, keittoalue toimii alussa suurimmalla tehotasolla ja jatkaa sen jälkeen toimintaa haluamallasi tehotasolla.

**Keittoalueen toiminnon aktivointi:** kosketa

**P**. Kosketa välittömästi haluamaasi tehotasoa. Yllä olevat merkkivalot **P** ja valittu lämmitystehoasetus tulevat näkyviin. Voit valita uuden lämmitystehoasetuksen niin kauan kuin merkkivalot palavat tasaisesti. Jos lämmitystehoasetuksen merkkivalo vilkkuu, tehoasetusta muuttamalla toiminto kytkeytyy pois käytöstä.

**Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:** muuta tehotasoa.

### 5.5 OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo)

#### VAROITUS!

 /  /  Jälkilämmön aiheuttama palovammojen vaara on olemassa niin kauan kuin merkkivalo on näkyvissä.

Merkkivalot syttyy, kun keittoalue on kuuma. Merkkivalot ilmoittavat käytössä olevien keittoalueiden jälkilämmön tason:

 - jatka kypsennystä,

 - lämpimänä pito,

 - jälkilämpö.

Merkkivalo voi myös ilmestyä:

- viereisille keittoalueille vaikka et olisi niitä käyttämässä,
- kun kuumia keittoastioita asetetaan kylmälle keittoalueelle,
- kun keittotaso on kytketty pois päältä, mutta keittoalue on edelleen kuuma.

Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.

## 5.6 Ajastin

### Ajanlaskuajastin

Valitse tämä toiminto keittoalueen toiminta-ajan asettamiseen yhtä käyttökertaa varten.

Aseta valitun keittoalueen tehotosa ja sitten toiminto.

1. Paina . 00 ilmestyy ajastinnäytölle.
2. Paina painiketta  tai  ajan asettamiseksi (00–99 minuuttia).
3. Käynnistä ajastin painamalla  tai odota kolmen sekunnin ajan. Ajastimen ajanlaskenta käynnistyy.

**Ajan muuttaminen:** valitse keittoalue painikkeella  ja paina  tai .

### Toiminnon kytkeminen pois käytöstä:

valitse keittoalue painikkeella  ja paina . Jäljellä oleva aika laskee takaisin arvoon 00.

Ajastin lopettaa ajanlaskennan, kuuluu äänimerkki ja 00 vilkkuu. Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta. Vaimenna äänimerkki ja lopeta vilkkuminen painamalla mitä tahansa symbolia.

### Hälytinajastin

Voit käyttää tätä toimintoa keittotason ollessa toiminnassa ja keittoalueiden ollessa pois toiminnasta. Lämpöasetus näyttää arvoa 00.

1. Paina .
2. Aseta kellonaika  tai  painikkeella. Ajastin lopettaa ajanlaskennan, kuuluu äänimerkki ja 00 vilkkuu. Vaimenna äänimerkki ja lopeta vilkkuminen painamalla mitä tahansa symbolia.

### Toiminnon kytkeminen pois käytöstä:

paina  ja . Jäljellä oleva aika laskee takaisin arvoon 00.

## 5.7 Tehonhallinta

Jos useita keittoalueita on kytketty päälle ja kulutettu teho ylittää virtalähteen raja-arvon, tämä toiminto jakaa käytettävissä olevan tehon kaikkien keittoalueiden kesken.

Keittoalue ohjailee kuumennusasetuksia suojeleakseen talon sulakkeita.

- Jos keittotaso saavuttaa suurimman käytettävissä olevan tehon rajan (katso tyyppikilpi), keittoalueiden teho vähenee automaattisesti.
- Viimeksi valitun keittoalueen kuumennusasetus on aina etusijalla. Jäljellä oleva teho jaetaan aiemmin aktivoitujen keittoalueiden kesken päinvastaisessa järjestyksessä.
- Jos keittoalueen tehoa on alennettu, käyttöpaneeli vilkkuu ja siinä näkyvät mahdolliset enimmäistehoasetukset.
- Keittoalueet jatkavat toimintaansa alennetulla kuumennusasetuksella. Muuta keittoalueiden lämpöasetuksia tarvittaessa käsin.

## 5.8 Valikkorakenne

Taulukossa on esitetty valikon perusrakenne.

### Käyttäjäasetukset

| Merkki | Asetus                 | Mahdolliset lisätoiminnot                    |
|--------|------------------------|----------------------------------------------|
| b      | Ääni                   | Päällä / Pois päältä (–)                     |
| H      | Liesituuletintila      | 0 - 6                                        |
| E      | Hälytys-/virrehistoria | Viimeisimpien hälytysten/virheiden luettelo. |

**Käyttäjäasetuksiin siirtyminen:** paina ja pidä alhaalla painiketta  3 sekunnin ajan. Paina sen jälkeen ja pidä alhaalla . Asetukset näkyvät vasemmanpuoleisten keittoalueiden ajastimessa.

**Valikossa liikkuminen:** valikossa on asetuksen symboli ja arvo. Symboli ilmestyy taajamaiseen ajastimeen, ja arvo ilmestyy etummaiseen ajastimeen. Asetuksien välillä voi siirtyä painamalla etummaisen ajastimen painiketta . Asetuksen arvoa voi muuttaa painamalla etummaisen ajastimen painiketta  tai .

**Valikosta poistutaan** painamalla .

## OffSound Control

Voit ottaa äänet käyttöön tai poistaa ne käytöstä menemällä kohtaan Valikko > Käyttäjäasetukset.



Katso lisätietoja kohdasta "Valikkorakenne".

Kun äänet eivät ole käytössä, äänen voi silti vielä kuulla, kun:

- kosketat painiketta ①,
- ajastimen ajanlasku päättyy,
- passiivista symbolia painettaessa.

## 6. LISÄTOIMINNOT

### 6.1 Automaattinen virrankatkaisu

**Toiminto kytkee automaattisesti keittotason pois päältä, jos:**

- kaikki keittoalueet kytketään pois toiminnasta,
- keittotason käyttöönoton jälkeen ei aseteta mitään tehoasetusta tai puhaltimen nopeutta,
- käyttöpaneelin päälle on roiskunut tai sen päälle on asetettu jotain (pannu, liina jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytkeytyy pois päältä. Poista käyttöpaneelia peittävä esine tai puhdista paneeli.
- laite kuumenee liikaa (esim. kun paistinpannu kiehuu kuiviin). Anna keittoalueen jäähtyä, ennen kuin käytät keittotasoa uudelleen.
- keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluessa keittotaso kytkeytyy pois käytöstä.

**Tehoasetuksen ja laitteen käytöstä pois kytkeytymiseen kuluvan ajan välinen suhde:**

| Tehoasetus | Keittotaso kytkeytyy pois päältä, kun on kulunut |
|------------|--------------------------------------------------|
| 1 - 2      | 6 tuntia                                         |
| 3 - 4      | 5 tuntia                                         |
| 5          | 4 tuntia                                         |
| 6 - 9      | 1,5 tuntia                                       |

### 6.2 Tauko

Tämä toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimmalle tehotasolle.

Symboleja ① ja II voidaan käyttää toiminnon ollessa toiminnassa. Kaikki muut käyttöpaneelien symbolit ovat lukittuja.

Toiminto ei pysäytä ajastintoimintoja.

**1. Kytke toiminto päälle** painamalla painiketta II.

Tehotaso laskee arvoon 1.

**2. Kytke toiminto pois päältä** painamalla II.

Aiempi tehoasetus tulee näkyviin.

### 6.3 Lukko

Voit lukita käyttöpaneelin keittotason ollessa toiminnassa. Lukitseminen estää tehotason.

Määritä ensin lämpöasetus.

**Kytke toiminto päälle** painamalla painiketta ①.

**Kytke toiminto pois päältä** painamalla uudelleen ①.



Toiminto kytkeytyy pois käytöstä, kun keittotaso kytketään pois käytöstä.

### 6.4 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason.

**Toiminnon voi aktivoida seuraavasti:** paina

①. Älä aseta mitään lämpöasetusta. Paina painiketta ① kolmen sekunnin ajan, kunnes

symbolin yläpuolella oleva merkkivalo ilmestyy näkyviin. Kytke keittotaso pois päältä painikkeella ①.



Kun kytket keittotason pois päältä, toiminto on edelleen päällä. Painikkeen yläpuolella oleva merkkivalo on päällä.

### Toiminnon voi poistaa käytöstä

**seuraavasti:** paina ①. Älä aseta mitään lämpöasetusta. Paina painiketta kolmen sekunnin ajan, kunnes symbolin yläpuolella oleva merkkivalo katoaa näkyvistä. Kytke keittotaso pois päältä painikkeella ①.

### Kypsentäminen, kun toiminto on

**käytössä:** paina ①, paina sitten kolmen sekunnin ajan, kunnes symbolin yläpuolella oleva merkkivalo katoaa näkyvistä. Keittotasoa voi käyttää. Kun keittotason käytöstä painikkeella ①, toiminto toimii jälleen.

## 6.5 Hob<sup>2</sup>Hood

Kyseessä on pitkälle kehittynyt automaattitoiminto, joka yhdistää keittotason erityiseen liesituulettiimeen. Sekä keittotasossa että liesituulettimessa on infrapunasignaalin viestin. Puhaltimen nopeus säätyy automaattisesti tila-asetuksen ja keittotasolla olevan kuumimman keittoastian lämpötilan mukaan. Voit käyttää puhallinta myös keittotasosta manuaalisesti.



Useimmissa liesituulettimissa kaukosäätöjärjestelmä on alun perin pois päältä. Kytke se päälle ennen toiminnon käyttämistä. Lisätietoa on saatavilla liesituulettimen käyttöohjeista.

### Toiminnon automaattinen käyttö

Toiminnon käyttämiseksi automaattisesti aseta automaattitilaksi H1 – H6. Liesituuletin reagoi aina keittotasoa käytettäessä. Keittotaso tunnistaa keittoastian lämpötilan automaattisesti ja säätää puhaltimen nopeuden.

## Automaattitilat

|                  | Auto-<br>maatti-<br>nen valo | Kiehutta-<br>minen <sup>1)</sup> | Rasvassa<br>paistami-<br>nen <sup>2)</sup> |
|------------------|------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------|
| H0               | Pois päältä                  | Pois päältä                      | Pois päältä                                |
| H1               | Päälle                       | Pois päältä                      | Pois päältä                                |
| H2 <sup>3)</sup> | Päälle                       | Puhallinno-<br>peus 1            | Puhallinno-<br>peus 1                      |
| H3               | Päälle                       | Pois päältä                      | Puhallinno-<br>peus 1                      |
| H4               | Päälle                       | Puhallinno-<br>peus 1            | Puhallinno-<br>peus 1                      |
| H5               | Päälle                       | Puhallinno-<br>peus 1            | Puhallinno-<br>peus 2                      |
| H6               | Päälle                       | Puhallinno-<br>peus 2            | Puhallinno-<br>peus 3                      |

**1)** Keittotaso tunnistaa kiehuttamisen ja säätää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.

**2)** Keittotaso tunnistaa rasvassa paistamisen ja säätää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.

**3)** Tämä tila kytkee puhaltimen ja valon päälle, se ei ole lämpötilasta riippuvainen.

### Automaattitilan muuttaminen

1. Kytke keittotaso pois päältä.
2. Paina ① 3 sekuntia. Näyttö kykeytyy päälle ja sammuu.
3. Paina 3 sekuntia.
4. Paina ⌚ muutaman kerran, kunnes H syttyy.
5. Painamalla ajastimen painiketta voit valita automaattitilan.



Käyttäaksesi liesituuletinta suoraan sen paneelista kytke toiminnon automaattitila pois päältä.



Kun olet lopettanut ruoanlaiton ja kytkenyt keittotason pois päältä, puhallin saattaa toimia vielä jonkin aikaa. Tämän jälkeen järjestelmä kytkee puhaltimen pois päältä automaattisesti, eikä puhallinta voida kytkeä vahingossa päälle seuraavan 30 sekunnin aikana.

### Puhaltimen nopeuden säätö käsin

Voit käyttää tätä toimintoa myös käsin

ohjattuna. Tällöin on painettava painiketta  keittotason ollessa päällä. Tämä kytkee toiminnon automaattitilan pois päältä ja mahdollistaa puhaltimen nopeuden

käsisäädön. Painiketta  painaessa lisää puhaltimen nopeutta yhdellä asteella. Kun saavutat tehotason ja painat painiketta  uudelleen, puhaltimen nopeudeksi säätty 0 ja liesituulettimen puhallin kytkeytyy pois päältä. Käynnistä puhallin uudelleen päälle

nopeudella 1 painamalla painiketta .



Voit kytkeä toiminnon automaattitilan päälle kytkemällä keittotason pois päältä ja uudelleen päälle.

### Valon kytkeminen päälle

Voit asettaa keittotason kytkemään valon päälle automaattisesti aina kun kytket keittotason päälle. Aseta tällöin automaattilaksi H1 – H6.



Liesituulettimen valo kytkeytyy pois päältä 2 minuuttia sen jälkeen kun keittotaso on kytketty pois päältä.

## 7. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 7.1 Ruoanlaittovälineet

- Keittoastian on oltava mahdollisimman paksu ja tasainen, jotta keittoalueet eivät kuumene liikaa ja toimivat mahdollisimman hyvin.
- Varmista, että keittoastioiden pohjat ovat puhtaat ja kuivat ennen niiden asettamista keittotasolle.
- Varo liu'uttamasta tai hieromasta keittoastiaa lasin reunoihin ja kulmiin, sillä lasipinta voi lastua tai vaurioittaa lasipintaa.



Emaloidusta teräksestä valmistetut tai alumiini- tai kuparipohjaiset keittoastiat voivat aiheuttaa värimuutoksia keraamiseen pintaan.

### 7.2 Öko Timer (Eko-ajastin)

Energian säästämiseksi keittoalueen vastus kytkeytyy pois toiminnasta ennen kuin ajanlaskenta-automaatiikan äänimerkki kuuluu. Toiminta-ajan erotus riippuu tehotasosta ja kypsennysajasta.

### 7.3 Yksinkertaistettu kypsennysopas



Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

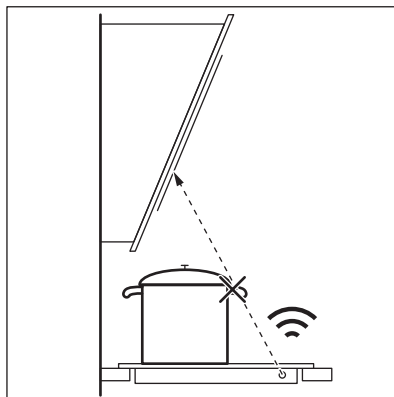
| Tehoasetus | Käytä -toimenpidettä seuraa-<br>viin:                                                                                                                                      | Aika<br>(min)     | Vinkkejä                                                                                                                   |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1          | Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä.                                                                                                                                          | tarvittaes-<br>sa | Aseta keittoastian päälle kansi.                                                                                           |
| 1 - 2      | Hollandaise-kastike; sulanut: voi, suk-<br>laa, gelatiini.                                                                                                                 | 5 - 25            | Sekoita tasaisin väliajoin.                                                                                                |
| 2          | Kiinteytä: kuohkeat munakkaat, keitetyt<br>kananmunat.                                                                                                                     | 10 - 40           | Kypsennä kansi päällä.                                                                                                     |
| 2 - 3      | Riisin ja maitopohjaisten ruokien hau-<br>duttaminen, valmiiden ruokien lämmit-<br>täminen.                                                                                | 25 - 50           | Lisää vähintään kaksinkertainen mää-<br>rä nestettä riisin suhteen, sekoita mai-<br>toruokia kypsennyksen puolivälissä.    |
| 3 - 4      | Haudutetut vihannekset, kala, liha.                                                                                                                                        | 20 - 45           | Lisää muutama ruokalusikallinen vet-<br>tä. Tarkista veden määrä kypsennyk-<br>sen aikana.                                 |
| 4 - 5      | Höyrytetyt perunat ja muut vihannek-<br>set.                                                                                                                               | 20 - 60           | Lisää keittoastian pohjalle 1–2 cm vet-<br>tä. Tarkista veden taso kypsennyksen<br>aikana. Pidä kansi keittoastian päällä. |
| 4 - 5      | Kypsennä suuria määriä ruokaa, pata-<br>ruokia ja keittoja.                                                                                                                | 60 - 150          | Enintään 3 l nesteitä ja ainekset.                                                                                         |
| 6 - 7      | Kevyt paistaminen: leike, vasikanliha<br>cordon bleu, kotletit, nakit, rissoleet,<br>makkarat, maksa, rasvan ja jauhun se-<br>koitus, kananmunat, pannukakut, mun-<br>kit. | tarvittaes-<br>sa | Käännä tarvittaessa.                                                                                                       |
| 7 - 8      | Perusteellinen paistaminen, röstiperu-<br>nat, sisäfileepihvit, pihvit.                                                                                                    | 5 - 15            | Käännä tarvittaessa.                                                                                                       |
| 9          | Keitetty vesi, keitetty pasta, paistettu liha (goulash, lihapata), uppopaistatut ranskalaiset.                                                                             |                   |                                                                                                                            |
| P          | Keitä suuria määriä vettä. PowerBoost on kytkeytynyt päälle.                                                                                                               |                   |                                                                                                                            |

## 7.4 Neuvoja ja vinkkejä liittyen laitteeseen Hob<sup>2</sup>Hood

Kun käytät keittotasoa toiminnolla:

- Suojaa liesituulettimen paneeli suoralta auringonvalolta.
- Älä kohdista halogeenivaloa liesituulettimen paneeliin.
- Älä peitä keittotason käyttöpaneelia.
- Älä keskeytä keittotason ja liesituulettimen välistä signaalia (esim. kädellä, keittoastian kahvalla tai korkealla kattilalla). Katso oheinen kuva.

**Alla oleva kuva liesituulettimesta on vain viitteelliseen tarkoitukseen.**





Muut kaukosäädettävät laitteet voivat estää signaalin. Älä käytä kyseisiä laitteita keittotason lähellä Hob<sup>2</sup>Hood-toiminnon ollessa päällä.

## Liesituulettimia, joissa on Hob<sup>2</sup>Hood -toiminto

Tutustu toimintoa käyttävien liesituulettimien täydelliseen valikoimaan kuluttajille suunnatulla verkkosivustollamme. AEG-liesituulettimet, jotka on varustettu tällä toiminnolla, on merkitty symbolilla .

