

FOR PERFECT RESULTS

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

ACCESSORIES AND CONSUMABLES

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



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

CONTENTS

- 4 Safety information
- 5 Installation instructions
- 7 Product description
- 9 Operating instructions
- 12 Helpful hints and tips
- 13 Care and cleaning
- 14 What to do if...
- 15 Environment concerns
- 15 Warranty

The following symbols are used in this user manual:



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



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice



SAFETY INFORMATION



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

Children and vulnerable people safety



WARNING!

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

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



WARNING!

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

Safety during operation

- Remove all packaging, stickers and layers from the appliance before the first use.
- Set the cooking zones to "off" after each use.
- The Risk of burns! Do not put cutlery or saucepan lids on the surface that you cook, as they can become hot.



WARNING!

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

Correct operation

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

How to prevent a damage to the appliance

- If the objects or cookware fall on the glass ceramic, the surface can be damaged.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can cause scratch of the glass ceramic. Do not move them on the surface.
- Do not let cookware boil dry to prevent the damage to cookware and glass.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.

- Do not put the aluminium foil on the appliance.

**WARNING!**

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




**CAUTION!**

5 mm ventilation space is essential, failure to include this during installation can cause appliance malfunctions which are not covered under warranty.

INSTALLATION INSTRUCTIONS



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

Modell HK955070XB	Prod.Nr. 949 595 020 00
Typ 58 HCD AAO	220-240 V 50-60-Hz
Made in Germany	Ser.Nr. 7.9 kW
AEG	  

The Safety Instructions

**WARNING!**

You must read these!

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



WARNING!

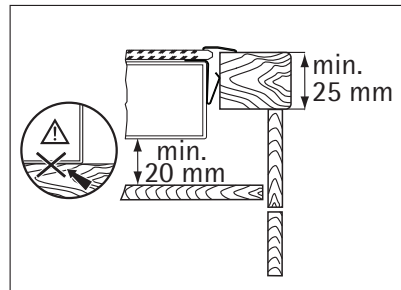
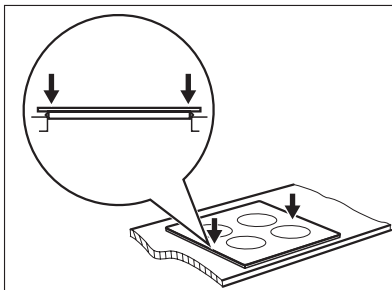
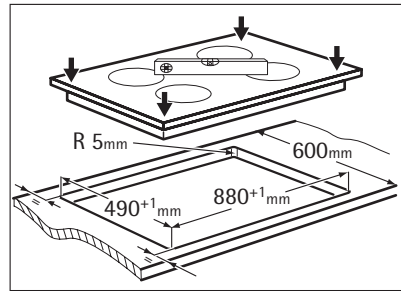
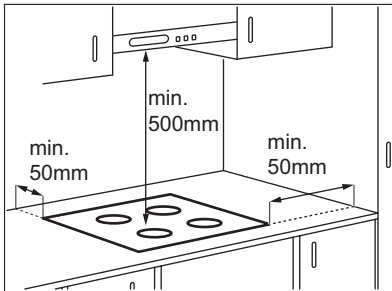
Risk of injury from electrical current. Carefully obey the instructions for electrical connections.

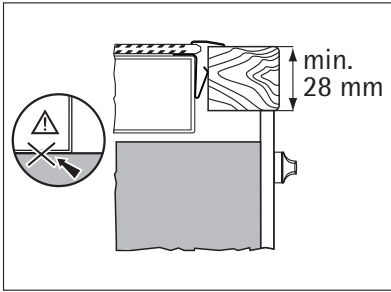
- The electrical mains terminal is live.
- Make electrical mains terminal free of voltage.
- Install correctly to give shock protection.
- Loose and incorrect plug and socket connections can make the terminal become too hot.
- A qualified electrician must install the connections in the clamps correctly.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

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

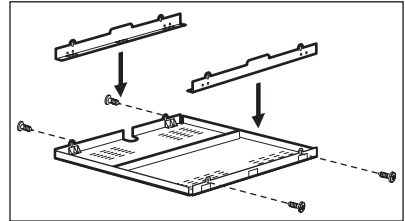
You must have correct devices to isolate: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

Assembly



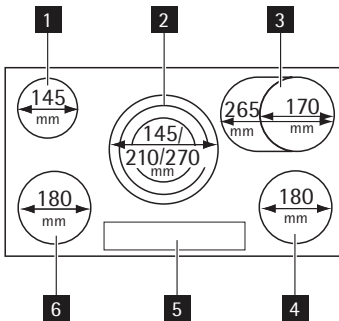


i If you use a protection box (the additional accessory¹⁾), the protective floor directly below the appliance is not necessary. You can not use the protection box if you install the appliance above an oven.



