

| | | |
|----|---|----|
| NL | Gebruiksaanwijzing Kookplaat | 2 |
| EN | User Manual Hob | 23 |
| FR | Notice d'utilisation Table de cuisson | 42 |

HK6542H1XB



 **AEG**
perfekt in form und funktion

INHOUDSOPGAVE

| | |
|--------------------------------------|----|
| 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE..... | 3 |
| 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN..... | 4 |
| 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT..... | 7 |
| 4. DAGELIJKS GEBRUIK..... | 9 |
| 5. AANWIJZINGEN EN TIPS..... | 13 |
| 6. ONDERHOUD EN REINIGING..... | 15 |
| 7. PROBLEEMOPLOSSING..... | 16 |
| 8. MONTAGE | 18 |
| 9. TECHNISCHE INFORMATIE..... | 21 |
| 10. ENERGIEZUINIGHEID..... | 21 |

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG-product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken met functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.

Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:

www.aeg.com/webselfservice



Registreer uw product voor een betere service:

www.registreaeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:

www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met de klantenservice zorg dat u de volgende gegevens bij de hand hebt: model, productnummer, serienummer.

Deze informatie wordt vermeld op het typeplaatje.



Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie



Algemene informatie en tips



Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

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

1.2 Algemene veiligheid

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

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

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Montage



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Wij raden aan om een onbrandbaar scheidingspaneel te plaatsen onder het apparaat om te voorkomen dat de onderkant kan worden aangeraakt.
- Zorg ervoor dat er een ventilatieruimte van 2 mm vrij is tussen het werkblad en de voorkant van de onderste unit. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door het gebrek aan een adequate ventilatieruimte.

2.2 Aansluiting aan het elektriciteitsnet



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Verzeker u ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat u welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ervoor zorgen dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik de juiste stroomkabel.
- Voorkom dat de stroomkabels verstrikt raken.
- Zorg ervoor dat er een schokbescherming wordt geïnstalleerd.
- Gebruik het klem om spanning op het snoer te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als u het apparaat op de nabijgelegen contactdozen aansluit
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker (indien van toepassing) of kabel niet beschadigt. Neem contact op met onze service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is

voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.

- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

Gevaar op letsel, brandwonden of elektrische schokken.

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

- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm bewaren van de inductiekookzones als het apparaat in werking is.
- Als u eten in de hete olie doet, kan het spatten.



WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie

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



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen

krassen veroorzaken in het glas / glaskeramik. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op het kookoppervlak.

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.

2.4 Onderhoud en reiniging

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

2.5 Verwijdering



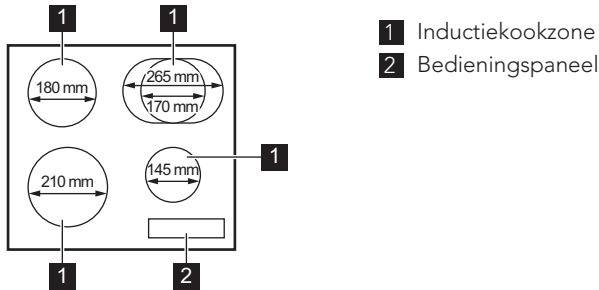
WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

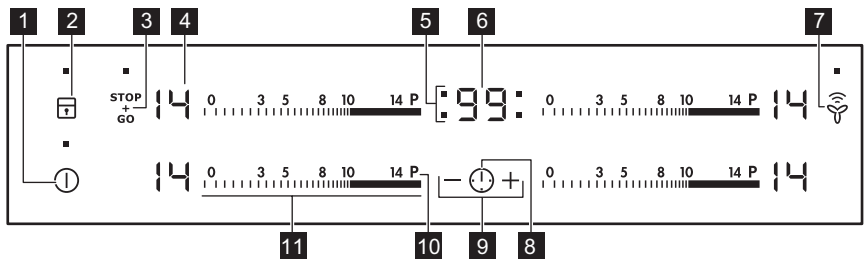
- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snij het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Indeling kookplaat






3.2 Indeling bedieningspaneel






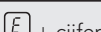






Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.

| Tip-toets | Functie | Opmerking |
|-----------|----------------------------------|--|
| 1 | AAN/UIT | De kookplaat in- en uitschakelen. |
| 2 | Toetsblokkering / Het kinderslot | Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen. |
| 3 | STOP+GO | De functie in- en uitschakelen. |
| 4 - | Kookstanddisplay | De kookstand weergeven. |
| 5 - | Timerindicatie voor de kookzones | Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt. |
| 6 - | Timerdisplay | Geeft de tijd in minuten weer. |
| 7 | Hob ² Hood | De handmatige modus van functie in- en uitschakelen. |

| Tip-toets | Functie | Opmerking |
|--|-----------------|---------------------------------|
| 8  | - | Kookzone selecteren: |
| 9  | - | De tijd verlengen of verkorten. |
| 10  | Powerfunctie | De functie in- en uitschakelen. |
| 11 - | Bedieningsstrip | Het instellen van de kookstand. |


3.3 Kookstanddisplays

| Weergave | Omschrijving |
|---|--|
|  | De kookzone is uitgeschakeld. |
|  | De kookzone wordt gebruikt. |
|  | STOP+GO -functie is in werking. |
|  | Automatisch opwarmen -functie is in werking. |
|  | Powerfunctie is in werking. |
|  | Er is een storing. |
|  | OptiHeat Control (3-steps restwarmte-indicatie) : doorgaan met koken / warmhoudstand / restwarmte. |
|  | Toetsblokkering / Het kinderslot functie is in werking. |
|  | Het kookgerei is niet geschikt of te klein, of er is geen kookgerei op de kookzone geplaatst. |
|  | Automatisch uitschakelen -functie is in werking. |

3.4 OptiHeat Control (3-steps restwarmte-indicatie)



WAARSCHUWING!

   Er bestaat verbrandingsgevaar door restwarmte. Het controlelampje geeft het niveau van de restwarmte aan.

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

4. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken
Veiligheid.

4.1 In- en uitschakelen

Raak **⓪** 1 seconde aan om de kookplaat in- of uit te schakelen.

4.2 Automatisch uitschakelen

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- u de kookstand niet instelt nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld.
- u iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- De kookplaat te heet wordt (b.v. als een pan droogkookt). De kookzone moet afgekoeld zijn voordat u de kookplaat weer kunt gebruiken.
- u ongeschikte pannen gebruikt. Het symbool **F** gaat branden en na 2 minuten schakelt de kookzone automatisch uit.
- u een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na enige tijd gaat **□** branden en wordt de kookplaat uitgeschakeld.

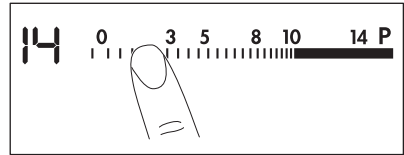
De verhouding tussen warmte-instelling en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:

| Temperatuurinstelling | De kookplaat schakelt uit na |
|-----------------------|------------------------------|
| ⓪ , 1 - 3 | 6 uur |
| 4 - 7 | 5 uur |
| 8 - 9 | 4 uur |
| 10 - 14 | 1,5 uur |

4.3 De kookstand

Voor het instellen of wijzigen van de kookstand:

Raak de bedieningsstrip aan bij de juiste kookstand of beweeg uw vinger langs de bedieningsstrip totdat u de juiste kookstand heeft bereikt.



4.4 Automatisch opwarmen

Als u deze functie activeert, kunt u in minder tijd een benodigde kookstand verkrijgen. De functie schakelt even de hoogste kookstand in en verlaagt dan naar de juiste kookstand.



Om de functie in werking te stellen moet de kookzone koud zijn.

Om de functie voor een kookzone te activeren:

raak **P** aan (**P** gaat aan).
Raak meteen de juiste kookstand aan.

Na 3 seconden gaat **A** branden.

Om de functie uit te schakelen: wijzig de kookstand.

4.5 Powerfunctie

Deze functie maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De functie kan voor een beperkte tijdsduur voor uitsluitend de inductiekookzone worden geactiveerd. Daarna wordt de inductiekookzone automatisch teruggeschakeld naar de hoogste kookstand.



Zie het hoofdstuk 'Technische informatie'.

Om de functie voor een kookzone te activeren:

raak **P** aan. **P** gaat aan.

Om de functie uit te schakelen: wijzig de kookstand.

4.6 Powerfunctie van de tweekringskookzone

De functie van de binnenste ring start als de kookplaat een pan voelt met een kleinere afmeting dan de binnenste ring. De functie van de buitenste ring start als de kookplaat een pan voelt met een grotere afmeting dan de binnenste ring.


4.7 Timer

Timer met aftelfunctie


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





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

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

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


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

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

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






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


Het geluidssignaal stopzetten: Raak  aan.




CountUp Timer (De timer met optelfunctie)

Gebruik deze functie om in de gaten te houden hoe lang de kookzone werkt.

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




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


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

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

Kookwekker

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

Om de functie in te schakelen: Raak  aan. Raak  of  van de timer aan om de tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00.

Het geluidssignaal stopzetten: Raak  aan.





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

4.8 STOP+GO

Deze functie stelt alle kookzones in voor de laagste warmhoudstand.

Als de functie loopt, kunt u de warmte-instelling niet wijzigen.

De functie stopt de timerfunctie niet.



Om de functie in te schakelen: Raak  aan.  gaat branden.

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


4.9 Toetsblokkering

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookzones in werking zijn. Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.

Stel eerst de kookstand in.





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





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

 Als u de kookplaat uitzet, stopt u deze functie ook.

4.10 Het kinderslot





Deze functie voorkomt dat het kooktoestel onbedoeld wordt gebruikt.