## 8. HOITO JA PUHDISTUS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 8.1 Yleistietoa

- Puhdista keittolevy jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat tahrat eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä aina lasipintaisille keittotasaille suositeltua kaavinta. Käytä kaavinta ainoastaan lisätyökaluna lasin puhdistamiseen tavallisen puhdistuksen jälkeen.



### VAROITUS!

Älä käytä veitsiä tai muita teräviä metallityökaluja lasipinnan puhdistamiseen.

### 8.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, tuorekelmu, sokeri ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin epäpuhtaudet voivat vahingoittaa keittotasoa. Varo palovammoja. Käytä keittotason erityistä kaavinta viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.
- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso puhdistuksen jälkeen kuivaksi pehmeällä liinalla.
- **Poista kirkkaat metalliset värimuutokset:** käytä veden ja viinietikan liuosta ja puhdista lasipinta liinalla.

## 9. VIANMÄÄRITYS



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 9.1 Käyttöhäiriöt...

| Ongelma                                            | Mahdollinen syy                                                      | Korjaustoimenpide                                        |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Keittotaso ei mene päälle eikä sitä voida käyttää. | Keittotasoa ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin. | Tarkista, onko keittotaso kytketty oikein verkkovirtaan. |

| Ongelma                                                                                                                            | Mahdollinen syy                                                                                | Korjaustoimenpide                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                    | Sulake on palanut.                                                                             | Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen. |
|                                                                                                                                    | Et asettanut tehotasoa 60 sekunnin kuluessa.                                                   | Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 60 sekunnin kuluessa.                                |
|                                                                                                                                    | Olet koskettnut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti.                            | Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.                                                                        |
|                                                                                                                                    | Tauko käytössä.                                                                                | Katso kohta "Tauko".                                                                                         |
|                                                                                                                                    | Käyttöpaneelissa on vettä tai rasvatahroja.                                                    | Puhdista käyttöpaneeli.                                                                                      |
| Laitteesta kuuluu jatkuva piippaava äänimerkki.                                                                                    | Sähkökytkentä on väärä.                                                                        | Irrota keittotaso verkkovirrasta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.          |
| Yhdelle keittoalueista ei voida valita suurinta tehotasoa.                                                                         | Muut alueet kuluttavat suurimman käytettävissä olevan tehon. Keittotaso toimii virheettömästi. | Laske samaan vaiheeseen kytkettyjen muiden keittoalueiden tehoa. Katso kohta "Tehon hallinta".               |
| Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytkeytyy pois päältä. Äänimerkki kuuluu keittotason kytkeytyessä pois päältä.                     | Vähintään yhdelle kosketuspainikkeelle on asetettu jotain.                                     | Poista kyseinen esine kosketuspainikkeilta.                                                                  |
| Keittotaso kytkeytyy pois päältä.                                                                                                  | Jokin esine on asetettu kosketuspainikkeelle ①.                                                | Poista kyseinen esine kosketuspainikkeelta.                                                                  |
| Jälkilämmön merkkivalo ei syty.                                                                                                    | Alue ei ole kuuma, koska sitä käytettiin vain vähän aikaa tai anturi on vioittunut.            | Jos aluetta käytettiin riittävän pitkään sen kuumentamiseksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.  |
|                                                                                                                                    | Käytössä on erittäin korkea kattila, joka estää signaalin.                                     | Käytä pienempää kattilaa, vaihda keittoaluetta tai säädä liesituuletinta manuaalisesti.                      |
| Automaattinen kuumentaminen ei toimi.                                                                                              | Korkein tehotaso on asetettu.                                                                  | Korkeimman tehotason arvo on sama kuin toiminnon.                                                            |
|                                                                                                                                    | Taso on kuuma.                                                                                 | Anna tason viilentyä riittävästi.                                                                            |
|  Monialueella on tumma alue.                     | Monialueella esiintyvä tumma alue on normaali.                                                 |                                                                                                              |
| Hallintapaneeli on kuuma kosketettaessa.                                                                                           | Keittoastia on liian suuri tai se on asetettu liian lähelle hallintapaneelia.                  | Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueelle, jos mahdollista.                                               |
| Äänimerkkiä ei kuulu käyttöpaneelin kosketuspainikkeita kosketettaessa.                                                            | Äänimerkit on kytketty pois toiminnasta.                                                       | Kytke äänimerkit toimintaan. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".                                              |
| Kuvakkeen  yläpuolella oleva merkkivalo syttyy. | Lapsilukko tai Lukko on kytketty päälle.                                                       | Katso kohta "Lapsilukko" ja "Painikelukitus".                                                                |

| Ongelma                                                                                                          | Mahdollinen syy                   | Korjaustoimenpide                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  ja jokin numero menevät päälle. | Keittotason toiminnassa on virhe. | Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan 30 sekunnin kuluttua.<br>Jos  syttyy uudelleen, kytke keittotaso irti verkkovirrasta. Kytke keittotaso takaisin verkkovirtaan 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. |

## 9.2 Jos ratkaisua ei löydy...

Jos et itse löydä ratkaisua, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Ilmoita laitteen arvokilpeen merkityt tiedot. Varmista, että olet käyttänyt keittotasoa oikealla tavalla. Muussa

tapauksessa huoltoteknikon tai jälleenmyyjän suorittama huolto ei ole ilmaista takuuajanakaan. Takuuaikaa ja valtuutettuja huoltokeskuksia koskevat tiedot on ilmoitettu takuukirjassa.

## 10. TEKNISET TIEDOT

### 10.1 Arvokilpi

Malli: HK857870XB  
 Tyyppi: 65 D4A 62 AA

Sarjanro .....  
 AEG

PNC 949 598 121 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
 Valmistettu: Saksassa  
 7.35 kW



### 10.2 Keittoaluemäärytykset

| Keittoalue          | Nimellisteho (suurin tehotaso) [W] | Keittoalueen halkaisija [mm] |
|---------------------|------------------------------------|------------------------------|
| Vasen edessä        | 2000                               | 180                          |
| Vasen takana        | 1600                               | 145                          |
| Keskimmäinen edessä | 1600 / 2300 / 3000                 | 120 / 175 / 210              |
| Oikea edessä        | 1800 / 2800                        | 170 / 265                    |

Käytä korkeintaan keittoalueen halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

## 11. ENERGIA TEHOKKUUS

### 11.1 Tuotetiedot

|                                                               |                                                                    |                                                          |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Mallin tunniste                                               | HK857870XB                                                         |                                                          |
| Keittotason tyyppi                                            | Kalusteeseen asennettava keittotaso                                |                                                          |
| Keittovyöhykkeiden lukumäärä                                  | 4                                                                  |                                                          |
| Kuumennusteknologia                                           | Säteilevä lämmitin                                                 |                                                          |
| Ympyränmuotoisten keittovyöhykkeiden halkaisija (Ø)           | Vasen edessä<br>Vasen takana<br>Keskimäinen edessä                 | 18.0 cm<br>14.5 cm<br>27.0 cm                            |
| Ei-ympyränmuotoisen keittovyöhykkeen pituus (P) ja leveys (L) | Oikea edessä                                                       | P 26.5 cm<br>L 17.0 cm                                   |
| Keittovyöhykekohtainen energiankulutus (EC electric cooking)  | Vasen edessä<br>Vasen takana<br>Keskimäinen edessä<br>Oikea edessä | 191.4 Wh/kg<br>196.9 Wh/kg<br>188.9 Wh/kg<br>180.7 Wh/kg |
| Keittotason energiankulutus (EC electric hob)                 | 189.5 Wh/kg                                                        |                                                          |

IEC / EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 2:  
Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat.

### 11.2 Energiaa säästävä

Voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa noudattamalla alla olevia ohjeita.

- Kun kuumennat vettä, käytä vain tarvitsemasi määrä.
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.

- Aseta keittoastia keittoalueelle ennen keittoalueen kytkemistä toimintaan.
- Keittoastian pohjan halkaisijan tulee olla sama kuin keittoalueen halkaisija.
- Käytä pienempää keittoastiaa pienemmillä keittoalueilla.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai pakastetun ruoan sulattamiseksi.

## 12. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

 Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pendant de nombreuses années, en intégrant des technologies innovantes vous simplifiant la vie – fonctions que vous ne trouverez peut-être pas sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

**Consultez notre site pour :**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

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



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

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



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

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

## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....                     | 75 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....                        | 78 |
| 3. INSTALLATION.....                                 | 80 |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....                    | 82 |
| 5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....                      | 83 |
| 6. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....                    | 86 |
| 7. CONSEILS.....                                     | 88 |
| 8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....                       | 90 |
| 9. DÉPANNAGE.....                                    | 90 |
| 10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....                 | 92 |
| 11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....                       | 93 |
| 12. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... | 94 |

## 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour

responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible 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 sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## **1.2 Sécurité générale**

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons

d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **AVERTISSEMENT** : 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.
- La fumée est une indication de surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT :** Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation

#### **AVERTISSEMENT!**

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

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou de dommages matériels.

- 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. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité 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 sous l'appareil pour en bloquer l'accès. Ce panneau peut être en contreplaqué, provenir d'un autre meuble de cuisine, et doit être composé d'un matériau non inflammable.
- Le panneau de séparation doit couvrir entièrement l'espace sous la table de cuisson.

### 2.2 Branchement électrique

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.

- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installé le 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 une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente 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 branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

## 2.3 Utilisation



### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.

- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éviter un choc électrique.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.



### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



### **AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.

- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

## 2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.

## 2.5 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

## 2.6 Mise au rebut



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

# 3. INSTALLATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 3.1 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 .....

## 3.2 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.

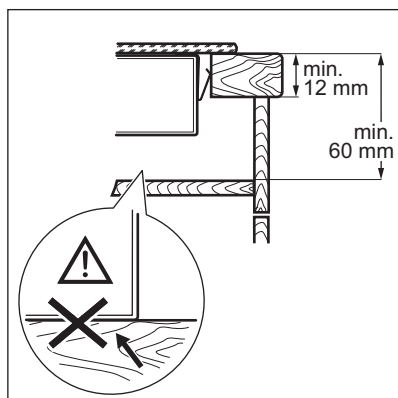
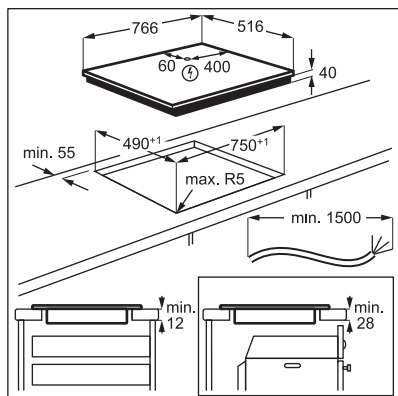
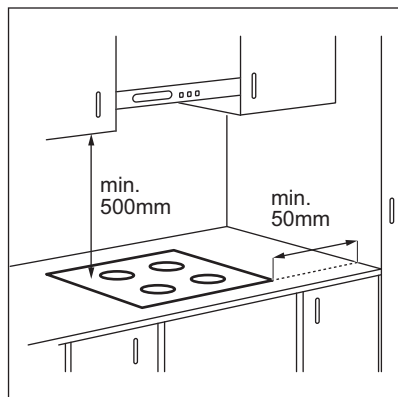
## 3.3 Câble de connexion

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui supporte une température minimale de 90 °C. Contactez un service après-vente agréé. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

## 3.4 Assemblage

Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions

d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale entre les appareils.



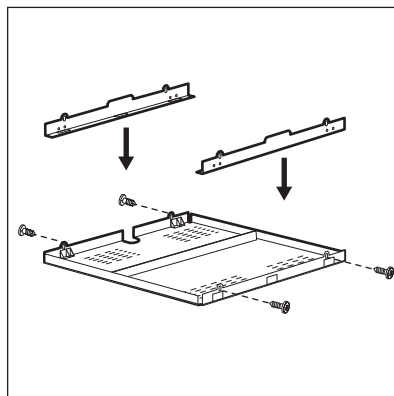
Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson radiante AEG - Installation du plan de travail » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.

**YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
 Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Enceinte de protection



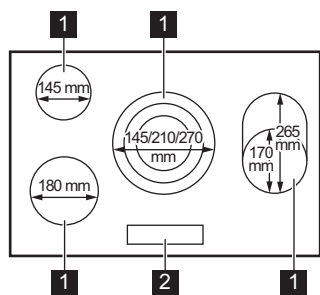
Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire supplémentaire), le fond de protection installé directement sous la table de cuisson n'est pas nécessaire. L'accessoire enceinte de protection peut ne pas être disponible dans certains pays. Contactez le service Consommateurs.



**Vous ne pouvez pas utiliser l'enceinte de protection si vous installez la table de cuisson au-dessus d'un four.**

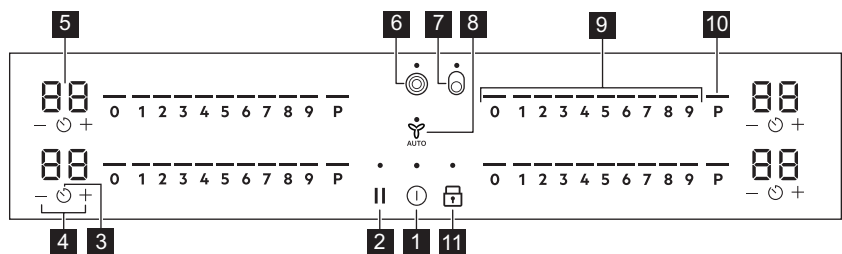
## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Agencement des zones de cuisson



- 1 Zone de cuisson
- 2 Bandeau de commande

### 4.2 Configuration du bandeau de commande



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

| Touche<br>sensi-<br>ve | Fonction | Description                                                                             |
|------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                      | ⏻        | En fonctionnement / A l'arrêt<br>Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt l'appareil. |
| 2                      |          | Pause<br>Pour activer et désactiver la fonction.                                        |
| 3                      | ⌚        | Minuteur<br>Pour régler la fonction.                                                    |
| 4                      | + / -    | -<br>Pour augmenter ou diminuer la durée.                                               |
| 5                      | -        | Affichage du minuteur<br>Pour indiquer la durée, en minutes.                            |
| 6                      | ⦿        | -<br>Pour activer ou désactiver le circuit extérieur de la zone de cuisson.             |

|    | Touche<br>sensiti-<br>ve | Fonction                                         | Description                                                            |
|----|--------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 7  |                          | -                                                | Pour activer ou désactiver le circuit extérieur de la zone de cuisson. |
| 8  |                          | Hob²Hood                                         | Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction.              |
| 9  | -                        | Bandeau de sélection                             | Pour sélectionner un niveau de cuisson.                                |
| 10 | P                        | PowerBoost                                       | Pour activer la fonction.                                              |
| 11 |                          | Touches Verrouil / Dispositif de sécurité enfant | Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.              |

### 4.3 Voyants de l'affichage

| Voyant    | Description                                                                                                                       |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| + chiffre | Un dysfonctionnement s'est produit.                                                                                               |
| /  /      | OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : poursuivre la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle. |

## 5. UTILISATION QUOTIDIENNE



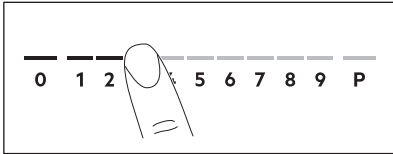
### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Activation et désactivation

Maintenez la touche ① enfoncée pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la table de cuisson.

### 5.2 Réglages de la température



1. Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection.
2. Pour désactiver une zone de cuisson, appuyez sur 0.

### 5.3 Activation et désactivation des anneaux extérieurs

Vous pouvez ajuster manuellement la surface de cuisson aux dimensions du récipient.

Sélectionnez un niveau de cuisson pour la zone de cuisson. Choisissez le symbole dédié à la zone de cuisson : .

**Pour activer la bague extérieure :** touchez le symbole. L'indicateur apparaît.

**Pour activer une autre sonnerie :** appuyez à nouveau sur . L'indicateur suivant apparaît.

**Pour désactiver la sonnerie extérieure :** appuyez sur le symbole jusqu'à ce que l'indicateur disparaisse.



Lorsque vous activez la zone de cuisson mais que vous n'activez pas la bague extérieure, l'éclairage qui sort de la zone peut couvrir la bague extérieure. Cela ne signifie pas que l'anneau extérieur est activé. Pour voir si l'anneau est activé, vérifiez l'indicateur.

## 5.4 PowerBoost

Utilisez la fonction pour obtenir le niveau de cuisson souhaité plus rapidement. Lorsque la fonction est activée, la zone de cuisson fonctionne au niveau de cuisson le plus élevé au début, puis poursuit au niveau de cuisson souhaité.

**Pour activer la fonction pour une zone de cuisson :** appuyez sur **P**. Touchez

immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Les voyants au-dessus de **P** et le niveau de cuisson souhaité apparaissent. Vous pouvez sélectionner un nouveau niveau de cuisson tant que les voyants sont fixes. Si le voyant au-dessus du niveau de cuisson clignote, une modification du niveau de cuisson désactive la fonction.

**Pour désactiver la fonction :** modifiez le niveau de cuisson.

## 5.5 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)



### AVERTISSEMENT!



Tant que le voyant est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

Les indicateurs s'allument lorsqu'une zone de cuisson est chaude. Ils indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser :

- poursuivre cuisson,

- maintien au chaud,

- chaleur résiduelle.

L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est éteinte mais que la zone de cuisson est encore chaude.

L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.

## 5.6 Minuteur

### Minuteur sablier

Utilisez cette fonction pour régler la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson, uniquement pour une session.

Réglez le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée, puis réglez la fonction.

1. Appuyez sur . 00 apparaît sur l'écran du minuteur.
2. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler la durée (00 à 99 minutes).
3. Appuyez sur pour démarrer le minuteur ou attendez 3 secondes. Le minuteur lance le compte à rebours.

**Pour modifier la durée :** sélectionnez la zone de cuisson en utilisant et appuyez sur **+** ou **-**.

**Pour désactiver la fonction :** sélectionnez la zone de cuisson en utilisant , puis appuyez sur **-**. Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

### Minuterie

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson sont éteintes. Le niveau de cuisson indique 00.