PRODUCT DESCRIPTION

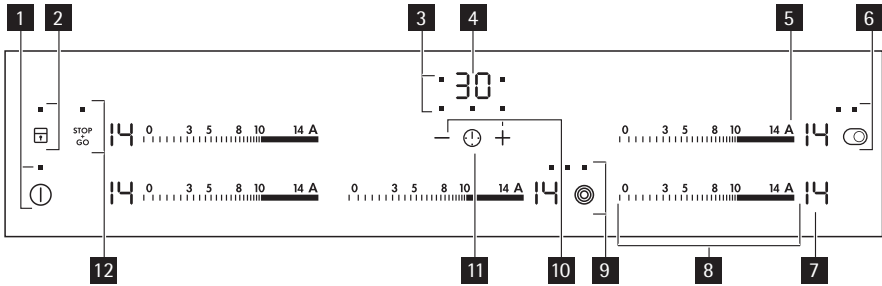
Cooking surface layout



- 1** Single cooking zone 1200 W
- 2** Triple cooking zone 1050/1950/2700 W
- 3** Oval cooking zone 1400/2200 W
- 4** Single cooking zone 1800 W
- 5** Control panel
- 6** Single cooking zone 1800 W

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

Control panel layout



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

	sensor field	function
1	①	It activates and deactivates the appliance.
2	🔒	It locks/unlocks the control panel.
3	Cooking zones' indicators of timer.	It shows for which zone you set the time.
4	The timer display.	It shows the time in minutes.
5	A	It activates the Automatic Heat Up function.
6	🔴	It activates and deactivates the outer ring.
7	A heat setting display	It shows the heat setting.
8	A control bar	To set the heat setting.
9	🌀	It activates and deactivates the outer rings.
10	+ / -	It increases or decreases the time.
11	🕒	It sets the cooking zone.
12	STOP GO	It activates and deactivates the STOP+GO function.

Heat setting displays




Display	Description
🔴	The cooking zone is deactivated.
🕒 - 14	The cooking zone operates.
🔴	The STOP+GO function operates.
A	The Automatic Heat Up function operates
E + digit	There is a malfunction.
🔴 / 🔴 / 🔴	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator) : continue cook / stay warm / residual heat.
L	Lock/The Child Safety function operates.

Display	Description
	The Automatic Switch Of function operates.

OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



WARNING!

 /  /  The risk of burns from residual heat!

OptiHeat Control shows the level of the residual heat.



OPERATING INSTRUCTIONS

Activation and deactivation










Touch  for 1 second to activate or deactivate the appliance.

Automatic Switch Off

The function deactivates the appliance automatically if:

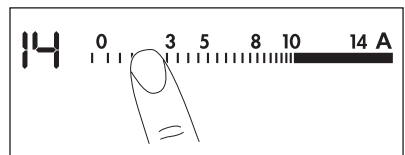
- All cooking zones are deactivated ().
- You do not set the heat setting after you activate the appliance.
- You spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds, (a pan, a cloth, etc.). The sound operates some time and the appliance deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- You do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time,  comes on and the appliance deactivates. See the table.

The times of Automatic Switch Off

The heat setting	 ,  - 	 - 	 - 	 - 
The cooking zone deactivates after	6 hours	5 hours	4 hours	1.5 hours



The heat setting

Touch the control bar at the heat setting. Change to the left or the right, if it is necessary. Do not release before you have a correct heat setting. The display shows the heat setting.

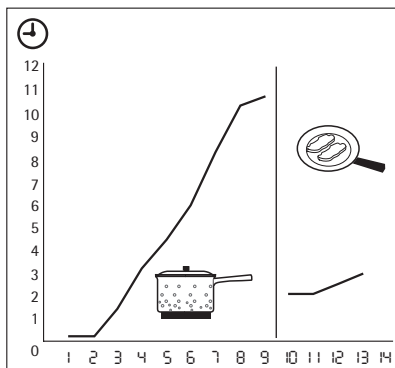


Activation and deactivation of the outer rings

You can adjust the surface you cook to the dimension of the cookware.

To activate the outer ring touch the sensor field  / . The indicator comes on. For more outer rings touch the same sensor field again. The subsequent indicator comes on. Do the procedure again to deactivate the outer ring. The indicator goes out.

Automatic Heat Up



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

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

1. Touch **A** (**A** comes on in the display).
2. Immediately touch the necessary heat setting. After 3 seconds (**A**) comes on in the display.

To stop the function change the heat setting.

Timer

Count Down Timer

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

Set the Count Down Timer after the selection of the cooking zone.

