



HK955070FB

NL Gebruiksaanwijzing
EN User manual
PT Manual de instruções

2
17
31



 **AEG**
perfekt in form und funktion

INHOUD

1. VEILIGHEIDSGEGEVENS	3
2. VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN	4
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT	6
4. DAGELIJKS GEBRUIK	8
5. NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS	10
6. ONDERHOUD EN REINIGING	11
7. PROBLEEMOPLOSSING	12
8. MONTAGE-INSTRUCTIES	13
9. TECHNISCHE INFORMATIE	15
10. MILIEUBESCHERMING	16

VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

Ga naar onze website voor:



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



Registreer uw product voor een betere service:
www.aeg.com/productregistration



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

KLANTENSERVICE

Wij raden altijd het gebruik van originele onderdelen aan.

Zorg er als u contact opneemt met de klantenservice voor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt.

De informatie staat op het typeplaatje. model, productnummer, serienummer.



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



WAARSCHUWING!

Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- 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 van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- 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.

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.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Als de glaskeramische oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om het risico op elektrische schokken 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 hete pennen van het apparaat val-

len 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.

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.

- Gebruik de juiste stroomkabel.
- Voorkom dat de stroomkabels verstrikt raken.
- 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
- 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.
- Zorg ervoor dat er een schokbescherming wordt geïnstalleerd.
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken.
- Zorg dat u de hoofdstekker (indien van toepassing) of kabel niet beschadigt. Neem contact op met de serviceafdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- 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.
- Gebruik alleen de juiste isolatieapparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.

2.2 Gebruik



WAARSCHUWING!

Gevaar op letsel, brandwonden of elektrische schokken

- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.

- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Leg geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Ze zijn heet.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik.
- 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.



WAARSCHUWING!

Brand- of explosiegevaar.

- 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.
- Probeer niet om een brand te blussen met water. Haal het apparaat uit het stopcontact en dek de vlammen af met een deksel of blusdeken.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Zet geen hete pannen 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 glaskera-

miek. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op het kookoppervlak.

neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

2.3 Onderhoud en reiniging



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Gebruik geen waterstralen of stoom om het apparaat te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen

2.4 Verwijdering



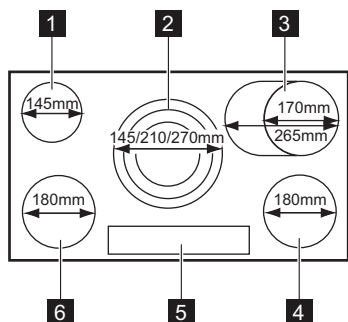
WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

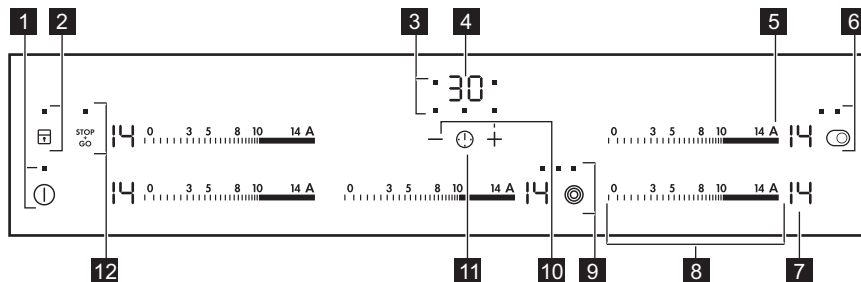
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Indeling kookplaat



- 1 Kookzone
- 2 Kookzone
- 3 Kookzone
- 4 Kookzone
- 5 Bedieningspaneel
- 6 Kookzone

3.2 Indeling bedieningspaneel



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

Tiptoets		Functie
1		Het apparaat in- en uitschakelen.
2		Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
3	Indicatielampje timer voor de kookzones	Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.
4	Het timerdisplay	Geeft de tijd in minuten weer.
5	A	Functie Automatisch opwarmen inschakelen.
6		Het in- en uitschakelen van de buitenste ring.
7	Een kookstanddisplay	De kookstand weergeven.
8	Een bedieningsstrip	voor het instellen van de kookstand.
9		Het in- en uitschakelen van de buitenste ringen.
10	+ / -	De tijd verlengen of verkorten.
11		Kookzone instellen.
12	STOP + GO	De functie STOP+GO in- en uitschakelen.

3.3 Kookstanddisplays

Display-	Beschrijving
	De kookzone is uitgeschakeld.
	De kookzone wordt gebruikt.
	De ^{STOP} _{GO} -functie is in werking.
	De automatische verwarmingsfunctie is in werking.
	Er is een storing.
	OptiHeat Control (3 steps restwarmte-indicatie): door gaan met koken / warmhouden / restwarmte.
	Slot/kinderbeveiliging is in werking.
	De functie Automatische uitschakelen is in werking getreden.

3.4 OptiHeat Control (3 steps restwarmte-indicatie)

OptiHeat Control geeft het niveau van de restwarmte aan.

 **WAARSCHUWING!**
 /  /  Verbrandingsgevaar door restwarmte!

4. DAGELIJKS GEBRUIK

4.1 In- en uitschakeling

Raak ① 1 seconde aan om het apparaat in- of uit te schakelen.

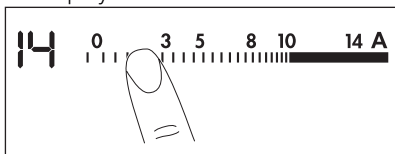
4.2 Automatisch uitschakelen

De functie schakelt het apparaat automatisch uit als:

- Alle kookzones uitgeschakeld zijn ().
- U de kookstand niet instelt nadat u het apparaat 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 het apparaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- U een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na enige tijd gaat  branden en wordt het apparaat uitgeschakeld. Zie hieronder.
- De verhouding tussen warmte-instelling en tijden van de automatische uitschakelfunctie:
 -  ,  -  — 6 uur
 -  -  — 5 uur
 -  -  — 4 uur
 -  -  — 1,5 uur

4.3 De kookstand

Raak de bedieningsstrip aan bij de gewenste kookstand. Corrigeer naar links of rechts, indien nodig. Laat niet los voordat de juiste kookstand is bereikt. Het display toont de kookstand.



4.4 In- en uitschakelen van de buitenste ringen

Het verwarmingsvlak kan worden aangepast aan de grootte van het kookgerei.

Raak sensorveld  /  aan om de buitenste ring in te schakelen. Het controlelampje gaat branden. Voor meer buitenste verwarmingskringen hetzelfde sensorveld opnieuw aanraken. Het bijbehorende controlelampje gaat branden. Voer de procedure opnieuw uit om de buitenste ring uit te schakelen. Het controlelampje gaat uit.

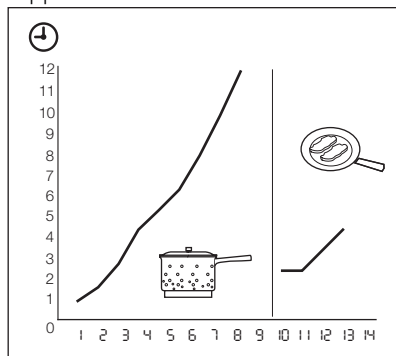
4.5 Automatisch opwarmen

U kunt een gewenste kookstand sneller verkrijgen als u de functie Automatisch opwarmen inschakelt. Deze functie schakelt even de hoogste kookstand in (zie afbeelding) en verlaagt dan naar de gewenste kookstand.

