

|    |                             |    |
|----|-----------------------------|----|
| EN | <b>User Manual</b>          | 2  |
|    | Hob                         |    |
| FR | <b>Notice d'utilisation</b> | 20 |
|    | Table de cuisson            |    |
| IT | <b>Istruzioni per l'uso</b> | 40 |
|    | Piano cottura               |    |

HC451221EB



# CONTENTS

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| 1. SAFETY INFORMATION.....    | 3  |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS.....   | 4  |
| 3. PRODUCT DESCRIPTION.....   | 6  |
| 4. DAILY USE.....             | 8  |
| 5. HINTS AND TIPS.....        | 11 |
| 6. CARE AND CLEANING.....     | 12 |
| 7. TROUBLESHOOTING.....       | 13 |
| 8. INSTALLATION.....          | 15 |
| 9. TECHNICAL INFORMATION..... | 18 |
| 10. ENERGY EFFICIENCY.....    | 19 |

## 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](http://www.aeg.com/webselfservice)**



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



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

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

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

The information can be found on the rating plate.



Warning / Caution-Safety information



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice.

## 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.

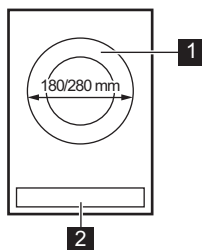
- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

## 2.6 Service

- To repair the appliance contact an Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

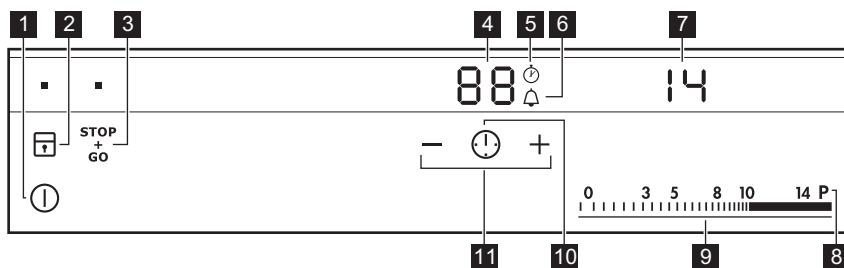
# 3. PRODUCT DESCRIPTION

## 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 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 -          | Timer display                    | To show the time in minutes.             |
| 5            | CountUp Timer                    | To show that the function operates.      |
| 6            | Count Down Timer / Minute Minder | To show that the function operates.      |
| 7 -          | Heat setting display             | To show the heat setting.                |
| 8 P          | Power function                   | To activate and deactivate the function. |
| 9 -          | Control bar                      | To set a heat setting.                   |
| 10           | -                                | To select the Timer function.            |
| 11           | -                                | To increase or decrease the time.        |

## 3.3 Heat setting displays

| Display | Description                      |
|---------|----------------------------------|
|         | The cooking zone is deactivated. |
| -       | The cooking zone operates.       |
|         | STOP+GO function operates.       |

| Display | Description                                                                                      |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Automatic Heat Up function operates.                                                             |
|         | Power function operates.                                                                         |
| + digit | 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                   |

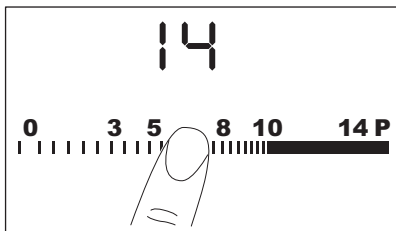


| Heat setting | The hob deactivates after |
|--------------|---------------------------|
| 8 - 9        | 4 hours                   |
| 10 - 14      | 1.5 hour                  |

### 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.

**i** To activate the function the cooking zone must be cold.

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

Immediately touch the correct heat setting. After 3 seconds (**R**) 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.

**i** Refer to "Technical information" chapter.

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

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

### 4.6 Power function with a 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.

The selection of the Timer function is possible when the cooking zone is active and the heat setting is set.

**To activate the function:** touch **+** of the timer to set the time (**00 - 99** minutes). When this function is active, comes on.

**To see the remaining time:** touch again and again until comes on. The display shows the remaining time.

**To change the time:** touch again and again until comes on. Touch **+** or **-**.

**To deactivate the function:** touch again and again until comes on.

Touch **-**. The remaining time counts back to **00**.

**i** 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 activate the function:** touch . The symbol  goes out and  comes on.

**To see how long the cooking zone operates:** touch  again and again until  comes on. The display shows how long the zone operates. During the first minute the display shows the time in seconds. After the first minute the display shows the time in minutes.

**To deactivate the function:** touch  again and again until  comes on. Touch . The symbol  goes out and  comes on.

**To reset the function:** touch . The time counts back to 00.

 If two functions operate at the same time, the display shows the CountUp Timer function first.

### **Minute Minder**

You can use this function as a **Minute Minder** when the hob is activated and the cooking zone does 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 .

 The function has no effect on the operation of the cooking zone.

## 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.

 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 (Deactivating and activating 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.

## 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 use 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.                                      |              |                                                                                       |
| <b>P</b>                                                                              | Boil large quantities of water. Power function is activated.                                                 |              |                                                                                       |

## 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 non-abrasive detergent. After cleaning, wipe 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.<br>An acoustic signal sounds when the hob is deactivated. | You put something on one or more sensor fields.                                  | Remove the object from the sensor fields.                                                                                       |
| The hob deactivates.                                                                                         | You put something on the sensor field ①.                                         | Remove the object from the sensor field.                                                                                        |
| 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.                                        |
| 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.                                                                    |

| 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.<br>If  comes on again, speak to an Authorised Service Centre.                                               |
|  comes on.           | The electrical connection is incorrect. The supply voltage is out of range.                                                           | Speak to a qualified electrician to check the installation.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  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. |

| Problem             | Possible cause              | Remedy                                                                                                      |
|---------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E7</b> comes on. | The cooling fan is blocked. | Check if objects block the cooling fan. If <b>E7</b> comes on again, speak to an Authorised Service Centre. |

## 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 units and work surfaces that align to the standards.

## 8.3 Connection cable

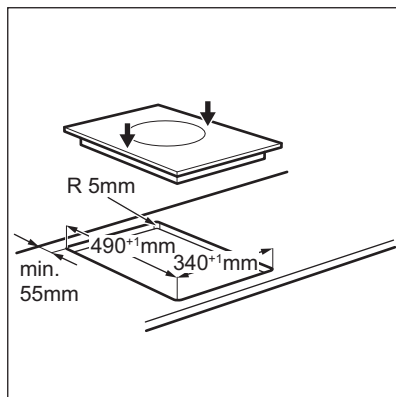
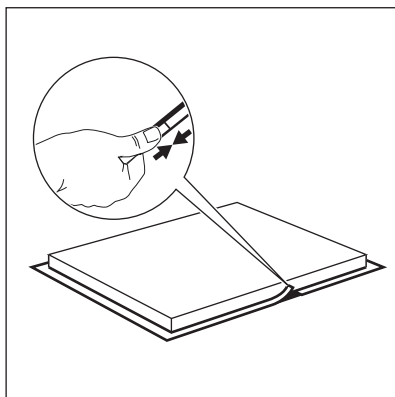
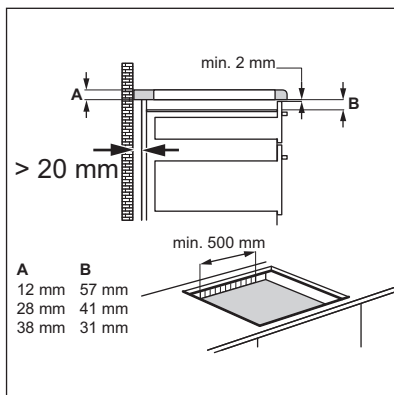
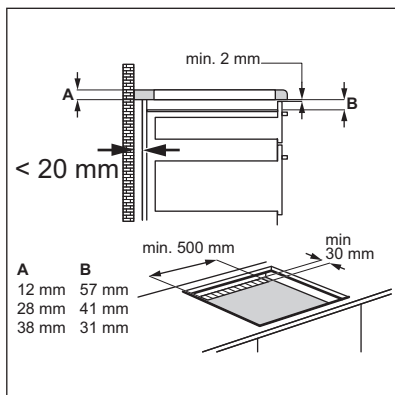
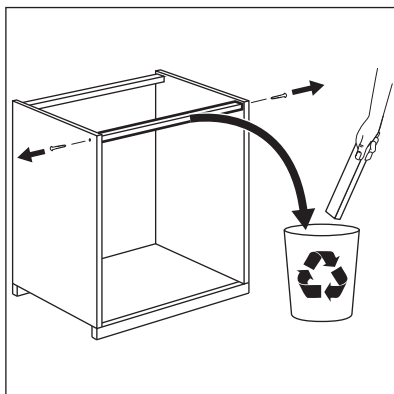
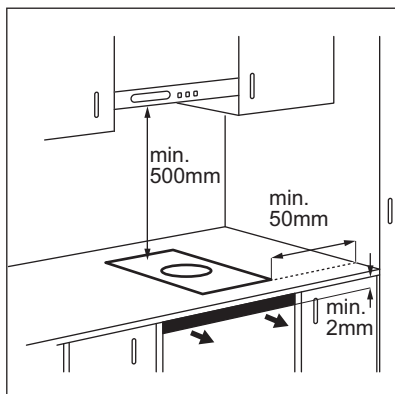
- The hob is supplied with a connection cable.