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








- To set the cooking zone: touch **!** again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- To activate the Count Down Timer: touch **+** of the timer to set the time (**00 - 99** minutes). When the indicator of the cooking zone start to flash slow, the time counts down.
- To see the remaining time: set the cooking zone with **!**. The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the remaining time.
- To change the Count Down Timer: set the cooking zone with **!**. Touch **+** or **-**.
- To deactivate the timer: set the cooking zone with **!**. Touch **-**. The remaining time counts back to **00**. The indicator of the cooking zone goes out. To deactivate you can also touch **+** and **-** at the same time.

When the countdown comes to an end, the sound operates and **00** flashes. The cooking zone deactivates.





- To stop the sound: touch **!**


CountUp Timer (The count up timer)

Use the CountUp Timer to monitor how long the cooking zone operates.



- To set the cooking zone (if more than 1 cooking zone operate) : touch  again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- To activate the CountUp Timer: touch  of the timer comes on. When the indicator of the cooking zone starts to flash slow, the time counts up. The display switches between  and counted time (minutes).
- To see how long the cooking zone operates: set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the time that the cooking zone operates.
- To deactivate the CountUp Timer: set the cooking zone with  and touch  or  to deactivate the timer. The indicator of the cooking zone goes out.


Minute Minder


You can use the timer as a Minute Minder while the cooking zones do not operate. Touch . Touch  or  of the timer to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and  flashes.




- To stop the sound: touch 

STOP+GO


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

When  operates, you cannot change the heat setting.



The  function does not stop the timer function.

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


Lock

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

First set the heat setting.

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

The Timer stays on.





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

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





The child safety device

This function prevents an accidental operation of the appliance.





To activate the child safety device

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

To deactivate the child safety device

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






To override the child safety device for only one cooking time

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


OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)

Deactivation of the sounds

Deactivate the appliance.






Touch  for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch  for 3 seconds.  comes on, the sound is on. Touch ,  comes on, the sound is off.

When this function operates, you can hear the sounds only when:

- you touch 
- the Minute Minder comes down
- the Count Down Timer comes down
- you put something on the control panel.

Activation of the sounds

Deactivate the appliance.

Touch  for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch  for 3 seconds.  comes on, because the sound is off. Touch ,  comes on. The sound is on.

HELPFUL HINTS AND TIPS

Cookware



- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
- Cookware made of enamelled steel and with aluminium or copper bottoms can cause the color change on the glass-ceramic surface.

Energy saving



- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.
- Stop the cooking zones before the end of the cooking time to use residual heat.
- The bottom of pans and cooking zones must have the same dimension.

Öko Timer (Eco Timer)



To save the energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer signal. The difference in the operation time is depends of the heat setting level and the time you cook.

The examples of cooking applications

The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time	Hints
☒ 1	Keep cooked foods warm	as necessary	Put a lid on a cookware.
1-3	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine	5-25 min	Mix from time to time.
1-3	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs	10-40 min	Cook with a lid on.
3-5	Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals	25-50 min	Add the minimum two times as much liquid as rice, mix milk dishes at some point of the procedure through.
5-7	Steam vegetables, fish, meat	20-45 min	Add some tablespoons of liquid.
7-9	Steam potatoes	20-60 min	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes.
7-9	Cook larger quantities of food, stews and soups	60-150 min	Up to 3 l liquid plus ingredients.
9-12	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	as necessary	Turn halfway through.
12-13	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks	5-15 min	Turn halfway through.
14	Boil large quantities of water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep fry chips.		

Information on acrylamides

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

CARE AND CLEANING

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



WARNING!

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







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

To remove the dirt:

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


WHAT TO DO IF...

Problem	Possible cause and remedy
You cannot activate the appliance or operate it.	<ul style="list-style-type: none"> • Activate the appliance again and set the heat setting in 10 seconds. • You touched 2 or more sensor fields at the same time. Only touch one sensor field. • The Child Safety Device or the Lock or Stop+Go operates. See the chapter Operating instructions. • There is water or fat stains on the control panel. Clean the control panel.
A Sound operates and the appliance deactivates. A sound operates when the appliance is deactivated.	You put something on one or more sensor fields. Remove the object from the sensor fields.
The appliance deactivates.	You put something on the  . Remove the object from the sensor field.
The residual heat indicator does not come on.	The cooking zone is not hot because it operated only for a short time. If the cooking zone should be hot, speak to the service centre.
The Automatic Heat Up function does not operate.	<ul style="list-style-type: none"> • There is still residual heat on the cooking zone. Let the cooking zone become sufficiently cool. • The highest heat setting is set. The highest heat setting has the same power as the Automatic Heat Up function.
You cannot activate the outer ring.	Activate the inner ring first.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls. Put large cookware on the rear cooking zones if it is necessary.
There is no signal when you touch the panel sensor fields.	The signals are deactivated. Activate the signals (see OffSound Control).
 comes on	The Automatic Switch Off operates. Deactivate the appliance and activate it again.