De functie Automatisch opwarmen starten voor een kookzone:

1.  aanraken ( verschijnt op de display).
2. Selecteer meteen de benodigde kookstand. Na 3 seconden verschijnt  op de display.

Verander de kookstand om de functie te stoppen.



4.6 Timer

Timer met aftelfunctie

Gebruik de timer met aftelfunctie om in te stellen hoe lang de kookzone wordt gebruikt voor slechts deze ene keer.

Stel de timer met aftelfunctie in nadat de kookzone is geselecteerd.

U kunt de kookstand vóór of na het instellen van de timer selecteren.

- **Voor het afstellen van de kookzone:** raak  meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.
- **De timer met aftelfunctie activeren:** Raak  van de timer aan om de tijd in te stellen ( -  minuten). Als het lampje van de kookzone langzaam knippert, 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.
- **De timer met aftelfunctie wijzigen:** selecteer de kookzone met . Raak  of  aan.
- **De timer uitschakelen:** stel de kookzone in met . Raak  aan. De resterende tijd telt terug tot . Het indicatielampje van de kookzone gaat uit. Om de kookzone uit te schakelen kunt u ook  en  gelijktijdig aanraken.

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

- **Het geluid stoppen:** aanraken 

CountUp Timer (De timer met optelfunctie)

Gebruik CountUp Timer om in de gaten te houden hoelang de kookzone werkt.

- **Voor het afstellen van de kookzone (als meer dan één kookzone werkt):** raak  meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.
- **Voor het inschakelen van CountUp Timer:** raak  van de timer  gaat branden. 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:** stel de kookzone in met . Het indicatielampje van de kookzone gaat snel knipperen. Het display geeft de tijd aan die de kookzone werkt.

- **Voor het uitschakelen van CountUp Timer:** stel de kookzone in met  en raak  of  aan voor het inschakelen van de timer. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.

Kookwekker

U kunt de timer als **Kookwekker** gebruiken als de kookzones uitgeschakeld zijn. 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 .

- **Het geluid stoppen:** aanraken 

4.7 STOP+GO

De -functie stelt alle kookzones in op de laagste instelling ().

Als  in werking is, kunt u de warmte-instelling niet wijzigen.

 stopt de timerfunctie niet.

- **Voor het inschakelen van deze functie,** raakt u  aan. Het symbool  gaat branden.
- **Raak voor het uitschakelen van deze functie**  aan. De kookstand die u eerder hebt ingesteld, wordt weergegeven.

4.8 Slot

Wanneer de kookzones in gebruik zijn, kunt u het bedieningspaneel vergrendelen, maar niet . Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.

Stel eerst de kookstand in.

Raak om deze functie te starten  aan.

Het symbool  verschijnt gedurende vier seconden.

De timer blijft aan.

Raak om deze functie te stoppen  aan.

De kookstand die u eerder hebt ingesteld, wordt weergegeven.

Als u het apparaat stopt, stopt deze functie ook.

4.9 De kinderbeveiliging

Deze functie voorkomt dat het apparaat onbedoeld wordt gebruikt.

De kinderbeveiliging inschakelen

- Schakel het apparaat in met . **Stel geen kookstand in.**
- Raak  4 seconden aan. Het symbool  gaat branden.
- Schakel het apparaat uit met .

De kinderbeveiliging uitschakelen

- Schakel het apparaat in met . **Stel geen kookstand in.** Raak  4 seconden aan. Het symbool  gaat branden.
- Schakel het apparaat uit met .

De kinderbeveiliging gedurende een kooksessie onderdrukken

- Schakel het apparaat in met . Het symbool  gaat branden.
- Raak  4 seconden aan. **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt het apparaat bedienen.
- Als u het apparaat uitschakelt met , gaat de kinderbeveiliging weer werken.

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

Uitschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat uit.

Raak  3 seconden aan. De displays gaan aan en uit. Raak  3 seconden aan.  gaat aan, het geluid is aan. Raak  aan,  gaat aan, het geluid is uit. Als deze functie is ingeschakeld, kunt u alleen de geluiden horen als:

- u  aanraakt
- de kookwekker af gaat
- de Timer met aftelfunctie gaat af
- als u iets op het bedieningspaneel plaatst.

Inschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat uit.

Raak  3 seconden aan. De displays gaan aan en uit. Raak  3 seconden aan.  gaat aan, omdat het geluid uit staat. Raak  aan,  gaat aan. Het geluid is aan.

5. NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS

5.1 Kookgerei



Informatie over het kookgerei

- De bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Kookgerei gemaakt van geëmailleerd staal of met aluminium of koperen bodems, kunnen tot verkleuringen leiden van de glazen keramische kookplaat.

5.2 Energie besparen



Energie besparen

- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet het kookgerei op de kookzone voordat u deze inschakelt.
- Schakel voor het einde van de bereidingstijd de kookzones uit, om gebruik te maken van de restwarmte.
- De bodems van de pannen en kookzones dienen dezelfde afmeting te hebben.

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 aftelfunc-

tie klinkt. Het verschil in werkingstijd hangt af van het niveau van de kookstand en de lengte van de bereiding.

5.4 Voorbeelden van kooktoepassingen

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Temperatuurinstelling	Gebruik om:	Tijdsinstelling	Tips
1	Bereide gerechten warmhouden	zoals nodig	Een deksel op de pan doen
1-3	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine	5-25 min	Van tijd tot tijd mengen
1-3	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren	10-40 min	Met deksel bereiden
3-5	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen	25-50 min	Voeg minimaal twee keer zoveel vocht toe als rijst, gerechten op melkbasis regelmatig roeren.
5-7	Stomen van groenten, vis en vlees	20-45 min	Een paar eetlepels vocht toevoegen.
7-9	Aardappelen stomen	20-60 min	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.
7-9	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen	60-150 min	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.
12-13	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks	5-15 min	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
14	Aan de kook brengen van grotere hoeveelheden water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet.		

Informatie over acrylamides

Belangrijk! Volgens recente wetenschappelijke informatie kan het intensief bruinen van levensmiddelen (met name in producten die zetmeel

bevatten), een gezondheidsrisico vormen tengevolge van acrylamides. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

6. ONDERHOUD EN REINIGING

Reinig het apparaat telkens na gebruik

Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.



Krassen of donkere vlekken in de glaskeramik hebben geen invloed op de werking van het apparaat.