Om de functie in te schakelen: zet de kookplaat aan met . Stel geen kookstand in. Raak  4 seconden aan.  gaat aan. Zet de kookplaat uit met .

Om de functie uit te schakelen: zet de kookplaat aan met . Stel geen kookstand in. Raak  4 seconden aan.  gaat aan. Zet de kookplaat uit met .

Het opheffen van de functie voor maar één kooktijd: zet de kookplaat aan met .  gaat aan. Raak  4 seconden aan. **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt het kooktoestel bedienen. Als u de kookplaat met  uitzet werkt de functie weer.


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

Schakel de kookplaat uit. Raak  3 seconden aan. Het display gaat aan en uit. Raak  3 seconden aan.  of  gaat branden. Raak  aan om één van het volgende te kiezen:

-  - de signalen zijn uit
-  - de signalen zijn aan

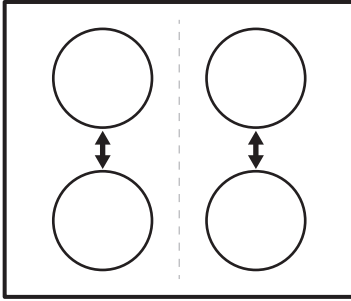
Om uw keuze te bevestigen moet u wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt.

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

- U  aanraakt
- Kookwekker naar beneden komt
- Timer met aftelfunctie naar beneden komt
- als u iets op het bedieningspaneel plaatst.

4.12 Vermogensbeheer-functie

- De kookzones zijn gegroepeerd volgens locatie en aantal fasen van de kookplaat. Zie afbeelding.
- Elke fase heeft een maximale elektriciteitslading van 3700 W.
- De functie verdeelt het vermogen tussen de kookzones aangesloten op dezelfde fase.
- De functie wordt geactiveerd als de totale elektriciteitslading van de kookzones aangesloten op een enkele fase de 3700 W overschrijdt.
- De functie verlaagt het vermogen naar de andere kookzones aangesloten op dezelfde fase.
- Het warmte-instellingsdisplay van de verlaagde zone verandert tussen twee niveaus.



4.13 Hob²Hood

Het is een geavanceerde automatische functie die de kookplaat op een speciale afzuigkap aansluit. Zowel de kookplaat als de afzuigkap heeft een infraroodontvanger. De snelheid van de ventilator wordt automatisch bepaald op basis van de modusinstelling en de temperatuur van de heetste pan op de kookplaat. U kunt de ventilator van de kookplaat handmatig bedienen.



Voor de meeste afzuigkappen wordt het afstandsbedieningssysteem uitgeschakeld. Inschakelen voordat u de functie gebruikt. Zie voor meer informatie de gebruikershandleiding van de afzuigkap.

De functie automatisch bedienen

Stel de automatische modus in op H1 – H6 om de functie automatisch te bedienen. De kookplaat is oorspronkelijk ingesteld op H5. De afzuigkap reageert als u de kookplaat bedient. De kookplaat herkent de temperatuur van de pannen automatisch en stelt de snelheid van de ventilator erop af.

Automatische modi

| | Automa- tische verlich- ting | Koken ¹⁾ | Bak- ken ²⁾ |
|-------------|---------------------------------------|---------------------|---------------------------|
| Modus H0 | Uit | Uit | Uit |






| | Automa- tische verlich- ting | Koken ¹⁾ | Bak- ken ²⁾ |
|---------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Modus H1 | Aan | Uit | Uit |
| Modus H2 ³⁾ | Aan | Ventila- torsnel- heid 1 | Ventila- torsnel- heid 1 |
| Modus H3 | Aan | Uit | Ventila- torsnel- heid 1 |
| Modus H4 | Aan | Ventila- torsnel- heid 1 | Ventila- torsnel- heid 1 |
| Modus H5 | Aan | Ventila- torsnel- heid 1 | Ventila- torsnel- heid 2 |
| Modus H6 | Aan | Ventila- torsnel- heid 2 | Ventila- torsnel- heid 3 |

¹⁾ De kookplaat detecteert het kookproces en activeert de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus.

²⁾ De kookplaat detecteert het bakproces en activeert de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus.

³⁾ Deze modus activeert de ventilator en de verlichting en reageert niet op de temperatuur.

De automatische modus veranderen



1. Schakel het apparaat uit.
2. Raak  3 seconden aan. Het display gaat aan en uit.
3. Raak  3 seconden aan.
4. Raak  een paar keer aan tot  aan gaat.
5. Raak  van de timer aan om een automatische modus te selecteren.



Schakel de automatische modus van de functie uit om de kookplaat direct te bedienen op het kookplaatpaneel.

i Als u stopt met koken en de kookplaat uitschakelt, kan de ventilator nog even blijven werken. Daarna schakelt het systeem de ventilator automatisch uit en wordt voorkomen dat u de ventilator per ongeluk de komende 30 seconden activeert.

De ventilatorsnelheid handmatig bedienen

U kunt de functie ook handmatig bedienen. Raak daartoe  aan als de kookplaat actief is. Dit schakelt de automatische bediening van de functie uit zodat u de ventilatorsnelheid handmatig kunt veranderen. Als u op  drukt, wordt de ventilatorsnelheid met één verhoogd. Als u een intensief niveau

bereikt en weer op  drukt, stelt u de ventilatorsnelheid in op 0 waardoor de afzuigkampventilator uitschakelt. Om de ventilator weer te starten met ventilatorsnelheid 1, raakt u  aan.

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

De verlichting activeren

U kunt de kookplaat instellen om de verlichting automatisch te activeren als u de kookplaat aan zet. Zet daarvoor de automatische modus op H1 – H6.

i De verlichting van de afzuigkap gaat uit 2 minuten nadat u de kookplaat heeft uitgeschakeld.

5. AANWIJZINGEN EN TIPS

 **WAARSCHUWING!**
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Kookgerei

i Bij een inductiekookzone zorgt een sterk elektromagnetisch veld ervoor dat het kookgerei erg snel heet wordt.

i Gebruik de inductiekookzones met geschikt kookgerei.

Materiaal van het kookgerei

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

Het kookgerei is geschikt voor een inductiekookplaat als:

- een beetje water op een zone met de hoogste kookstand binnen korte tijd wordt verwarmd.

- een magneet vast blijft zitten aan de bodem van het kookgerei.

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

Afmetingen van de pannen

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

De efficiëntie van de kookzone heeft betrekking op de diameter van het kookgerei. Kookgerei met een diameter die kleiner is dan het minimum, ontvangt slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd.

i Zie het hoofdstuk 'Technische informatie'.

5.2 Lawaai tijdens gebruik

Als u dit hoort:

- krakend geluid: de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van de kookzone met een hoge kookstand en als de pan is gemaakt van

verschillende materialen (sandwich-constructie)

- Zoemen: als u hoge kookstanden gebruikt.
- Klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- Sissen, zoemen: de ventilator werkt.

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

5.3 Öko Timer (Eco-timer)


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

5.4 Voorbeelden van kooktoepassingen

De relatie tussen het stroomverbruik van de warmte-instelling en de kookzone is niet lineair. Wanneer u de warmte-instelling verhoogt, is dit niet proportioneel met de toename in stroomverbruik van de kookzone. Het betekent dat de kookzone met de medium warmte-instelling minder dan de helft van het vermogen gebruikt.



De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

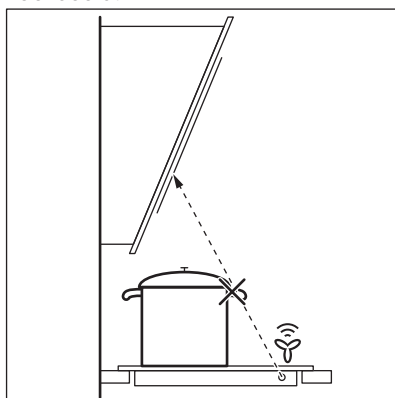
| Verwarmingsstand | Gebruik om: | Tijd (min) | Tips |
|---|--|-------------|--|
|  - 1 | Bereide gerechten warmhouden. | zoals nodig | Een deksel op het kookgerei doen. |
| 1 - 3 | Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine. | 5 - 25 | Van tijd tot tijd mengen. |
| 1 - 3 | Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren. | 10 - 40 | Met deksel bereiden. |
| 3 - 5 | Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen. | 25 - 50 | Voeg minstens tweemaal zoveel vloeistof toe als rijst, melkgerechten tijdens het bereiden tussendoor roeren. |
| 5 - 7 | Stomen van groenten, vis en vlees. | 20 - 45 | Een paar eetlepels vocht toevoegen. |
| 7 - 9 | Aardappelen stomen. | 20 - 60 | Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen. |
| 7 - 9 | Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen. | 60 - 150 | Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten. |
| 9 - 12 | Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts. | zoals nodig | Halverwege de bereidingstijd omdraaien. |

| Verwarmingsstand | Gebruik om: | Tijd (min) | Tips |
|------------------|--|------------|---|
| 12 - 13 | Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks. | 5 - 15 | Halverwege de bereidingstijd omdraaien. |
| 14 | Aan de kook brengen van water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet. | | |
| P | Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water. Power-functie is geactiveerd. | | |

5.5 Praktische tips voor de functie Hob²Hood

Als u de kookplaat bedient met de functie:

- Bescherm het afzuigkappaneel tegen direct zonlicht.
- Breng geen halogeenverlichting aan in het afzuigkappaneel.
- Dek het afzuigkappaneel niet af.
- Onderbreek het signaal tussen de kookplaat en de afzuigkap niet (bijvoorbeeld met een hand of een handgreep van een pan). Zie de afbeelding. **Afzuigkap is slechts een voorbeeld.**



Het kan gebeuren dat andere op afstand bediende apparaten het signaal blokkeren. Bedien om dit te voorkomen de afstandsbediening van het apparaat en de kookplaat niet tegelijkertijd.