Problem	Possible cause and remedy
 and number comes on.	There is an error in the appliance. Disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect again. If  comes on again, speak to the service centre.

If you tried the above solutions and cannot repair the problem, speak to your dealer or the customer service. Give the data from the rating plate, three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass surface) and an error message that comes on. Make sure, you operated the appliance correctly. If not the servicing by a customer service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the customer service and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

ENVIRONMENT CONCERNS

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

Packaging material



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

WARRANTY

FOR SALES IN AUSTRALIA AND NEW ZEALAND
ALL AEG BRANDED APPLIANCES



This document sets out the terms and conditions of the product warranties for AEG Appliances. It is an important document. Please keep it with your proof of purchase documents in a safe place for future reference should you require service for your Appliance.

1. In this warranty
 - a) 'acceptable quality' as referred to in clause 10 of this warranty has the same meaning referred to in the ACL;
 - b) 'ACL' means Trade Practices Amendment (Australian Consumer Law) Act (No.2) 2010;
 - c) 'Appliance' means any AEG product purchased by you accompanied by this document;

- d) 'ASC' means AEG' authorised serviced centres;
 - e) AEG is the brand controlled by Electrolux Home Products Pty Ltd of 163 O'Riordan Street, Mascot, NSW 2020, ABN 51 004 762 341 in respect of Appliances purchased in Australia and Electrolux (NZ) Limited of 3-5 Niall Burgess Road, Mount Wellington, in respect of Appliances purchased in New Zealand;
 - f) 'major failure' as referred to in clause 10 of this warranty has the same meaning referred to in the ACL and includes a situation when an Appliance cannot be repaired or it is uneconomic for Electrolux, at its discretion, to repair an Appliance during the Warranty Period;
 - g) 'Warranty Period' means:
 - where the Appliance is used for personal, domestic or household use (i.e. normal single family use) as set out in the instruction manual, the Appliance is warranted against manufacturing defects in Australia and New Zealand for 60 months, following the date of original purchase of the Appliance;
 - this Appliance is not designed for commercial use and therefore no warranty applies in this case;
 - h) 'you' means the purchaser of the Appliance not having purchased the Appliance for re-sale, and 'your' has a corresponding meaning.
2. This warranty only applies to Appliances purchased and used in Australia or New Zealand and is in addition to (and does not exclude, restrict, or modify in any way) any non-excludable statutory warranties in Australia or New Zealand.
 3. During the Warranty Period AEG or its ASC will, at no extra charge if your Appliance is readily accessible for service, without special equipment and subject to these terms and conditions, repair or replace any parts which it considers to be defective. AEG or its ASC may use remanufactured parts to repair your Appliance. You agree that any replaced Appliances or parts become the property of AEG. This warranty does not apply to light globes, batteries, filters or similar perishable parts.
 4. Parts and Appliances not supplied by AEG are not covered by this warranty.
 5. You will bear the cost of transportation, travel and delivery of the Appliance to and from AEG or its ASC. If you reside outside of the service area, you will bear the cost of:
 - a) travel of an authorised representative;
 - b) transportation and delivery of the Appliance to and from AEG or its ASC, In all instances, unless the Appliance is transported by AEG or an AEG authorised representative, the Appliance is transported at the owner's cost and risk while in transit to and from AEG or its ASC.
 6. Proof of purchase is required before you can make a claim under this warranty.
 7. You may not make a claim under this warranty unless the defect claimed is due to faulty or defective parts or workmanship. AEG is not liable in the following situations (which are not exhaustive):
 - a) the Appliance is damaged by:
 - accident
 - misuse or abuse, including failure to properly maintain or service
 - normal wear and tear