Vuil verwijderen:

1. – **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil het apparaat beschadigen. Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat. Plaats de schraper schuin op de glazen

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

- **Verwijder nadat het apparaat voldoende is afgekoeld:** kalkvlekken, waterkringen, vetvlekken, glimmende metaalachtige verkleuringen. Gebruik een speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramik of roestvrij staal.
2. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
3. Wrijf het apparaat **ten slotte droog met een schone doek.**

7. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen	Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of het apparaat goed is aangesloten op het stopcontact (zie aansluitdiagram).
		Schakel het apparaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.
	U hebt twee of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt.	Raak slechts één tiptoets tegelijk aan.
	De STOP+GO-functie is in werking.	Raadpleeg het hoofdstuk "Dagelijks gebruik".
	Er bevindt zich water of vetspatten op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Er klinkt een geluidssignaal en het apparaat wordt uitgeschakeld. Er weerklinkt een geluidssignaal als het apparaat uit is.	U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt.	Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.
Het apparaat wordt uitgeschakeld.	U hebt iets op de tiptoets ① gezet.	Verwijder het voorwerp van de tiptoets.
De restwarmte-indicatie gaat niet aan.	De kookzone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is gebruikt.	Als het lang duurt alvorens de kookzone voldoende heet is, neem dan contact op met de klantenservice.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De automatische opwarmfunctie start niet.	Kookzone is heet.	Laat de kookzone voldoende afkoelen.
	De hoogste kookstand is ingesteld.	De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de automatische opwarmfunctie.
U kunt de buitenste ring niet inschakelen.		Schakel eerst de binnenring in.
De sensorvelden worden warm.	Het kookgerei is te groot of staat te dicht bij het bedieningspaneel.	Plaats groter kookgerei op de achterste kookzones indien nodig.
Er klinkt geen geluidssignaal wanneer u de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uitgeschakeld.	Activeer de signalen (zie In- en uitschakelen van geluiden).
 gaat branden.	De automatische uitschakeling is in werking getreden.	Schakel het apparaat uit en weer in.
 gaat branden.	De kinderbeveiliging of toetsblokkering is actief.	Raadpleeg het hoofdstuk "Dagelijks gebruik".
 en een getal gaat branden.	Er heeft zich een fout in het apparaat voorgedaan.	Ontkoppel het apparaat enige tijd van de stroomtoevoer. Ontkoppel de zekering uit het elektrische systeem van het huis. Sluit het apparaat opnieuw aan. Als  weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.

Als u door het volgen van de bovenstaande suggesties het probleem niet kunt oplossen, dient u contact op te nemen met uw vakhandelaar of de klantenservice. Geef de gegevens door van het typeplaatje, een driecijferige code voor de glaskeramik (bevindt zich op de hoek van het glazen oppervlak) en de foutmelding die wordt weergegeven.

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

8. MONTAGE-INSTRUCTIES



WAARSCHUWING!
 Zie het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie'.



Voor montage

Noteer voor montage van het apparaat de onderstaande informatie van het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich aan de onderkant van de behuizing van het apparaat.

- Model
- Productnummer (PNC)
- Serienummer (S.N.).....

8.1 Inbouwapparatuur

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

8.2 Aansluitkabel

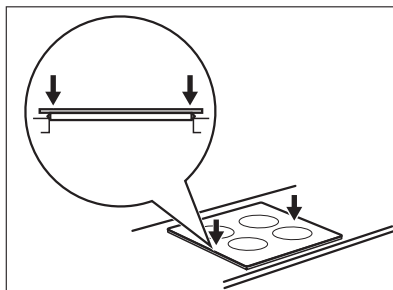
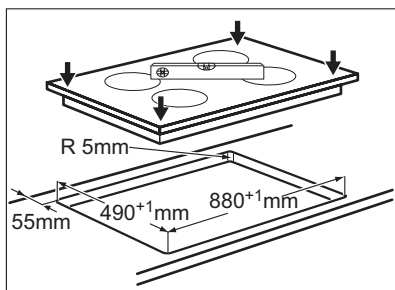
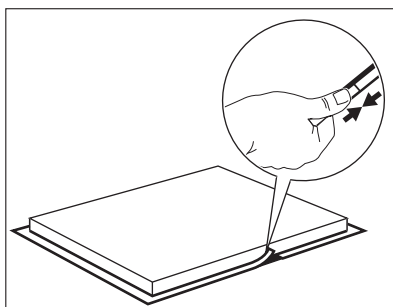
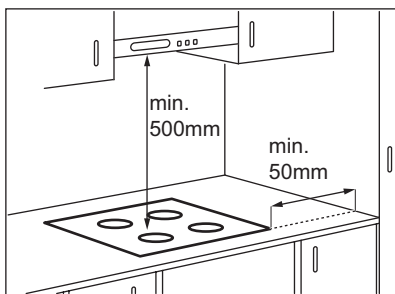
- In het geval van een eenfase- of twee-fase-aansluiting, moet het geschikte netsnoer van het type H05BB-F Tmax. 90°C (of hoger) worden gebruikt.

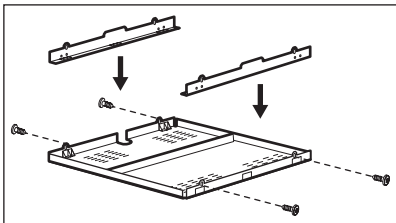
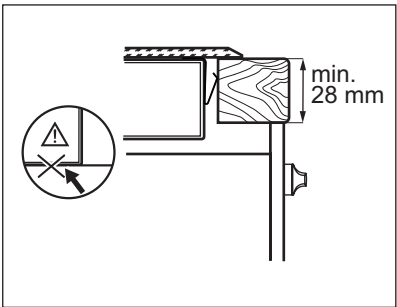
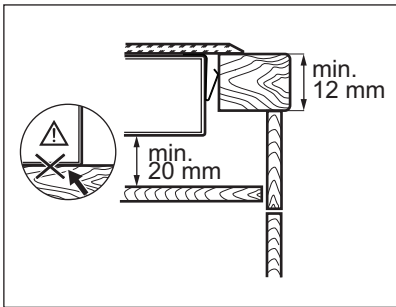
- Vervang de beschadigde voedingskabel door een speciale kabel (type H05BB-F Tmax 90°C of hoger). Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

8.3 Het bevestigen van de afdichtstrip.

- Het werkblad op de plaats van de uitsnijding reinigen.
- Trek de afdichtstrip rondom de onder-rand van het apparaat langs de buitenrand van de glazen keramische plaat. Rek het afdichtband daarbij niet uit. De plaats van het punt waar de strip samenkomt dient in het midden van één van de zijden te liggen. Duw de twee uiteinden tegen elkaar als u de strip op lengte knipt (houd een marge van een paar mm aan).

8.4 Montage





Als u een beschermblok gebruikt (extra toebehoren¹⁾), is de beschermvloer direct onder het apparaat niet nodig. U kunt het beschermblok niet gebruiken als u het apparaat boven een oven installeert.

¹⁾ Het beschermblok is als toebehoren niet in elk land verkrijgbaar. Neem contact op met uw plaatselijke leverancier.

9. TECHNISCHE INFORMATIE

HK955070FB	Prod.Nr. 949 595 124 01
Typ 58 HCD AA AO	220-240 V 50-60 Hz
	Made in Germany
Ser.Nr.	7,9 kW
AEG	CE  

Vermogen van kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instelling) [W]
Rechtsachter — 170 / 265 mm	1400 / 2200 W
Rechtsvoor — 180 mm	1800 W
Middenachter — 145 / 210 / 270 mm	1050 / 1950 / 2700 W
Linksachter — 145 mm	1200 W
Linksvoor — 180 mm	1800 W

10. 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	18
2. SAFETY INSTRUCTIONS	19
3. PRODUCT DESCRIPTION	21
4. DAILY USE	22
5. HELPFUL HINTS AND TIPS	25
6. CARE AND CLEANING	26
7. TROUBLESHOOTING	27
8. INSTALLATION INSTRUCTIONS	28
9. TECHNICAL INFORMATION	30
10. ENVIRONMENT CONCERNS	30

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



Register your product for better service:
www.aeg.com/productregistration



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.



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



WARNING!

Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- 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 are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- 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 that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- If the glass ceramic surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

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. We recommend to install a non-

combustible separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections must 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.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- 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
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on cable.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the

mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.

- 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.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

2.2 Use



WARNING!