Afzuigkappen met de Hob²Hood functie

Zie de consumentenwebsite voor de volledige reeks afzuigkappen die met deze functie werken. De AEG-afzuigkappen die met deze functie werken moeten het symbool  hebben.

6. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd pannen met een schone bodem.

- Krassen of donkere vlekken op de oppervlakte hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat.

6.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende

gerechten. Anders kan het vuil de kookplaat beschadigen. Plaats de speciale schraper schuin op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.

- **Verwijder nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.

7. PROBLEEMOPLOSSING






WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Problemen oplossen

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|--|--|
| U kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen. | De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd. | Controleer of de kookplaat goed is aangesloten op het lichtnet. Raadpleeg het aansluitdiagram. |
| | De zekering is doorgebrand. | Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur. |
| | | Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in. |
| | U hebt 2 of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt. | Raak slechts één tiptoets tegelijk aan. |
| | STOP+GO -functie is in werking. | Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'. |
| | Er ligt water of vetspatten op het bedieningspaneel. | Reinig het bedieningspaneel. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|--|
| Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Er weerklinkt een geluidssignaal als de kookplaat wordt uitgeschakeld. | U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt. | Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen. |
| De kookplaat schakelt uit. | U hebt iets op de tiptoets  geplaatst. | Verwijder het object van de tiptoets. |
| Restwarmte-indicatie gaat niet branden. | De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is beëindigend. | Als de kookzone lang genoeg in werking is geweest om heet te zijn, neemt u contact op met de klantenservice. |
| Hob ² Hood functie werkt niet. | U dekt het bedieningspaneel af. | Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel. |
| Automatisch opwarmen functie werkt niet. | De zone is heet. | Laat de zone voldoende afkoelen. |
| | De hoogste verwarmingsstand is ingesteld. | De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de functie. |
| De kookstand schakelt tussen twee kookstanden. | Vermogensbeheer -functie is in werking. | Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'. |
| De tiptoetsen worden warm. | Het kookgerei is te groot of staat te dicht bij het bedieningspaneel. | Plaats groter kookgerei op de achterste kookzones indien nodig. |
| Er klinkt geen signaal wanneer u de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt. | De signalen zijn uitgeschakeld. | Schakel de signalen in. Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'. |
|  gaat branden. | Automatisch uitschakelen is in werking. | Schakel de kookplaat uit en weer in. |
|  gaat branden. | Het kinderslot of de Toetsblokkering functie werkt. | Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'. |
|  gaat branden. | Er staat geen kookgerei op de zone. | Zet kookgerei op de zone. |
| | Het kookgerei is niet goed. | Gebruik het juiste kookgerei. Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|--|--|--|
| | De diameter aan de bodem van het kookgerei is te klein voor de zone. | Gebruik kookgerei met de juiste afmetingen. Zie het hoofdstuk 'Technische informatie'. |
|  en een getal gaat branden. | Er heeft zich een fout in de kookplaat voorgedaan. | Ontkoppel de kookplaat enige tijd van de stroomtoevoer. Maak de zekering los in de meterkast van het huis. Sluit het apparaat opnieuw aan. Als  weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice. |
|  gaat branden. | Er is een storing in de kookplaat opgetreden, omdat het kookgerei is droog gekookt. Automatisch uitschakelen en de oververhittingsbescherming van de zones in werking is getreden. | Schakel de kookplaat uit. Verwijder het hete kookgerei. Schakel na ongeveer 30 seconden de kookzone opnieuw in. Als het kookgerei het probleem was, dan moet het foutbericht van het display verdwijnen, maar Restwarmte-indicatie kan aan blijven. Laat het kookgerei voldoende afkoelen. Controleer of uw kookgerei geschikt is voor de kookplaat. Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'. |

7.2 Als u het probleem niet kunt oplossen...

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

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

8. MONTAGE



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Voor montage

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

Serienummer

8.2 Ingebouwde kookplaten

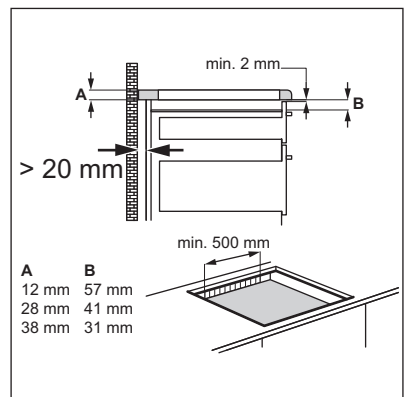
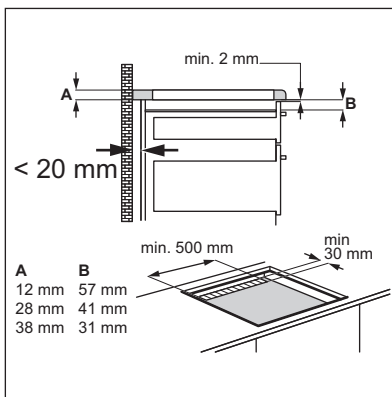
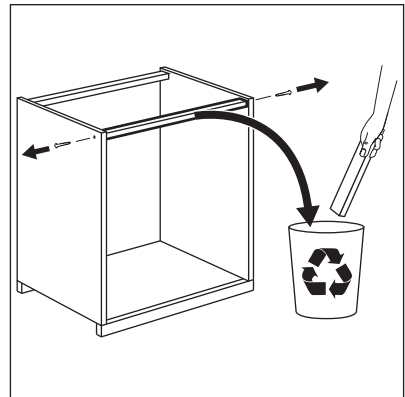
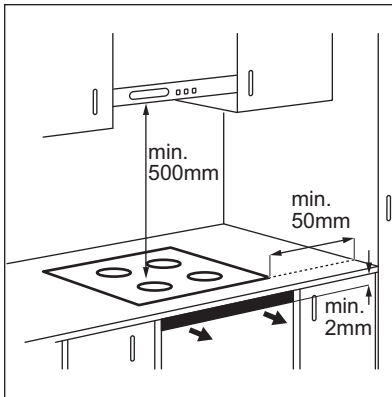
Inbouwkookplaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

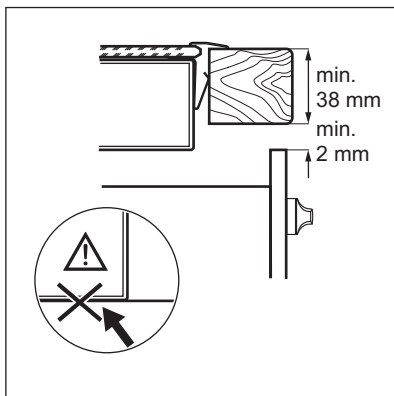
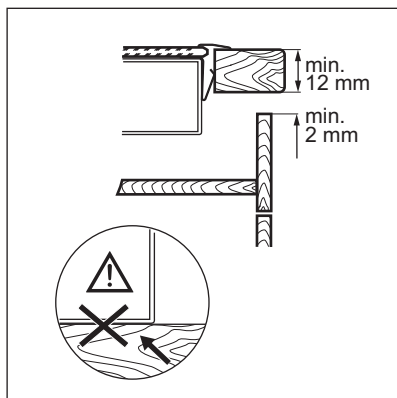
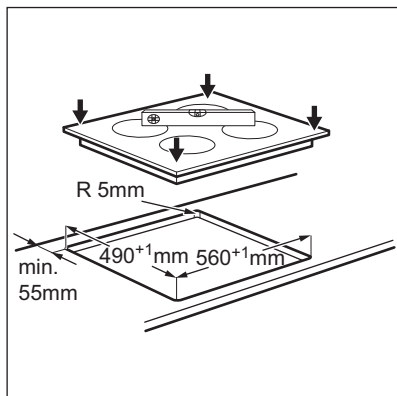
8.3 Aansluitkabel

- De kookplaat is voorzien van een aansluitsnoer.

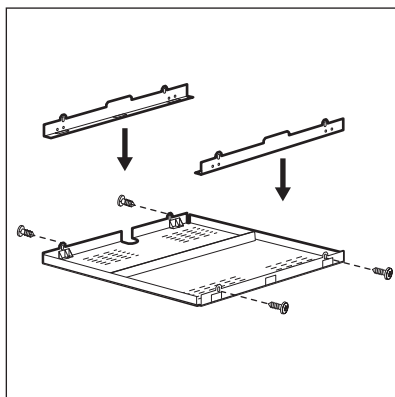
8.4 Assemblage

- Vervang de beschadigde voedingskabel door het volgende netsnoer (of hoger): H05BB-F Tmax 90°C. Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.





8.5 Beveiligingsdoos



Als u een beveiligingsdoos (een additioneel toebehoren) gebruikt, zijn de ruimte van 2 mm op de vloer voor de luchtstroom en de beschermingsvloer direct onder het fornuis niet noodzakelijk. De beveiligingsdoos is als toebehoren niet in elk land verkrijgbaar. Neem contact op met uw plaatselijke leverancier.



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

9. TECHNISCHE INFORMATIE

9.1 Typeplaatje

Model HK6542H1XB
 Type58 GAD C8 AU
 Inductie 7.4 kW
 Ser.nr.
 AEG

PNC 949 597 021 00
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Vervaardigd in Duitsland
 7.4 kW


9.2 Specificatie kookzones

| Kookzone | Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W] | Powerfunctie [W] | Powerfunctie maximale duur [min] | Diameter van het kookgerei [mm] |
|--------------|---|------------------|----------------------------------|---------------------------------|
| Linksvoor | 2300 | 3700 | 10 | 180 - 210 |
| Linksachter | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Rechtsvoor | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Rechtsachter | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |

Het vermogen van de kookzones kan enigszins afwijken van de gegevens in de tabel. Het verandert met het materiaal en de afmetingen van het kookgerei.