- power surges, electrical storm damage or incorrect power supply
 - incomplete or improper installation
 - incorrect, improper or inappropriate operation
 - insect or vermin infestation
 - failure to comply with any additional instructions supplied with the Appliance;
- b) the Appliance is modified without authority from AEG in writing;
 - c) the Appliance's serial number or warranty seal has been removed or defaced;
 - d) the Appliance was serviced or repaired by anyone other than AEG, an authorised repairer or ASC.
8. This warranty, the contract to which it relates and the relationship between you and AEG are governed by the law applicable where the Appliance was purchased. Where the Appliance was purchased in New Zealand for business purposes the Consumer Guarantee Act does not apply.
 9. To the extent permitted by law, AEG excludes all warranties and liabilities (other than as contained in this document) including liability for any loss or damage whether direct or indirect arising from your purchase, use or non use of the Appliance.
 10. For Appliances and services provided by AEG in Australia, the Appliances come with a guarantee by AEG that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the Appliance repaired or replaced if the Appliance fails to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure. The benefits to you given by this warranty are in addition to your other rights and remedies under a law in relation to the Appliances or services to which the warranty relates.
 11. At all times during the Warranty Period, AEG shall, at its discretion, determine whether repair, replacement or refund will apply if an Appliance has a valid warranty claim applicable to it.
 12. For Appliances and services provided by AEG in New Zealand, the Appliances come with a guarantee by AEG pursuant to the provisions of the Consumer Guarantees Act, the Sale of Goods Act and the Fair Trading Act.
 13. To enquire about claiming under this warranty, please follow these steps:
 - a) carefully check the operating instructions, user manual and the terms of this warranty;
 - b) have the model and serial number of the Appliance available;
 - c) have the proof of purchase (eg an invoice) available;
 - d) telephone the numbers shown below.
 14. You accept that if you make a warranty claim, AEG and its ASC may exchange information in relation to you to enable AEG to meet its obligations under this warranty.

Important Notice

Before calling for service, please ensure that the steps listed in point 13 above have been followed.

FOR SERVICE

or to find the address of your nearest state service centre in Australia

PLEASE CALL 1300 363 664
OR EMAIL customer-care@ae-gaustralia.com.au

For the cost of a local call (Australia only)

SERVICE AUSTRALIA



www.aeg.com/au

FOR SPARE PARTS

or to find the address of your nearest state spare parts centre in Australia

PLEASE CALL 13 13 50
OR EMAIL customer-care@ae-gaustralia.com.au

For the cost of a local call (Australia only)

FOR SERVICE

or to find the address of your nearest authorised service centre in New Zealand

FREE CALL 0800 10 66 10
OR EMAIL customer-care@electrolux.co.nz

(New Zealand only)

SERVICE NEW ZEALAND



FOR SPARE PARTS

or to find the address of your nearest state spare parts centre in New Zealand

FREE CALL 0800 10 66 20
OR EMAIL customer-care@electrolux.co.nz

(New Zealand only)

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIALIEN

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



Besuchen Sie den Webshop unter
www.aeg.com/shop

INHALT

- 21 Sicherheitshinweise
- 22 Montageanleitung
- 25 Gerätebeschreibung
- 26 Gebrauchsanweisung
- 30 Praktische Tipps und Hinweise
- 31 Reinigung und Pflege
- 32 Was tun, wenn ...
- 33 Umwelttipps

In dieser Benutzerinformation werden folgende Symbole verwendet:



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



Allgemeine Hinweise und Ratschläge



Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten



SICHERHEITSHINWEISE



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

Sicherheit von Kindern und hilfsbedürftigen Personen



WARNUNG!

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

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



WARNUNG!

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

Sicherheit während des Betriebs

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



WARNUNG!

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

Ordnungsgemäßer Betrieb

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

Vermeiden von Schäden am Gerät

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



WARNUNG!

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

MONTAGEANLEITUNG



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

Modell HK955070XB	Prod.Nr. 949 595 020 00
Typ 58 HCD AA AO	220-240 V 50-60-Hz
Made in Germany	Ser.Nr.
AEG	7,9 kW

Sicherheitshinweise



WARNUNG!

Lesen Sie unbedingt die folgenden Hinweise.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren Händler.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Servicetechniker aufgestellt, angeschlossen oder repariert werden. Verwenden Sie nur Originalersatzteile.
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.
- Nehmen Sie weder technische noch anderweitige Änderungen am Gerät vor. Andernfalls besteht Unfallgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.
- Die im Einsatzland des Geräts geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheits- und Recyclingbestimmungen, Sicherheitsregeln der Elektrotechnik usw.).
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten!
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein. Schubladen müssen zum Beispiel mit einem Schutzboden direkt unter dem Gerät installiert werden!
- Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte müssen mit einem geeigneten Dichtungsmaterial vor Feuchtigkeit geschützt werden!
- Das Gerät muss so eingebaut werden, dass es spaltfrei mit der Arbeitsplatte abschließt. Dazu ist eine geeignete Dichtung erforderlich!

- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit, die z.B. durch einen Geschirrspüler oder Backofen entstehen können!
- Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte müssen mit einem geeigneten Dichtungsmaterial vor Feuchtigkeit geschützt werden!



WARNUNG!