Risk of injury, burns or electric shock.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Do not use an external timer or a separate remote-control system to operate the appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They become hot.
- Set the cooking zone to "off" after use.
- 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.



WARNING!

Risk of fire or 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 tem-

perature 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.
- Do not try to extinguish a fire with water. Disconnect the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.



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.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

2.3 Care and Cleaning



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- 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.

2.4 Disposal



WARNING!

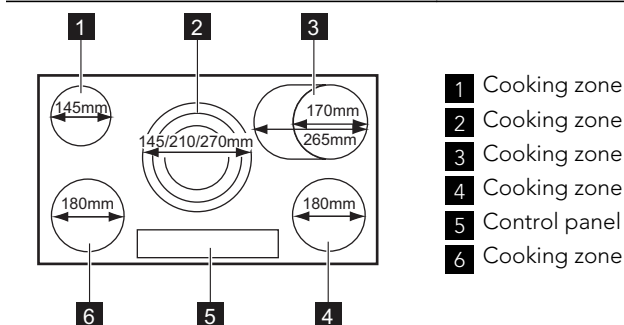
Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.

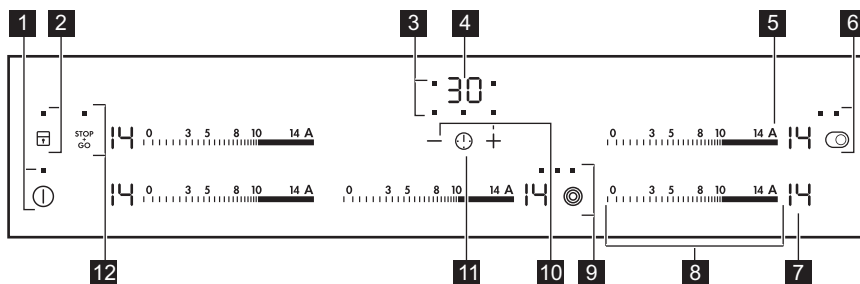
- Cut off the mains cable and discard it.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 Cooking surface layout



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
1 ①	To activate and deactivate the appliance.
2	To lock / unlock the control panel.
3 Timer indicator of the cooking zones	To show for which zone you set the time.
4 The timer display	To show the time in minutes.
5 A	To activate Automatic Heat Up function.
6	To activate and deactivate the outer ring.
7 A heat setting display	To show the heat setting.

	Sensor field	Function
8	A control bar	To set the heat setting.
9		To activate and deactivate the outer rings.
10	+ / -	To increase or decrease the time.
11		To set the cooking zone.
12		To activate and deactivate the STOP +GO function.

3.3 Heat setting displays

Display	Description
	The cooking zone is deactivated.
	The cooking zone operates.
	The  function operates.
	The Automatic Heat Up function operates.
	There is a malfunction.
	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator) : continue cook / stay warm / residual heat.
	Lock / The Child Safety Device operates.
	The Automatic Switch Off function operates.

3.4 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

OptiHeat Control shows the level of the residual heat.



WARNING!

 /  /  The risk of burns from residual heat!

4. DAILY USE

4.1 Activation and deactivation

Touch  for 1 second to activate or deactivate the appliance.

4.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the appliance automatically if:

- All cooking zones are deactivated ().

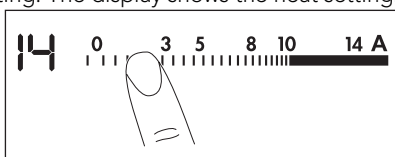
- You do not set the heat setting after you activate the appliance.
- You spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds, (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sound some time and the appliance deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- You do not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

- The relation between heat setting and times of the Automatic Switch Off function:

- [0] , [1] - [3] — 6 hours
- [4] - [7] — 5 hours
- [8] - [9] — 4 hours
- [10] - [14] — 1.5 hours

4.3 The heat setting

Touch the control bar at the heat setting. Move your finger along the control bar to change the setting. Do not release before you have a correct heat setting. The display shows the heat setting.



4.4 Activation and deactivation of the outer rings

You can adjust the surface you cook to the dimension of the cookware. To activate the outer ring touch the sensor field / . The indicator comes on. For more outer rings touch the same sensor field again. The subsequent indicator comes on. Do the procedure again to deactivate the outer ring. The indicator goes out.

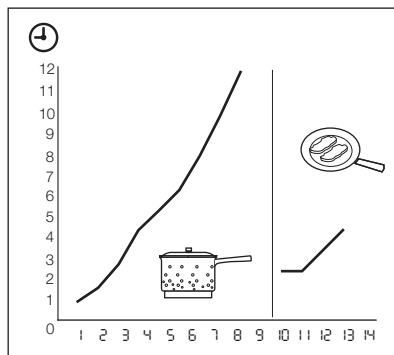
4.5 Automatic Heat Up

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

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

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

To stop the function change the heat setting.



4.6 Timer

Count Down Timer

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

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

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

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

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

- **To stop the sound:** touch

CountUp Timer (The count up timer)

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

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

Minute Minder

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

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

4.7 STOP+GO

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

When  operates, you cannot change the heat setting.

The  function does not stop the timer function.

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

4.8 Lock

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

First set the heat setting.

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

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

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

4.9 The Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the appliance.

To activate The Child Safety Device

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

To deactivate The Child Safety Device

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

To override The Child Safety Device for only one cooking time

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

4.10 OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)

Deactivation of the sounds

Deactivate the appliance.

Touch ① for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch  for 3 seconds:  comes on, the sound is on. Touch ,  comes on, the sound is off.

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

- you touch ①
- the Minute Minder comes down
- the Count Down Timer comes down
- you put something on the control panel.

Activation of the sounds

Deactivate the appliance.

Touch ① for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch  for 3 seconds:  comes on, because the sound is off. Touch ,  comes on. The sound is on.

5. HELPFUL HINTS AND TIPS

5.1 Cookware

 Information about the cookware

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

5.2 Energy saving

 How to save energy

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.
- Stop the cooking zones before the end of the cooking time to use residual heat.

- The bottom of pans and cooking zones must have the same dimension.

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 The examples of cooking applications

The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time	Hints
 1	Keep cooked foods warm	as necessary	Put a lid on a cookware.
1-3	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine	5-25 min	Mix from time to time.
1-3	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs	10-40 min	Cook with a lid on.

Heat set-ting	Use to:	Time	Hints
3-5	Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals	25-50 min	Add the minimum two times as much liquid as rice, mix milk dishes at some point of the procedure through.
5-7	Steam vegetables, fish, meat	20-45 min	Add some tablespoons of liquid.
7-9	Steam potatoes	20-60 min	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes.
7-9	Cook larger quantities of food, stews and soups	60-150 min	Up to 3 l liquid plus ingredi-ents.
9-12	Gentle fry: escalope, veal cor-don bleu, cutlets, rissoles, saus-ages, liver, roux, eggs, pan-cakes, doughnuts	as nec-essary	Turn halfway through.
12-13	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks	5-15 min	Turn halfway through.
14	Boil large quantities of water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep fry chips.		

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch),

acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

6. CARE AND CLEANING

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



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

To remove the dirt:

- 1. – **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the appliance. Use a special scraper for the glass . Put the scraper on the glass surface at

an acute angle and move the blade on the surface .