1. Appuyez sur la touche .
2. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler l'heure.

Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur  et . Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

## 5.7 Gestion alimentation

Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson. La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

- Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible (reportez-vous à la plaque signalétique), la puissance des zones de cuisson sera automatiquement réduite.
- Le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée est toujours prioritaire. La puissance restante sera répartie entre les zones de cuisson précédemment activées dans l'ordre inverse de sélection.
- Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de sélection clignote et indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.
- Les zones de cuisson continueront de fonctionner avec le niveau de cuisson réduit. Modifiez manuellement les niveaux de cuisson des zones de cuisson si nécessaire.

## 5.8 Structure des menus

Le tableau indique la structure du menu de base.

### Paramètres utilisateur

| Sym-bole | Réglage                          | Options possibles                        |
|----------|----------------------------------|------------------------------------------|
| b        | Signal sonore                    | En fonctionnement / A l'arrêt (--)       |
| H        | Mode hotte                       | 0 - 6                                    |
| E        | Historique des alarmes / erreurs | La liste des alarmes / erreurs récentes. |

### Pour entrer les paramètres utilisateur :

appuyez et maintenez enfoncé  pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé . Les réglages apparaissent sur le minuteur des zones de cuisson gauches.

**Navigation dans le menu :** le menu est constitué du symbole de réglage et d'une valeur. Le symbole apparaît sur le minuteur arrière et la valeur apparaît sur le minuteur avant. Pour parcourir les réglages, appuyez sur  sur le minuteur avant. Pour modifier la valeur du réglage, appuyez sur  ou  sur le minuteur avant.

**Pour quitter le menu :** appuyez sur .

### OffSound Control

Vous pouvez activer / désactiver les signaux sonores dans le Menu > Paramètres utilisateur.



Reportez-vous à la section « Structure du menu ».

Lorsque les signaux sonores sont désactivés, vous pouvez toujours entendre un son lorsque :

- vous appuyez sur  ;
- le minuteur s'arrête ;
- vous appuyez sur un symbole inactif.

## 6. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 6.1 Arrêt automatique

La fonction désactive la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont éteintes ;
- ne pas régler le niveau de cuisson ou la vitesse du ventilateur après l'activation de 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). Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Retirez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- l'appareil devient trop chaud (par exemple, lorsqu'une casserole chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous ne désactivez pas une zone de cuisson, ou ne changez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, la table de cuisson s'éteint.

La relation entre le niveau de cuisson et le délai après lequel l'appareil s'éteint :

| Réglages de la température | La table de cuisson se met à l'arrêt après |
|----------------------------|--------------------------------------------|
| 1 - 2                      | 6 heures                                   |
| 3 - 4                      | 5 heures                                   |
| 5                          | 4 heures                                   |
| 6 - 9                      | 1,5 heure                                  |

### 6.2 Pause

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

Lorsque la fonction est activée, ① et II peuvent être utilisés. Tous les autres symboles figurant sur les bandeaux de commande sont bloqués.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

1. **Pour activer la fonction** : appuyez sur la touche II.

Le niveau de cuisson est réduit à 1.

2. **Pour désactiver la fonction**, appuyez sur II.

Le réglage précédent du niveau de cuisson apparaît.

### 6.3 Touches Verrouil

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant le fonctionnement de la table de cuisson. Vous éviterez ainsi toute modification accidentelle du niveau de cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

**Pour activer la fonction** : appuyez sur la touche .

**Pour désactiver la fonction** : appuyez à nouveau sur .



La fonction se désactive lorsque vous éteignez la table de cuisson.

### 6.4 Dispositif de sécurité enfant

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

**Pour activer la fonction** : appuyez sur ①. Ne paramétrez pas le niveau de cuisson

Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole apparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur ①.



La fonction reste active lorsque vous éteignez la table de cuisson. Le voyant ci-dessus  est allumé.

**Pour désactiver la fonction** : appuyez sur ①. Ne paramétrez pas le niveau de cuisson.

Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur ①.

**Cuisson avec la fonction activée :** appuyez sur , puis sur  pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson en appuyant sur , la fonction est à nouveau activée.

6.5 Hob²Hood

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de raccorder la table de cuisson à une hotte particulière. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement d'après le réglage du mode et la température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson. Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement depuis la table de cuisson.



Sur la plupart des hottes, le système de commande à distance est désactivé par défaut. Activez-le avant d'utiliser la fonction. Pour plus d'informations, reportez-vous au manuel d'utilisation de la hotte.

**Utiliser automatiquement la fonction**  
Pour utiliser la fonction automatiquement, réglez le mode automatique sur H1 – H6. La hotte réagit dès que vous actionnez la plaque de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur.

Modes automatiques

|                  | Éclairage automatique | Ébullition <sup>1)</sup> | Friture <sup>2)</sup>    |
|------------------|-----------------------|--------------------------|--------------------------|
| H0               | A l'arrêt             | A l'arrêt                | A l'arrêt                |
| H1               | En fonctionnement     | A l'arrêt                | A l'arrêt                |
| H2 <sup>3)</sup> | En fonctionnement     | Vitesse de ventilation 1 | Vitesse de ventilation 1 |
| H3               | En fonctionnement     | A l'arrêt                | Vitesse de ventilation 1 |

|    | Éclairage automatique | Ébullition <sup>1)</sup> | Friture <sup>2)</sup>    |
|----|-----------------------|--------------------------|--------------------------|
| H4 | En fonctionnement     | Vitesse de ventilation 1 | Vitesse de ventilation 1 |
| H5 | En fonctionnement     | Vitesse de ventilation 1 | Vitesse de ventilation 2 |
| H6 | En fonctionnement     | Vitesse de ventilation 2 | Vitesse de ventilation 3 |

- 1) La table de cuisson détecte le processus d'ébullition et sélectionne la vitesse de ventilation en fonction du mode automatique.
- 2) La table de cuisson détecte le processus de friture et sélectionne la vitesse de ventilation en fonction du mode automatique.
- 3) Ce mode active le ventilateur et l'éclairage, sans tenir compte de la température.

Modifier du mode automatique

- Désactivez la table de cuisson.
- Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint.
- Appuyez sur  pendant 3 secondes.
- Appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que **H** s'allume.
- Appuyez sur la touche  du minuteur pour sélectionner un mode automatique.



Pour faire fonctionner la hotte directement depuis le panneau de la hotte, désactivez le mode automatique de la fonction.



Lorsque vous terminez la cuisson et mettez à l'arrêt la table de cuisson, la ventilation de la hotte pourrait continuer à fonctionner pendant un certain temps. Au bout d'un moment, le système désactive automatiquement la ventilation et vous empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.

Utiliser manuellement la vitesse de ventilation

Vous pouvez également activer la fonction manuellement. Pour ce faire, appuyez sur la touche  lorsque la table de cuisson est

active. Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse du ventilateur. En appuyant sur la touche , la vitesse du ventilateur est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau intensif et que vous appuyez sur la touche  à nouveau, la vitesse du ventilateur reviendra à 0, désactivant ainsi le ventilateur de la hotte. Pour réactiver le ventilateur à vitesse 1, appuyez sur la touche .



Pour activer le fonctionnement automatique de la fonction, éteignez puis rallumez la table de cuisson.

**Activer l'éclairage**  
Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer automatiquement la lumière dès que vous allumez la table de cuisson. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur H1 – H6.



La lumière de la hotte s'éteint 2 minutes après avoir désactivé la table de cuisson.

7. CONSEILS



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Récipients de cuisson

- Pour éviter la surchauffe et améliorer les performances des zones, le récipient doit être aussi épais et plat que possible.
- Assurez-vous que le dessous des récipients est propre et sec avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.
- Veillez toujours à ne pas faire glisser ni frotter le récipient sur les bords et les coins du verre , car cela pourrait écailler ou endommager la surface du verre.



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

7.2 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.

7.3 Guide de cuisson simplifié



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

| Réglages de la température | Utilisez pour :                     | Durée (min)   | Conseils                              |
|----------------------------|-------------------------------------|---------------|---------------------------------------|
| 1                          | Gardez au chaud les aliments cuits. | si nécessaire | Placez un couvercle sur le récipient. |

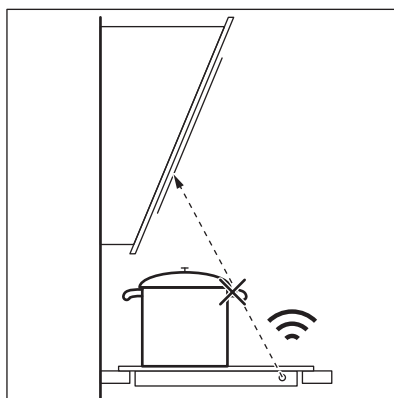
| Réglages de la température | Utilisez pour :                                                                                                           | Durée (min)   | Conseils                                                                                                                        |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - 2                      | Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.                                                            | 5 - 25        | Mélangez de temps en temps.                                                                                                     |
| 2                          | Solidifier : omelettes, œufs cocotte.                                                                                     | 10 - 40       | Cuisez avec un couvercle.                                                                                                       |
| 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                      | Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.                                                                  | 20 - 45       | Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant le processus.                                      |
| 4 - 5                      | Pommes de terre à la vapeur et autres légumes.                                                                            | 20 - 60       | Couvrez le fond de la cuve avec 1 à 2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant le processus. Gardez le couvercle sur la cuve. |
| 4 - 5                      | Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.                                                   | 60 - 150      | Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.                                                                              |
| 6 - 7                      | Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. | si nécessaire | Retournez-le si nécessaire.                                                                                                     |
| 7 - 8                      | Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.                                                                   | 5 - 15        | Retournez-le si nécessaire.                                                                                                     |
| 9                          | Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.                  |               |                                                                                                                                 |
| <b>P</b>                   | Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.                                                         |               |                                                                                                                                 |

## 7.4 Conseils pour Hob²Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :

- Protégez le bandeau de la hotte de la lumière directe du soleil.
- Ne pointez pas de lumière halogène sur le bandeau de la hotte.
- Ne recouvrez pas le bandeau de commande de la table de cuisson.
- Ne bloquez pas le signal entre la table de cuisson et la hotte (par exemple avec la main, la poignée d'un ustensile ou un grand récipient). Voir l'illustration.

**La hotte illustrée ci-dessous est présentée à titre d'illustration uniquement.**





D'autres appareils contrôlés à distance peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas ce type d'appareil à proximité de la table de cuisson lorsque Hob<sup>2</sup>Hood est actif.

### Hottes dotées de la fonction Hob<sup>2</sup>Hood

Pour trouver la gamme complète de hottes compatibles avec cette fonction, reportez-

vous à notre site Web. Les hottes AEG dotées de cette fonction doivent afficher le symbole  AUTO.

## 8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient 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 produit de nettoyage spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez toujours un grattoir recommandé pour les tables de cuisson avec une surface en verre. Utilisez le grattoir uniquement comme outil supplémentaire pour nettoyer le verre après la procédure de nettoyage standard.



### AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.

### 8.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, le sucre et les aliments contenant du sucre, car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.

## 9. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

# 9.1 Que faire si...

| Problème                                                                                                                                | Cause possible                                                                                                     | Solution                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.                                                                 | La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.     | Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.                                                     |
|                                                                                                                                         | Le fusible a disjoncté.                                                                                            | Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
|                                                                                                                                         | Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans les 60 secondes.                                                   | Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 60 secondes.                                        |
|                                                                                                                                         | Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.                                               | Appuyez sur une seule touche sensible.                                                                                                                 |
|                                                                                                                                         | Pause est activé.                                                                                                  | Reportez-vous à la section « Pause ».                                                                                                                  |
| Un bip constant se déclenche.                                                                                                           | Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.                                               | Nettoyez le bandeau de commande.                                                                                                                       |
|                                                                                                                                         | Le branchement électrique est incorrect.                                                                           | Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.                                     |
|                                                                                                                                         | Les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible. Votre table de cuisson fonctionne correctement. | Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au chapitre « Gestion alimentation ».                      |
| Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt. | Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.                                               | Retirez l'objet des touches sensibles.                                                                                                                 |
| La table de cuisson se met à l'arrêt.                                                                                                   | Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible ①.                                                             | Retirez l'objet de la touche sensible.                                                                                                                 |
| Le 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 ou le capteur est endommagé.     | Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.                                                             |
|                                                                                                                                         | Vous utilisez un très grand récipient qui bloque le signal.                                                        | Utilisez un plus petit récipient, changez la zone de cuisson ou faites fonctionner la hotte manuellement.                                              |
| Montée en température automatique ne fonctionne pas.                                                                                    | Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.                                                                      | Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la puissance de la fonction.                                                                        |
|                                                                                                                                         | La zone est chaude.                                                                                                | Laissez la zone refroidir suffisamment.                                                                                                                |
|  Il y a une zone sombre sur la zone multiple.         | Il est normal qu'il y ait une zone sombre sur la zone multiple.                                                    |                                                                                                                                                        |

| Problème                                                                                                                  | Cause possible                                                                 | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le bandeau de commande devient chaud au toucher.                                                                          | L'ustensile est trop grand ou vous le placez trop près du bandeau de commande. | Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.                            | Les signaux sonores sont désactivés.                                           | Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Le voyant au-dessus du symbole  s'allume. | Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil est activée.                 | Reportez-vous aux sections « Dispositif de sécurité enfant » et « Touches verrouil. ».                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  et un chiffre s'affichent.               | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.                            | Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé. |

## 9.2 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. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser

correctement la table de cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de garantie en cours. Les informations concernant la période de garantie et les centres de service après-vente agréés figurent dans le livret de garantie.

# 10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

## 10.1 Plaque signalétique

Modèle HK857870XB  
Type 65 D4A 62 AA

Numéro de série.....  
AEG

PNC 949 598 121 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Fabriqué en : Allemagne  
7.35 kW



## 10.2 Caractéristiques des zones de cuisson

| Zone de cuisson | Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W] | Diamètre de la zone de cuisson [mm] |
|-----------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Avant gauche    | 2000                                                | 180                                 |
| Arrière gauche  | 1600                                                | 145                                 |

| Zone de cuisson | Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W] | Diamètre de la zone de cuisson [mm] |
|-----------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Avant centrale  | 1600 / 2300 / 3000                                  | 145 / 210 / 270                     |
| Avant droite    | 1800 / 2800                                         | 170 / 265                           |

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

## 11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 11.1 Informations produits

|                                                                  |                                                                  |                                                          |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Identification du modèle                                         | HK857870XB                                                       |                                                          |
| Type de table de cuisson                                         | Plan de cuisson intégré                                          |                                                          |
| Nombre de zones de cuisson                                       | 4                                                                |                                                          |
| Technologie de chauffage                                         | Radiant                                                          |                                                          |
| Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)                    | Avant gauche<br>Arrière gauche<br>Avant centrale                 | 18.0 cm<br>14.5 cm<br>27.0 cm                            |
| Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire | Avant droite                                                     | L 26.5 cm<br>l 17.0 cm                                   |
| Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking) | Avant gauche<br>Arrière gauche<br>Avant centrale<br>Avant droite | 191.4 Wh/kg<br>196.9 Wh/kg<br>188.9 Wh/kg<br>180.7 Wh/kg |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)  | 189.5 Wh/kg                                                      |                                                          |

IEC / EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.

### 11.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.

- Posez les récipients sur la zone de cuisson avant de l'activer.
- Le fond du récipient doit avoir le même diamètre que la zone de cuisson.
- Placez les petits récipients sur les zones de cuisson les plus petites.
- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

## 12. 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.

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**

Cet appareil,  
ses accessoires  
et cordons  
se recyclent

REPRISE  
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER  
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**FR**



## 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. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um das Beste aus ihm herauszuholen.

**Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:**



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

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



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

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



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

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

## KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 **Warnungs-/Sicherheitshinweise**

 **Allgemeine Informationen und Empfehlungen**

 **Informationen zum Umweltschutz**

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE.....           | 95  |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....        | 98  |
| 3. MONTAGE.....                       | 100 |
| 4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....            | 102 |
| 5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....            | 103 |
| 6. ZUSATZFUNKTIONEN.....              | 106 |
| 7. TIPPS UND HINWEISE.....            | 108 |
| 8. REINIGUNG UND PFLEGE.....          | 110 |
| 9. FEHLERSUCHE.....                   | 110 |
| 10. TECHNISCHE DATEN.....             | 112 |
| 11. ENERGIEEFFIZIENZ.....             | 113 |
| 12. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG..... | 114 |

## 1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder

Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort 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/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

## **1.2 Allgemeine Sicherheit**

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.

- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Rauch ist ein Hinweis auf Überhitzung. Verwende niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalte das Gerät aus und lösche Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.
- **WARNUNG:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der von einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **ACHTUNG:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwende das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die

Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall den autorisierten Kundendienst.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.



#### **WARNUNG!**

Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schanks mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster.

So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.

- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Achten Sie darauf eine feuerfeste Trennplatte aus Sperrholz, Küchenmöbelmaterial oder einem anderen nicht entflammaren Material unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.
- Die Trennplatte muss den gesamten Bereich unter dem Kochfeld abdecken.

### 2.2 Elektrischer Anschluss



#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- muss das Gerät geerdet werden.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.

- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissere dich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Stromnetz-kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwende das richtige Stromnetz-kabel.
- Achte darauf, dass sich das Stromnetz-kabel nicht verheddert.
- Stelle sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwende die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stelle beim Anschluss des Gerätesteckers an eine Steckdose 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.
- Achte darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wende dich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unser autorisiertes Servicezentrum oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der

Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

## 2.3 Gebrauch

### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entferne vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissere dich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalte die Kochzone nach jedem Gebrauch auf „aus“.
- Lege kein Besteck bzw. keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. So vermeiden Sie einen elektrischen Schlag.
- Wenn du Speisen in heißes Öl legst, kann es spritzen.
- Verwende keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anderes angegeben.
- Verwende nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

### **WARNUNG!**

Brand- und Explosionsgefahr.

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.

- Die Dämpfe, die sehr heißes Öl freisetzt, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



#### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stelle kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lege keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lass Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achte darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalte die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas / der Glaskeramik verursachen. Hebe diese Gegenstände immer an, wenn du sie auf der Kochfläche bewegen musst.

### **2.4 Reinigung und Pflege**

- Reinige das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalte das Gerät vor dem Reinigen aus und lass es abkühlen.

- Reinige das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinige das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwende ausschließlich Neutralreiniger. Verwende keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.

### **2.5 Wartung**

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

### **2.6 Entsorgung**



#### **WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

## **3. MONTAGE**



#### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### **3.1 Vor der Montage**

Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild

finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer .....