- To replace the damaged mains cable use the following (or higher) mains cable type: H05BB-F T min 90°C. Speak to your local Service Centre.

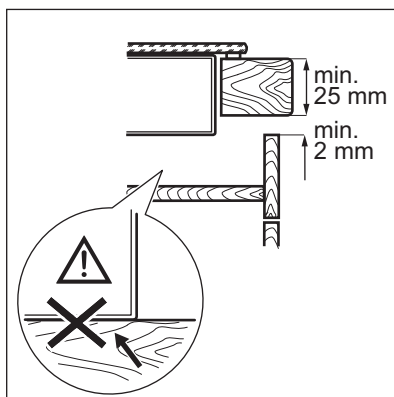
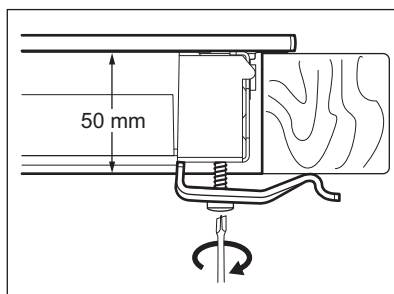
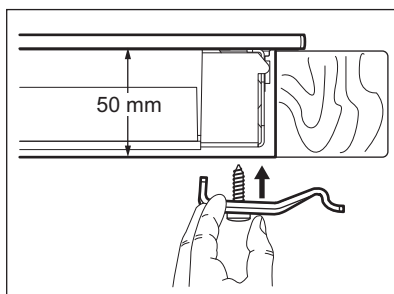
## 8.4 Attaching the seal

1. Clean the worktop around the cut out area.
2. Attach the supplied seal stripe to the lower edge of the hob along the outer edge of the glass ceramic. Do not extend it. Make sure that the ends of the seal stripe are located in the middle of one side of the hob.
3. Add some mm when you cut the seal stripe to the length.
4. Push the two ends of seal stripe together.

## 8.5 Assembly







## 8.6 Installation of more than one hob

**Supplied accessories:** connection bar, heat-resistant silicone, rubber shape, sealing stripe.

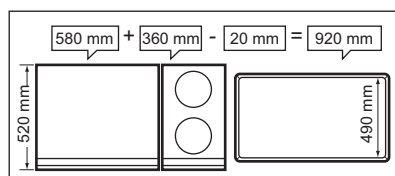


Use only a special heat-resistant silicone.

### The worktop cutout

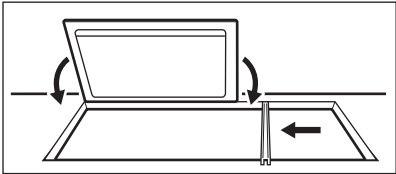
|                        |                                                        |
|------------------------|--------------------------------------------------------|
| Distance from the wall | minimum 50 mm                                          |
| Depth                  | 490 mm                                                 |
| Width                  | sum of all widths of hobs that you install minus 20 mm |

### Example:

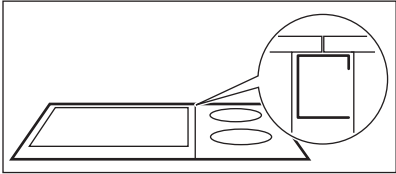


### Assembly

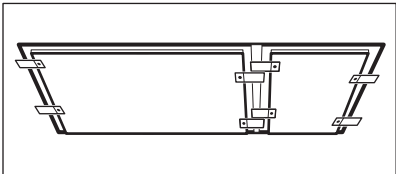
1. Calculate correct cutout dimensions.
2. Prepare cutout in the worktop.
3. One by one place the hobs on a soft surface (for example on a blanket) with the bottom side up.
4. Attach the supplied seal stripe to the lower edge of the hob along the outer edge of the glass ceramic.
5. Loosely screw the fixing plates into the correct holes in the protective casing.
6. Insert first hob into the worktop cutout. Then insert the connection bar into the worktop cutout. Push it half of its width under the hob.



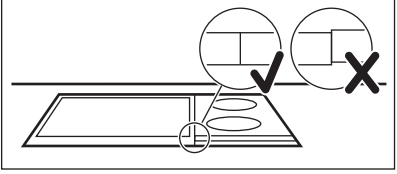
7. Loosely screw in the fixing plates from below to the worktop and to the connection bar.



8. Insert next hob into the worktop cutout. Make sure that the front edges of the hobs are on the same level.



9. Tighten the fixing plates / retaining grip screws.
10. Use silicone to seal the gaps between the hobs and between the hobs and the worktop.
11. Put some soapy water on the silicone.
12. Press the rubber shape with some strength against the glass ceramic and move it slowly along the space.



13. Do not touch the silicone until it becomes hard, it can last about a day.
14. Carefully remove the silicone that came out with a shaving blade.
15. Clean the glass surface.

9. TECHNICAL INFORMATION

9.1 Rating plate

|                                                                                  |                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Modell HC451221EB<br>Typ 55 FED 01 AU<br>Induction 3.7 kW<br>Ser.Nr. ....<br>AEG | PNC 949 595 440 00<br>220 - 240 V 50 - 60 Hz<br>Made in Germany<br>3.7 kW<br>CE |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|

9.2 Cooking zones specification

| Cooking zone | Nominal power (maximum heat setting) [W] | Power function [W] | Power function maximum duration [min] | Cookware diameter [mm] |
|--------------|------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------|------------------------|
| Middle front | 1800 / 3500                              | 2800 / 3700        | 5                                     | 145 - 180 / 245 - 280  |

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                                      |              | HC451221EB    |
| Type of hob                                               |              | Built-In Hob  |
| Number of cooking zones                                   |              | 1             |
| Heating technology                                        |              | Induction     |
| Diameter of circular cooking zones (Ø)                    | Middle front | 28.0 cm       |
| Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking) | Middle front | 167.8 Wh / kg |
| Energy consumption of the hob (EC electric hob)           |              | 167.8 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 below hints.

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

## 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.....               | 21 |
| 2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ.....            | 22 |
| 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....           | 25 |
| 4. UTILISATION QUOTIDIENNE.....             | 27 |
| 5. CONSEILS.....                            | 30 |
| 6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....              | 32 |
| 7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT..... | 32 |
| 8. INSTALLATION.....                        | 35 |
| 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....         | 38 |
| 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....              | 39 |

## 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](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :  
**[www.aeg.com/shop](http://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'entrez 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.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. 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 éclaquer.