- **Remove after the appliance is sufficiently cool:** limescale rings , water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaning agent for glass ceramic or stainless steel.
- 2. Clean the appliance with a moist cloth and some detergent.
- 3. At the end **rub the appliance dry with a clean cloth.**

7. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply (refer to connection diagram).
		Activate the appliance 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.
	The STOP+GO function operates.	Refer to the chapter "Daily Use".
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
An acoustic signal sounds and the appliance deactivates. An acoustic signal sounds when the appliance is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The appliance deactivates.	You put something on the sensor field ①.	Remove the object from the sensor field.
The residual heat indicator does not come on.	The cooking zone is not hot because it operated only for a short time.	If the cooking zone operated sufficiently long to be hot, speak to the service centre.
The Automatic Heat Up function does not operate.	The cooking zone is hot.	Let the cooking zone become sufficiently cool.
	The highest heat setting is set.	The highest heat setting has the same power as the Automatic Heat Up function.
You cannot activate the outer ring.		Activate the inner ring first.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear cooking zones if necessary.
There is no acoustic signal when you touch the panel sensor fields.	The signals are deactivated.	Activate the signals (refer to "OffSound Control").

Problem	Possible cause	Remedy
 comes on.	The Automatic Switch Off operates.	Deactivate the appliance and activate it again.
 comes on.	The Child Safety Device or the Lock function operates.	Refer to the chapter "Daily Use".
 and a number come on.	There is an error in the appliance.	Disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If  comes on again, speak to the service center.

If you tried the above solutions and cannot repair the problem, speak to your dealer or the customer service. Give the data from the rating plate, three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass surface) and an error message that comes on.

Make sure, you operated the appliance correctly. If not the servicing by a customer service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the customer service and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

8. INSTALLATION INSTRUCTIONS



WARNING!
Refer to "Safety information" chapter.



Before the installation

Before the installation of the appliance, record the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the appliance casing.

- Model
- PNC
- Serial number

8.1 Built-in appliances

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

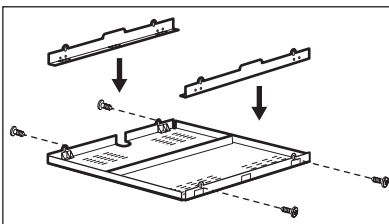
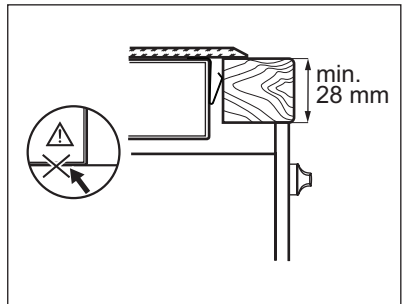
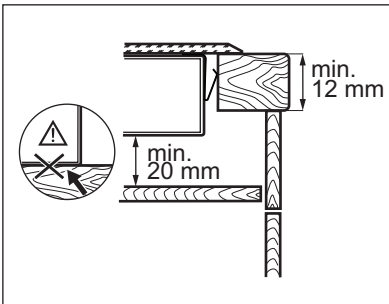
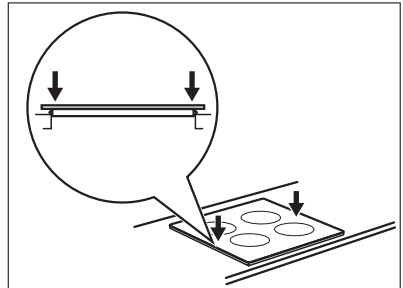
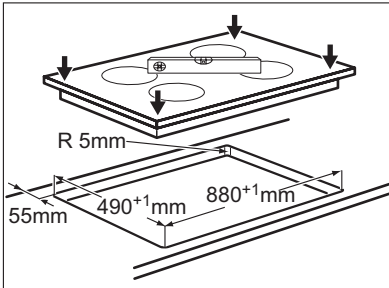
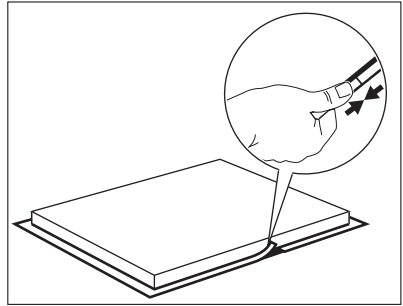
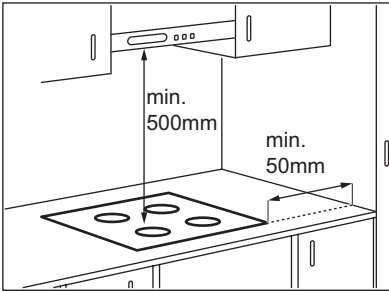
8.2 Connection cable

- Use the correct mains cable of type H05BB-F Tmax 90°C (or higher) for a single phase or two phase connection.
- Replace the damaged mains cable with a special cable (type H05BB-F Tmax 90°C or higher). Speak to your local Service Centre.

8.3 To attach the seal.

- Clean the worktop in the area of the cut out section.
- Bond the seal stripe supplied on the lower edge of the appliance along the outer edge of the glass ceramic. Do not extend it. Let stay the cut ends in the middle of one side. When, you cut it to length (add some mm), push the two ends together.

8.4 Assembly



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

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

9. TECHNICAL INFORMATION

HK955070FB	Prod.Nr. 949 595 124 01
Typ 58 HCD AA AO	220-240 V 50-60 Hz
Ser.Nr.	Made in Germany
AEG	7,9 kW
	  

Cooking zones power

Cooking zone	Nominal Power (Max heat setting) [W]
Right rear — 170 / 265 mm	1400 / 2200 W
Right front — 180 mm	1800 W
Middle rear — 145 / 210 / 270 mm	1050 / 1950 / 2700 W
Left rear — 145 mm	1200 W
Left front — 180 mm	1800 W

10. 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.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA	32
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	33
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	35
4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA	37
5. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS	40
6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA	41
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	42
8. INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO	43
9. INFORMAÇÃO TÉCNICA	45
10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS	46

PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe oferecer um desempenho impecável durante vários anos, com tecnologias inovadoras que tornam a sua vida mais fácil – funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos convencionais. Continue a ler durante alguns minutos para tirar o máximo partido do produto.

Visite o nosso website para:



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre serviços:
www.aeg.com



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:
www.aeg.com/productregistration



Adquirir acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:
www.aeg.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Recomendamos a utilização de peças de substituição originais. Quando contactar a Assistência, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis. A informação encontra-se na placa de características. Modelo, PNC, Número de Série.



Aviso / Cuidado - Informações de segurança.



Informações gerais e conselhos úteis



Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis



ADVERTÊNCIA

Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis estão quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- O aparelho fica quente durante a utilização. Não toque nos aquecimentos.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

- Deixar alimentos com gorduras ou óleos na placa, sem vigilância, pode ser perigoso e provocar um incêndio.
- Nunca tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas com uma tampa de tacho ou manta de incêndio.
- Não coloque objectos sobre as zonas de cozedura.
- Não use uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes.
- Se a superfície da vitrocerâmica apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



ADVERTÊNCIA

A instalação deste aparelho só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova todos os elementos da embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se este estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra vapor e humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. Recomendamos a instalação de um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.

Ligação eléctrica



ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas têm de ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.

- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) não entram em contacto com o aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a braçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte a Assistência Técnica ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.

2.2 Utilização



ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos, queimaduras ou choque eléctrico.

- Utilize este aparelho em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto se-

parado para activar/desactivar o aparelho.

- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas, nem se este tiver estado em contacto com água.
- Não coloque talheres ou tampas de panelas sobre as zonas de cozedura. Ficam quentes.
- Desligue (off) a zona de cozedura após cada utilização.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho tiver rachada, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isso evitará choques eléctricos.



ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio ou explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objectos aquecidos afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo usado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis ou objectos molhados com produtos inflamáveis no interior, ao lado ou em cima do aparelho.
- Não tente extinguir o fogo com água. Desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.



ADVERTÊNCIA

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não deixe que nenhum tacho ferva até ficar sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objecto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.

- Não active zonas de cozedura com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido e de alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar a vitrocerâmica. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar na mesa de trabalho.

2.3 Manutenção e limpeza



ADVERTÊNCIA

Risco de danos no aparelho.

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Não utilize jactos de água ou vapor para limpar o aparelho.

- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.

2.4 Eliminação



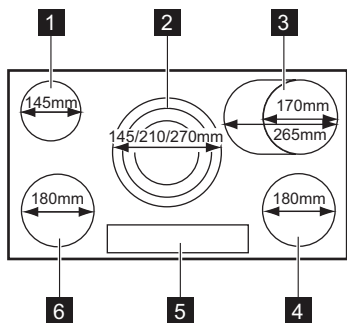
ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos e asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.

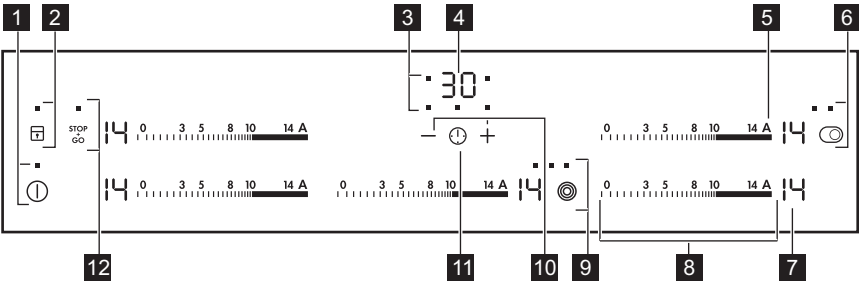
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Disposição da mesa de trabalho



- 1 Zona de cozedura
- 2 Zona de cozedura
- 3 Zona de cozedura
- 4 Zona de cozedura
- 5 Painel de comandos
- 6 Zona de cozedura

3.2 Disposição do painel de comandos



Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho. Os visores, indicadores e sons indicam quais são as funções que estão em funcionamento.

Campo do sensor		Função
1	ⓘ	Para activar e desactivar o aparelho.
2	🔒	Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
3	↕	Indicador do temporizador das zonas de cozedura
4	30	Visor do temporizador
5	A	Para activar a função de Aquecimento Automático.
6	⊗	Para activar e desactivar o circuito exterior.
7	14	Visor do grau de cozedura
8	Barra	Barra de comandos
9	⊙	Para activar e desactivar os circuitos exteriores.
10	+ / -	Para aumentar ou diminuir o tempo.
11	ⓘ	Para seleccionar a zona de cozedura.
12	STOP + GO	Para activar e desactivar a função STOP +GO.

3.3 Indicador do grau de cozedura

Display	Descrição
0	A zona de cozedura está desactivada.
1 - 14	A zona de cozedura está activada.
u	A função ^{STOP} + _{GO} está em funcionamento.

Display	Descrição
	A função Aquecimento Automático está em funcionamento.
+ número	Existe uma anomalia.
/ /	OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 etapas): continuar a cozinhar / manter quente / calor residual.
	O dispositivo de Bloqueio/Segurança para Crianças está activo.
	A função Desconexão Automática está activa.

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

OptiHeat Control apresenta o nível de calor residual.



ADVERTÊNCIA

/ / Perigo de queimaduras devido ao calor residual!

4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

4.1 Activação e desactivação

Toque em durante 1 segundo para activar ou desactivar o aparelho.

- - — 5 horas
- - — 4 horas
- - — 1,5 horas

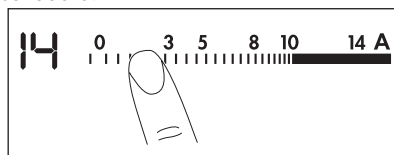
4.2 Desactivação Automática

A função desactiva o aparelho automaticamente se:

- Todas as zonas de cozedura estiverem desactivadas ().
- Não definir o grau de cozedura após activar o aparelho.
- Derramar ou colocar alguma coisa sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (por exemplo, um tacho, um pano, etc.). É emitido um sinal sonoro durante algum tempo e o aparelho desactiva-se. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.
- Não desactivar uma zona de cozedura nem alterar o grau de cozedura. Após algum tempo, acende-se e o aparelho desliga-se. Veja em baixo.
- A relação entre o grau de cozedura e os tempos da função Desconexão Automática:
 - , - — 6 horas

4.3 Grau de cozedura

Toque no grau de cozedura, na barra de comandos. Se necessário, mude para a esquerda ou para a direita. Não solte enquanto não atingir o grau de cozedura correcto. O display apresenta o grau de cozedura.



4.4 Activação e desactivação dos circuitos exteriores

É possível ajustar a superfície de cozedura ao tamanho do tacho.

Para activar o circuito exterior, toque no campo do sensor / . O indicador acende-se. Para mais circuitos exteriores, toque novamente no mesmo campo

do sensor. O indicador subsequente acende-se.

Efectue novamente o procedimento para desactivar o circuito exterior. O indicador apaga-se.

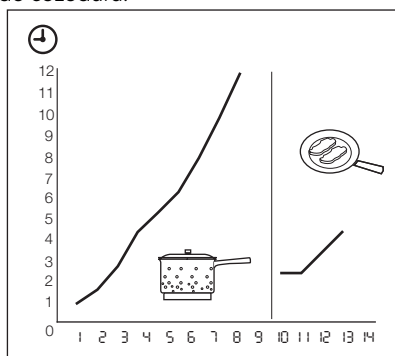
4.5 Aquecimento Automático

Pode obter o grau de cozedura necessário num período de tempo mais curto se activar a função de Aquecimento Automático. Esta função define o grau de cozedura mais elevado durante algum tempo (consulte o diagrama) e, em seguida, diminui para o grau de cozedura necessário.

Para activar a função de Aquecimento Automático para uma zona de cozedura:

1. Toque em **A** (**R**) acende-se no display).
2. Toque imediatamente no grau de cozedura necessário. Após 3 segundos, **R** acende-se no display.

Para desactivar a função, altere o grau de cozedura.



4.6 Temporizador

Temporizador da contagem decrescente

Utilize o temporizador da contagem decrescente para definir o tempo de funcionamento da zona de cozedura apenas desta vez.

Defina o temporizador da contagem decrescente após seleccionar a zona de cozedura.

Pode definir o grau de cozedura antes ou depois de definir o temporizador.

- **Para seleccionar a zona de cozedura:** toque em **!** várias vezes até que o indicador da zona de cozedura necessária se acenda.
- **Para activar o temporizador da contagem decrescente:** toque em **+** do temporizador para definir o tempo (**00** - **99** minutos). Quando o indicador da zona de cozedura começar a piscar lentamente, a contagem decrescente começa.
- **Para ver o tempo restante:** selecione a zona de cozedura com **!**. O indicador da zona de cozedura começa a piscar rapidamente. O visor apresenta o tempo restante.
- **Para alterar o Temporizador da Contagem Decrescente:** selecione a zona de cozedura com **!**. Toque em **+** ou **-**.
- **Para desactivar o temporizador:** define a zona de cozedura com **!**. Toque em **-**. O tempo restante entra em contagem decrescente até **00**. O indicador da zona de cozedura apaga-se. Para desactivar, pode também tocar em **+** e **-** em simultâneo.