### **3.2 Einbau-Kochfelder**

Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende

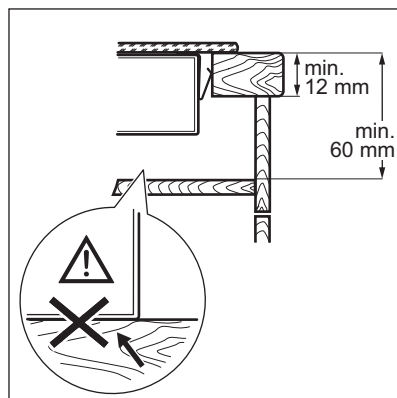
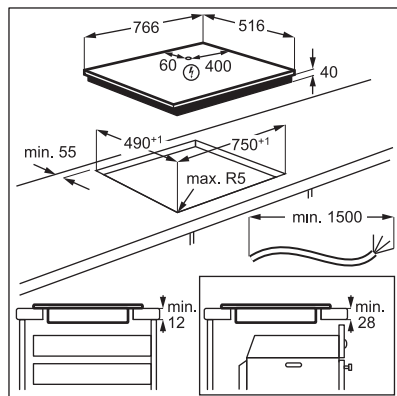
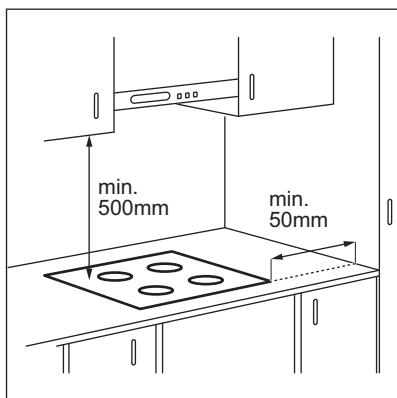
Einbaumöbel und Arbeitsplatten betrieben werden.

### 3.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp: H05V2V2-F die einer Temperatur von 90 °C oder mehr standhält. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

### 3.4 Aufbau

Wenn Sie das Kochfeld unter einer Dunstabzugshaube installieren, beachten Sie bitte die Montageanleitung der Dunstabzugshaube für den Mindestabstand zwischen den Geräten.



Sie finden das Video-Tutorial „So installieren Sie Ihr AEG Strahlungskochfeld - Arbeitsflächeninstallation“. indem Sie den vollständigen Namen eingeben, der in der folgenden Grafik angegeben ist.

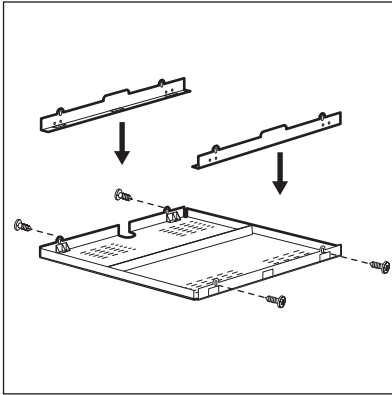


[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Schutzkasten



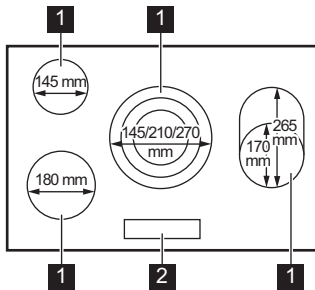
Wenn Sie einen Schutzkasten (optionales Zubehör) verwenden, ist der Schutzboden direkt unter dem Kochfeld nicht erforderlich. Das Schutzkasten Zubehör ist möglicherweise in einigen Ländern nicht erhältlich. Wenden Sie sich an den Kundendienst-Service.



Der Schutzkasten kann nicht verwendet werden, wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird.

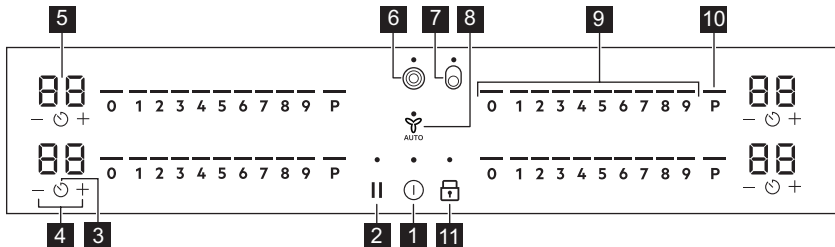
## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Anordnung der Kochflächen



- 1** Kochzone
- 2** Bedienfeld

### 4.2 Bedienfeldlayout



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

|    | Sensorfeld                                                                        | Funktion                       | Beschreibung                                           |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 1  | ⓘ                                                                                 | Ein / Aus                      | Ein- und Ausschalten des Geräts.                       |
| 2  |                                                                                   | Pause                          | Ein- und Ausschalten der Funktion.                     |
| 3  | ⌚                                                                                 | Timer                          | Einstellen der Funktion.                               |
| 4  | + / -                                                                             | -                              | Erhöhen oder Verringern der Zeit.                      |
| 5  | -                                                                                 | Timer-Anzeige                  | Zeigt die Zeit in Minuten an.                          |
| 6  | ⊙                                                                                 | -                              | Ein- und Ausschalten des äußeren Kreises.              |
| 7  | ⊖                                                                                 | -                              | Ein- und Ausschalten des äußeren Kreises.              |
| 8  |  | Hob²Hood                       | Ein- und Ausschalten des manuellen Modus der Funktion. |
| 9  | -                                                                                 | Einstellskala                  | Einstellen der Kochstufe.                              |
| 10 | P                                                                                 | PowerBoost                     | Einschalten der Funktion.                              |
| 11 |  | Verriegelung / Kindersicherung | Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds.               |

## 4.3 Display-Anzeigen

| Anzeige                                                                                                                                                                                                                                                  | Beschreibung                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  + Ziffer                                                                                                                                                                | Es ist eine Störung aufgetreten.                                                     |
|  /  /  | OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren / Warmhalten / Restwärme. |

# 5. TÄGLICHER GEBRAUCH

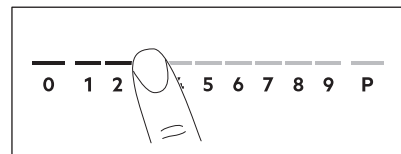
### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 5.1 Ein- und Ausschalten

Halten Sie ⓘ gedrückt, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

## 5.2 Kochstufe



1. Drücken Sie die gewünschte Kochstufe auf der Einstellskala.
2. Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 0.

### 5.3 Ein- und Ausschalten der äußeren Heizkreise

Sie können die Kochfläche manuell an die Abmessungen des Kochgeschirrs anpassen.

Stellen Sie eine Hitzeeinstellung für die Kochzone ein. Wählen Sie das Symbol für die entsprechende Kochzone:  .

#### Um den äußeren Ring zu aktivieren:

Berühren Sie das Symbol. Der Indikator erscheint.

#### Um einen weiteren Ring zu aktivieren:

Berühren Sie  erneut. Der nachfolgende Indikator erscheint.

#### Zum Ausschalten des äußeren Rings:

Berühren Sie das Symbol, bis die Anzeige verschwindet.



Wenn Sie die Kochzone, aber den äußeren Ring nicht aktivieren, kann das Licht, das aus der Zone kommt, den äußeren Ring abdecken. Dies bedeutet nicht, dass der äußere Ring aktiviert ist. Um zu sehen, ob der Ring aktiviert ist, überprüfen Sie die Anzeige.

### 5.4 PowerBoost

Verwenden Sie diese Funktion, um eine gewünschte Wärmeeinstellung in kürzerer Zeit zu erreichen. Wenn die Funktion eingeschaltet ist, wird die Kochzone zu Beginn mit der höchsten Wärmeeinstellung betrieben und fährt dann mit der gewünschten Wärmeeinstellung fort.

#### Zum Aktivieren der Funktion für eine

**Kochzone:** Berühren Sie **P**. Berühren Sie sofort eine gewünschte Kochstufe. Die

Anzeigen über **P** und die gewählte Kochstufe werden angezeigt. Sie können eine neue Kochstufe wählen, solange die Anzeigen konstant leuchten. Wenn die Anzeige über der Kochstufe blinkt, wird die Funktion durch eine Änderung der Kochstufe ausgeschaltet.

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

### 5.5 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige)

#### **WARNUNG!**

 /  /  Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Anzeigen erscheinen, wenn eine Kochzone heiß ist. Sie zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die du gerade verwendest:

 – Kochen fortsetzen,

 – Warmhalten,

 – Restwärme.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn du sie nicht benutzt,
- wenn heißes Kochgeschirr auf die kalte Kochzone gestellt wird,
- wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, aber die Kochzone noch heiß ist.

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

### 5.6 Timer

#### Countdown-Kurzzeitwecker

Mit dieser Funktion kann festgelegt werden, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang in Betrieb sein soll.

Stellen Sie die Heizstufe für die ausgewählte Kochzone und danach die Funktion ein.

1. Drücken Sie . 00 erscheint auf dem Timer-Display.
2. Drücken Sie **+** oder **-**, um die Zeit (00 - 99 Minuten) einzustellen.
3. Drücken Sie , um den Timer zu starten oder warten Sie 3 Sekunden. Der Timer beginnt herunterzuzählen.

**Zum Ändern der Zeit:** Wählen Sie die Kochzone mit  und drücken Sie **+** oder **-**.

**Zum Ausschalten der Funktion:** Wählen

Sie die Kochzone mit und drücken Sie . Die verbleibende Zeit zählt rückwärts auf 00.

Der Timer beendet das Herunterzählen, ein Signal ertönt und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal und das Blinken zu beenden.

**Kurzzeitwecker**

Sie können diese Funktion verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet, die Kochzonen aber nicht in Betrieb sind. Die Heizstufeneinstellung zeigt 00.

- 1. Drücken Sie .
- 2. Die Zeit wird mit oder eingestellt. Der Timer beendet das Herunterzählen, ein Signal ertönt und 00 blinkt. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal und das Blinken zu beenden.

**Zum Ausschalten der Funktion:** Drücken Sie und . Die verbleibende Zeit zählt zurück auf 00.

**5.7 Leistungsbegrenzung**

Sind mehrere Zonen eingeschaltet und die verbrauchte Leistung überschreitet die Begrenzung der Stromversorgung, teilt diese Funktion die verfügbare Leistung zwischen allen Kochzonen auf. Das Kochfeld steuert die Kochstufen, um die Sicherungen der Hausinstallation zu schützen.

- Erreicht das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung (siehe Typenschild), wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Die Kochstufe der zuletzt gewählten Kochzone wird immer priorisiert. Die verbleibende Leistung wird zwischen den zuvor eingeschalteten Kochzonen in umgekehrter Reihenfolge aufgeteilt.
- Bei Kochzonen, deren Leistung reduziert ist, blinkt die Bedienleiste und zeigt die maximal möglichen Heizstufen an.
- Die Kochzonen arbeiten mit der reduzierten Kochstufe weiter. Ändern Sie bei Bedarf die Kochstufen der Kochzonen manuell.

**5.8 Menüstruktur**

Die Tabelle zeigt die Basismenüstruktur.

**Benutzereinstellungen**

| Sym-<br>bol | Einstellung                 | Mögliche Optio-<br>nen                     |
|-------------|-----------------------------|--------------------------------------------|
| b           | Ton                         | Ein / Aus (--)                             |
| H           | Abzugshaubenmo-<br>dus      | 0 - 6                                      |
| E           | Alarm / Fehlerhisto-<br>rie | Die Liste der letzten<br>Alarmer / Fehler. |

**Zur Eingabe der Benutzereinstellungen:**

Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt. Halten Sie dann gedrückt. Die Einstellungen erscheinen auf dem Timer der linken Kochzonen.

**Navigieren im Menü:** Das Menü besteht aus dem Einstellungssymbol und einem Wert. Das Symbol erscheint auf dem hinteren Timer und der Wert erscheint auf dem vorderen Timer. Um zwischen den Einstellungen zu navigieren, drücken Sie auf dem vorderen Timer. Um den Einstellungswert zu ändern, drücken Sie oder auf dem vorderen Timer.

**Um das Menü zu verlassen:** Drücken Sie .

**OffSound Control**

Sie können die Töne im Menü > Benutzereinstellungen aktivieren / deaktivieren.

Siehe „Menü-Struktur“.

Wenn die Töne ausgeschaltet sind, können Sie den Ton immer noch hören, wenn:

- Sie berühren,
- der Timer heruntergezählt wird,
- Sie ein inaktives Symbol drücken.

## 6. ZUSATZFUNKTIONEN

### 6.1 Automatische Abschaltung

**Die Funktion schaltet das Kochfeld automatisch aus, wenn:**

- alle Kochzonen ausgeschaltet sind,
- du nach dem Einschalten des Kochfelds keine Heizstufe oder Lüfterdrehzahl einstellst,
- wenn das Bedienfeld mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.) bedeckt ist. Ein Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Entferne den Gegenstand oder reinige das Bedienfeld.
- wenn das Gerät zu heiß wird (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lass die Kochzone abkühlen, bevor du das Kochfeld wieder benutzt.
- wenn du eine Kochzone nicht ausschaltest oder die Kochstufe änderst. Nach einiger Zeit schaltet sich das Kochfeld aus.

**Das Verhältnis zwischen der Heizeinstellung und der Zeit, nach der das Gerät ausgeschaltet wird:**

| Kochstufe | Das Kochfeld schaltet sich ab nach |
|-----------|------------------------------------|
| 1 - 2     | 6 Stunden                          |
| 3 - 4     | 5 Stunden                          |
| 5         | 4 Stunden                          |
| 6 - 9     | 1,5 Stunden                        |

### 6.2 Pause

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

Wenn die Funktion in Betrieb ist, kann ① und II verwendet werden. Alle anderen Symbole des Bedienfelds sind verriegelt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

**1. Zum Aktivieren der Funktion:** Drücke II.

Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.

**2. Drücke zum Ausschalten der Funktion II.**

Die vorherige Heizstufe erscheint.

### 6.3 Verriegelung

Sie können das Bedienfeld sperren, während das Kochfeld eingeschaltet ist. Dadurch wird verhindert, dass die Heizstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie zuerst die Heizstufe ein.

**Zum Aktivieren der Funktion:** Drücken Sie .

**Zum Ausschalten der Funktion:** Drücken Sie  erneut.



Die Funktion wird deaktiviert, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.

### 6.4 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Kochfelds.

**Zum Aktivieren der Funktion:** Drücken Sie

①. Nehmen Sie keine Wärmeeinstellung.

Drücken und halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt, bis die Anzeige über dem Symbol erscheint. Schalten Sie das Kochfeld mit ① aus.



Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, bleibt die Funktion weiterhin aktiv. Die Anzeige über  ist eingeschaltet.

**Zum Deaktivieren der Funktion:** Drücken Sie ①. Nehmen Sie keine Wärmeeinstellung.

Drücken und halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt, bis die Anzeige über dem Symbol erlischt. Schalten Sie das Kochfeld mit ① aus.

**Kochen mit aktivierter Funktion:** Drücken Sie ①, dann  für 3 Sekunden, bis die Anzeige über dem Symbol erlischt. Sie

können das Kochfeld in Betrieb nehmen. Diese Funktion wird erneut eingeschaltet, sobald das Kochfeld mit ❶ ausgeschaltet wird.

6.5 Hob²Hood

Diese innovative automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer speziellen Dunstabzugshaube. Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube kommunizieren mit Hilfe von Infrarotsignalen. Die Drehzahl des Lüfters wird automatisch eingestellt. Sie richtet sich nach dem eingestellten Modus und der Temperatur des heißesten Kochgeschirrs auf dem Kochfeld. Du kannst den Lüfter auch manuell vom Kochfeld aus bedienen.

❶

Bei den meisten Dunstabzugshauben ist das Fernsteuerungssystem werkseitig ausgeschaltet. Aktiviere es, bevor Du die Funktion einschaltest. Weitere Informationen findest Du in der Anleitung der Dunstabzugshaube.

**Automatische Bedienung der Funktion**  
Um die Funktion automatisch zu betreiben, stellst Du den Automatikmodus auf H1 – H6 ein. Die Dunstabzugshaube reagiert, wenn Du das Kochfeld bedienst. Das Kochfeld misst die Temperatur des Kochgeschirrs automatisch und passt die Geschwindigkeit des Lüfters an.

Automatikmodi

|       | Automati-<br>sche Be-<br>leuch-<br>tung | Kochen¹)                          | Braten²)                          |
|-------|-----------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| H0    | Aus                                     | Aus                               | Aus                               |
| H1    | Ein                                     | Aus                               | Aus                               |
| H2 ❸) | Ein                                     | Lüfterge-<br>schwindig-<br>keit 1 | Lüfterge-<br>schwindig-<br>keit 1 |
| H3    | Ein                                     | Aus                               | Lüfterge-<br>schwindig-<br>keit 1 |

|    | Automati-<br>sche Be-<br>leuch-<br>tung | Kochen¹)                          | Braten²)                          |
|----|-----------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| H4 | Ein                                     | Lüfterge-<br>schwindig-<br>keit 1 | Lüfterge-<br>schwindig-<br>keit 1 |
| H5 | Ein                                     | Lüfterge-<br>schwindig-<br>keit 1 | Lüfterge-<br>schwindig-<br>keit 2 |
| H6 | Ein                                     | Lüfterge-<br>schwindig-<br>keit 2 | Lüfterge-<br>schwindig-<br>keit 3 |

- ❶) Das Kochfeld erkennt, dass gekocht wird, und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.
- ❷) Das Kochfeld erkennt, dass gebraten wird, und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.
- ❸) Dieser Modus aktiviert den Lüfter und die Backofenbeleuchtung und ist nicht von der Temperatur abhängig.

Ändern des Automatikmodus

1. Schalte das Kochfeld aus.
2. Drücke ❶ 3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
3. Drücke ❷ 3 Sekunden lang.
4. Drücke ❸ wiederholt, bis H aufleuchtet.
5. Drücke auf + des Timers, um einen Automatikmodus auszuwählen.

❶

Schalte den Automatikmodus der Funktion aus, um die Dunstabzugshaube direkt einzuschalten.

❶

Wenn Du das Garen beendest und das Kochfeld ausschaltest, kann die Dunstabzugshaube noch über einen bestimmten Zeitraum laufen. Nach dieser Zeit schaltet das System den Lüfter automatisch aus. Während der folgenden 30 Sekunden kann der Lüfter nicht wieder eingeschaltet werden.