#### **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.
- 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.

## **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 récuser, 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.

## **2.6 Maintenance**

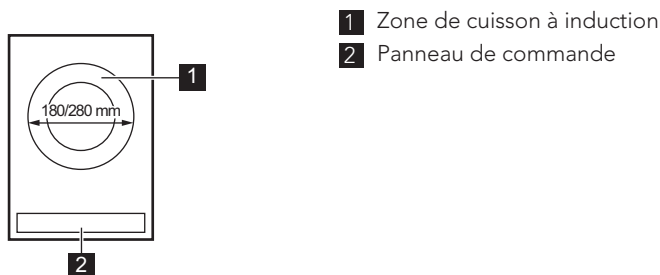
- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.



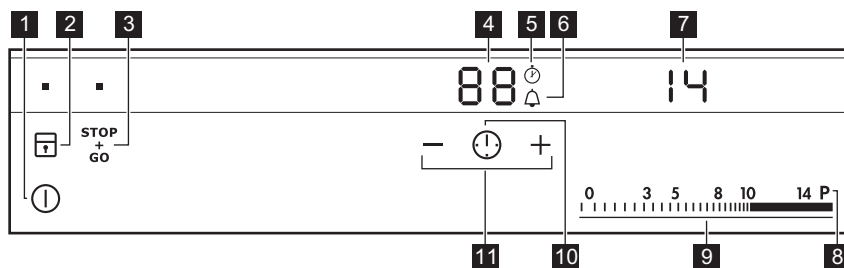
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

## 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<br>sensi-<br>ve | Fonction                                      | Description                                               |
|------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 1 ①                    | MARCHE/ARRÊT                                  | Pour allumer et éteindre la table de cuisson.             |
| 2 ②                    | Verrouillage / Dispositif de sécurité enfants | Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande. |
| 3 STOP+GO              | STOP+GO                                       | Pour activer et désactiver la fonction.                   |
| 4 -                    | Affichage du minuteur                         | Pour indiquer la durée, en minutes.                       |
| 5 ③                    | CountUp Timer                                 | Pour indiquer que la fonction est active.                 |

|    | Tou-<br>che<br>sensi-<br>ve                                                       | Fonction                           | Description                               |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------|
| 6  |  | Minuteur dégressif / Minu-<br>teur | Pour indiquer que la fonction est active. |
| 7  | -                                                                                 | Indicateur du niveau de<br>cuisson | Pour indiquer le niveau de cuisson.       |
| 8  | <b>P</b>                                                                          | Fonction Booster                   | Pour activer et désactiver la fonction.   |
| 9  | -                                                                                 | Bandeau de sélection               | Pour sélectionner un niveau de cuisson.   |
| 10 |  | -                                  | Pour sélectionner la fonction Minuteur.   |
| 11 | <b>+</b> /<br><b>-</b>                                                            | -                                  | Pour augmenter ou diminuer la durée.      |

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) : con-<br>tinuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle. |
|                                                                                                                                                                              | La fonction Verrouillage /Dispositif de sécurité enfants est activée.                                                                 |
|                                                                                                                                                                              | Le récipient est inapproprié ou trop petit ou bien il n'y a pas de réci-<br>pient 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.

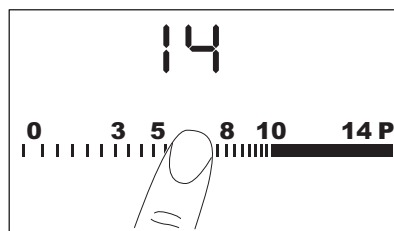
**La relation entre le niveau de cuisson et le délai après lequel la table de cuisson s'éteint.**

| 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 avec 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 une session.

Vous pouvez sélectionner la fonction Minuteur lorsque la zone de cuisson est activée et que le niveau de cuisson est programmé.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche **+** du minuteur pour régler la durée (de **00 - 99** minutes). Lorsque cette fonction est activée,  s'allume.

**Pour voir le temps restant :** appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que  s'affiche. L'affichage indique la durée restante.

**Pour modifier la durée :** appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que  s'affiche. Appuyez sur **+** ou **-**.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que  s'affiche. Appuyez sur **-**. Le temps restant est décompté jusqu'à **00**.

 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 activer la fonction :** appuyez sur . Le symbole  s'éteint et  s'affiche.

**Pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée :** appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que  s'affiche. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone. Pendant la

première minute, le temps s'affiche en secondes. Après la première minute, le temps s'affiche en minutes.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que  s'affiche. Appuyez sur . Le symbole  s'éteint et  s'affiche.

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

 Lorsque deux fonctions sont activées en même temps, la fonction CountUp Timer s'affiche en premier.

### Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction comme **Minuteur** lorsque la table de cuisson est allumée mais que vous n'utilisez pas la zone 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 de la zone 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 Verrouillage

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 (Activation et désactivation 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 
- Minuteur se termine
- Minuteur dégressif se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

## 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.

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 ».

### Matériaux des récipients

- **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

### 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.

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.

### 5.4 Exemples de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone



Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

| 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 litres de liquide, plus les ingrédients.                                           |
| 9 - 12                                                                                | Faire revenir : escalopes, cordon bleu de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. | au besoin   | Retournez à la moitié du temps.                                                                      |
| 12 - 13                                                                               | Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks.                                          | 5 - 15      | Retournez à la moitié du temps.                                                                      |
| 14                                                                                    | Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.            |             |                                                                                                      |
| <b>P</b>                                                                              | Faire bouillir une grande quantité d'eau. La fonction Booster est activée.                                           |             |                                                                                                      |

## 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.

- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisses, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non-abrasif. 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 allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner. | 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. Consultez le schéma de raccordement.          |
|                                                                         | 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.                                                   |



| Problème                                                                                                                      | Cause probable                                                                                                                          | Solution                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                               | 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'allume pas.                                                                                 | La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.                                                      | Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé. |
| La fonction Démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.                                                            | La zone est chaude.                                                                                                                     | Laissez la zone de cuisson refroidir.                                                                    |
|                                                                                                                               | Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.                                                                                           | Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la fonction.                                          |
| 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 de cuisson arrière, si possible.                    |
| Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.                            | Les signaux sonores 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 Verrouillage est activée.                                                                 | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».                                                   |
|  s'allume.                                 | Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.                                                                                       | Placez un récipient sur la zone de cuisson.                                                              |

| Problème                            | Cause probable                                                                                                                                                         | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                     | 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 de cuisson.                                                                                    | Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>E</b> 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.<br>Si <b>E</b> s'affiche à nouveau, faites appel au service après-vente agréé.                                                                                                                                                                      |
| <b>E3</b> s'allume.                 | Le branchement électrique n'est pas adapté. La tension d'alimentation est hors limites.                                                                                | Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>E4</b> 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 de cuisson en fonctionnement. Si le récipient était bien le problème, le message d'erreur disparaît. Voyant de chaleur résiduelle peut rester allumé. Laissez le récipient de cuisson refroidir. Vérifiez que le récipient est compatible avec la table de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Conseils ». |
| <b>E7</b> s'allume.                 | Le ventilateur de refroidissement est bloqué.                                                                                                                          | Assurez-vous qu'aucun objet ne bloque le ventilateur de refroidissement. Si <b>E7</b> s'affiche à nouveau, faites appel au service après-vente agréé.                                                                                                                                                                                                                                                                 |

## 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 l'appareil. 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