Gebruik voor optimale kookresultaten alleen kookgerei met een diameter niet groter dan vermeld in de tabel.

10. ENERGIEZUINIGHEID

10.1 Productinformatie volgens EU-richtlijn 66/2014

| | | |
|--|-----------------------|------------------------|
| Modelidentificatie | HK6542H1XB | |
| Type kooktoestel | Ingebouwde kookplaten | |
| Aantal kookzones | 4 | |
| Verwarmingstechnologie | Inductie | |
| Diameter ronde kookzones (Ø) | Linksvoor | 21,0 cm |
| | Linksachter | 18,0 cm |
| | Rechtsvoor | 14,5 cm |
| Lengte (L) en breedte (B) van niet-circulaire kookzone | Rechtsachter | L 17,0 cm B 26,5 cm |

| | | |
|---|--------------|---------------|
| Energieverbruik per kookzone (E=Electric koken) | Linksvoor | 167,2 Wh / kg |
| | Linksachter | 170,5 Wh / kg |
| | Rechtsvoor | 178,1 Wh / kg |
| | Rechtsachter | 171,0 Wh / kg |
| Energieverbruik van de kookplaat (E=Electric kookplaat) | | 171,7 Wh / kg |

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

10.2 Energiebesparing

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

- Zet het kookgerei op de kookzone voordat u deze inschakelt.

- Zet kleinere pannen op kleinere kookzones.
- Plaats de pan precies in het midden van de kookzone.
- Warm alleen de hoeveelheid water op die u nodig heeft.
- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.

11. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool

. Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten

gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

CONTENTS

| | |
|-------------------------------|----|
| 1. SAFETY INFORMATION..... | 24 |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS..... | 25 |
| 3. PRODUCT DESCRIPTION..... | 27 |
| 4. DAILY USE..... | 29 |
| 5. HINTS AND TIPS..... | 33 |
| 6. CARE AND CLEANING..... | 35 |
| 7. TROUBLESHOOTING..... | 35 |
| 8. INSTALLATION..... | 38 |
| 9. TECHNICAL INFORMATION..... | 40 |
| 10. ENERGY EFFICIENCY..... | 41 |

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 for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.aeg.com/webselfservice



Register your product for better service:
www.registeraeg.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
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.

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance 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 use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.

1.2 General Safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- 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 a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- 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.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall 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 non-combustible separation panel under

the appliance to prevent access to the bottom.

- Make sure that the ventilation space of 2 mm, between the worktop and the front of the below unit, is free. The warranty does not cover damages caused by the lack of an adequate ventilation space.

2.2 Electrical Connection



WARNING!

Risk of fire and electrical 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 electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- 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 the near sockets
- 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.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to "off" after each use.
- Do not rely on the pan detector.
- 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.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.

**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 let cookware to 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.
- Do not put aluminium foil on the appliance.

2.3 Use

**WARNING!**

Risk of injury, burns and electrical shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.

- 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.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

2.4 Care and cleaning

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Deactivate the appliance and let it cool down before you clean it.
- Disconnect the appliance from the electrical supply before maintenance.

- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

2.5 Disposal



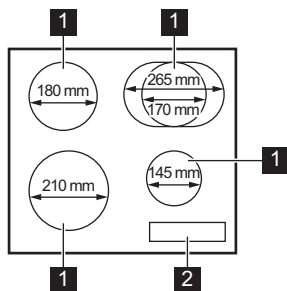
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

3. PRODUCT DESCRIPTION

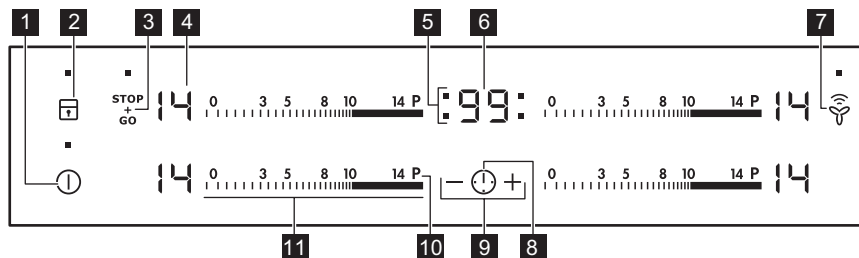
3.1 Cooking surface layout









1 Induction cooking zone

2 Control panel






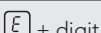




3.2 Control panel layout



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

| Sensor field | Function | Comment |
|---|-----------------------------------|---|
| 1  | ON / OFF | To activate and deactivate the hob. |
| 2  | Lock / The Child Safety Device | To lock / unlock the control panel. |
| 3  | STOP+GO | To activate and deactivate the function. |
| 4 - | Heat setting display | To show the heat setting. |
| 5 - | Timer indicators of cooking zones | To show for which zone you set the time. |
| 6 - | Timer display | To show the time in minutes. |
| 7  | Hob ² Hood | To activate and deactivate the manual mode of the function. |
| 8  | - | To select the cooking zone. |
| 9  | - | To increase or decrease the time. |
| 10 P | Power function | To activate and deactivate the function. |
| 11 - | Control bar | To set a heat setting. |

3.3 Heat setting displays

| Display | Description |
|---|--|
|  | The cooking zone is deactivated. |
|  | The cooking zone operates. |
|  | STOP+GO function operates. |
|  | Automatic Heat Up function operates. |
|  | Power function operates. |
|  | There is a malfunction. |
|  | OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): continue cooking / keep warm / residual heat. |
|  | Lock / The Child Safety Device function operates. |
|  | Incorrect or too small cookware or no cookware on the cooking zone. |
|  | Automatic Switch Off function operates. |

3.4 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)



WARNING!

There is a risk of burns from residual heat. The indicator shows the level of the residual heat.

The induction cooking zones make the heat necessary for cooking process directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

4. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

4.1 Activating and deactivating

Touch for 1 second to activate or deactivate the hob.

4.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- all cooking zones are deactivated,
- you do not set the heat setting after you activate the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you use incorrect cookware. The symbol comes on and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time comes on and the hob deactivates.

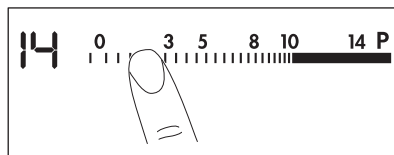
The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:

| Heat setting | The hob deactivates after |
|--------------|---------------------------|
| 1 - 3 | 6 hours |
| 4 - 7 | 5 hours |
| 8 - 9 | 4 hours |
| 10 - 14 | 1.5 hour |

4.3 The heat setting

To set or change the heat setting:

Touch the control bar at the correct heat setting or move your finger along the control bar until you reach the correct heat setting.



4.4 Automatic Heat Up

If you activate this function you can get a necessary heat setting in a shorter time. The function sets the highest heat setting for some time and then decreases to the correct heat setting.




To activate the function the cooking zone must be cold.

To activate the function for a cooking zone: touch **P** (comes on). Immediately touch the correct heat setting. After 3 seconds comes on.

To deactivate the function: change the heat setting.

4.5 Power function

This function makes more power available to the induction cooking zones. The function can be activated for the induction cooking zone only for a limited period of time. After this time the induction cooking zone automatically sets back to the highest heat setting.

 Refer to "Technical information" chapter.

To activate the function for a cooking zone: touch **P**.  comes on.

To deactivate the function: change the heat setting.

4.6 Power function of the double ring cooking zone


The function is activated for the inner ring when the hob senses the cookware with a smaller diameter than the inner ring. The function is activated for the outer ring when the hob senses the cookware with a bigger diameter than the inner ring.


4.7 Timer


Count Down Timer




You can use this function to set how long the cooking zone should operate for a single cooking session.





First set the cooking zone then set the function. You can set the heat setting before or after you set the function.


To set the cooking zone: touch  again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.

To activate the function: touch  of the timer to set the time (**00 - 99** minutes). When the indicator of the cooking zone starts to flash slowly 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 time: set the cooking zone with . Touch  or .


To deactivate the function: set the cooking zone with  and touch . The remaining time counts back to **00**. The indicator of the cooking zone goes out. To deactivate the function you can also touch  and  at the same time.




 When the time 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)

You can use this function to monitor how long the cooking zone operates.


To set the cooking zone: touch  again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.




To activate the function: touch  of the timer.  comes on. When the indicator of the cooking zone starts to flash slowly 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 how long the zone operates.

To deactivate the function: set the cooking zone with  and touch  or . The indicator of the cooking zone goes out.

Minute Minder

You can use this function as a **Minute Minder** when the hob is activated and the cooking zones do not operate (the heat setting display shows .

To activate the function: touch . Touch  or  of the timer to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and **00** flashes.

To stop the sound: touch .

i The function has no effect on the operation of the cooking zones.

4.8 STOP+GO

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

When the function operates, you cannot change the heat setting.

The function does not stop the timer functions.



To activate the function: touch  comes on.


To deactivate the function: touch . The previous heat setting comes on.

4.9 Lock

You can lock the control panel while cooking zones operate. It prevents an accidental change of the heat setting.

Set the heat setting first.





To activate the function: touch   comes on for 4 seconds. The Timer stays on.





To deactivate the function: touch . The previous heat setting comes on.


i When you deactivate the hob, you also deactivate this function.




4.10 The Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.






To activate the function: activate the hob with . Do not set the heat setting. Touch  for 4 seconds.  comes on. Deactivate the hob with .