## Manuelle Bedienung der Lüftergeschwindigkeit

Du kannst die Funktion auch manuell bedienen. Drücke hierzu , wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Dies deaktiviert den Automatikbetrieb und Du kannst die Lüftergeschwindigkeit manuell ändern. Durch Drücken von  erhöht sich die Lüftergeschwindigkeit um eine Stufe. Wenn Du die Intensivstufe gewählt hast und  erneut drückst, wird die Lüftergeschwindigkeit auf 0 gesetzt und die Dunstabzugshaube deaktiviert. Drücke , um die Lüftergeschwindigkeit 1 wieder einzustellen.



Zum Einschalten des Automatikbetriebs schalte das Kochfeld aus und wieder ein.

## Einschalten der Beleuchtung

Du kannst das Kochfeld so einstellen, dass die Beleuchtung automatisch eingeschaltet wird, wenn Du das Kochfeld einschaltest. Stelle hierzu den Automatikmodus ein auf H1 – H6.



Die Beleuchtung der Dunstabzugshaube schaltet sich 2 Minuten nach dem Ausschalten des Kochfelds aus.

## 7. TIPPS UND HINWEISE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 7.1 Kochgeschirr

- Um eine Überhitzung zu vermeiden und die Leistung der Kochzonen zu verbessern, muss das Kochgeschirr so dick und flach wie möglich sein.
- Stelle sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber und trocken ist, bevor du es auf die Kochfläche stellst.
- Achte immer darauf, das Kochgeschirr nicht an den Rändern und Ecken des Glases zu schieben oder zu reiben, da dies die Glasoberfläche beschädigen kann.



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

### 7.2 Öko Timer (Öko-Kurzzeitwecker)

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.

### 7.3 Vereinfachter Kochleitfaden



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

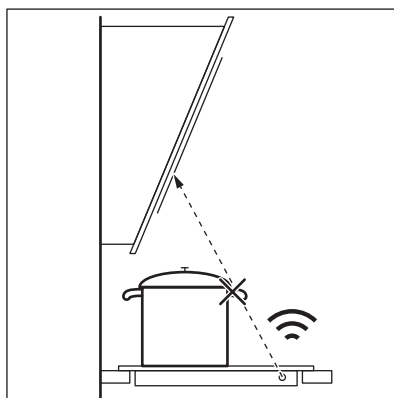
| Kochstufe | Verwendung für:                                                                                                                      | Dauer (Min.) | Tipps                                                                                                                              |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1         | Warmhalten von gekochten Speisen.                                                                                                    | nach Bedarf  | Lege einen Deckel auf das Kochgeschirr.                                                                                            |
| 1 - 2     | Sauce Hollandaise, schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.                                                                          | 5 - 25       | Von Zeit zu Zeit rühren.                                                                                                           |
| 2         | Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.                                                                                           | 10 - 40      | Mit einem Deckel garen.                                                                                                            |
| 2 - 3     | Reis- und Milchgerichte köcheln lassen, Fertiggerichte aufwärmen.                                                                    | 25 - 50      | Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.                             |
| 3 - 4     | Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.                                                                                                  | 20 - 45      | Gib ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfe die Wassermenge während des Prozesses.                                              |
| 4 - 5     | Kartoffeln und anderes Gemüse dämpfen.                                                                                               | 20 - 60      | Den Boden des Topfes mit 1 - 2 cm Wasser bedecken. Überprüfe während des Prozesses den Wasserstand. Lasse den Deckel auf dem Topf. |
| 4 - 5     | Koche größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen.                                                                  | 60 - 150     | Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.                                                                                               |
| 6 - 7     | Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen. | nach Bedarf  | Bei Bedarf umdrehen.                                                                                                               |
| 7 - 8     | Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks.                                                                                        | 5 - 15       | Bei Bedarf umdrehen.                                                                                                               |
| 9         | Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.                                |              |                                                                                                                                    |
| <b>P</b>  | Koche große Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.                                                                             |              |                                                                                                                                    |

## 7.4 Tipps und Hinweise für Hob<sup>2</sup>Hood

Bei der Bedienung des Kochfelds mit der Funktion:

- Schützen Sie die Dunstabzugshaube vor direktem Sonnenlicht.
- Stellen Sie kein Halogenlicht auf die auf die Dunstabzugshaube.
- Decken Sie das Bedienfeld des Kochfelds nicht ab.
- Unterbrechen Sie den Signalfuss zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube nicht (z. B. mit der Hand, einem Kochgeschirrgreif oder großen Topf). Siehe Abbildung.

**Die unten abgebildete Haube dient nur für Illustrationszwecke.**





Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Verwenden Sie keine derartigen Geräte in der Nähe des Kochfeldes, wenn Hob<sup>2</sup>Hood eingeschaltet ist.

### Dunstabzugshauben mit der Funktion Hob<sup>2</sup>Hood

Das gesamte Sortiment an Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion

ausgestattet sind, finden Sie auf unserer Kunden-Website. AEG Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, haben das Symbol  AUTO.

## 8. REINIGUNG UND PFLEGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 8.1 Allgemeine Informationen

- Reinige das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwende stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwende ein spezielles Reinigungsmittel, das für die Oberfläche des Kochfelds geeignet ist.
- Verwende immer einen Schaber, der für Kochfelder mit Glasoberfläche empfohlen wird. Verwende den Schaber nur als zusätzliches Werkzeug zur Reinigung des Glases nach dem Standardreinigungsverfahren.



### WARNUNG!

Verwende zum Reinigen der Glasoberfläche keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge.

### 8.2 Reinigen der Kochfelds

- **Sofort entfernen:** Geschmolzenen Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schmutz das Kochfeld beschädigen. Achte darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist:** Kalkringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinige das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wische das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entferne glänzende metallische Verfärbungen:** Benutze für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

## 9. FEHLERSUCHE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 9.1 Was zu tun ist, wenn ...

| Störung                                                                                                                                 | Mögliche Ursache                                                                                           | Problembehebung                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.                                                                              | Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.                  | Prüfe, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.                                                                               |
|                                                                                                                                         | Die Sicherung ist durchgebrannt.                                                                           | Vergewissere dich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wende dich an eine qualifizierte Elektrofachkraft. |
|                                                                                                                                         | Du hast die Kochstufe nicht innerhalb von 60 Sekunden eingestellt.                                         | Schalte das Kochfeld erneut ein und stelle die Kochstufe innerhalb von weniger als 60 Sekunden ein.                                                              |
|                                                                                                                                         | Du hast 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.                                                     | Berühre nur ein Sensorfeld.                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                         | Pause ist eingeschaltet.                                                                                   | Siehe „Pause“.                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                         | Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.                                                | Reinige das Bedienfeld.                                                                                                                                          |
| Es ist ein konstanter Piepton zu hören.                                                                                                 | Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.                                                                      | Trenne das Kochfeld von der Stromversorgung. Wende dich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.                                               |
| Du kannst die höchste Kochstufe für eine der Kochzonen nicht einschalten.                                                               | Die anderen Kochzonen verbrauchen die maximal verfügbare Leistung. Dein Kochfeld funktioniert einwandfrei. | Reduziere die Leistung der anderen Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind. Siehe „Leistungsbegrenzung“.                                             |
| Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal. | Du hast etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.                                                  | Entferne den Gegenstand von den Sensorfeldern.                                                                                                                   |
| Das Kochfeld wird ausgeschaltet.                                                                                                        | Du hast etwas auf das Sensorfeld ① gestellt.                                                               | Entferne den Gegenstand von dem Sensorfeld.                                                                                                                      |
| Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.                                                                                                | Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt.          | Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wende dich an ein autorisiertes Servicezentrum.                                                  |
|                                                                                                                                         | Du benutzt einen sehr großen Topf, der das Signal blockiert.                                               | Verwende einen kleineren Topf, wechsle die Kochzone oder bediene die Dunstabzugshaube manuell.                                                                   |
| Automatisches Aufheizen funktioniert nicht.                                                                                             | Die höchste Kochstufe ist eingestellt.                                                                     | Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion.                                                                                                 |
|                                                                                                                                         | Die Kochzone ist heiß.                                                                                     | Lasse die Kochzone abkühlen.                                                                                                                                     |

| Störung                                                                                                                                       | Mögliche Ursache                                                                 | Problembeseitigung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  In der Mehrkreis-Kochzone befindet sich ein dunkler Bereich. | Es ist normal, dass sich in der Mehrkreis-Kochzone ein dunkler Bereich befindet. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Das Bedienfeld fühlt sich heiß an.                                                                                                            | Das Kochgeschirr ist zu groß oder Du stellst es zu nah an das Bedienfeld.        | Stelle großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Es ertönt kein Signalton, wenn Du die Sensorfelder des Bedienfelds berührst.                                                                  | Der Ton ist ausgeschaltet.                                                       | Schalte den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Die Anzeige über dem Symbol  leuchtet auf.                    | Kindersicherung oder Verriegelung ist eingeschaltet.                             | Siehe „Kindersicherung“ und „Verriegelung“.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  und eine Zahl werden angezeigt.                              | Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.                                       | Schalte das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn  erneut erscheint, trenne das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalte nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wende dich an ein autorisiertes Servicezentrum. |

## 9.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten auf dem Typenschild an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld richtig bedient haben. Wenn die

Wartung von einem Servicetechniker oder einem Händler nicht kostenlos erfolgt, ist auch während der Garantiezeit eine Gebühr zu entrichten. Die Informationen über Garantiezeitraum und autorisierte Kundendienststellen finden Sie in der Garantiebroschüre.

## 10. TECHNISCHE DATEN

### 10.1 Typenschild

Modell HK857870XB  
Typ 65 D4A 62 AA

Ser.-Nr. ....  
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 598 121 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Hergestellt in: Deutschland  
7.35 kW



## 10.2 Technische Daten der Kochzonen

| Kochzone     | Nennleistung (maximale Kochstufe) [W] | Durchmesser der Kochzone [mm] |
|--------------|---------------------------------------|-------------------------------|
| Vorne links  | 2000                                  | 180                           |
| Hinten links | 1600                                  | 145                           |
| Vorne Mitte  | 1600 / 2300 / 3000                    | 120 / 175 / 210               |
| Vorne rechts | 1800 / 2800                           | 170 / 265                     |

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

## 11. ENERGIEEFFIZIENZ

### 11.1 Produktinformationen

|                                                           |                                                            |                                                          |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Modellbezeichnung                                         | HK857870XB                                                 |                                                          |
| Kochfeldtyp                                               | Einbau-Kochfeld                                            |                                                          |
| Anzahl der Kochzonen                                      | 4                                                          |                                                          |
| Heiztechnik                                               | Strahlungsbeheizung                                        |                                                          |
| Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)               | Vorne links<br>Hinten links<br>Vorne Mitte                 | 18.0 cm<br>14.5 cm<br>27.0 cm                            |
| Länge (L) und Breite (B) der nicht kreisförmigen Kochzone | Vorne rechts                                               | L 26.5 cm<br>B 17.0 cm                                   |
| Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)       | Vorne links<br>Hinten links<br>Vorne Mitte<br>Vorne rechts | 191.4 Wh/kg<br>196.9 Wh/kg<br>188.9 Wh/kg<br>180.7 Wh/kg |
| Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)          | 189.5 Wh/kg                                                |                                                          |

IEC / EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Leistung.

### 11.2 Energie sparen

Sie können Energie beim täglichen Kochen sparen, wenn Sie den folgenden Hinweisen folgen.

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.

- Stellen Sie das Kochgeschirr schon vor dem Einschalten auf die Kochzone.
- Der Boden des Kochgeschirrs sollte den gleichen Durchmesser wie die Kochzone haben.
- Stellen Sie das kleinere Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr direkt in die Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zum Schmelzen.

## 12. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

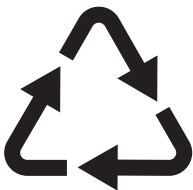
### Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

### Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten

Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

### Rücknahmepflichten der Verreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank),

Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

### **Rücknahmepflichten von Vertriebern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien**

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen

wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

# PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por elegir este producto AEG. Lo hemos creado para brindarle un rendimiento impecable durante muchos años, con tecnologías innovadoras que lo ayudan a simplificar la vida, características que quizás no encuentre en los electrodomésticos comunes. Dedique unos minutos a leer este documento para sacarle el máximo partido. Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:  
**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:  
**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.  
Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie.  
La información se encuentra en la placa de características.  
⚠ Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad  
i Información general y consejos  
🌱 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 116 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....  | 119 |
| 3. INSTALACIÓN.....                 | 121 |
| 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....    | 123 |
| 5. USO DIARIO.....                  | 124 |
| 6. FUNCIONES ADICIONALES.....       | 126 |
| 7. CONSEJOS.....                    | 129 |
| 8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....    | 131 |
| 9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....       | 131 |
| 10. DATOS TÉCNICOS.....             | 133 |
| 11. EFICACIA ENERGÉTICA.....        | 134 |
| 12. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....  | 134 |

## 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. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## **1.2 Instrucciones generales de seguridad**

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y

otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.

- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- El humo es una indicación de sobrecalentamiento. No utilizar nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apagar el aparato y cubrir las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- **ADVERTENCIA:** El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe hacerse bajo supervisión. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- 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, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un servicio autorizado o

personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.

- **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!**

Solo 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 del armario 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.

- El panel de separación tiene que cubrir completamente el área por debajo de la placa.

### 2.2 Conexión eléctrica

#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente 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.
- Utilice el cable de alimentación de red correcto.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión 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 una toma.

- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe de red (en su caso) ni el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico autorizado para cambiar un cable de alimentación 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



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Retire todo el embalaje, el etiquetado y la película protectora (si procede) antes del primer uso.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.

- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la toma de corriente. Esto debe hacerse para evitar descargas eléctricas.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, puede saltar.
- No ponga papel de aluminio ni otros materiales entre la superficie de cocción y el utensilio de cocina, a menos que el fabricante de este aparato indique lo contrario.
- Utilice únicamente en este aparato accesorios recomendados por el fabricante.



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendio y explosión.

- Las grasas y el aceite pueden liberar vapores inflamables al calentarse. Mantenga cualquier llama u objeto caliente alejado de grasas y aceites cuando los use para cocinar.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones espontáneas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar fuego a menor temperatura que el aceite que se usa por primera vez.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de daños en el aparato.

- No coloque utensilios de cocina calientes sobre 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 recipientes hierva hasta evaporarse.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.

- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- Los utensilios de cocina de hierro fundido, aluminio que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

## 2.4 Cuidado y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- No utilice agua pulverizada ni vapor 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, a menos que se indique lo contrario.

## 2.5 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio

autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

## 2.6 Eliminación



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte 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.

# 3. INSTALACIÓN



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 3.1 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 .....

## 3.2 Placas empotradas

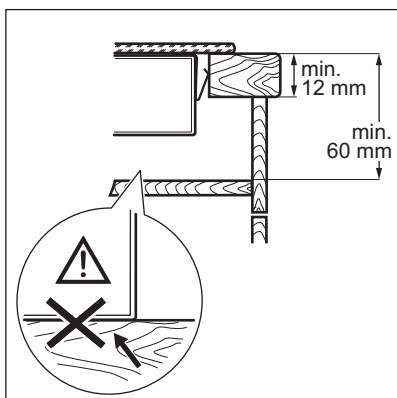
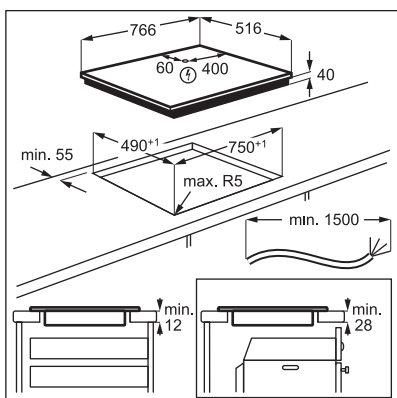
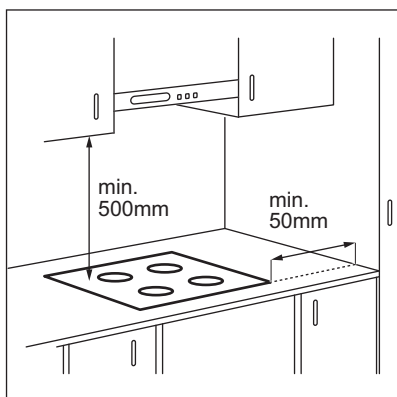
Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

## 3.3 Cable de conexión

- La placa se suministra con un cable de conexión y .
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice cable tipo H05V2V2-F que resiste una temperatura de 90 °C o superior. Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial. El cable de conexión solo debe sustituirlo un electricista cualificado.

## 3.4 Montaje

Si instala la placa debajo de una campana, consulte las instrucciones de instalación de la campana para ver la distancia mínima entre los aparatos.



Para encontrar el tutorial de vídeo "Cómo instalar la placa de cocción radiante AEG - Instalación en encimera", escriba el nombre completo indicado en el gráfico siguiente.

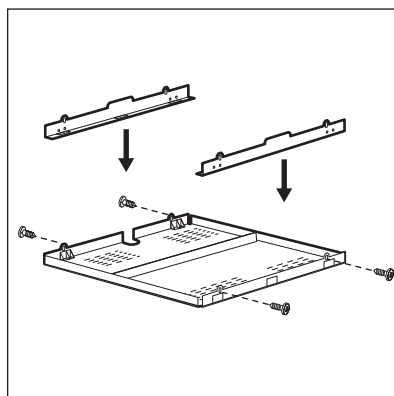


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
 Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Caja de protección



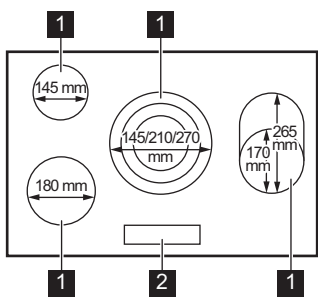
Si utiliza una caja de protección (accesorio adicional), el suelo protector directamente bajo la placa no es necesario. El accesorio de la caja de protección puede no estar disponible en algunos países. Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente.



No se puede utilizar la caja de protección si se instala la placa de cocción encima de un horno.