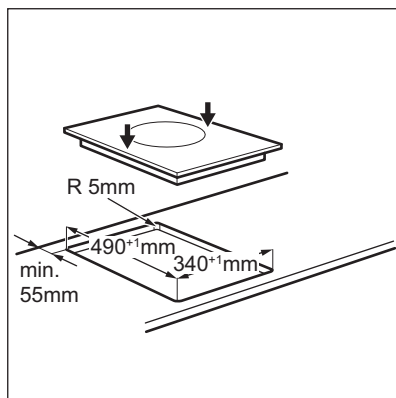
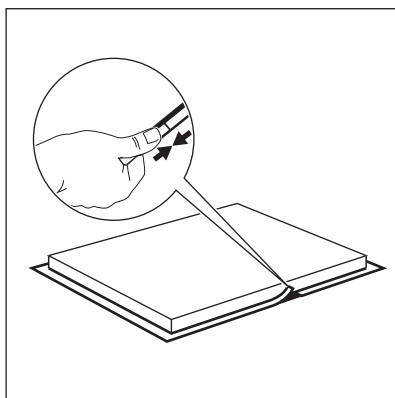
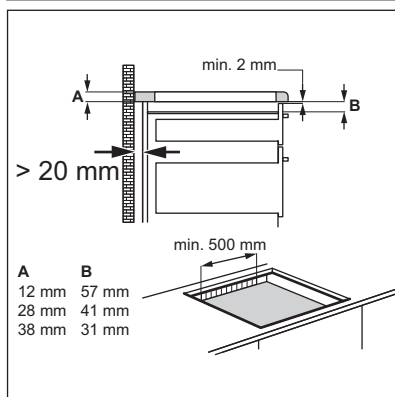
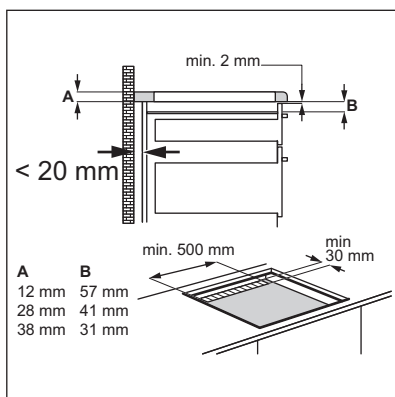
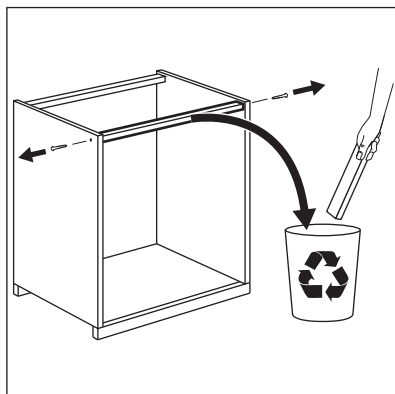
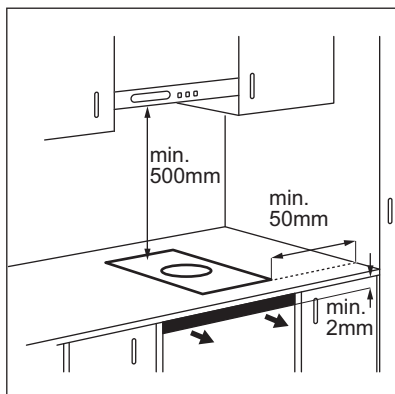
- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.

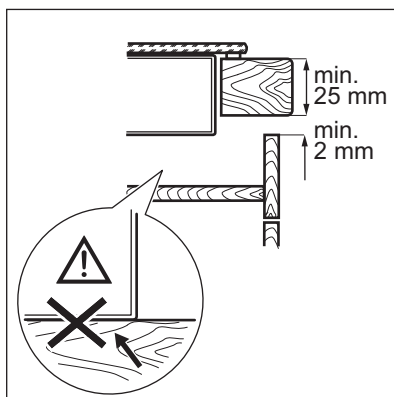
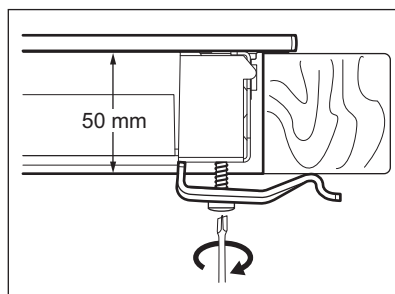
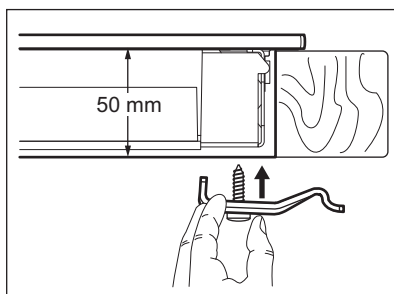
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble d'alimentation suivant (ou supérieur) : H05BB-F T min 90°C. Contactez votre service après-vente.

### 8.4 Installation du joint

1. Nettoyez la zone de découpe du plan de travail.
2. Placez le joint fourni sur le bord inférieur de la table de cuisson, le long du bord externe de la surface vitrocéramique. N'étirez pas le joint. Assurez-vous que les extrémités du joint se trouvent au milieu d'un bord latéral de la table de cuisson.
3. Lorsque vous découpez le joint, ajoutez quelques millimètres de longueur.
4. Rassemblez les deux extrémités du joint.

## 8.5 Montage





## 8.6 Installation de plusieurs tables de cuisson

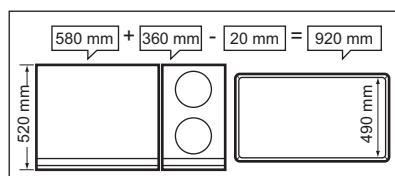
**Accessoires fournis :** barre d'accouplement, silicone résistant à la chaleur, forme en caoutchouc, bande d'étanchéité.

**i** N'utilisez qu'un silicone spécial résistant à la chaleur.

### Découpe du plan de travail

|                 |                                                                                   |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Distance du mur | minimum 50 mm                                                                     |
| Profondeur      | 490 mm                                                                            |
| Largeur         | somme de toutes les largeurs des tables de cuisson que vous installez moins 20 mm |

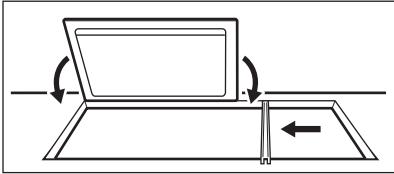
**Exemple :**



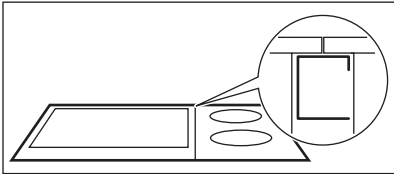
### Montage

1. Calculez les bonnes dimensions de découpe.
2. Préparez la découpe dans le plan de travail.
3. Placez les tables de cuisson une par une sur une surface souple (par exemple, sur une couverture) avec la face inférieure vers le haut.
4. Placez le joint fourni sur le bord inférieur de la table de cuisson, le long du bord externe de la surface vitrocéramique.
5. Vissez légèrement les plaques de fixation dans les bons trous dans le boîtier de protection.
6. Insérez la première table de cuisson dans la découpe du plan de travail. Puis insérez la barre d'accouplement

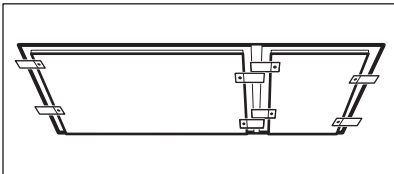
dans la découpe du plan de travail. Poussez la moitié de sa largeur en dessous de la table de cuisson.



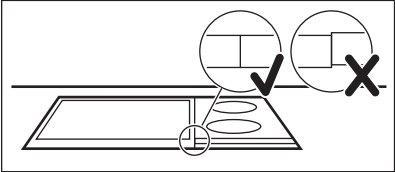
7. Vissez légèrement les plaques de fixation par en dessous au plan de travail et à la barre d'accouplement.



8. Insérez la table de cuisson suivante dans la découpe du plan de travail. Veillez à ce que les bords avant des tables de cuisson soient au même niveau.



9. Serrez les plaques de fixation/les vis de retenue.
10. Utilisez le silicone pour étanchéiser les écarts entre les tables de cuisson, et entre les tables de cuisson et le plan de travail.
11. Appliquez de l'eau savonneuse sur le silicone.
12. Appuyez fermement la forme en caoutchouc contre la surface vitrocéramique et déplacez-la lentement le long de l'espace.