To deactivate the function: activate the hob with . Do not set the heat setting. Touch  for 4 seconds.  comes on. Deactivate the hob with .

To override the function for only one cooking time: activate the hob with .


 comes on. Touch  for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the hob. When you deactivate the hob with  the function operates again.


4.11 OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)

Deactivate the hob. Touch  for 3 seconds. The display comes on and goes out. Touch  for 3 seconds.  or  comes on. Touch  of the timer to choose one of the following:

-  - the sounds are off
-  - the sounds are on

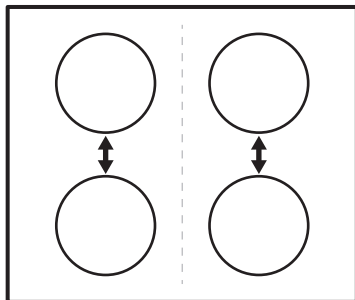
To confirm your selection wait until the hob deactivates automatically.

When the function is set to  you can hear the sounds only when:

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

4.12 Power management function

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. See the illustration.
- Each phase has a maximum electricity loading of 3700 W.
- The function divides the power between cooking zones connected to the same phase.
- The function activates when the total electricity loading of the cooking zones connected to a single phase exceeds 3700 W.
- The function decreases the power to the other cooking zones connected to the same phase.
- The heat setting display of the reduced zones changes between two levels.



4.13 Hob²Hood

It is an advanced automatic function which connects the hob to a special hood. Both the hob and the hood have an infra — red 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.

i 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 hob is originally set to H5. 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

| | Auto- matic light | Boiling ¹⁾ | Frying ²⁾ |
|-----------------------|-------------------------|-----------------------|----------------------|
| Mode H0 | Off | Off | Off |
| Mode H1 | On | Off | Off |
| Mode H2 ³⁾ | On | Fan speed 1 | Fan speed 1 |
| Mode H3 | On | Off | Fan speed 1 |






| | Auto- matic light | Boiling ¹⁾ | Frying ²⁾ |
|---------|-------------------------|-----------------------|----------------------|
| Mode H4 | On | Fan speed 1 | Fan speed 1 |
| Mode H5 | On | Fan speed 1 | Fan speed 2 |
| Mode H6 | On | Fan speed 2 | Fan speed 3 |

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

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

3) This mode activates the fan and the light and does not rely on the temperature.


Changing the automatic mode




1. Deactivate the appliance.
2. Touch  for 3 seconds. The display comes on and goes off
3. Touch  for 3 seconds.
4. Touch  a few times until  comes on.
5. Touch  of the Timer to select an automatic mode.


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

i 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 touch  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 touch .

 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.

5. HINTS AND TIPS

 **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

5.1 Cookware

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


 Use the induction cooking zones with correct cookware.

Cookware material

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

Cookware is correct for an induction hob if:

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


 The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.

Cookware dimensions

Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically to some limit.

The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a smaller diameter than

the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone.

 Refer to “Technical information” chapter.

5.2 The noises during operation

If you can hear:

- crack noise: cookware is made of different materials (sandwich construction).
- whistle sound: you the cooking zone with high power level and the cookware is made of different materials (sandwich construction).
- humming: you use high power level.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

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

5.3 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.


5.4 Examples of cooking applications

The relation between the heat setting and the cooking zone consumption of power is not linear. When you increase the heat setting, it is not proportional to the increase of the cooking zone

consumption of power. It means that the cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.



The data in the table is for guidance only.

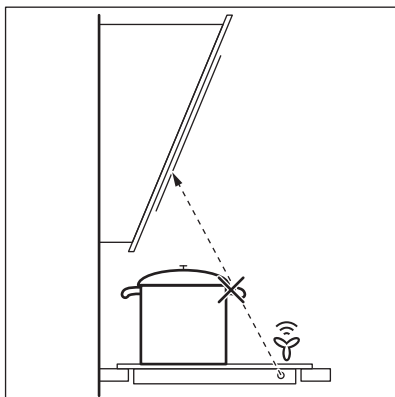
| Heat setting | Use to: | Time (min) | Hints |
|---|--|--------------|---|
|  - 1 | Keep cooked food warm. | as necessary | Put a lid on the cookware. |
| 1 - 3 | Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine. | 5 - 25 | Mix from time to time. |
| 1 - 3 | Solidify: fluffy omelettes, baked eggs. | 10 - 40 | Cook with a lid on. |
| 3 - 5 | Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals. | 25 - 50 | Add the minimum twice as much liquid as rice, mix milk dishes part procedure through. |
| 5 - 7 | Steam vegetables, fish, meat. | 20 - 45 | Add some tablespoons of liquid. |
| 7 - 9 | Steam potatoes. | 20 - 60 | Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes. |
| 7 - 9 | Cook larger quantities of food, stews and soups. | 60 - 150 | 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 | Turn halfway through. |
| 14 | Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips. | | |
| P | Boil large quantities of water. Power function is activated. | | |

5.5 Hints and Tips for Hob²Hood function

See the picture. **Hood in the picture is only exemplary.**


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 panel.
- Do not interrupt the signal between the hob and the hood (for example with a hand or a cookware handle).



- i** It may happen that other remote controlled appliances may block the signal. To avoid it do not operate the remote of the appliance and the hob at the same time.

Cooker hoods with the Hob²Hood 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 .

6. CARE AND CLEANING

- !** **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

6.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with clean bottom.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaner applicable for the surface of the hob.
- Use a special scraper for the glass.

6.2 Cleaning the hob







- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the hob. Put the special 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 some detergent. After cleaning, rub the hob dry with a soft cloth.

7. TROUBLESHOOTING

- !** **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

7.1 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. Refer to the connection diagram. |
| | The fuse is released. | Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse releases again and again, contact a qualified electrician. |
| | | Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds. |
| | You touched 2 or more sensor fields at the same time. | Touch only one sensor field. |
| | STOP+GO function operates. | Refer to "Daily use" chapter. |
| | There is water or fat stains on the control panel. | Clean the control panel. |
| An acoustic signal sounds and the hob deactivates. 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. |
| Residual heat indicator does not come on. | The zone is not hot because it operated only for a short time. | If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre. |
| Hob ² Hood function does not work. | You covered the control panel. | Remove the object from the control panel. |
| Automatic Heat Up function does not operate. | The zone is hot. | Let the zone become sufficiently cool. |
| | The highest heat setting is set. | The highest heat setting has the same power as the function. |
| The heat setting changes between two levels. | Power management function operates. | Refer to "Daily use" chapter. |

| Problem | Possible cause | Remedy |
|---|---|--|
| 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 zones if possible. |
| There is no signal when you touch the panel sensor fields. | The signals are deactivated. | Activate the signals. Refer to "Daily use" chapter. |
|  comes on. | Automatic Switch Off operates. | Deactivate the hob and activate it again. |
|  comes on. | The Child Safety Device or the Lock function operates. | Refer to "Daily use" chapter. |
|  comes on. | There is no cookware on the zone. | Put cookware on the zone. |
| | The cookware is incorrect. | Use the correct cookware. Refer to "Hints and tips" chapter. |
| | The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone. | Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical information" chapter. |
|  and a number come on. | There is an error in the hob. | Disconnect the hob from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If  comes on again, speak to an Authorised Service Centre. |
|  comes on. | There is an error in the hob because a cookware boils dry. Automatic Switch Off and the overheating protection for the zones operate. | Deactivate the hob. Remove the hot cookware. After approximately 30 seconds, activate the zone again. If the cookware was the problem, the error message goes out. Residual heat indicator can stay on. Let the cookware become sufficiently cool. Check if your cookware is compatible with the hob. Refer to "Hints and tips" chapter. |

7.2 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. Give also 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 hob correctly. If not the servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the Service Centre and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

8. INSTALLATION



WARNING!
Refer to Safety chapters.

8.1 Before the installation

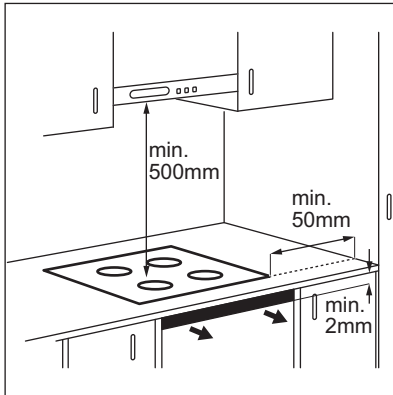
Before you install the hob, write down the information bellow from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Serial number