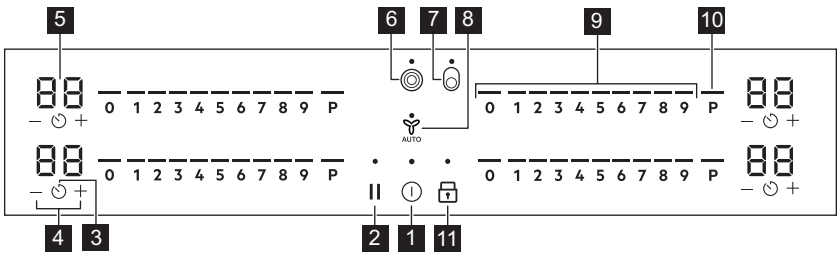
# 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

## 4.1 Disposición de las zonas de cocción



- 1 Zona de cocción
- 2 Panel de control

## 4.2 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 | Descripción                                                                      |
|--------|---------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | ⓘ       | Encendido / Apagado<br>Para encender y apagar el aparato.                        |
| 2      |         | Pausa<br>Para activar y desactivar la función.                                   |
| 3      | ⌚       | Temporizador<br>Para ajustar la función.                                         |
| 4      | + / -   | -<br>Para aumentar o disminuir el tiempo.                                        |
| 5      | -       | Indicador del temporizador<br>Para mostrar la hora en minutos.                   |
| 6      | ⊗       | -<br>Para activar y desactivar el anillo exterior.                               |
| 7      | ⊙       | -<br>Para activar y desactivar el anillo exterior.                               |
| 8      | AUTO    | Hob <sup>2</sup> Hood<br>Para activar y desactivar el modo manual de la función. |

| Sensor | Función                                                                           | Descripción                                   |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 9      | -                                                                                 | Barra de control                              |
| 10     | P                                                                                 | PowerBoost                                    |
| 11     |  | Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños |

### 4.3 Indicadores de pantalla

| Indicador                                                                                 | Descripción                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  + dígito | Hay un fallo de funcionamiento.                                                                               |
|           | OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando/mantener caliente/calor residual. |

## 5. USO DIARIO

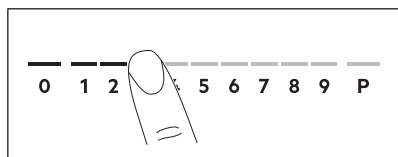
### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Activación y desactivación

Mantenga pulsado  para activar o desactivar la placa.

### 5.2 Ajuste de temperatura



1. Pulse el ajuste de temperatura que desee en la barra de control.
2. Para desactivar una zona de cocción, pulse 0.

### 5.3 Activación y desactivación de los anillos exteriores

Puede ajustar manualmente la superficie de cocción a las medidas del utensilio.

Ajuste un nivel de temperatura para la zona de cocción. Seleccione el símbolo correspondiente a la zona de cocción:  .

**Para activar el anillo exterior:** toque el símbolo. Aparece el indicador.

**Para activar otro anillo:** toque  de nuevo. Aparece el indicador correspondiente.

**Para desactivar el anillo exterior:** toque el símbolo hasta que desaparezca el indicador.



Si activa la zona de cocción pero no activa el anillo exterior, la luz que sale de la zona puede cubrir el anillo exterior. Esto no significa que el anillo exterior esté activado. Para ver si el anillo está activado, compruebe el indicador.

### 5.4 PowerBoost

Utilice la función para obtener el ajuste de temperatura deseado en menos tiempo. Cuando la función está activada, la zona de cocción opera al principio al valor de temperatura más alto y después continúa con el ajuste de temperatura deseado.

**Para activar la función para una zona de cocción:** toque **P** y ajuste inmediatamente después el nivel de temperatura deseado.

Aparecen los indicadores anteriores **P** y el ajuste de temperatura elegido. Puede seleccionar un nuevo ajuste de temperatura

siempre que los indicadores estén fijos. Si el indicador del ajuste de temperatura parpadea, cualquier cambio del ajuste desactivará la función.

**Para desactivar la función:** cambie el ajuste de temperatura.

## 5.5 OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)

### ⚠ ADVERTENCIA!

 /  /  Mientras el indicador esté encendido, existe riesgo de quemaduras por el calor residual.

Los indicadores aparecen cuando una zona de cocción está caliente. Muestran el nivel de calor residual de las zonas de cocción que está usando:

 - continuar cocinando,

 - mantener caliente,

 - calor residual.

También puede aparecer el indicador:

- para las zonas de cocción adyacentes, incluso si no las utiliza,
- cuando se colocan recipientes calientes en la zona de cocción fría,
- cuando la placa está desactivada pero la zona de cocción sigue caliente.

El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

## 5.6 Temporizador

### Temporizador de cuenta atrás

Utilice esta función para ajustar el tiempo que desee que funcione la zona de cocción durante un único proceso de cocción.

Configure el ajuste de temperatura para la zona de cocción y después configure la función.

1. Pulse . 00 aparece en la pantalla del temporizador.
2. Pulse  o  para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos).

3. Pulse  para iniciar el temporizador o esperar 3 segundos. El temporizador comienza la cuenta atrás.

**Para cambiar la hora:** seleccione la zona de cocción con  y pulse  o .

**Para desactivar la función:** seleccione la zona de cocción con  y pulse . El tiempo restante vuelve a iniciar la cuenta atrás hasta 00.

El temporizador termina la cuenta atrás, suena una señal y 00 parpadea. La zona de cocción se apaga. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal y el parpadeo.

### Avisador

Puede utilizar esta función mientras la placa está activada, pero las zonas de cocción no funcionan. El ajuste de temperatura muestra 00.

1. Pulse .

2. Pulse  o  para ajustar el tiempo.

El temporizador termina la cuenta atrás, suena una señal y 00 parpadea. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal y el parpadeo.

**Para desactivar la función:** pulse  y . El tiempo restante vuelve a iniciar la cuenta atrás hasta 00.

## 5.7 Gestión de energía

Si hay activas varias zonas y la potencia consumida supera el límite del suministro eléctrico, esta función dividirá la potencia disponible entre todas las zonas de cocción. La placa controla los ajustes de calor para proteger los fusibles de la instalación doméstica.

- Si la placa alcanza el límite máximo de potencia disponible (consulte la placa de características), la potencia de las zonas de cocción se reduce automáticamente.
- El ajuste de temperatura de la zona de cocción seleccionada siempre se prioriza. La potencia restante se divide entre las zonas de cocción previamente activadas en orden inverso de selección.
- Para las zonas de cocción que tienen una potencia reducida, la barra de control

parpadea y muestra los ajustes de temperatura máximos posibles.

- Las zonas de cocción siguen funcionando con el ajuste de calor reducido. Si fuera necesario, cambie manualmente los ajustes de temperatura de las zonas de cocción.

## 5.8 Estructura del menú

La tabla muestra la estructura básica del menú.

### Ajustes de usuario

| Símbolo | Ajuste                         | Posibles opciones                        |
|---------|--------------------------------|------------------------------------------|
| b       | Sonido                         | Encendido / Apagado (–)                  |
| H       | Modo campana                   | 0 - 6                                    |
| E       | Historial de alarmas / errores | La lista de alarmas / errores recientes. |

**Para introducir los ajustes del usuario:** mantenga pulsado  durante 3 segundos. A continuación, mantenga pulsado . Los ajustes aparecen en el temporizador de las zonas de cocción izquierdas.

**Navegar por el menú:** el menú consta del símbolo de ajuste y un valor. El símbolo aparece en el temporizador trasero y el valor aparece en el temporizador delantero. Para navegar entre las configuraciones, pulse  en el temporizador delantero. Pulse  o  en el temporizador delantero para cambiar el valor del ajuste.

**Para salir del menú:** pulse .

### OffSound Control

Puede activar / desactivar los sonidos en el Menú > Ajustes de usuario.



Consulte "Estructura del menú".

Cuando los sonidos están apagados, aún puede escuchar el sonido cuando:

- se toca ,
- el temporizador baja,
- pulsa un símbolo inactivo.

## 6. FUNCIONES ADICIONALES

### 6.1 Desconexión automática

La función desactiva automáticamente la placa de cocción si:

- todas las zonas de cocción están apagadas,
- no establece ningún ajuste de temperatura o velocidad del ventilador después de apagar la placa,
- o 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 se apaga. Retirar el objeto o limpiar el panel de control.
- el aparato caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Dejar enfriar la zona de cocción antes de usar la placa de nuevo.

- no desactivaste una zona de cocción ni cambiaste el nivel de temperatura. Después de un tiempo, la placa se apaga.

**La relación entre el ajuste de temperatura y el tiempo tras el cual el aparato se apaga:**

| Ajuste de temperatura | La placa de cocción se apaga después de |
|-----------------------|-----------------------------------------|
| 1 - 2                 | 6 horas                                 |
| 3 - 4                 | 5 horas                                 |
| 5                     | 4 horas                                 |
| 6 - 9                 | 1,5 horas                               |

6.2 Pausa

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

Cuando la función está activa, se pueden utilizar ❶ y ❷. Los restantes símbolos de los paneles de mandos están bloqueados.

La función no detiene las funciones del temporizador.

- 1. **Para activar la función:** pulse ❷. El ajuste de nivel de calor baja a 1.
- 2. **Para desactivar la función:** pulsa ❷. Aparece el ajuste de temperatura anterior .

6.3 Bloqueo

Se puede bloquear el panel de control mientras la placa de cocción funciona. Evita el cambio accidental del ajuste de temperatura.

Configure primero el ajuste de temperatura.

**Para activar la función:** pulse ❷.

**Para desactivar la función:** pulse ❷ de nuevo.



La función se desactiva al apagar la placa.

6.4 Dispositivo de seguridad para niños

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

**Para activar la función:** pulse ❶. No establezca ningún ajuste de temperatura.

Pulse y mantenga pulsado ❷ durante 3 segundos, hasta que aparezca el indicador sobre el símbolo. Apague la placa con ❶.



La función permanece activa cuando apaga la placa. El indicador de arriba ❷ está encendido.

**Para desactivar la función:** pulse ❶. No establezca ningún ajuste de temperatura.

Pulse y mantenga pulsado ❷ durante 3 segundos, hasta que desaparezca el indicador sobre el símbolo. Apague la placa con ❶.

**Cocinar con la función activada:** pulse ❶, entonces pulse ❷ durante 3 segundos, hasta que desaparezca el indicador sobre el símbolo. Puede operar la placa. Cuando apaga la encimera con ❶, la función vuelve a funcionar.

6.5 Hob²Hood

Es una función automática avanzada que conecta la placa de cocción a una campana especial. La placa de cocción y la campana tienen un comunicador de señales infrarrojas. La velocidad del ventilador se determina automáticamente según el ajuste del modo que se usa y la temperatura del utensilio de cocina más caliente en la placa de cocción. También puede operar manualmente el ventilador usando la placa de cocción.



Para la mayoría de las campanas, el sistema remoto se entrega desactivado de origen. ActíVELO antes de usar la función. Para más información, consulte el manual de instrucciones de la campana.

**Utilización automática de la función**

Para hacer que la función se active automáticamente, ajuste el modo automático a H1 – H6. La campana reacciona siempre que se utiliza la placa. La placa de cocción reconoce automáticamente la temperatura del utensilio de cocina y ajusta la velocidad del ventilador.

Modos automáticos

|       | Luz auto-mática | Hervir <sup>1)</sup>       | Freír <sup>2)</sup>        |
|-------|-----------------|----------------------------|----------------------------|
| H0    | Apagado         | Apagado                    | Apagado                    |
| H1    | Encendido       | Apagado                    | Apagado                    |
| H2 3) | Encendido       | Velocidad del ventilador 1 | Velocidad del ventilador 1 |

|    | Luz automática | Hervir <sup>1)</sup>       | Freír <sup>2)</sup>        |
|----|----------------|----------------------------|----------------------------|
| H3 | Encendido      | Apagado                    | Velocidad del ventilador 1 |
| H4 | Encendido      | Velocidad del ventilador 1 | Velocidad del ventilador 1 |
| H5 | Encendido      | Velocidad del ventilador 1 | Velocidad del ventilador 2 |
| H6 | Encendido      | Velocidad del ventilador 2 | Velocidad del ventilador 3 |

- 1) La placa detecta el proceso de ebullición y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.
- 2) La placa detecta el proceso de fritura y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.
- 3) Este modo enciende el ventilador y la luz. No depende de la temperatura.

**Cambio del modo automático**

1. Apague la placa de cocción.
2. Pulse  durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga.
3. Pulse  durante 3 segundos.
4. Pulse  varias veces hasta que **H** se encienda.
5. Pulse  en el temporizador para seleccionar un modo automático.



Para utilizar la campana de extracción directamente en el panel de la campana de extracción, desactive el modo automático de la función.



Cuando termine de cocinar y apague la placa de cocción, el ventilador de la campana puede seguir funcionando durante un poco de tiempo. Tras ese tiempo, el sistema desactiva el ventilador automáticamente y evita la activación accidental del ventilador durante los siguientes 30 segundos.

**Funcionamiento manual de la velocidad del ventilador**

También puede operar la función manualmente. Para hacerlo, pulse  cuando la placa de cocción esté activa. Esto desactiva el funcionamiento automático de la función y permite modificar manualmente la velocidad del ventilador. Al pulsar , se incrementa en un nivel la velocidad del ventilador. Cuando alcance un nivel intensivo y vuelva a pulsar , se ajustará la velocidad del ventilador a 0 y se apagará. Pulse  para volver a poner en marcha el ventilador a velocidad 1.



Para activar el funcionamiento automático, apague la placa de cocción y vuelva a encenderla.

**Activación de la luz**

La placa se puede encender automáticamente cuando se activa la placa. Para ello, ajuste el modo automático en H1 – H6.



La luz de la campana extractora se desactiva 2 minutos después de apagar la placa de cocción.

# 7. CONSEJOS

## ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 7.1 Utensilios de cocina

- Para evitar el sobrecalentamiento y mejorar el rendimiento de las distintas zonas, el utensilio de cocina debe ser lo más grueso y plano posible.
- Asegúrese de que las bases de los utensilios estén limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.
- Tenga siempre cuidado de no deslizar ni frotar el utensilio de cocina por los bordes y las esquinas del vidrio, ya que podría astillar o dañar la superficie vitrocerámica.



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

### 7.2 Öko Timer (Temporizador Eco)

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.

### 7.3 Guía de cocción simplificada



Los datos de la tabla son valores orientativos.

| Ajuste de temperatura | Usar para:                                                         | Tiempo (min)        | Consejos                                                                                                                             |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                     | Mantener calientes los alimentos.                                  | según sea necesario | Tapar los utensilios de cocina.                                                                                                      |
| 1 - 2                 | Salsa holandesa, fundir: mantequilla, chocolate o gelatina.        | 5 - 25              | Mezcla de vez en cuando.                                                                                                             |
| 2                     | Solidificar: tortillas esponjosas, huevos al plato.                | 10 - 40             | Cocina el plato con una 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                 | Verduras al vapor, pescado, carne.                                 | 20 - 45             | Añada unas cucharadas de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso.                                                     |
| 4 - 5                 | Patatas al vapor y otras verduras.                                 | 20 - 60             | Cubra el fondo del utensilio con 1-2 cm de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso. Mantenga la tapa en el utensilio. |
| 4 - 5                 | Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.        | 60 - 150            | Hasta 3 l de líquido más los ingredientes.                                                                                           |

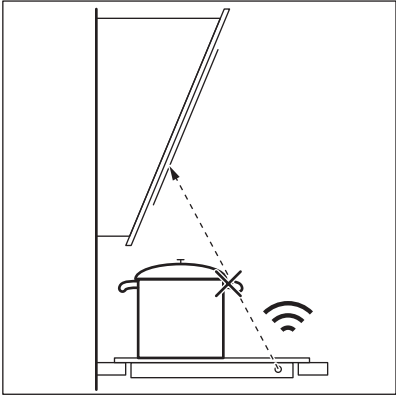
| Ajuste de temperatura | Usar para:                                                                                                                              | Tiempo (min)        | Consejos                             |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------|
| 6 - 7                 | Fritura ligera: escalopes, cordon bleu de ternera, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, rebozados, huevos, tortitas, rosquillas. | según sea necesario | Dele la vuelta cuando sea necesario. |
| 7 - 8                 | Fritura fuerte: hash browns, filetes de lomo, bistecs.                                                                                  | 5 - 15              | Dele la vuelta cuando sea necesario. |
| 9                     | Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), patatas fritas.                                                                  |                     |                                      |
| <b>P</b>              | Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado.                                                                            |                     |                                      |

### 7.4 Consejos para Hob<sup>2</sup>Hood

Cuando utilice la placa de cocción con la función:

- Proteja el panel de la campana de la luz solar directa.
- No encienda la luz halógena del panel de la campana.
- No cubra el panel de control de la placa de cocción.
- No interrumpa la señal entre la placa de cocción y la campana (por ejemplo, con la mano, algún mango o un utensilio alto). Consulte la imagen.

**La imagen de la campana que se muestra a continuación es solo para fines ilustrativos.**



Otros aparatos controlados a distancia pueden bloquear la señal. No utilices ningún otro aparato cerca de la placa mientras Hob<sup>2</sup>Hood esté activado.

#### Campanas extractoras con la función Hob<sup>2</sup>Hood

Para encontrar toda la gama de campanas extractoras que usan esta función, consulte nuestro sitio web del consumidor. Las campanas extractoras AEG que usan esta función deben tener el símbolo .

## 8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 8.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento de la placa.
- Utilice un limpiador especial para placas vitrocerámicas.
- Utilice siempre un raspador recomendado para placas vitrocerámicas. Utilice el raspador solo como herramienta adicional para limpiar la superficie de vidrio después del procedimiento de limpieza estándar.

### ADVERTENCIA!

No utilice cuchillos ni ninguna otra herramienta metálica afilada para limpiar la superficie vitrocerámica.

### 8.2 Limpieza de la placa vitrocerámica

- **Retirar inmediatamente:** plástico derretido, película de plástico, sal, azúcar y alimentos con azúcar; de lo contrario, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
- **Retirar cuando la placa esté lo suficientemente fría:** marcas de cal, marcas de agua, manchas de grasa o decoloración metálica brillante. Limpie la placa con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de la limpieza, seque la placa con un paño suave.
- **Eliminar la decoloración metálica brillante:** usar una solución de agua con vinagre y limpiar la superficie de vidrio con un paño.