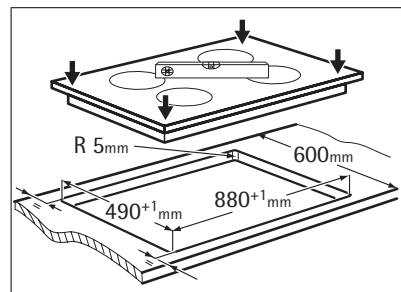
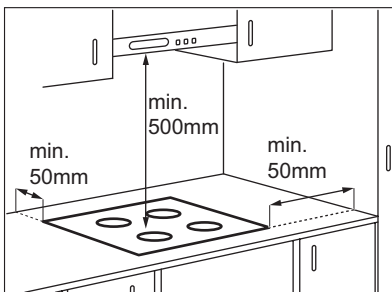
Es besteht Verletzungsgefahr durch Stromschläge. Beachten Sie genau die Anweisungen zu den elektrischen Anschlüssen.

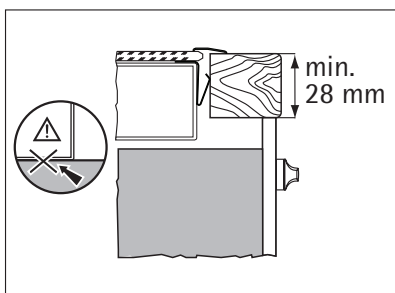
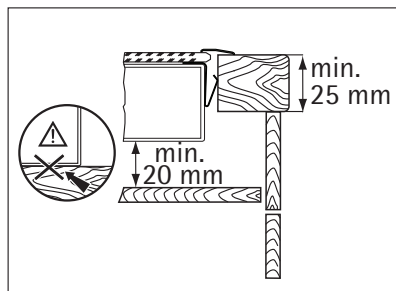
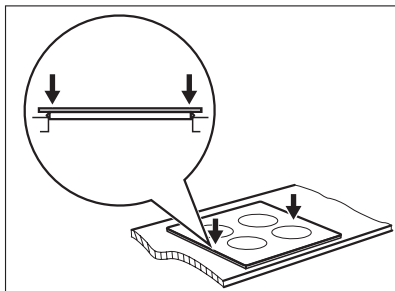
- Die Netzanschlussklemme liegt an Spannung.
- Die Netzanschlussklemme muss spannungsfrei gemacht werden.
- Der Berührungsschutz muss durch einen fachgerechten Einbau gewährleistet sein.
- Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.
- Die Klemmverbindungen müssen von einem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

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

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

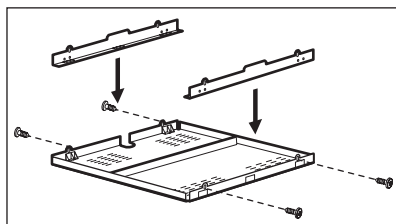
Montage





Falls Sie einen Schutzboden verwenden (zusätzliches Zubehör)²⁾, ist der Bodenschutz direkt unter dem Gerät nicht erforderlich.

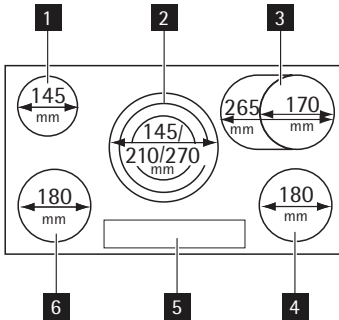
Wenn Sie das Gerät über einem Backofen einsetzen, können Sie den Schutzboden nicht verwenden.



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

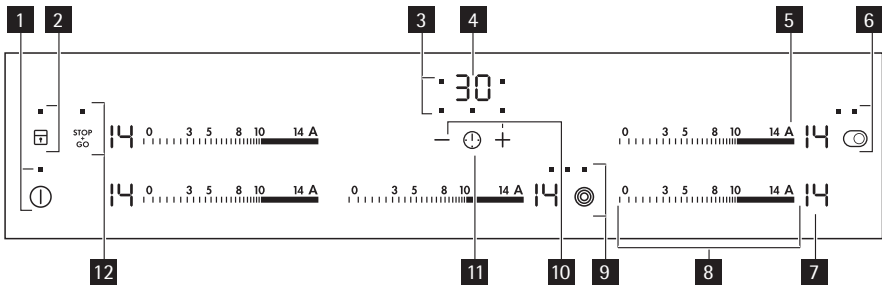
GERÄTEBESCHREIBUNG

Kochfeldanordnung



- 1** Einkreis-Kochzone 1200 W
- 2** Dreikreis-Kochzone 1050/1950/2700 W
- 3** Ovale Kochzone 1400/2200 W
- 4** Einkreis-Kochzone 1800 W
- 5** Bedienfeld
- 6** Einkreis-Kochzone 1800 W

Bedienfeldanordnung












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

	Sensorfeld	Funktion
1	⓪	Ein- und Ausschalten des Geräts.
2	🔒	Verriegelung/Entriegelung des Bedienfelds.
3	Anzeige der Kochzonen für den Timer.	Zeigt an, für welche Kochzone der Timer eingestellt wurde.
4	Timer-Anzeige.	Anzeige der Zeit in Minuten.
5	A	Aktivierung der Ankochautomatik.
6	⓪	Ein- und Ausschalten des äußeren Kreises.
7	Anzeige der Kochstufe	Zeigt die Kochstufe an.
8	Einstellskala	Zum Einstellen der Kochstufe.
9	⓪	Ein- und Ausschalten der äußeren Kreise.
10	+ / -	Verlängerung oder Verkürzung der Zeit.