8.2 Built-in hobs

Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in

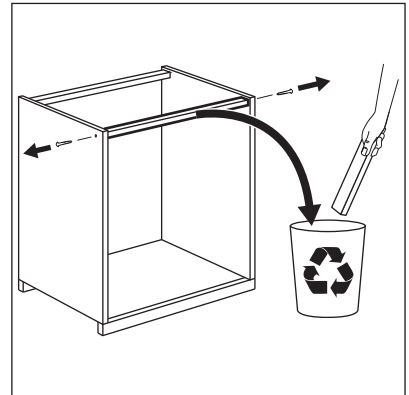
8.4 Assembly

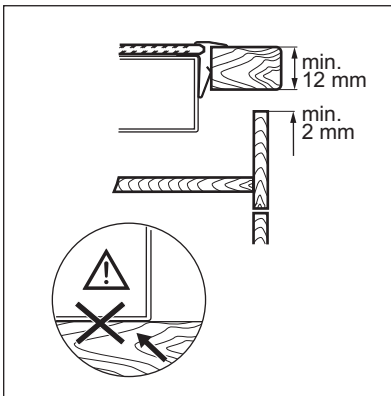
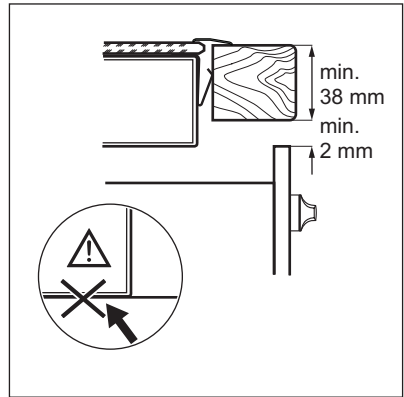
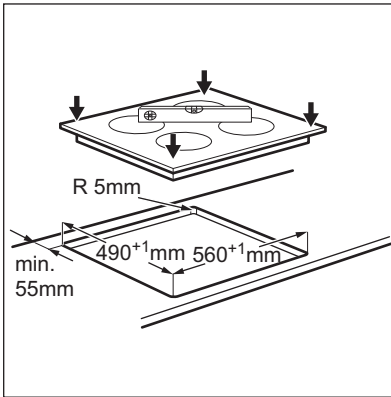
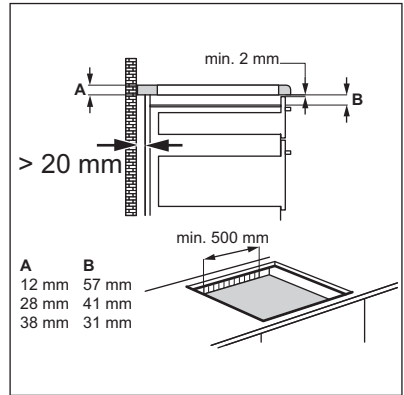
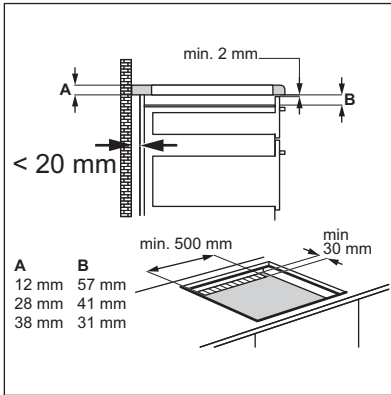


units and work surfaces that align to the standards.

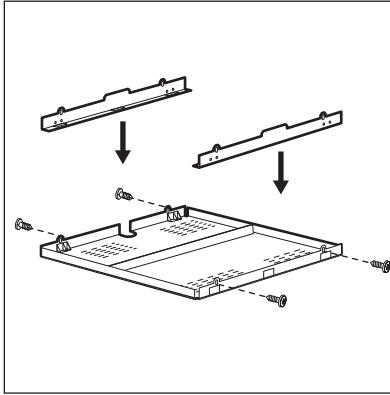
8.3 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable use the following (or higher) mains cable type: H05BB-F Tmax 90°C. Speak to your local Service Centre.





8.5 Protection box



If you use a protection box (an additional accessory), the front airflow space of 2 mm and the protective floor directly below the hob are not necessary. The protection box accessory may not be available in some countries. Please contact your local supplier.



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

9. TECHNICAL INFORMATION

9.1 Rating plate

Modell HK6542H1XB
Typ 58 GAD C8 AU
Induction 7.4 kW
Ser.Nr.
AEG

PNC 949 597 021 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Made in Germany
7.4 kW



9.2 Cooking zones specification

| Cooking zone | Nominal power (maximum heat setting) [W] | Power function [W] | Power function maximum duration [min] | Cookware diameter [mm] |
|--------------|--|--------------------|---------------------------------------|------------------------|
| Left front | 2300 | 3700 | 10 | 180 - 210 |
| Left rear | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Right front | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Right rear | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |

The power of the cooking zones can be different in some small range from the data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

For optimal cooking results use cookware not larger than the diameter in the table.

10. ENERGY EFFICIENCY

10.1 Product information according to EU 66/2014

| | | |
|--|---------------|------------------------|
| Model identification | HK6542H1XB | |
| Type of hob | Built-In Hob | |
| Number of cooking zones | 4 | |
| Heating technology | Induction | |
| Diameter of circular cooking zones (Ø) | Left front | 21.0 cm |
| | Left rear | 18.0 cm |
| | Right front | 14.5 cm |
| Lenght (L) and width (W) of non circular cooking zone | Right rear | L 17.0 cm W 26.5 cm |
| | | |
| Energy consumption per cooking zone (E _{Electric cooking}) | Left front | 167.2 Wh / kg |
| | Left rear | 170.5 Wh / kg |
| | Right front | 178.1 Wh / kg |
| | Right rear | 171.0 Wh / kg |
| Energy consumption of the hob (E _{Electric hob}) | 171.7 Wh / kg | |


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

10.2 Energy saving

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

- Put the cookware on the cooking zone before you activate it.
- Put smaller cookware on smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- When you heat up water use only the amount you need.
- If it is possible, put the lids on the cookware.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

11. ENVIRONMENT CONCERNS

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


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

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|---|----|
| 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 43 |
| 2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ..... | 44 |
| 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... | 47 |
| 4. UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 49 |
| 5. CONSEILS..... | 54 |
| 6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 56 |
| 7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT..... | 57 |
| 8. INSTALLATION..... | 59 |
| 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES..... | 61 |
| 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... | 62 |

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

Visitez notre site Internet pour :



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



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



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

SERVICE APRÈS-VENTE

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

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

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils.



Informations en matière de protection de l'environnement.

Sous réserve de modifications.

1. ⚠️ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

1.2 Sécurité générale

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

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

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Instructions d'installation



AVERTISSEMENT!

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

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

panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

- Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 2 mm entre le plan de travail et l'avant de l'unité qui se trouve dessous. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'absence d'un espace de ventilation adéquat.

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez notre centre de maintenance agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.

- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne connectez la fiche d'alimentation secteur à la prise de courant secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la fiche d'alimentation est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.

- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

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



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.

2.4 Entretien et nettoyage

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

2.5 Mise au rebut



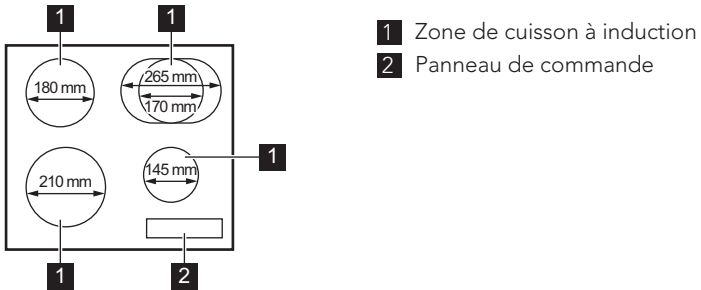
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

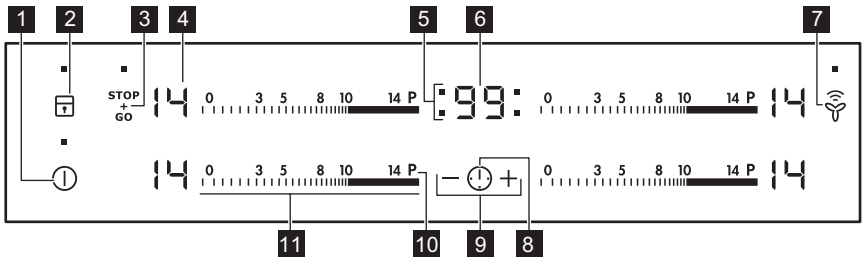
- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Description de la table de cuisson






3.2 Description 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 sensible | Fonction | Description | |
|-----------------|----------|--|---|
| 1 | ① | MARCHE/ARRÊT | Pour allumer et éteindre la table de cuisson. |
| 2 | 🔒 | Touches verrouil. / Dispositif de sécurité enfants | Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande. |
| 3 | STOP+GO | STOP+GO | Pour activer et désactiver la fonction. |
| 4 | - | Indicateur du niveau de cuisson | Pour indiquer le niveau de cuisson. |
| 5 | - | Voyants du minuteur des zones de cuisson | Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée. |
| 6 | - | Affichage du minuteur | Pour indiquer la durée, en minutes. |

| Touche sensitive | Fonction | Description |
|--|-----------------------|---|
| 7  | Hob ² Hood | Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction. |
| 8  | - | Pour choisir la zone de cuisson. |
| 9  | - | Pour augmenter ou diminuer la durée. |
| 10 P | Fonction Booster | Pour activer et désactiver la fonction. |
| 11 - | Bandeau de sélection | Pour sélectionner un niveau de cuisson. |


3.3 Indicateurs de niveau de cuisson

| Affichage | Description |
|---|--|
|  | La zone de cuisson est désactivée. |
|  | La zone de cuisson est activée. |
|  | La fonction STOP+GO est activée. |
|  | La fonction Démarrage automatique de la cuisson est activée. |
|  | Fonction Booster est activée. |
|  + chiffre | Une anomalie de fonctionnement s'est produite. |
|  | OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle. |
|  | La fonction Touches verrouil. /Dispositif de sécurité enfants est activée. |
|  | Le récipient est inapproprié ou trop petit ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson. |
|  | La fonction Arrêt automatique est activée. |

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



AVERTISSEMENT!

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

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


4. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


4.1 Activation et désactivation


Appuyez sur  pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

4.2 Arrêt automatique


Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- la table de cuisson surchauffe (tout le liquide s'est évaporé du récipient). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- Vous utilisez des récipients inadaptés.

Le symbole  s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.

- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants,  s'allume et la table de cuisson s'éteint.