## 9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 9.1 Qué hacer si...

| Problema                               | Posible causa                                                              | Solución                                                                                                                                           |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La placa no se enciende o no funciona. | La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada. | Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica.                                                                            |
|                                        | Ha saltado el fusible.                                                     | Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado. |
|                                        | No ha ajustado la temperatura antes de que transcurran 60 segundos.        | Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de temperatura en menos de 60 segundos.                                                               |

| Problema                                                                                                                        | Posible causa                                                                                                           | Solución                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                 | Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.                                                                            | Toque solo un sensor.                                                                                                  |
|                                                                                                                                 | Pausa está en funcionamiento.                                                                                           | Consulte "Pausa".                                                                                                      |
|                                                                                                                                 | Hay agua o grasa en el panel de control.                                                                                | Limpie el panel de control.                                                                                            |
| Se oye un pitido constante.                                                                                                     | La conexión eléctrica no es correcta.                                                                                   | Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.   |
| No puede seleccionar el nivel de calor máximo de una de las zonas de cocción.                                                   | Las otras zonas consumen la potencia máxima disponible.<br>La placa funciona correctamente.                             | Reduzca la temperatura de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase. Consulte "Gestión de energía".        |
| Se emite una señal acústica y la placa se apaga.<br>Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.                       | Ha colocado uno o varios sensores.                                                                                      | Retire el objeto de los sensores.                                                                                      |
| La placa se apaga.                                                                                                              | Ha colocado algo sobre el sensor<br> . | Retire el objeto del sensor.                                                                                           |
| 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. |
|                                                                                                                                 | Puede estar utilizando un utensilio muy alto que bloquea la señal.                                                      | Utilice un utensilio más pequeño, cambie la zona de cocción o manipule manualmente la campana de cocción.              |
| Calentamiento automático no funciona.                                                                                           | Se ha ajustado el nivel de calor más alto.                                                                              | El nivel de cocción máximo tiene la misma potencia que la función.                                                     |
|                                                                                                                                 | La zona está caliente.                                                                                                  | Deje que la zona se enfríe lo suficiente.                                                                              |
|  Hay un área oscura en la zona múltiple.      | Es normal que haya una zona oscura en la zona múltiple.                                                                 |                                                                                                                        |
| El panel de control está caliente al tacto.                                                                                     | El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca del panel de control.                        | Coloque los utensilios de cocina grandes 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 el indicador sobre el símbolo  . | Dispositivo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento.                                                   | Consulte "Dispositivo de seguridad infantil" y "Bloqueo".                                                              |

| Problema                                                                                                   | Posible causa                         | Solución                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  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 vuelve a aparecer  , desconecte la placa de cocción 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. |

## 9.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico. Facilite los datos de la placa de características. Asegúrese de que manipula la placa correctamente. De lo

contrario, el técnico de servicio o el distribuidor facturarán la reparación efectuada, incluso durante el periodo de garantía. La información sobre el periodo de garantía y los centros de servicio autorizados figuran en el folleto de garantía.

## 10. DATOS TÉCNICOS

### 10.1 Placa de datos técnicos

Modelo HK857870XB  
Tipo 65 D4A 62 AA

Nº serie: .....  
AEG

Número de producto (PNC) 949 598 121 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Fabricado en: Alemania  
7.35 kW



### 10.2 Especificaciones de la zona de cocción

| Zona de cocción     | Potencia nominal (ajuste de temperatura máx.) [W] | Diámetro de la zona de cocción [mm] |
|---------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Delantera izquierda | 2000                                              | 180                                 |
| Trasera izquierda   | 1600                                              | 145                                 |
| Parte del. central  | 1600 / 2300 / 3000                                | 145 / 210 / 270                     |
| Parte del. der.     | 1800 / 2800                                       | 170 / 265                           |

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

# 11. EFICACIA ENERGÉTICA

## 11.1 Información del producto

|                                                              |                     |                    |
|--------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------|
| Identificación del modelo                                    | HK857870XB          |                    |
| Tipo de placa                                                | Placa empotrada     |                    |
| Número de zonas de cocción                                   | 4                   |                    |
| Tecnología de calentamiento                                  | Calentador radiante |                    |
| Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)              | Delantera izquierda | 18.0cm             |
|                                                              | Trasera izquierda   | 14.5cm             |
|                                                              | Parte del. central  | 27.0cm             |
| Largo (L) y ancho (A) de la zona de cocción no circular      | Parte del. der.     | L26.5cm<br>A17.0cm |
| Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking) | Delantera izquierda | 191.4Wh/kg         |
|                                                              | Trasera izquierda   | 196.9Wh/kg         |
|                                                              | Parte del. central  | 188.9Wh/kg         |
|                                                              | Parte del. der.     | 180.7Wh/kg         |
| Consumo energético de la placa (EC electric hob)             | 189.5Wh/kg          |                    |

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

### 11.2 Ahorro de energía

Puede ahorrar energía durante la cocción diaria si sigue los siguientes consejos.

- Cuando caliente agua, use solo la cantidad que necesite.
- Si es posible, coloque siempre las tapas en los utensilios de cocina.
- Antes de activar la zona de cocción, coloque los recipientes encima.

- El fondo del utensilio que va a utilizar debe tener el mismo diámetro que la zona de cocción.
- Coloque los utensilios de cocina más pequeños en las zonas de cocción más pequeñas.
- Coloque los utensilios de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente o para descongelarla.

# 12. 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.

## FÖR PERFEKTA RESULTAT

Tack för att du valt denna AEG-produkt. Den har utvecklats för att du ska kunna använda den i många år, med innovativa funktioner som gör livet enklare – och som inte finns på alla enklare produkter. Ägna några minuter åt denna beskrivning för att få största möjliga utbyte av produkten.

**Besök vår webbplats för att:**



få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:  
**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



registrera din produkt för bättre service:  
**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad:

Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

 Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

## INNEHÅLL

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION.....    | 135 |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....  | 138 |
| 3. INSTALLATION.....            | 140 |
| 4. PRODUKTBESKRIVNING.....      | 141 |
| 5. DAGLIG ANVÄNDNING.....       | 143 |
| 6. TILLVALSFUNKTIONER.....      | 145 |
| 7. RÅD OCH TIPS.....            | 147 |
| 8. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 149 |
| 9. FELSÖKNING.....              | 149 |
| 10. TEKNISKA DATA.....          | 151 |
| 11. ENERGIEFFEKTIVITET.....     | 151 |
| 12. MILJÖSKYDD.....             | 152 |

## 1. SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit

som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

## **1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning**

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten och .
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

## **1.2 Allmän säkerhet**

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.

- **WARNING!** Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Rök är en indikation på överhettning. En brand vid matlagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.
- **WARNING!** Produkten får inte strömförsörjas via en extern kopplingsanordning, såsom en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av med ett verktyg.
- **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!** Tillagningsprocessen måste övervakas En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **WARNING! Brandfara:** Förvara inte matvaror på tillagningsytorna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Om keramik-/glasytan är sprucken ska produkten stängas av nätsladden dras ur. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hållskydd som medföljer produkten. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation

#### **WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

#### **WARNING!**

Risk för personskador eller skador på produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Tåta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt orsakar att den sväller.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Om produkten är installerad ovanför lådor måste utrymmet mellan produktens botten och den övre lådan var tillräckligt så att luft kan cirkulera.
- Produktens undersida kan bli het. Se till att installera en separationspanel gjord av plywood, material av köksstommen eller andra icke-brännbara material under produkten för att förhindra att värmen kommer till botten.
- Separationspanelen måste helt täcka området under hällen.

### 2.2 Elektrisk inkoppling

#### **WARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.

- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Kontrollera att apparaten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd korrekt kabel för den elektriska huvudledningen.
- Förhindra trassel avseende kabeln för den elektriska huvudledningen.
- Se till att ett skydd mot elchock är installerat.
- Använd klämman för dragavlastning på kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta hushållsapparaten eller det heta kokkärlet, när du ansluter apparaten till ett eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Se till att inte orsaka skada på stickkontakten (om tillämpligt) eller på nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruttyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

## 2.3 Använd

### **WARNING!**

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Ta bort allt förpackningsmaterial, märkningsetiketter och skyddsfilm (om tillämpligt) före första användning.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Koppla omedelbart bort produkten från eluttaget om ytan på produkten är sprucken. På detta sätt förhindrar du elstötar.
- När du lägger maten i het olja kan den stänka.
- Använd inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokyten och kokkärlet, såvida inte annat anges av tillverkaren av denna maskin.
- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna maskin.

### **WARNING!**

Risk för brand och explosion.

- Fetter och olja kan avge brandfarliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur jämfört med olja som används för första gången.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

### **WARNING!**

Risk för skador på produkten.

- Låt inte heta kokkär! stå på kontrollpanelen.
- Lägg inte på några värmskydd på hällens glasyta.
- Låt inte kokkär! torrkokas.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkär! faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkär! eller utan kokkär!.
- Kokkär! av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor på glaset/glaskeramiken. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

## 2.4 Underhåll och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Stäng av produkten och låt den kallna före rengöring.
- Använd inte vattenspray och ånga för att rengöra produkten.
- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte slipande produkter, slipande rengöringsdynor, lösningsmedel eller metallföremål, såvida inget annat anges.

## 2.5 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten. Använd endast originalreservdelar.
- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

## 2.6 Avyttring



### **WARNING!**

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta din kommun för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

## 3. INSTALLATION



### **WARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 3.1 Före installationen

Innan du installerar hällen ska du anteckna informationen nedan från typskylten. Typskylten sitter nertill på hällen.

Serienummer .....

### 3.2 Inbyggnadshällar

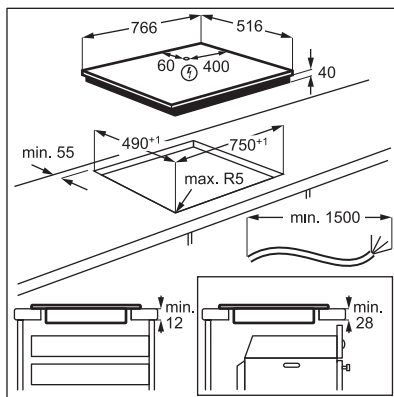
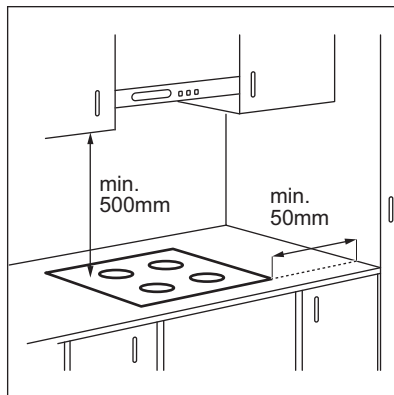
Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

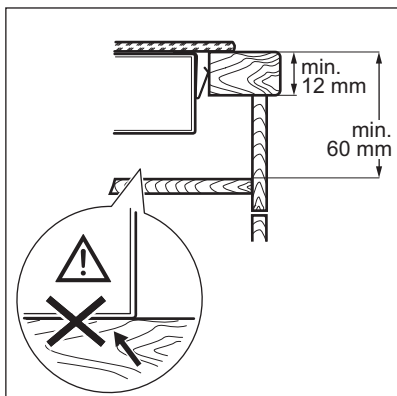
### 3.3 Anslutningskabel

- Hällen är försedd med en anslutningskabel.
- För att ersätta den skadade nätkabeln, använd kabeltyp: H05V2V2-F som motstår temperaturer på 90 °C eller högre. Kontakta ett auktoriserat servicecenter. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig elektriker.

### 3.4 Montering

Om du installerar hällen under en köksfläkt, se monteringsanvisningarna för fläkten angående minsta avstånd mellan produkterna.





Hitta videoguiden "Så installerar du din glaskeramikhäll från AEG – bänkinstallation" genom att skriva ut det fullständiga namnet som visas i figuren nedan.

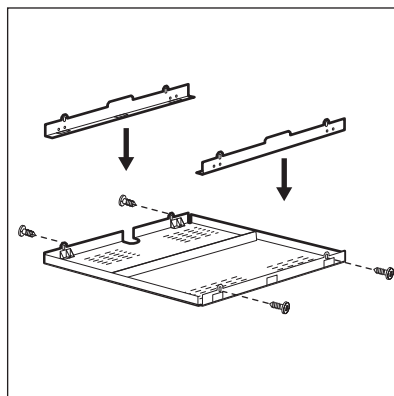


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
 Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Skyddslåda



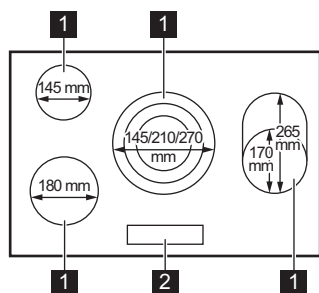
Om en skyddslåda (extra tillbehör) används, behövs inte skyddsplåten direkt under hällen. Skyddslådan (tillbehör) levereras inte i alla länder. Kontakta kundtjänst.



Skyddslådan kan inte användas om hällen monteras ovanför en ugn.

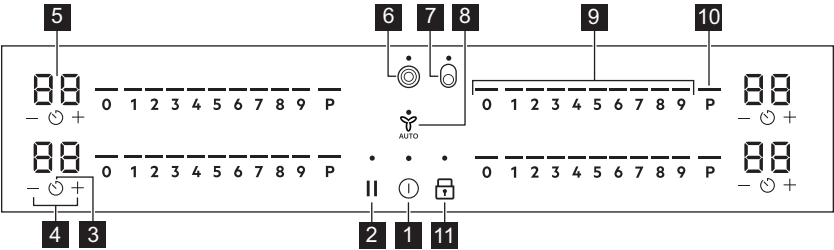
## 4. PRODUKTBESKRIVNING

### 4.1 Hällens layout



- 1 Kokzon
- 2 Kontrollpanel

## 4.2 Kontrollpanelens layout



Använd touchkontrollerna för att använda produkten. Displayerna, indikeringarna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

| Touch-kontroll | Funktion  | Beskrivning                                                                            |
|----------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1              | ⓘ         | På / Av<br>För att aktivera och avaktivera ugnen.                                      |
| 2              |           | Paus<br>För att aktivera och avaktivera funktionen.                                    |
| 3              | ⌚         | Timer<br>För att ställa in funktionen.                                                 |
| 4              | + / -     | -<br>För att öka eller minska tiden.                                                   |
| 5              | -         | Timerdisplay<br>För att visa tiden i minuter.                                          |
| 6              | 🌀         | -<br>För att aktivera och inaktivera ytterringen.                                      |
| 7              | 🌀         | -<br>För att aktivera och inaktivera ytterringen.                                      |
| 8              | 👤<br>AUTO | Hob <sup>2</sup> Hood<br>För att aktivera och inaktivera manuellt läge för funktionen. |
| 9              | -         | Kontrollfält<br>För inställning av värmeläge.                                          |
| 10             | P         | PowerBoost<br>För att aktivera funktionen.                                             |
| 11             | 🔒         | Knapplås / Barnlås<br>För att låsa / låsa upp kontrollpanelen.                         |

## 4.3 Indikeringar på displayen

| Indikator  | Beskrivning                                                                                     |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ⚠ + siffra | Ett fel har uppstått.                                                                           |
| 🔥 / 🔥 / 🔥  | OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator): fortsätta tillagning / varmhållning / restvärme. |

## 5. DAGLIG ANVÄNDNING

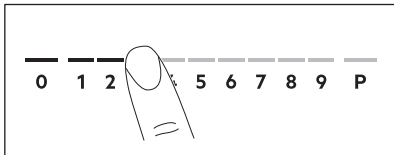
### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Aktivera och avaktivera

Tryck och håll inne  för att aktivera på eller inaktivera hällen.

### 5.2 Värmeinställning



1. Tryck på önskad värmeinställning på kontrollpanelen.
2. Tryck på 0 för att inaktivera en tillagningszon.

### 5.3 Slå på och stänga av de yttre ringarna

Du kan justera kokyten manuellt efter kokkärlets storlek.

Ställ in ett värmeläge för kokzonen. Välj symbolen för kokzonen:  .

**För att aktivera ytterringen:** tryck på symbolen. Indikatorn visas.

**För att aktivera en annan ring:** tryck på  igen. Den efterföljande indikatorn visas.

**För att avaktivera den yttre värmezonen:** tryck på symbolen tills -indikatorn släcks.



När du aktiverar kokzonen men inte den yttre värmezonen kan lampan som kommer ut från zonen täcka den yttre värmezonen. Det betyder inte att den yttre ringen är aktiverad. Kontrollera indikatorn för att se om ringen är aktiverad.

### 5.4 PowerBoost

Aktivera funktionen för att få önskad värmeinställning på kortare tid. När den är på, fungerar kokzonen på den högsta inställningen i början och fortsätter därefter på önskad värmeinställning.

**För att aktivera funktionen för en kokzon:**

tryck på **P**. Tryck omedelbart på önskat värmeläge. Indikatorerna ovanför **P** och den valda värmeinställningen visas. Du kan välja en ny värmeinställning så länge indikatorerna lyser med ett fast sken. Om indikatorn ovanför värmeinställningen blinkar, avaktiveras funktionen om värmeinställningen ändras.

**För att inaktivera funktionen:** ändra värmeläget.

### 5.5 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)

#### **VARNING!**

 /  /  Så länge indikatorn är synlig finns det risk för brännskador från restvärme.

Indikatorerna visas när en kokzon är varm. Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande:

 - fortsatt tillagningen

 - varmhållning

 - restvärme.

Indikatorn kan också visas:

- för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem,
- när heta kokkärl placeras på en kall kokzon,
- när hällen är avstängd men kokzonen fortfarande är varm.

Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

## 5.6 Timer

### Nedräkningstimer

Använd den här funktionen för att specificera hur länge en kokzon ska vara på under en enda tillagning.

Ställ först in värmeinställningen för kokzonen och ställ därefter in funktionen.

1. Tryck på . 00 visas på timerdisplayen.
2. Tryck på eller för att ställa in tiden (00–99 minuter).
3. Tryck på för att starta timern eller vänta i 3 sekunder. Timern börjar räkna ned.

**För att ändra tiden:** välj kokzonen med och tryck på eller .

**För att inaktivera funktionen:** välj kokzonen med och tryck på . Återstående tid räknas ned till 00.

Timern slutar räkna ned, en ljudsignal avges och 00 blinkar. En kokzon har inaktiveras. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen och blinkandet.

### Signalur

Du kan använda den här funktionen när hällen är på men tillagningszonerna inte används. Värmeinställningen visar 00.

1. Tryck på .
2. Tryck på eller för att ställa in tiden. Timern slutar räkna ned, en ljudsignal avges och 00 blinkar. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen och blinkandet.