13. Ne touchez pas le silicone tant qu'il n'a pas durci. Cela peut prendre une journée.
14. Enlevez soigneusement le silicone en trop avec une lame de rasoir.
15. Nettoyez la surface en verre.

## 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### 9.1 Plaque signalétique

Modèle HC451221EB  
Type 55 FED 01 AU  
Induction 3.7 kW  
Numéro de série .....  
AEG

PNC 949 595 440 00  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Fabriqué en Allemagne  
3.7 kW  
CE

### 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 centrale  | 1800 / 3500                                     | 2800 / 3700          | 5                                     | 145 - 180 / 245 - 280      |

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 selon la norme EU 66/2014

|                                                                       |                |                           |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------|
| Identification du modèle                                              |                | HC451221EB                |
| Type de table de cuisson                                              |                | Table de cuisson intégrée |
| Nombre de zones de cuisson                                            |                | 1                         |
| Technologie de chauffage                                              |                | Induction                 |
| Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)                         | Avant centrale | 28,0 cm                   |
| Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking) | Avant centrale | 167,8 Wh / kg             |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)       |                | 167,8 Wh / kg             |

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

### 10.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour 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.

## INDICE

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA..... | 41 |
| 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....       | 42 |
| 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....      | 45 |
| 4. UTILIZZO QUOTIDIANO.....           | 47 |
| 5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI..... | 50 |
| 6. PULIZIA E CURA.....                | 51 |
| 7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....      | 52 |
| 8. INSTALLAZIONE.....                 | 55 |
| 9. DATI TECNICI.....                  | 58 |
| 10. EFFICIENZA ENERGETICA.....        | 58 |

## PER RISULTATI PERFETTI

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto AEG. Lo abbiamo creato per fornirvi prestazioni impeccabili per molti anni, grazie a tecnologie innovative che vi semplificheranno la vita - funzioni che non troverete sulle normali apparecchiature. Vi invitiamo a dedicare qualche minuto alla lettura del presente manuale, per conoscere come trarre il massimo vantaggio dall'utilizzo della vostra apparecchiatura.

Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza:

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



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

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



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

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

## SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il Centro di Assistenza autorizzato, accertarsi di disporre dei seguenti dati: Modello, PNC, numero di serie.

Le informazioni si trovano sulla targhetta dei dati.



Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza



Informazioni e suggerimenti generali



Informazioni sull'ambiente

Con riserva di modifiche.



## 1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano come riferimento futuro.

### 1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.
- Tenere lontani i bambini al di sotto dei 3 anni se non costantemente supervisionati.

### 1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Non toccare le resistenze.

- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento utilizzato mediante la corrispondente manopola, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- Se la superficie di vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura per evitare il rischio di scossa elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione



#### **ATTENZIONE!**

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura dato che è molto pesante. Indossare sempre guanti di sicurezza.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.

- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra. Per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra dei cassetti, assicurarsi che lo spazio, tra la base dell'apparecchiatura e il cassetto superiore, sia sufficiente per il ricircolo d'aria.
- La base dell'apparecchiatura può surriscaldarsi. Si consiglia di prevedere un pannello divisorio in materiale non infiammabile al di sotto dell'apparecchiatura per rendere inaccessibile la base.
- Assicurarsi che lo spazio per il ricircolo d'aria di 2 mm, tra il piano di lavoro e la parte anteriore dell'unità sottostante sia libero. La garanzia non copre danni dovuti all'assenza di uno spazio di ventilazione adeguato.
- Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.
- Utilizzare il morsetto fermacavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghes.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro di Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

## 2.2 Collegamento elettrico



### ATTENZIONE!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta dei dati corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente.
- L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare il surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
- Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.

## 2.3 Utilizzo



### ATTENZIONE!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (ove presente) prima del primo utilizzo.

- Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnere la zona di cottura dopo ogni utilizzo.
- Non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker, devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Un alimento immerso nell'olio molto caldo può provocare degli schizzi.



### ATTENZIONE!

Pericolo di incendio ed esplosioni.

- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme ad una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



### ATTENZIONE!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può graffiare il vetro o la vetroceramica. Per spostare questi oggetti sollevarli sempre dalla superficie di cottura.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.

## 2.4 Pulizia e cura

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica prima di eseguire le operazioni di manutenzione.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

## 2.5 Smaltimento



### ATTENZIONE!

Rischio di lesioni o soffocamento.

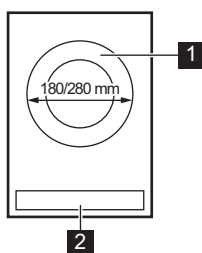
- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.

## 2.6 Assistenza Tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

## 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

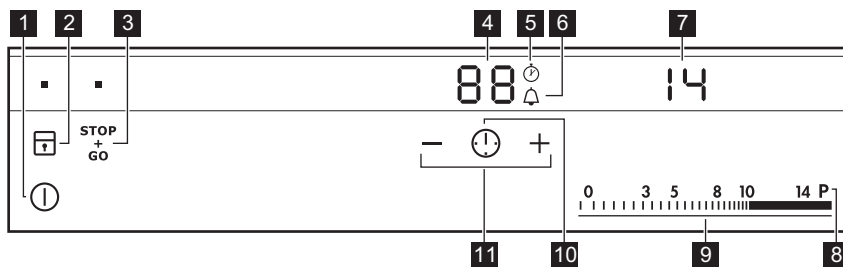
### 3.1 Disposizione della superficie di cottura



**1** Zona di cottura a induzione

**2** Pannello dei comandi

### 3.2 Disposizione del pannello dei comandi



Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura. I display, gli indicatori ed i segnali acustici mostrano quali funzioni sono attive.

| Tasto sensore      | Funzione                                  | Commento                                        |
|--------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <b>1</b> ①         | ACCESO/SPENTO                             | Per attivare e disattivare il piano di cottura. |
| <b>2</b>           | Blocco / Dispositivo di Sicurezza bambini | Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi. |
| <b>3</b> STOP + GO | STOP+GO                                   | Per attivare e disattivare la funzione.         |
| <b>4</b> -         | Display timer                             | Indica il tempo in minuti.                      |

|    | Tasto<br>senso-<br>re | Funzione                                    | Commento                                |
|----|-----------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 5  |                       | CountUp Timer                               | Indica che la funzione è attiva.        |
| 6  |                       | Timer del conto alla rovescia / Contaminuti | Indica che la funzione è attiva.        |
| 7  | -                     | Display livello di potenza                  | Per mostrare il livello di potenza.     |
| 8  | P                     | Funzione Power                              | Per attivare e disattivare la funzione. |
| 9  | -                     | Barra dei comandi                           | Per impostare un livello di potenza.    |
| 10 |                       | -                                           | Per impostare la funzione Timer.        |
| 11 | + /<br>-              | -                                           | Per aumentare o ridurre il tempo.       |

### 3.3 Display del livello di potenza

| Display  | Descrizione                                                                                                         |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | La zona di cottura è disattivata.                                                                                   |
|          | La zona di cottura è in funzione.                                                                                   |
|          | STOP+GO è attiva.                                                                                                   |
|          | Preriscaldamento automatico è attiva.                                                                               |
|          | Funzione Power è attiva.                                                                                            |
| + numero | È presente un malfunzionamento.                                                                                     |
| /  /     | OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli): proseguire la cottura/tenere in caldo/calore residuo. |
|          | Blocco /Dispositivo di Sicurezza bambini è attiva.                                                                  |
|          | Pentola non adeguata o troppo piccola; oppure manca la pentola sulla zona di cottura.                               |
|          | Spegnimento automatico è attiva.                                                                                    |

### 3.4 OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)



#### ATTENZIONE!

 Il calore residuo può essere causa di ustioni. La spia indica il livello di calore residuo.