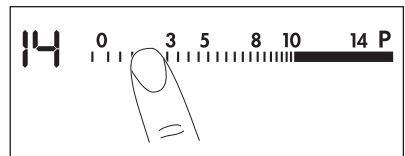
La relation entre le niveau de cuisson et le délai après lequel la table de cuisson s'éteint.

| Niveau de cuisson | La table de cuisson s'éteint au bout de : |
|---|---|
|  1 - 3 | 6 heures |
| 4 - 7 | 5 heures |
| 8 - 9 | 4 heures |
| 10 - 14 | 1 heure et demie |

4.3 Niveau de cuisson

Pour régler ou modifier le niveau de cuisson :


Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection, ou déplacez votre doigt sur le bandeau de sélection jusqu'à atteindre le niveau de cuisson souhaité.





4.4 Démarrage automatique de la cuisson

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

un certain temps puis redescend au niveau sélectionné.

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


Pour activer la fonction pour une zone

de cuisson : appuyez sur **P** () s'allume). Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 3 secondes,  s'allume.


Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

4.5 Fonction Booster

Cette fonction vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pour une durée limitée. Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.

 Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Pour activer la fonction pour une zone

de cuisson : appuyez sur **P** () s'allume.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

4.6 Fonction Booster de la zone de cuisson à double circuit

La fonction du circuit intérieur s'active dès que la table de cuisson détecte un récipient dont le diamètre est inférieur à celui du circuit intérieur. La fonction du circuit extérieur s'active dès que la table de cuisson détecte un récipient dont le diamètre est supérieur à celui du circuit intérieur.

4.7 Minuteur


Minuteur dégressif

Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée de fonctionnement de la

zone de cuisson, uniquement pour cette session.


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


Pour sélectionner la zone de cuisson :

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


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


Pour voir le temps restant :

sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée restante.

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

Pour désactiver la fonction :

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


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




Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur .


CountUp Timer (Minuteur progressif)




Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

Pour sélectionner la zone de cuisson :


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




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

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

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

Minuterie

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

Pour activer la fonction : appuyez sur . Appuyez sur la touche  ou  du minuteur pour régler la durée. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote.

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur .

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


4.8 STOP+GO

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

Lorsque la fonction est en cours, vous ne pouvez pas modifier le niveau de cuisson.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.



Pour activer la fonction : appuyez sur .  s'allume.


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


4.9 Touches verrouil.

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que les zones de cuisson fonctionnent. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.





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





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



 Lorsque vous éteignez la table de cuisson, cette fonction est également désactivée.


4.10 Dispositif de sécurité enfants

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

Pour activer la fonction : allumez la table de cuisson en appuyant sur . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .

Pour désactiver la fonction : allumez la table de cuisson en appuyant sur . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .

Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson : allumez la table de cuisson en appuyant sur .  s'allume.

Appuyez sur  pendant 4 secondes.

Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent. Vous pouvez

utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec **⏻**, la fonction est de nouveau activée.

4.11 OffSound Control (Désactivation et activation des signaux sonores)

Éteignez la table de cuisson. Appuyez sur **⏻** pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint. Appuyez sur **⏻** pendant 3 secondes. **⏻** ou **⏻** s'allume.

Appuyez sur la touche **+** du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

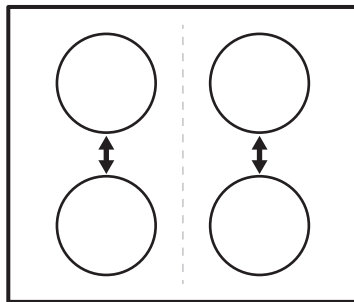
- **⏻** - les signaux sonores sont désactivés
 - **⏻** - les signaux sonores sont activés
- Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

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

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

4.12 Fonction Gestionnaire de puissance

- Des zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Reportez-vous à l'illustration.
- Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3 700 W.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson raccordées à la même phase.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson raccordées à une phase simple dépasse 3 700 W.
- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.
- L'affichage du niveau de cuisson des zones à puissance réduite oscille entre deux niveaux.



4.13 Hob²Hood

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de relier la table de cuisson à une hotte spéciale. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement en se basant sur le réglage du mode et de 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 cette fonction. Pour plus d'informations, reportez-vous au manuel d'utilisation de la hotte.

Activation automatique de la fonction

Pour activer automatiquement la fonction, réglez le mode automatique sur H1 - H6. Par défaut, la table de cuisson est réglée sur H5. La hotte réagit dès que vous allumez la table de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur.

Modes automatiques






| | Éclairage automatique | Faire bouillir ¹⁾ | Faire frire ²⁾ |
|-----------------------|-----------------------|------------------------------|---------------------------|
| Mode H0 | Désac. | Désac. | Désac. |
| Mode H1 | Activé | Désac. | Désac. |
| Mode H2 ³⁾ | Activé | Vitesse du ventilateur 1 | Vitesse du ventilateur 1 |
| Mode H3 | Activé | Désac. | Vitesse du ventilateur 1 |
| Mode H4 | Activé | Vitesse du ventilateur 1 | Vitesse du ventilateur 1 |
| Mode H5 | Activé | Vitesse du ventilateur 1 | Vitesse du ventilateur 2 |
| Mode H6 | Activé | Vitesse du ventilateur 2 | Vitesse du ventilateur 3 |

1) La table de cuisson détecte le processus d'ébullition et sélectionne la vitesse du ventilateur en fonction du mode automatique.

2) La table de cuisson détecte le processus de friture et sélectionne la vitesse du ventilateur en fonction du mode automatique.

3) Ce mode active le ventilateur et l'éclairage, sans tenir compte sur la température.

Modification du mode automatique

1. Éteignez l'appareil.
2. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint.
3. Appuyez sur  pendant 3 secondes.
4. Appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que  s'affiche.
5. Appuyez sur la touche  du minuteur pour sélectionner un mode automatique.







Pour faire fonctionner directement la hotte, désactivez le mode automatique de la fonction sur le bandeau de commande de la hotte.



Lorsque la cuisson est terminée et que vous désactivez la table de cuisson, le ventilateur de la hotte peut continuer de fonctionner pendant un certain temps. Au bout d'un moment, le système désactive automatiquement le ventilateur et vous empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.

Activation manuelle de la vitesse du ventilateur

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

Activation de l'éclairage

Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer automatiquement l'éclairage dès que la table de cuisson est allumée. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur H1 - H6.



L'éclairage de la hotte s'éteint 2 minutes après avoir éteint la table de cuisson.

5. CONSEILS



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Ustensiles de cuisson



Sur les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant chauffe les récipients très rapidement.



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériaux des ustensiles de cuisson

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

Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :

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



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

Dimensions de l'ustensile

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

L'efficacité de la zone de cuisson est liée au diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite

partie de la puissance générée par la zone de cuisson.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

5.2 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un sifflement : vous utilisez la zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.
- un cliquetis : des commutations électriques se produisent.
- un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de la table de cuisson.

5.3 Öko Timer (Minuteur éco)

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

5.4 Exemples de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, l'augmentation énergétique de la zone de cuisson n'est pas proportionnelle. Cela signifie que la zone de cuisson utilisée à un niveau de cuisson moyen

utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

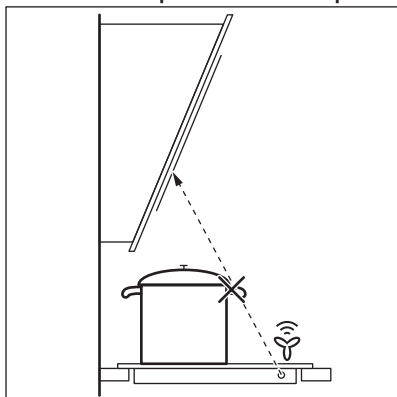
| Niveau de cuisson | Utilisation : | Durée (min) | Conseils |
|---|---|-------------|--|
|  - 1 | Conserver les aliments cuits au chaud. | au besoin | Placez un couvercle sur le récipient. |
| 1 - 3 | Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine. | 5 - 25 | Mélangez de temps en temps. |
| 1 - 3 | Solidifier : omelettes, œufs cocotte. | 10 - 40 | Couvrez pendant la cuisson. |
| 3 - 5 | 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. |
| 5 - 7 | Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande. | 20 - 45 | Ajoutez quelques cuillerées de liquide. |
| 7 - 9 | Cuire des pommes de terre à la vapeur. | 20 - 60 | Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre. |
| 7 - 9 | Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes. | 60 - 150 | Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients. |
| 9 - 12 | Poêler à feu doux : escalopes, cordons-bleus de veau, côtes-lettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. | au besoin | Retournez à la moitié du temps de décongélation. |
| 12 - 13 | Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks. | 5 - 15 | Retournez à la moitié du temps de décongélation. |
| 14 | Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, cuire de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites. | | |
| P | Faire bouillir une grande quantité d'eau. La fonction Booster est activée. | | |

5.5 Conseils pour la fonction Hob²Hood

Lorsque vous faites fonctionner la table de cuisson avec la fonction :

- Protégez le bandeau de commande de la hotte des rayons directs du soleil.
- Ne dirigez pas de lumière halogène sur le bandeau de commande de la hotte.
- Ne recouvrez pas le bandeau de commande de la table de cuisson.
- N'interrompez pas le signal entre la table de cuisson et la hotte (par exemple avec une main ou une poignée d'ustensile). Observez

l'image. La hotte de l'illustration n'est donnée qu'à titre d'exemple.



Il peut arriver que d'autres appareils contrôlés à distance bloquent le signal. Pour éviter cela, ne faites pas fonctionner la commande à distance des autres appareils et la table de cuisson en même temps.