	Sensorfeld	Funktion
11		Auswahl der Kochzone.
12		Ein- und Ausschalten der Funktion STOP+GO.

Anzeige der Kochstufen

Anzeige	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
	Die Kochzone ist eingeschaltet.
	Die Funktion  ist eingeschaltet.
	Die Ankochautomatik ist eingeschaltet.
	Eine Fehlfunktion ist aufgetreten.
	OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme
	Die Sperre/Kindersicherung ist eingeschaltet.
	Die Abschaltautomatik ist in Funktion.

OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig)




WARNUNG!

 Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

OptiHeat Control zeigt die Restwärmestufe an.



GEBRAUCHSANWEISUNG

Ein- und Ausschalten

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

Abschaltautomatik

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

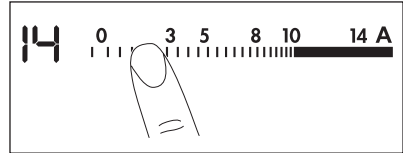
- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet ().
- Nach dem Einschalten des Kochfelds wird keine Kochstufe gewählt.
- Verschüttete Lebensmittel oder andere Gegenstände bedecken das Bedienfeld länger als 10 Sekunden (Pfanne, Tuch usw.). Ein Signal ertönt und das Gerät wird ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einiger Zeit leuchtet  auf und das Gerät schaltet sich aus. Siehe Tabelle.

Reaktionszeiten der Abschaltautomatik

Die Kochstufeneinstellung	0, 1 - 3	4 - 7	8 - 9	10 - 14
Die Kochzone wird ausgeschaltet nach	6 Stunden	5 Stunden	4 Stunden	1,5 Stunden

Kochstufe

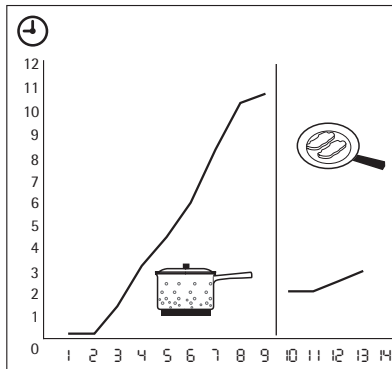
Berühren Sie auf dem Bedienfeld die gewünschte Kochstufe. Möchten Sie eine andere Kochstufe einstellen, berühren Sie die Skala weiter links oder rechts. Nehmen Sie den Finger erst von der Skala, wenn die richtige Kochstufe eingestellt ist. Das Display gibt die eingestellte Kochstufe an.



Ein- und Ausschalten der äußeren Heizkreise

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

Ankochautomatik



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

So aktivieren Sie die Ankochautomatik für eine Kochzone:

1. Berühren Sie **A** (**14** erscheint auf dem Display).
2. Berühren Sie dann gleich danach die gewünschte Kochstufe. Nach 3 Sekunden leuchtet **14** auf dem Display.

Ändern Sie die Kochstufe, um die Funktion abzuschalten.














Timer

Kurzzeitmesser

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

Wählen Sie erst die Kochzone aus und stellen Sie dann den Kurzzeitmesser ein.

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









- **Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie  so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.
- **Einschalten des Kurzzeitmessers:** Berühren Sie  am Timer, um die Zeit einzustellen ( -  Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.
- **So wird die Restzeit angezeigt:** Wählen Sie die Kochzone mit  aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Restzeit an.
- **Ändern des Kurzzeitmessers:** Wählen Sie die Kochzone mit  aus. Berühren Sie  oder  .
- **So schalten Sie den Timer aus:** Wählen Sie die Kochzone mit dem Symbol  aus. Berühren Sie  . Die Restzeit wird auf  heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt. Zum Ausschalten können Sie auch  und  gleichzeitig berühren.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und  blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.