Le zone di cottura a induzione generano il calore richiesto per la cottura direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene leggermente riscaldato dal calore residuo delle pentole.

## 4. UTILIZZO QUOTIDIANO



#### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 4.1 Attivazione e disattivazione

Sfiorare  per 1 secondo per accendere o spegnere il piano di cottura.

### 4.2 Spegnimento automatico

**La funzione spegne automaticamente il piano di cottura se:**

- tutte le zone di cottura sono disattivate,
- non è stato impostato il livello di potenza dopo l'accensione del piano di cottura,
- è stato versato qualcosa o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio, ecc.). Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si disattiva. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- Il piano di cottura è surriscaldato (per es. se si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Lasciare raffreddare la zona di cottura prima di utilizzare nuovamente il piano di cottura.
- è stata utilizzata una pentola non idonea. Il simbolo  si accende e la zona di cottura si spegne automaticamente dopo 2 minuti.
- non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un tempo prestabilito,

si accende  e il piano di cottura si spegne.

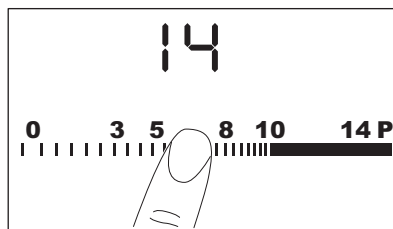
**Rapporto tra livello di potenza e il tempo trascorso il quale si spegne il piano di cottura:**

| Livello di potenza                                                                      | Il piano di cottura si disattiva dopo |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
|  1 - 3 | 6 ore                                 |
| 4 - 7                                                                                   | 5 ore                                 |
| 8 - 9                                                                                   | 4 ore                                 |
| 10 - 14                                                                                 | 1,5 ora                               |

### 4.3 Livello di potenza

Per impostare o modificare il livello di potenza:

Sfiorare la barra di controllo per impostare il livello di potenza corretto o spostare il dito lungo la barra di controllo fino a raggiungere il livello necessario.



### 4.4 Preriscaldamento automatico

Se si attiva questa funzione, è possibile ottenere un livello di potenza in tempi brevi. Questa funzione configura il livello

di potenza più elevato per un po' di tempo per poi diminuire fino a raggiungere il livello necessario.



Per attivare la funzione, la zona di cottura deve essere fredda.

#### Per attivare la funzione per una zona

**di cottura:** sfiorare **P** si accende). Selezionare immediatamente il livello di potenza necessario. Dopo 3 secondi si accende.

**Per disattivare la funzione:** modificare il livello di potenza.

## 4.5 Funzione Power

Questa funzione aumenta la potenza fornita alle zone di cottura a induzione. La funzione può essere attivata per la zona di cottura a induzione solo per un periodo di tempo limitato. Dopodiché la zona di cottura a induzione passa automaticamente al livello di potenza massimo impostato.



Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

#### Per attivare la funzione per una zona

**di cottura:** sfiorare **P** si accende.

**Per disattivare la funzione:** modificare il livello di potenza.

## 4.6 Funzione Power con una zona di cottura a due anelli

La funzione dell'anello interno si attiva quando il piano di cottura rileva una pentola con un diametro inferiore all'anello interno. La funzione dell'anello esterno si attiva quando il piano di cottura rileva una pentola con un diametro inferiore all'anello interno.

## 4.7 Timer

### **Timer del conto alla rovescia**

Questa funzione consente di impostare la durata di funzionamento della zona di cottura per la preparazione di una pietanza.

È possibile selezionare la funzione Timer quando la zona di cottura è attiva e il livello di potenza è stato impostato.

**Per attivare la funzione:** sfiorare il tasto **+** del timer per impostare il tempo (**00 - 99** minuti). Quando la funzione è attiva, si accende.

#### Per visualizzare il tempo residuo:

sfiorare più volte finché non si accende . Sul display compare il tempo residuo.

**Per modificare l'ora:** sfiorare più volte finché non si accende . Premere **+** o **-**.

**Per disattivare la funzione:** sfiorare più volte finché non si accende .

Sfiorare **-**. Viene visualizzato il tempo residuo fino a **00**.



Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e **00** lampeggia. La zona di cottura si disattiva.

#### Per arrestare il segnale acustico:

sfiorare .

### **CountUp Timer (Timer)**

Utilizzare questa funzione per controllare per quanto tempo funziona la zona di cottura.

**Per attivare la funzione:** sfiorare . Il simbolo si spegne e si accende .

**Per controllare per quanto tempo funziona la zona di cottura:** sfiorare più

volte finché non si accende . Il display mostra per quanto tempo è rimasta in funzione la zona. Durante il primo minuto il display mostra il tempo in secondi. Dopo il primo minuto il display mostra il tempo in minuti.

**Per disattivare la funzione:** sfiorare più volte finché non si accende .

Sfiorare **+**. Il simbolo si spegne e si accende .



**Per azzerare la funzione:** sfiorare .  
Viene visualizzato il tempo residuo fino a 00.

Se sono attive due funzioni contemporaneamente, il display mostra prima la funzione CountUp Timer.

### Contaminuti

Si può utilizzare questa funzione come **Contaminuti** mentre il piano di cottura è attivo e la zona di cottura non è in funzione (il display del livello di potenza indica ).

**Per attivare la funzione:** sfiorare .

Sfiorare il tasto o del timer per selezionare la durata. Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia.

**Per arrestare il segnale acustico:**  
sfiorare .

La funzione non ha alcun effetto sul funzionamento della zona di cottura.

## 4.8 STOP+GO

La funzione imposta tutte le zone di cottura in funzione al livello di potenza più basso.

Quando la funzione è attiva, non sarà possibile modificare il livello di potenza.

La funzione non interrompe le funzioni del timer.

**Per attivare la funzione:** sfiorare . si accende.

**Per disattivare la funzione:** sfiorare .  
Il livello di potenza precedente si accende.

## 4.9 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre le zone di cottura sono in funzione. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.

**Impostare innanzitutto il livello di potenza.**

**Per attivare la funzione:** sfiorare . si accende per 4 secondi. Il Timer rimane acceso.

**Per disattivare la funzione:** sfiorare .  
Il livello di potenza precedente si accende.

Quando si spegne il piano di cottura, si interrompe anche questa funzione.

## 4.10 Dispositivo di Sicurezza bambini

Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale del piano di cottura.

**Per attivare la funzione:** attivare il piano di cottura con . Non impostare alcun livello di potenza. Sfiorare per 4 secondi. si accende. Disattivare il piano di cottura con .

**Per disattivare la funzione:** attivare il piano di cottura con . Non impostare alcun livello di potenza. Sfiorare per 4 secondi. si accende. Disattivare il piano di cottura con .

**Per escludere la funzione per una sola operazione di cottura:** attivare il piano di cottura con . si accende. Sfiorare il tasto per 4 secondi. **Impostare il livello di potenza entro 10 secondi.** È possibile mettere in funzione il piano di cottura. Quando si disattiva il piano di cottura con la funzione si riattiva.

## 4.11 OffSound Control (Attivazione e disattivazione dei segnali acustici)

Disattivare il piano di cottura. Sfiorare il tasto per 3 secondi. Il display si accende e si spegne. Sfiorare per 3 secondi. o si accendono. Sfiorare del timer per effettuare la selezione seguente:

- - i segnali acustici sono spenti

-  - i segnali acustici sono attivi  
Per confermare la selezione, attendere finché il piano di cottura non si disattiva automaticamente.

Quando la funzione è impostata su , i segnali acustici saranno udibili soltanto quando:

- si sfiora 
- Contaminuti diminuisce
- Timer del conto alla rovescia diminuisce
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

## 5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 Pentole



Per le zone di cottura a induzione, un forte campo elettromagnetico crea calore nelle pentole molto rapidamente.



Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

#### Materiale delle pentole

- **materiali idonei:** ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (se specificati come idonei dal produttore).
- **materiali non idonei:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

#### Una pentola è idonea per un piano di cottura a induzione se:

- una piccola quantità d'acqua su una zona di cottura a induzione impostata sul livello di cottura massimo si riscalda in breve tempo.
- una calamita si attacca al fondo delle pentole.



Il fondo delle pentole dovrebbe essere il più possibile spesso e piano.

#### Dimensioni delle pentole

Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo delle pentole entro determinati limiti.

L'efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle pentole. Una pentola con un diametro inferiore alla zona più piccola riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura.



Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

### 5.2 I rumori durante l'uso

#### Se si avverte:

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: si stanno utilizzando la zona di cottura a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: si stanno utilizzando livelli di potenza elevati.
- scatto: sono state accese parti elettriche.
- sibilo, ronzio: è in funzione la ventola.

**I rumori descritti sono normali e non sono da ricondurre a un guasto del piano di cottura.**

### 5.3 Öko Timer (Timer Eco)

Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima che il timer per il conto alla rovescia emetta un segnale acustico. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dal livello di potenza e dalla durata dell'utilizzo dell'apparecchiatura.

### 5.4 Esempi di impiego per la cottura

Il rapporto tra il livello di potenza e il consumo di energia della zona di cottura non è regolare. L'aumento del livello di

potenza non è proporzionale all'aumento del consumo di energia della zona di cottura. Ciò significa che la zona di cottura con un livello di potenza medio impiega meno della metà della propria energia.



I dati riportati in tabella sono puramente indicativi.

| Livello di potenza                                                                    | Usare per:                                                                                                        | Tempo (min.)      | Suggerimenti                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Tenere in caldo le pietanze cotte.                                                                                | secondo necessità | Mettere un coperchio sulla pentola.                                                                                |
| 1 - 3                                                                                 | Salsa olandese, sciogliere: burro, cioccolato, gelatina.                                                          | 5 - 25            | Mescolare di tanto in tanto.                                                                                       |
| 1 - 3                                                                                 | Rassodare: omelette morbide, uova strapazzate.                                                                    | 10 - 40           | Cucinare coprendo con un coperchio.                                                                                |
| 3 - 5                                                                                 | Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte.                                              | 25 - 50           | Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare di tanto in tanto i preparati a base di latte. |
| 5 - 7                                                                                 | Cuocere a vapore verdure, pesce, carne.                                                                           | 20 - 45           | Aggiungere alcuni cucchiaini di liquido.                                                                           |
| 7 - 9                                                                                 | Cuocere al vapore le patate.                                                                                      | 20 - 60           | Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate.                                                                    |
| 7 - 9                                                                                 | Bollire grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.                                                             | 60 - 150          | Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.                                                                         |
| 9 - 12                                                                                | Cottura delicata: cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, roux, uova, frittelle, krapfen. | secondo necessità | Girare a metà tempo.                                                                                               |
| 12 - 13                                                                               | Frittura, frittelle di patate, lombate, bistecche.                                                                | 5 - 15            | Girare a metà tempo.                                                                                               |
| 14                                                                                    | Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.         |                   |                                                                                                                    |
| <b>P</b>                                                                              | Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. La funzione Power è attiva.                                        |                   |                                                                                                                    |

## 6. PULIZIA E CURA



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Informazioni generali

- Pulire il piano di cottura dopo ogni impiego.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.

- I graffi o le macchie scure sulla superficie non compromettono il funzionamento del piano di cottura.
- Usare un prodotto di pulizia speciale adatto alla superficie del piano di cottura.
- Il vetro richiede l'uso di un raschietto speciale.

6.2 Pulizia del piano di cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica fusa, pellicola in plastica, e alimenti contenenti zucchero. Se non vengono eliminati, potrebbero danneggiare il

piano di cottura. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.

- **Quando il piano di cottura è sufficientemente raffreddato, è possibile rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano di cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Al termine della pulizia, asciugare il piano di cottura con un panno morbido.

7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



**ATTENZIONE!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Cosa fare se...

| Problema                                                             | Causa possibile                                                                                             | Soluzione                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Non è possibile attivare il piano di cottura o metterlo in funzione. | Il piano di cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente. | Accertarsi che il piano di cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento allo schema di collegamento.                             |
|                                                                      | È scattato il fusibile.                                                                                     | Verificare se l'anomalia di funzionamento sia dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato. |
|                                                                      |                                                                                                             | Accendere di nuovo il piano di cottura e impostare il livello di potenza in meno di 10 secondi.                                                               |
|                                                                      | Sono stati sfiorati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.                                               | Sfiorare un tasto sensore alla volta.                                                                                                                         |
|                                                                      | La funzione STOP+GO è attiva.                                                                               | Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".                                                                                                           |
|                                                                      | Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto.                                               | Pulire il pannello dei comandi.                                                                                                                               |

| Problema                                                                                                                                          | Causa possibile                                                                     | Soluzione                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si disattiva.<br>Viene emesso un segnale acustico quando il piano di cottura non è attivo. | Uno o più tasti sensore sono stati coperti.                                         | Rimuovere gli oggetti dai tasti sensore.                                                                     |
| Il piano di cottura si disattiva.                                                                                                                 | È stato appoggiato un oggetto sul tasto sensore ①.                                  | Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.                                                                       |
| Spia del calore residuo non si accende.                                                                                                           | La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo.         | Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato. |
| Preriscaldamento automatico non funziona.                                                                                                         | La zona è calda.                                                                    | Lasciar raffreddare sufficientemente la zona.                                                                |
|                                                                                                                                                   | È impostato il livello di potenza massimo.                                          | Il livello di potenza massimo ha la stessa potenza della funzione.                                           |
| I tasti sensore si surriscaldano.                                                                                                                 | Le pentole sono troppo grandi oppure sono state collocate troppo vicino ai comandi. | Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.                                             |
| Assenza di segnale quando si toccano i tasti sensore del pannello.                                                                                | I segnali acustici sono disattivati.                                                | Attivarli.<br>Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".                                            |
| Compare  .                                                       | Spegnimento automatico è attiva.                                                    | Spegnere e riaccendere il piano di cottura.                                                                  |
| Compare  .                                                      | Dispositivo di Sicurezza bambini o Blocco sono attive.                              | Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".                                                          |
| Compare  .                                                     | Non vi sono pentole sulla zona.                                                     | Appoggiare una pentola sulla zona.                                                                           |
|                                                                                                                                                   | Le pentole non sono adatte.                                                         | Utilizzare pentole idonee.<br>Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti".                        |
|                                                                                                                                                   | Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo rispetto alla zona.            | Usare pentole delle dimensioni corrette.<br>Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".                     |

| Problema                                                                                                    | Causa possibile                                                                                                                                                                                | Soluzione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  e un numero si accendono. | C'è un errore nel piano di cottura.                                                                                                                                                            | Scollegare per un certo periodo di tempo il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico domestico. Ricollegarlo. Se  si accende di nuovo, rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato.                                                                      |
| Compare  .                 | Il collegamento elettrico non è stato effettuato correttamente. La tensione di alimentazione è fuori gamma.                                                                                    | Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Compare  .                 | È presente un errore nel piano di cottura in quanto l'acqua in ebollizione nella pentola è esaurita. Spegnimento automatico e la protezione contro il surriscaldamento delle zone sono attive. | Disattivare il piano di cottura. Togliere le pentole calde. Dopo circa 30 secondi, riaccendere la zona. Se il problema era la pentola, il messaggio di errore scomparirà. Spia del calore residuo può rimanere acceso. Lasciar raffreddare sufficientemente la pentola. Verificare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura. Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti". |
| Compare  .                 | La ventola di raffreddamento è bloccata.                                                                                                                                                       | Controllare se degli oggetti bloccano la ventola di raffreddamento. Se  si accende di nuovo, rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato.                                                                                                                                                                    |

## 7.2 Se non è possibile trovare una soluzione...

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta dei dati. Fornire inoltre il codice a tre lettere per il piano in vetroceramica (si trova nell'angolo della superficie in vetro) e il messaggio di errore visualizzato. Assicurarsi di aver

acceso il piano di cottura correttamente. In caso di azionamento errato dell'apparecchiatura, l'intervento del tecnico del Centro di Assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato a pagamento anche durante il periodo di garanzia. Le istruzioni relative al Centro di Assistenza e alle condizioni di garanzia sono contenute nel libretto della garanzia.