**För att inaktivera funktionen:** tryck på och . Återstående tid räknas ned till 00.

## 5.7 Effekttreglering

Om flera zoner är aktiva och den förbrukade effekten överstiger gränsen för strömtillförseln delar denna funktion den tillgängliga effekten mellan alla kokzoner. Hällen styr värmeinställningarna för att skydda säkringarna i husets installation.

- Om hällen når gränsen för maximal effekt (se produktdekal) reduceras effekten för kokzonerna automatiskt.
- Värmeinställningen för den senast valda tillagningszonen prioriteras alltid. Den återstående effekten delas mellan de tidigare aktiverade tillagningszonerna i omvänd ordning.
- Kontrollpanelen blinkar och visar de maximala möjliga värmeinställningarna för kokzoner med reducerad effekt.
- Tillagningszonerna fortsätter att arbeta med den reducerade värmeinställningen. Ändra värmeinställningarna för tillagningszonerna manuellt vid behov.

## 5.8 Menystruktur

Tabellen visar hur menyn är uppbyggd.

### Användarinställningar

| Sym-bol | Inställning        | Möjliga alternativ              |
|---------|--------------------|---------------------------------|
| b       | Ljud               | På / Av (–)                     |
| H       | Fläktläge          | 0 - 6                           |
| E       | Larm / felhistorik | Listan över senaste larm / fel. |

**För att ange användarinställningar:** tryck och håll in i 3 sekunder. Tryck och håll in . Inställningarna visas på timern för de vänstra kokzonerna.

**Navigera i menyn:** menyn består av inställningssymbolen och ett värde. Symbolen visas på den bakre timern och värdet visas på den främre timern. För att navigera mellan inställningarna, tryck på på den främre timern. För att ändra inställningsvärdet, tryck på eller på på den främre timern.

**För att lämna menyn:** tryck på .

### OffSound Control

Du kan aktivera / avaktivera ljuden i Meny > Användarinställningar.



Se "Menystruktur".

När ljudet är av kan du fortfarande höra ljudet när:

- du trycker på ①,

- timern kommer ner,
- du trycker på en inaktiv symbol.

## 6. TILLVALSFUNKTIONER

### 6.1 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzoner är avstängda,
- du inte ställer in något värmeläge eller någon fläkthastighetsinställning efter att hällen har aktiverats,
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal hörs och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- produkten blir för varm (t.ex. när en kastrull torrkokar). Låt kokzonen svalna innan du använder hällen igen.
- du inte inaktiverar en kokzon eller ändrar värmeinställning. Efter en stund stängs hällen av.

**Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken produkten stängs av:**

| Värmeinställning | Hällen stängs av efter |
|------------------|------------------------|
| 1 - 2            | 6 timmar               |
| 3 - 4            | 5 timmar               |
| 5                | 4 timmar               |
| 6 - 9            | 1,5 timme              |

### 6.2 Paus

Den här funktionen ställer in alla påslagna tillagningszoner på den lägsta värmeinställningen.

När funktionen är igång ① och II kan användas. Alla andra symboler på kontrollpanelen är låsta.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

1. **För att aktivera** -funktionen trycker du på II-knappen.

Värmeinställningen sänks till 1.

2. **För att inaktivera funktionen:** trycker du på II.

Den tidigare värmeinställningen visas.

### 6.3 Knapplås

Du kan låsa kontrollpanelen medan hällen är igång. Det förhindrar en oavsiktlig ändring av värmeinställningen.

Ställ in värmeinställningen först.

**För att aktivera** -funktionen trycker du på -knappen.

**För att inaktivera funktionen** trycker du på .



Funktionen stängs av när du stänger av hällen.

### 6.4 Barnlås

Funktionen förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

**För att aktivera funktionen:** tryck på ①.

Ställ inte in något. Tryck och håll inne i  3 sekunder tills indikatorn ovanför symbolen visas. Stäng av hällen med ①.



Om du avaktiverar hällen är funktionen fortfarande på. Indikatorn ovan  lyser.

**För att avaktivera funktionen:** tryck på ①.

Ställ inte in något. Tryck och håll inne i  3 sekunder tills indikatorn ovanför symbolen försvinner. Stäng av hällen med ①.

**Matlagning med aktiverad funktion:** tryck på ①, tryck sedan på i  3 sekunder tills indikatorn ovanför symbolen försvinner. Du

kan använda hällen. När du stänger av hällen med funktionen är ① påslagen igen.

## 6.5 Hob<sup>2</sup>Hood

Det är en avancerad automatisk funktion som kopplar hällen till en särskild köksfläkt. Både hällen och köksfläkten har en infraröd signalkommunikator. Fläktens hastighet definieras automatiskt med utgångspunkt från lägesinställningen och temperaturen för det hetaste kokkärlet på hällen. Du kan också använda fläkten från hällen manuellt.



Fjärrsystemet är för de flesta köksfläktar inaktiverat från början. Aktivera det innan du använder funktionen. Läs bruksanvisningen för köksfläkten för mer information.

### Använda den automatiska funktionen

För att använda funktionen automatiskt ställer du in det automatiska läget på H1 – H6. Fläkten reagerar när du använder hällen. Hällen känner av kokkärlets temperatur automatiskt och justerar fläktens hastighet därefter.

### Automatiska lägen

|                  | Automa-<br>tisk be-<br>lysning | Kok-<br>ning <sup>1)</sup> | Stek-<br>ning <sup>2)</sup> |
|------------------|--------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| H0               | Av                             | Av                         | Av                          |
| H1               | På                             | Av                         | Av                          |
| H2 <sup>3)</sup> | På                             | Fläckthastig-<br>het 1     | Fläckthastig-<br>het 1      |
| H3               | På                             | Av                         | Fläckthastig-<br>het 1      |
| H4               | På                             | Fläckthastig-<br>het 1     | Fläckthastig-<br>het 1      |
| H5               | På                             | Fläckthastig-<br>het 1     | Fläckthastig-<br>het 2      |

|    | Automa-<br>tisk be-<br>lysning | Kok-<br>ning <sup>1)</sup> | Stek-<br>ning <sup>2)</sup> |
|----|--------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| H6 | På                             | Fläckthastig-<br>het 2     | Fläckthastig-<br>het 3      |

- 1) Hällen känner av kokningsprocessen och aktiverar fläktens hastighet i enlighet med det automatiska läget.  
2) Hällen känner av stekningsprocessen och aktiverar fläktens hastighet i enlighet med det automatiska läget.  
3) I det här läget aktiveras fläkten och lampan oberoende av temperaturen.

### Ändra det automatiska läget

1. Stäng av hällen.
2. Tryck ned ① i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks.
3. Tryck ned  i 3 sekunder.
4. Tryck på  några gånger tills H tänds.
5. Tryck på  på timern för att välja ett automatiskt läge.



För att använda fläkten direkt på fläktpanelen, avaktivera det automatiska läget för funktionen.



När du är klar med matlagningen och stänger av hällen kan fläkten fortsätta gå under en viss tid. Efter den tiden stänger systemet av fläkten automatiskt och förhindrar att du oavsiktligt slår på fläkten under kommande 30 sekunder.

### Styra fläckthastigheten manuellt

Du kan också använda funktionen manuellt. Tryck på  när hällen är påslagen för att göra detta. Detta inaktiverar den automatiska funktionen och gör att du kan ändra fläckthastigheten manuellt. När du trycker på  ökar du fläckthastigheten med ett steg. När du når en intensiv nivå och trycker på  igen ställs fläckthastigheten in på 0 igen och då stängs köksfläkten av. Starta fläkten igen med fläckthastighet 1 genom att trycka på .



Aktivera automatisk styrning av funktionen genom att stänga av hällen och sedan slå på den igen.

### Aktivera belysningen

Du kan ställa in hällen på att aktivera belysningen automatiskt när du aktiverar

hällen. Detta gör du genom att ställa in det automatiska läget på H1 – H6.



Belysningen i fläkten släcks 2 minuter efter att hällen stängts av.

## 7. RÅD OCH TIPS



### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 7.1 Kockärl

- För att undvika överhettning och förbättra zonernas prestanda måste kockärlat vara så tjockt och platt som möjligt.
- Se till att kockärlats botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.
- Var alltid försiktig så att du inte låter kockärlat glida eller gnugga mot glasets kanter och hörn eftersom det kan orsaka sprickor eller skador på glasytan.



Kockärl av emaljerat stål med aluminium- eller kopparbotten kan orsaka färgskiftning på glaskeramiken.

### 7.2 Öko Timer (Eco Timer)

För att spara energi inaktiveras kokzonen före signalen från nedräkningstimern. Skillnaden i användningstiden beror på den inställda värmenivån och tillagningstiden.

### 7.3 Förenklad matlagningsguide



Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

| Värmeinställning | Använd för att:                                      | Tid (min) | Tips                                                                                             |
|------------------|------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                | Se till att hålla tillagad mat varm.                 | vid behov | Placera ett lock på kockärlat.                                                                   |
| 1 - 2            | Hollandaisesås, smält: smör, choklad, gelatin.       | 5 - 25    | Rör om då och då.                                                                                |
| 2                | Tillaga: fluffiga omeletter, bakade ägg.             | 10 - 40   | Tillaga med locket på.                                                                           |
| 2 - 3            | Sjud ris och mjölkkrätter, varm färdiglagade rätter. | 25 - 50   | Tillsätt minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen. |
| 3 - 4            | Stuva grönsaker, fisk, kött.                         | 20 - 45   | Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under processens gång.                      |

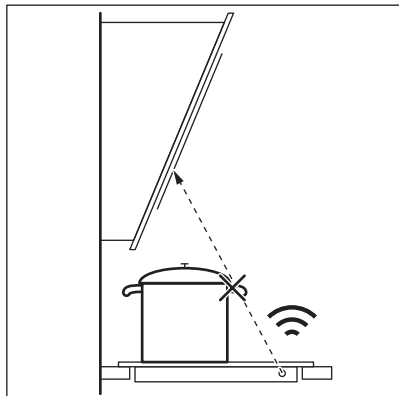
| Värmeinställning | Använd för att:                                                                                                    | Tid (min) | Tips                                                                                                                      |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 - 5            | Ängkoka potatis och andra grönsaker.                                                                               | 20 - 60   | Täck botten av kastrullen med 1-2 cm vatten. Kontrollera vattennivån under processens gång. Ha locket kvar på kastrullen. |
| 4 - 5            | Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.                                                                     | 60 - 150  | Upp till 3 l vätska plus ingredienser.                                                                                    |
| 6 - 7            | Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu-kalkv kött, kotletter, risbiffar, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar. | vid behov | Vänd när det behövs.                                                                                                      |
| 7 - 8            | Intensiv stekning, råakor, ryggbiffar, biffar.                                                                     | 5 - 15    | Vänd när det behövs.                                                                                                      |
| 9                | Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, grytstek), friterar pommes frites.                                 |           |                                                                                                                           |
| <b>P</b>         | Koka upp en stor mängd vatten. PowerBoost är aktiverad.                                                            |           |                                                                                                                           |

## 7.4 Råd och tips för Hob<sup>2</sup>Hood

När du använder hällen med funktionen:

- Skydda köksfläktens panel mot direkt solljus.
- Rikta inte halogenlampan direkt mot köksfläktens panel.
- Täck inte över hällens kontrollpanel.
- Bryt inte signalen mellan hällen och köksfläkten (t.ex. med en hand, ett kokkärshandtag eller en hög kastrull). Se bilden.

**Flätkåpan som visas nedan är endast avsedd som illustration.**



Andra fjärrstyrda apparater kan blockera signalen. Använd inga andra apparater nära hällen när Hob<sup>2</sup>Hood används.

### Köksfläktar med Hob<sup>2</sup>Hood-funktion

Se hela sortimentet av köksfläktar som fungerar med denna funktion på vår konsumentwebbplats. AEG köksfläktar som fungerar med denna funktion skall ha symbolen .

## 8. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 8.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan påverkar inte hällens funktion.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd alltid en skrapa som är avsedd för hällar med glasyta. Använd skrapan endast som ett extra verktyg för glasrengöring efter standardrengöringsproceduren.

### **VARNING!**

Använd inte knivar eller andra vassa metallföremål vid rengöring av glasytan.

### 8.2 Rengöring av hällens

- **Avlägsna omedelbart:** smält plast, plastfolie, salt, socker och mat som innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när hällen är tillräckligt sval:** kalkringar, vattenringar, fettfläckar, glänsande metallisk missfärgning. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöringen torka hällen torr med en mjuk trasa.
- **Ta bort blank metallisk missfärgning:** använd en vattenlösning med vinäger och rengör glasytan med en trasa.

## 9. FELSÖKNING

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 9.1 Vad gör jag om...

| Problem                                         | Möjlig orsak                                                                       | Avhjälpa felet                                                                                                       |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Det går inte att aktivera eller använda hällen. | Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt. | Kontrollera att hällen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.                                                  |
|                                                 | Säkringen har gått.                                                                | Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker. |
|                                                 | Du har inte ställt in inställningen för uppvärmning på 60 sekunder.                | Aktivera hällen igen och ställ in värmeinställningen på mindre än 60 sekunder.                                       |
|                                                 | Du har tryckt på 2 eller fler touchkontroller samtidigt.                           | Tryck bara på en touchkontroll.                                                                                      |
|                                                 | Paus är på.                                                                        | Se "Paus".                                                                                                           |

| Problem                                                                                                                    | Möjlig orsak                                                                                                           | Avhjälpa felet                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                            | Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.                                                                  | Rengör kontrollpanelen.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Ett konstant pip ljud hörs.                                                                                                | Den elektriska anslutningen är felaktig.                                                                               | Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.                                                                                                                                                                                                          |
| Du kan inte välja maximalt värmeinställningen för en av kokzonerna.                                                        | De andra zonerna förbrukar maximal effekt.<br>Din håll fungerar som den ska.                                           | Minska värmeinställningen för de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas. Se "Effektreglering".                                                                                                                                                                                      |
| En ljudsignal hörs och hällen stängs av.<br>En ljudsignal hörs när hällen stängs av.                                       | Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.                                                                 | Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Hällen stängs av.                                                                                                          | Du satte något på touch-kontrollen  . | Ta bort föremålet från touch-kontrollen.                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Restvärmeindikatorn tänds inte.                                                                                            | Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn vara trasig.                | Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                            | Du använder en väldigt hög kastrull som blockerar signalen.                                                            | Ta en mindre kastrull, byt kokzon eller styr fläkten manuellt.                                                                                                                                                                                                                               |
| Automatisk uppvärmning fungerar inte.                                                                                      | Den högsta värmeinställningen är inställd.                                                                             | Den högsta värmeinställningen har samma effekt som funktionen.                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                            | Zonen är varm.                                                                                                         | Låt zonen kallna tillräckligt.                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  Det finns ett mörkt område på multizonen. | Det är normalt att det finns ett mörkt område på multizonen.                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Kontrollpanelen är varm när du rör vid den.                                                                                | Kokkärlet är för stort eller så står det för nära kontrollpanelen.                                                     | Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.                                                                                                                                                                                                                                        |
| Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.                                                                  | Ljudet är avaktiverat.                                                                                                 | Aktivera ljudet. Se "Daglig användning".                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Indikatorn ovanför symbolen  tänds.     | Barnlås eller Knapplås är på.                                                                                          | Se "Barnlås" och "Lås".                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  och en siffra tänds.                    | Det har uppstått ett fel på hällen.                                                                                    | Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om  visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter. |

## 9.2 Om du inte kan avhjälpa felet...

Kontakta din återförsäljare eller auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på märkskylten. Kontrollera att du använde hällen på rätt sätt.

I annat fall täcks inte kostnaden för serviceteknikerns eller återförsäljarens åtgärder av garantin. Informationen om garantitid och auktoriserade servicecenter finns i garantihäftet.

## 10. TEKNISKA DATA

### 10.1 Produktdekal

Modell HK857870XB  
Typ 65 D4A 62 AA

Serienr.....  
AEG

PNC 949 598 121 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Tillverkad i: Tyskland  
7.35 kW



### 10.2 Data för kokzoner

| Kokzon       | Nominell effekt (max värmeinställning) [W] | Kokzonens diameter [mm] |
|--------------|--------------------------------------------|-------------------------|
| Vänster fram | 2000                                       | 180                     |
| Vänster bak  | 1600                                       | 145                     |
| Mittre fram  | 1100 / 2300 / 3400                         | 145 / 210 / 270         |
| Höger fram   | 1800 / 2800                                | 170 / 265               |

För optimalt matlagningsresultat använd inte kokkärl med större diameter än på kokzonen.

## 11. ENERGIEFFEKTIVITET

### 11.1 Produktinformation

|                                                    |                 |                        |
|----------------------------------------------------|-----------------|------------------------|
| Modellidentifiering                                | HK857870XB      |                        |
| Typ av håll                                        | Inbyggnadshåll  |                        |
| Antal kokzoner                                     | 4               |                        |
| Uppvärmningsmetod                                  | Strålningslampa |                        |
| Diameter på runda kokzoner (Ø)                     | Vänster fram    | 18.0 cm                |
|                                                    | Vänster bak     | 14.5 cm                |
|                                                    | Mittre fram     | 27.0 cm                |
| Längd (L) och bredd (B) på icke-rund kokzon        | Höger fram      | L 26.5 cm<br>B 17.0 cm |
|                                                    |                 |                        |
| Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking) | Vänster fram    | 191.4 Wh/kg            |
|                                                    | Vänster bak     | 196.9 Wh/kg            |
|                                                    | Mittre fram     | 188.9 Wh/kg            |
|                                                    | Höger fram      | 180.7 Wh/kg            |
| Hällens energiförbrukning (EC electric hob)        | 189.5 Wh/kg     |                        |

IEC / EN 60350-2 - Ugnar för hushållsbruk -  
Del 2: Hällar - Metoder för mätning av  
prestanda.

## 11.2 Energispartips

Du kan spara energi under den dagliga  
matlagningen om du följer tipsen nedan.

- Använd endast den mängd som behövs  
vid uppvärmning av vatten.

- Använd om möjligt lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan den slås  
på.
- Kokkärlets botten ska ha samma diameter  
som kokzonen.
- Använd mindre kokkärl för mindre  
kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärme för att hålla mat varm  
eller för att smälta mat.

## 12. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn  
förpackningen genom att placera den i  
lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och  
vår hälsa genom att återvinna avfall från  
elektriska och elektroniska produkter. Släng

inte produkter märkta med symbolen  med  
hushållsavfallet. Lämna in produkten på  
närmaste återvinningsstation eller kontakta  
kommunkontoret.







**aeg.com**

867379452-B-292023