Quando a contagem decrescente termina, é emitido um som e **00** pisca. A zona de cozedura é desactivada.

- **Para desligar o som:** toque em **!**

CountUp Timer (o temporizador da contagem crescente)

Utilize o CountUp Timer para monitorizar durante quanto tempo a zona de cozedura funciona.

- **Para seleccionar a zona de cozedura (se houver mais do que 1 zona de cozedura em funcionamento):** toque em **!** várias vezes até que o indicador da zona de cozedura necessária se acenda.
- **Para activar o CountUp Timer:** toque em **-** do temporizador e **UP** acende-se. Quando o indicador da zona de cozedura começar a piscar lentamente, a contagem crescente começa. O display alterna entre **UP** e o tempo contado (minutos).

- **Para ver o tempo de funcionamento da zona de cozedura:** defina a zona de cozedura com . O indicador da zona de cozedura começa a piscar rapidamente. O visor apresenta o tempo de funcionamento da zona de cozedura.
- **Para desactivar o CountUp Timer:** defina a zona de cozedura com e toque em ou para desactivar o temporizador. O indicador da zona de cozedura apaga-se.

Cronómetro

Pode utilizar o temporizador como **cronómetro** enquanto as zonas de cozedura estiverem desligadas. Toque em . Toque em ou do temporizador para definir o tempo. Quando o tempo termina, é emitido um som e pisca.

- **Para desligar o som:** toque em .

4.7 STOP+GO

A função define todas as zonas de cozedura em funcionamento para o grau de cozedura mais baixo ().

Quando está em funcionamento, não é possível alterar o grau de cozedura.

A função não desactiva a função de temporizador.

- **Para activar** esta função, toque em . O símbolo acende-se.
- **Para desactivar** esta função, toque em . O grau de cozedura anteriormente definido acende-se.

4.8 Bloqueio

Quando as zonas de cozedura estão a funcionar, é possível bloquear o painel de comandos mas não . Tal impede uma alteração accidental do grau de cozedura.

Primeiro, defina o grau de cozedura.

Para activar esta função, toque em . O símbolo acende-se durante 4 segundos.

O temporizador permanece ligado. Para desactivar esta função, toque em . O grau de cozedura anteriormente definido acende-se.

Quando desliga o aparelho, também desactiva esta função.

4.9 Dispositivo de Segurança para Crianças

Esta função evita o funcionamento accidental do aparelho.

Para activar o Dispositivo de Segurança para Crianças

- Active o aparelho com . **Não defina os graus de cozedura.**
- Toque em durante 4 segundos. O símbolo acende-se.
- Desactive o aparelho com .

Para desactivar o Dispositivo de Segurança para Crianças

- Active o aparelho com . **Não defina os graus de cozedura.** Toque em durante 4 segundos. O símbolo acende-se.
- Desactive o aparelho com .

Para ignorar o Dispositivo de Segurança para Crianças por apenas um período de cozedura

- Active o aparelho com . O símbolo acende-se.
- Toque em durante 4 segundos. **Defina o grau de cozedura no espaço de 10 segundos.** Pode utilizar o aparelho.
- Quando desactivar o aparelho com , o Dispositivo de Segurança para Crianças é novamente activado.

4.10 OffSound Control (desactivação e activação dos sons)

Desactivação dos sons

Desactive o aparelho.

Toque em durante 3 segundos. Os visores acendem-se e apagam-se. Toque em durante 3 segundos. acende-se e o som liga-se. Toque em . acende-se e o som desliga-se. Quando esta função está activa, pode ouvir os sons apenas quando:

- toca em .

- o cronómetro inicia a contagem decrescente
- o temporizador da contagem decrescente inicia a contagem decrescente
- coloca algo sobre o painel de comandos.

Activação dos sons

Desactive o aparelho.

Toque em  durante 3 segundos. Os visores acendem-se e apagam-se. Toque em  durante 3 segundos.  acende-se, porque o som está desligado. Toque em .  acende-se. O som está ligado.

5. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS

5.1 Tachos e panelas



Informação sobre tachos e panelas

- A base do tacho deve ser o mais espessa e plana possível.
- Os tachos feitos de aço esmaltado ou que tenham fundos de alumínio ou cobre poderão causar alterações de cor na superfície de vitrocerâmica.

5.2 Poupança de energia



Como poupar energia

- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de ligar a mesma.
- Desligue as zonas de cozedura antes do fim do tempo de cozedura para utilizar o calor residual.

- Os fundos dos tachos deverão ter dimensão igual à das zonas de cozedura.

5.3 Öko Timer (temporizador Eco)



Para poupar energia, o aquecimento da zona de cozedura é desactivado antes que soe o alarme do temporizador da contagem decrescente. A diferença no tempo de funcionamento depende do grau de cozedura definido e da duração da cozedura.

5.4 Exemplos de aplicações de cozinha

Os dados apresentados na tabela seguinte servem apenas como referência.

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo	Sugestões
 1	Manter os alimentos cozinhados quentes	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho.
1-3	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina	5-25 minutos	Misture regularmente.

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo	Sugestões
1-3	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos	10-40 minutos	Cozer com a tampa.
3-5	Cozer arroz e pratos com base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas	25-50 minutos	Adicione, no mínimo, o dobro do líquido do arroz, mexa os pratos de leite durante a cozedura.
5-7	Cozer a vapor legumes, peixe, carne	20-45 minutos	Adicione algumas colheres de sopa de líquido.
7-9	Cozer batatas a vapor	20-60 minutos	Utilizar, no máximo, ¼ l de água para 750 g de batatas.
7-9	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas	60-150 minutos	Até 3 l de líquido mais os ingredientes.
9-12	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu, costeletas, rissóis, salchichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos	conforme necessário	Vire depois de decorrido metade do tempo.
12-13	Fritura intensa, batatas fritas, bifes do lombo, bifes	5-15 minutos	Vire depois de decorrido metade do tempo.
14	Ferver grandes quantidades de água, cozer massa, estufar carne (gula-che, assado), batatas fritas.		

Informação relativa à acrilamida

Importante De acordo com os conhecimentos científicos mais recentes, se deixar tostar alimentos

(especialmente alimentos que contenham amido), a acrilamida pode representar um risco para a saúde. Assim, aconselhamos que cozinhe a baixa temperaturas e não deixe tostar demais os alimentos.

6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Limpe o aparelho após cada utilização. Utilize sempre tachos com a base limpa.



Riscos ou manchas escuras na placa de vitrocerâmica não têm qualquer efeito no funcionamento do aparelho.

Para remover sujidades:

1. – **Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plástico e alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos no aparelho. Utilize um raspador especial para vidro. Coloque o raspador sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.