Hottes dotées de la fonction Hob²Hood

Pour trouver la gamme complète des hottes qui sont dotées de cette fonction, consultez notre site web destiné aux consommateurs. Les hottes AEG qui sont dotées de cette fonction doivent avoir le symbole

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Informations générales

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

6.2 Nettoyage de la table

- **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques et aliments

contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager la table de cuisson. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent. Après le nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.


7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT









AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 En cas d'anomalie de fonctionnement...

| Problème | Cause probable | Solution |
|---|---|--|
| Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement la table de cuisson. | La table de cuisson n'est pas connectée 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. Reportez-vous au schéma de branchement. |
| | Le fusible a disjoncté. | Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
| | | Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes. |
| | Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps. | N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois. |
| | La fonction STOP+GO est activée. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| | Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande. | Nettoyez le bandeau de commande. |
| Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte. | Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles. | Retirez l'objet des touches sensibles. |
| La table de cuisson est désactivée. | Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible  . | Retirez l'objet de la touche sensible. |
| Voyant de chaleur résiduelle ne s'affiche pas. | La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps. | Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente. |

| Problème | Cause probable | Solution |
|--|--|--|
| La fonction Hob ² Hood ne fonctionne pas. | Vous avez couvert le bandeau de commande. | Retirez l'objet du bandeau de commande. |
| La fonction Démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas. | La zone est chaude. | Laissez la zone refroidir suffisamment. |
| | Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé. | Le niveau de cuisson maximum offre la même puissance que la fonction. |
| Le niveau de cuisson change. | La fonction Gestionnaire de puissance est activée. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| Les touches sensibles sont chaudes. | Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes. | Placez les récipients de grande taille sur les zones arrière, si possible. |
| Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau. | Les signaux sont désactivés. | Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
|  s'allume. | Arrêt automatique est activée. | Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau. |
|  s'allume. | La fonction Dispositif de sécurité enfants ou Touches verrouil. est activée. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
|  s'allume. | Il n'y a pas de récipient sur la zone. | Placez un récipient sur la zone. |
| | Le récipient n'est pas adapté. | Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ». |
| | Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone. | Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ». |
|  et un chiffre s'affichent. | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson. | Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si  s'affiche à nouveau, faites appel au service après-vente. |

| Problème | Cause probable | Solution |
|---|--|--|
|  s'allume. | Une erreur s'est produite sur la table de cuisson parce que le récipient chauffe à vide. Arrêt automatique et la protection contre la surchauffe des zones s'activent. | Éteignez la table de cuisson. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone en fonctionnement. Si le problème était causé par le récipient, le message d'erreur disparaît. Voyant de chaleur résiduelle peut rester affiché. Laissez le récipient refroidir suffisamment. Vérifiez que votre récipient est compatible avec la table de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Conseils ». |

7.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Veuillez lui fournir les informations se trouvant sur la plaque signalétique. Donnez également la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la surface en verre) et le message d'erreur qui

s'affiche. Assurez-vous d'utiliser correctement la table de cuisson. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur pourra être facturé, même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

8. INSTALLATION



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Avant l'installation

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

Numéro de série

8.2 Tables de cuisson intégrées

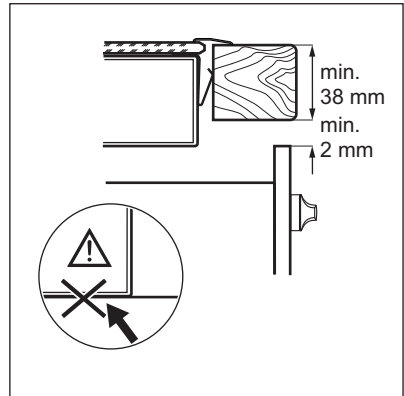
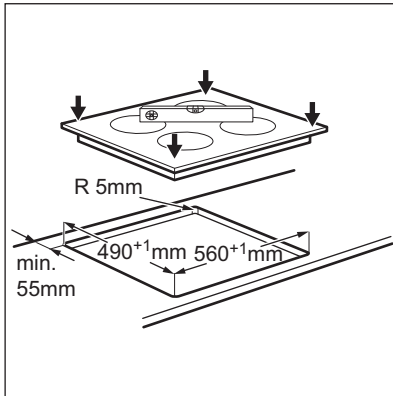
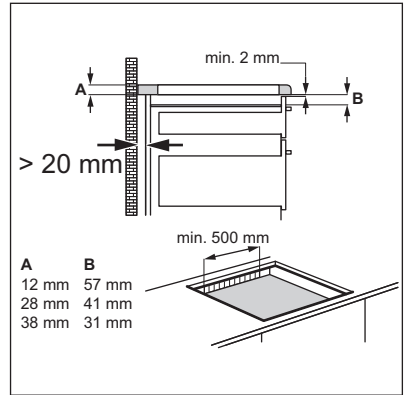
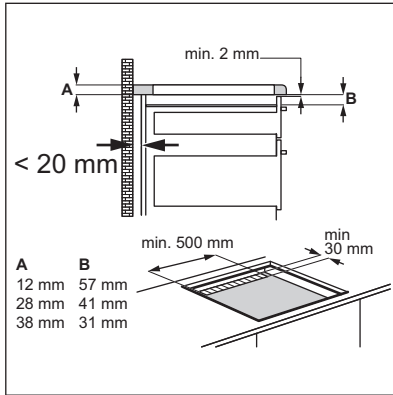
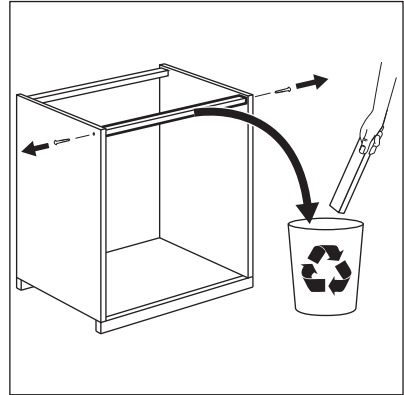
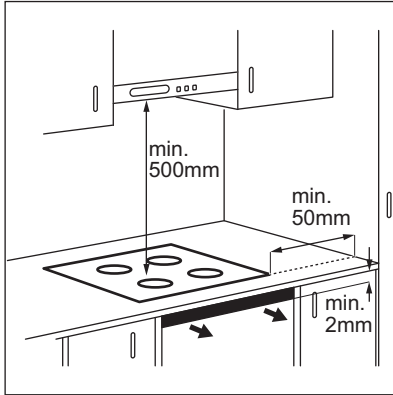
Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement

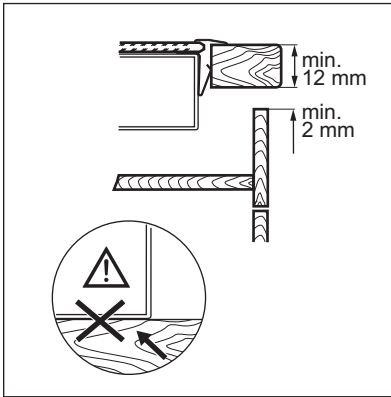
qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

8.3 Câble d'alimentation

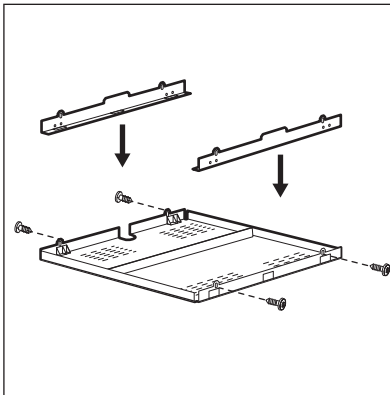
- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble d'alimentation suivant (ou supérieur) : H05BB-F Tmax 90°C. Contactez votre service après-vente.

8.4 Montage





8.5 Enceinte de protection



Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire supplémentaire), l'espace de circulation d'air de 2 mm et le fond de protection installé directement sous la table de cuisson ne sont plus nécessaires. L'enceinte de protection n'est pas disponible dans tous les pays. Veuillez contacter votre revendeur local.



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

9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

9.1 Plaque de calibrage

Modèle HK6542H1XB
 Type 58 GAD C8 AU
 Induction 7.4 kW
 Numéro de série

AEG

PNC 949 597 021 00
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Fabriqué en Allemagne
 7.4 kW



9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

| Zone de cuisson | Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W] | Fonction Booster [W] | Fonction Booster durée maximale [min] | Diamètre du récipient [mm] |
|-----------------|---|----------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| Avant gauche | 2300 | 3700 | 10 | 180 - 210 |
| Arrière gauche | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Avant droite | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Arrière droite | 2300 | 3200 | 10 | 145 - 265 |

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données du tableau. Elle dépend de la matière et des dimensions du récipient.

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas les diamètres indiqués dans le tableau.

10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

10.1 Informations de produit conformément à EU 66/2014

| | | |
|---|--|--|
| Identification du modèle | HK6542H1XB | |
| Type de table de cuisson | Table de cuisson encastrée | |
| Nombre de zones de cuisson | 4 | |
| Technologie de chauffe | L'induction | |
| Diamètre des zones de cuisson rondes (Ø) | Avant gauche Arrière gauche Avant droite | 21,0 cm 18,0 cm 14,5 cm |
| Longueur (Lon) et largeur (Lar) de la zone de cuisson non ronde | Arrière droite | Lon 17,0 cm Lar 26,5 cm |
| Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique) | Avant gauche Arrière gauche Avant droite Arrière droite | 167,2 Wh/kg 170,5 Wh/kg 178,1 Wh/kg 171,0 Wh/kg |
| Consommation énergétique de la table de cuisson (CE table de cuisson) | 171,7 Wh/kg | |

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


10.2 Économie d'énergie


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

- Placez l'ustensile sur la zone de cuisson avant de l'activer.

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

11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et

électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

www.aeg.com/shop



867322975-A-332015