- **So stellen Sie den Signalton ab:** Berühren Sie 


CountUp Timer (Garzeitmesser)

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

- **Auswählen der Kochzone (wenn mehr als 1 Kochzone in Betrieb ist):** Berühren Sie  so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.
- **So schalten Sie den CountUp Timer ein:** Berühren Sie  des Timers,  leuchtet auf. Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet um zwischen  und der abgelaufenen Zeit (Minuten).
- **So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:** Wählen Sie die Kochzone mit dem Symbol  aus. Die Kochzonenanzeige blinkt schneller. Das Display zeigt die Einschaltdauer der Kochzone an.
- **So schalten Sie den CountUp Timer aus:** Wählen Sie die Kochzone mit  aus und berühren Sie  oder  , um den Timer zu deaktivieren. Die Anzeige der Kochzone erlischt.

Kurzzeit-Wecker


Wenn die Kochzonen nicht in Betrieb sind, können Sie den Timer als Kurzzeitwecker verwenden. Berühren Sie . Berühren Sie das Symbol  oder  des Timers, um die Dauer einzustellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und  blinkt.

- **So stellen Sie den Signalton ab:** Berühren Sie 


STOP+GO

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



Ist STOP aktiviert, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.
Die Funktion STOP unterbricht nicht die Timer-Funktion.

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


Tastensperre

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

Stellen Sie erst die Kochstufe ein.

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

Die Uhr läuft weiter.





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

Diese Funktion wird deaktiviert, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.





Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.





Aktivieren der Kindersicherung:

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

Deaktivieren der Kindersicherung

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

Deaktivieren der Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang

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


OffSound Control (Aktivierung und Deaktivierung des Signaltons)

Deaktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.

Berühren Sie  3 Sekunden lang. Die Anzeigen leuchten auf und erlöschen. Berühren Sie  3 Sekunden lang.  leuchtet und der Signalton ist aktiviert. Berühren Sie ,  leuchtet auf, der Signalton ist deaktiviert.

Haben Sie den Signalton deaktiviert, ertönt er nur in folgenden Fällen:

- Bei der Berührung von 
- Bei Ablauf des Kurzzeitweckers
- Bei Ablauf des Kurzzeitmessers

- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

Aktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.

Berühren Sie  3 Sekunden lang. Die Anzeigen leuchten auf und erlöschen. Berühren Sie  3 Sekunden lang.  leuchtet, da der Signalton deaktiviert ist. Berühren Sie ,  leuchtet. Der Signalton ist aktiviert.

PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

Kochgeschirr



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

Energie sparendes Kochen



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

Öko Timer (Öko-Timer)



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

Anwendungsbeispiele zum Kochen

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer	Tipps
 1	Warmhalten von gegarten Speisen	nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1-3	Sauce Hollandaise; zerlassen: Butter, Schokolade, Gelatine	5-25 Min.	Gelegentlich umrühren.
1-3	Stocken: Luftiges Omelette, gebackene Eier	10-40 Min.	Mit Deckel garen.
3-5	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25-50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren.
5-7	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch	20-45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer	Tipps
7-9	Dampfgaren von Kartoffeln	20-60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
7-9	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60-150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
9-12	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
12-13	Bei starker Hitze anbraten: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5-15 Min	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
14	Aufkochen großer Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		

Informationen zu Acrylamiden

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

REINIGUNG UND PFLEGE

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



WARNUNG!

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







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

So entfernen Sie Verschmutzungen:

- **Sofort entfernen:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie sowie zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Zu entfernen, wenn das Gerät ausreichend abgekühlt ist:** Kalk- und Wasserablagerungen, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
- Am Ende das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.


WAS TUN, WENN ...

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	<ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein. • Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt. Berühren Sie nur ein einzelnes Sensorfeld. • Die Kindersicherung, die Tastensperre oder Stop+Go ist aktiv. Siehe Abschnitt „Bedienung des Geräts“. • Wasser oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld. Reinigen Sie das Bedienfeld.
Es wird ein akustisches Signal ausgegeben und das Gerät wird ausgeschaltet. Bei ausgeschaltetem Gerät ist ein Signalton zu hören.	Ein oder mehrere Sensorfelder wurden bedeckt. Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Gerät wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf  gestellt. Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war. Sollte die Kochzone eigentlich heiß sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.
Die Ankochautomatik startet nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • In der Kochzone ist noch Restwärme vorhanden. Lassen Sie die Kochzone abkühlen. • Die höchste Kochstufe ist eingestellt. Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Ankochautomatik.
Der äußere Heizkreis lässt sich nicht einschalten.	Schalten Sie zuerst den inneren Heizkreis ein.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt. Stellen Sie großes Kochgeschirr nötigenfalls auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Signalton ist deaktiviert. Aktivieren Sie den Signalton (siehe Einschalten des Signaltons).
 leuchtet auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
 und eine Zahl leuchten auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten. Trennen Sie das Gerät eine Zeit lang vom Netz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an. Wenn  erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.

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

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

UMWELTTIPPS

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterial



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

www.aeg.com/shop

892934486-E-372011