- **Remova após o aparelho ter arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Utilize um agente de limpeza especial para vitrocerâmica ou aço inoxidável.
- 2. Limpe o aparelho com um pano húmido e um pouco de detergente.
- 3. No final, **seque o aparelho com um pano limpo.**

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue activar ou utilizar o aparelho.	O aparelho não está ligado à corrente eléctrica ou não está ligado correctamente.	Verifique se o aparelho está ligado correctamente à corrente eléctrica (consulte o diagrama de ligações).
		Active novamente o aparelho e defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque apenas num campo do sensor.
	A função STOP+GO está em funcionamento.	Consulte o capítulo "Utilização diária".
	Há manchas de gordura ou água no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
É emitido um sinal sonoro e o aparelho desactiva-se. É emitido um sinal sonoro quando o aparelho é desactivado.	Colocou algum objecto sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objecto dos campos do sensor.
O aparelho desactiva-se.	Colocou algum objecto sobre o campo do sensor ①.	Retire o objecto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona de cozedura não está quente porque foi activada apenas por pouco tempo.	Se a zona de cozedura tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte a Assistência Técnica.
A função Aquecimento Automático não funciona.	A zona de cozedura está quente.	Deixe a zona de cozedura arrefecer suficientemente.

Problema	Causa possível	Solução
	Está definido o grau de cozedura mais elevado.	O grau de cozedura mais elevado tem a mesma potência que a função Aquecimento Automático.
Não consegue activar o circuito exterior.		Active o circuito interior primeiro.
Os campos do sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos.	Coloque o tacho numa das zonas de cozedura de trás, se necessário.
Não há qualquer sinal sonoro quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sinais sonoros estão desactivados.	Active os sinais sonoros (consulte "Controlo de som desligado").
 acende-se.	A Desactivação Automática está activa.	Desactive o aparelho e active-o novamente.
 acende-se.	O Diapositivo de Segurança para Crianças ou o Bloqueio de Funções está activo.	Consulte o capítulo "Utilização diária".
 e um número acendem-se.	O aparelho apresenta um erro.	Desligue o aparelho da alimentação eléctrica durante algum tempo. Desligue o disjuntor do quadro eléctrico da sua casa. Volte a ligar. Se a indicação  acender novamente, contacte a Assistência Técnica.

Se tiver experimentado as soluções acima indicadas e mesmo assim não for possível reparar o problema, contacte o fornecedor ou a Assistência Técnica. Indique os dados da placa de características, o código de três dígitos e letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de vidro) e a mensagem de erro apresentada.

Certifique-se de que utilizou o aparelho correctamente. Caso contrário, a manutenção efectuada pelo Técnico do Serviço de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As instruções relativas à assistência técnica e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

8. INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO



ADVERTÊNCIA

Consulte o capítulo "Informações de segurança".



Antes da instalação

Antes de instalar o aparelho, anote em baixo os seguintes dados que pode encontrar na placa de características. A placa de características está no fundo da estrutura do aparelho.

- Modelo
- PNC
- Número de série

8.1 Aparelhos de encastrar

- Utilize apenas os aparelhos de encastrar após a sua montagem nas unidades encastradas adequadas e nas superfícies de trabalho, de acordo com as normas.

8.2 Cabo de ligação

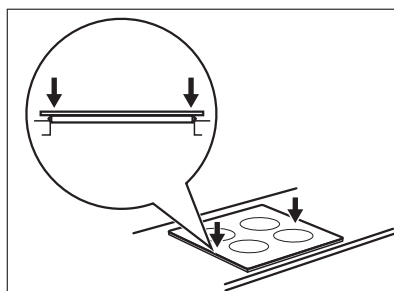
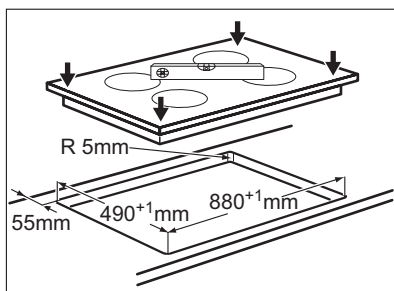
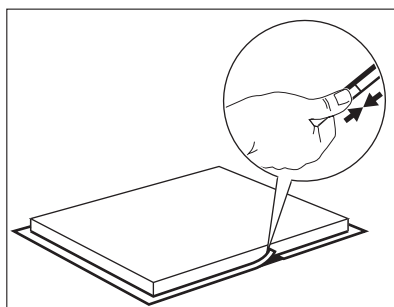
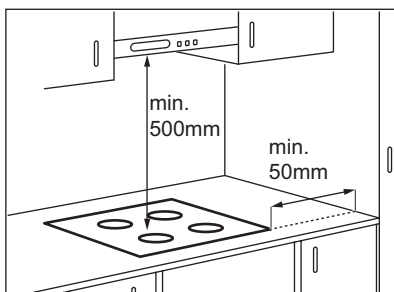
- Utilize um cabo de alimentação correcto, do tipo H05BB-F Tmáx. 90 °C (ou superior), para uma ligação monofásica ou bifásica.

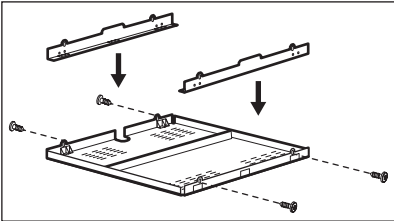
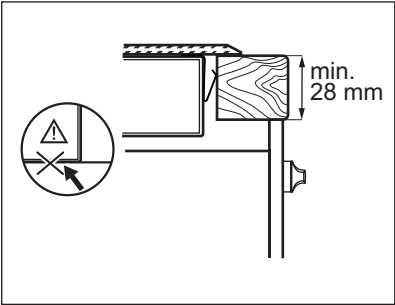
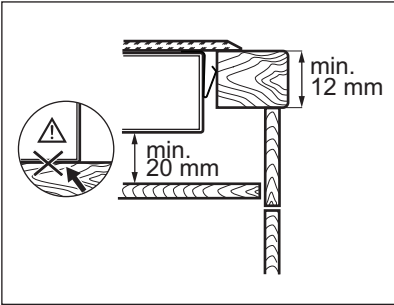
- Se o cabo se danificar, substitua-o por um cabo especial (tipo H05BB-F Tmáx. 90 °C ou superior). Contacte um Centro de Assistência Técnica local.

8.3 Para fixar o vedante.

- Limpe a área de trabalho na zona da secção cortada.
- Cole a tira vedante fornecida na extremidade inferior do aparelho, ao longo da extremidade exterior da vitrocerâmica. Não estique a tira. Deixe as extremidades no meio de um dos lados. Quando cortar a tira à medida, acrescente alguns milímetros. Pressione as duas pontas uma contra a outra.

8.4 Montagem





Se utiliza uma caixa de protecção (um acessório adicional¹⁾), o piso protector directamente por baixo do aparelho não é necessário. Não pode utilizar a caixa de protecção se instalar o aparelho por cima de um forno.

¹⁾ A caixa de protecção acessória pode não estar disponível em alguns países. Contacte o seu fornecedor local.

9. INFORMAÇÃO TÉCNICA

HK955070FB	Prod.Nr. 949 595 124 01
Typ 58 HCD AA AO	220-240 V 50-60 Hz
	Made in Germany
Ser.Nr.	7,9 kW
AEG	CE  

Potência das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Potência nominal (grau de cozedura máximo) [W]
Posterior direita — 170 / 265 mm	1400 / 2200 W
Anterior direita — 180 mm	1800 W
Posterior do meio — 145 / 210 / 270 mm	1050 / 1950 / 2700 W
Posterior esquerda — 145 mm	1200 W
Anterior esquerda — 180 mm	1800 W

10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo ♻. Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem.

Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem de aparelhos eléctricos e

electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

www.aeg.com/shop



892952674-A-252012



perfekt in form und funktion