## 8. INSTALLAZIONE



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 8.1 Prima dell'installazione

Prima di installare il piano di cottura, annotare l'informazione riportata di seguito presente sulla targhetta dei dati. La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano di cottura.

Numero di  
serie .....

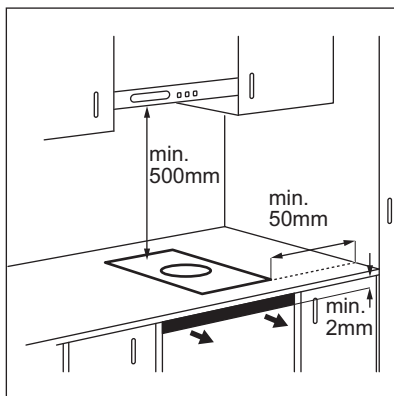
### 8.2 Piani di cottura da incasso

Utilizzare esclusivamente piani di cottura da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

### 8.3 Cavo di collegamento

- Il piano di cottura è fornito con un cavo di collegamento.

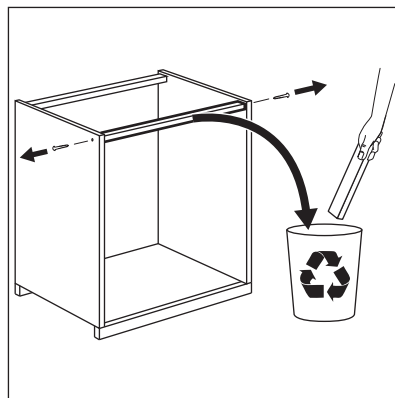
### 8.5 Montaggio

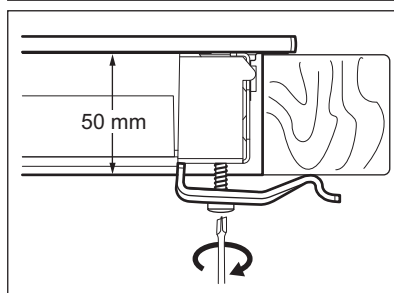
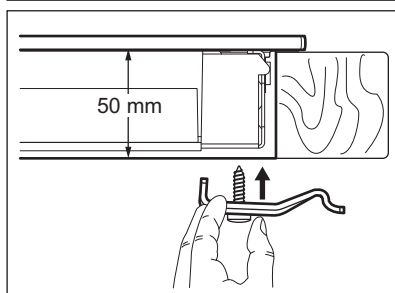
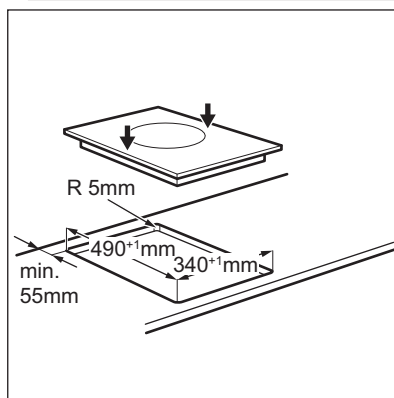
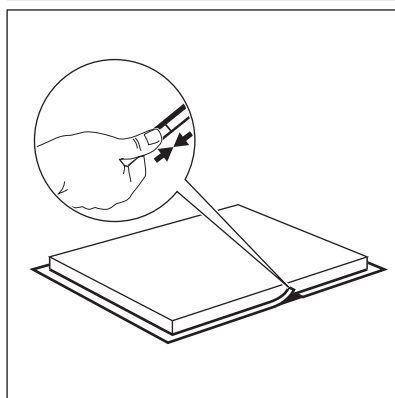
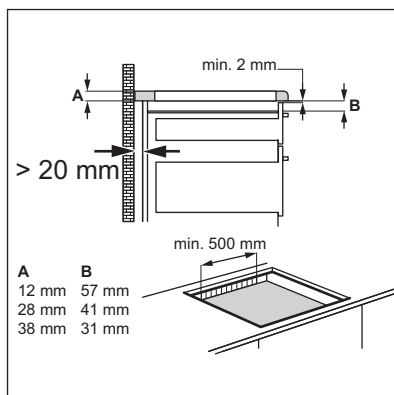
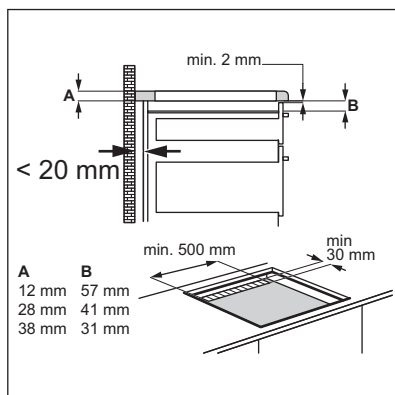


- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, utilizzare il tipo di cavo di alimentazione seguente (o superiore): H05BB-F T min 90°C. Contattare il Centro di Assistenza locale.

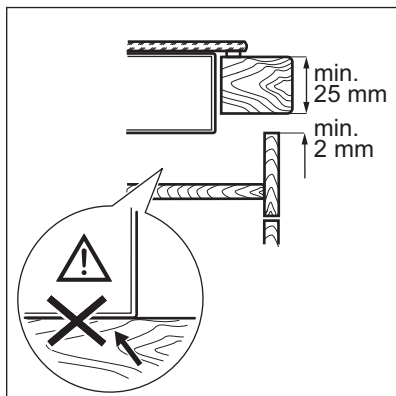
### 8.4 Posizionamento della guarnizione

1. Pulire il piano di lavoro attorno alla zona di incasso.
2. Fissare il nastro adesivo in dotazione attorno alla parte inferiore dell'apparecchiatura lungo il bordo esterno del piano in vetroceramica. Non tenderla eccessivamente. Assicurarsi che le estremità del nastro adesivo si trovino al centro di un lato del piano di cottura.
3. Lasciare qualche millimetro di nastro adesivo in più prima di tagliare.
4. Far combaciare le due estremità del nastro adesivo.









## 8.6 Installazione di più di un piano di cottura

**Accessori forniti:** barra di collegamento, silicone resistente al calore, guarnizione in gomma, nastro adesivo.

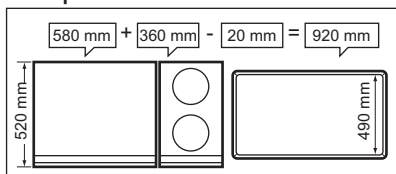


Usare solo uno speciale silicone resistente al calore.

### Intaglio piano di lavoro

|                       |                                                                  |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------|
| Distanza dalla parete | minimo 50 mm                                                     |
| Profondità            | 490 mm                                                           |
| Larghezza             | somma delle larghezze dei piani di cottura installati meno 20 mm |

### Esempio:

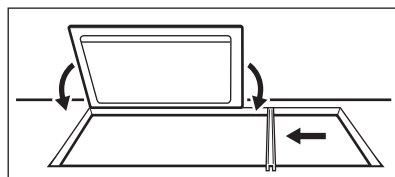


### Montaggio

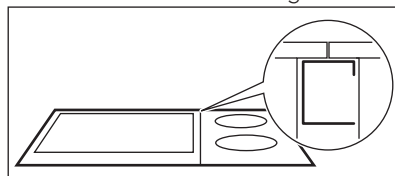
1. Calcolare le dimensioni corrette dell'intaglio.
2. Preparare l'intaglio del piano di lavoro.
3. Uno dopo l'altro posizionare i piani di cottura su una superficie morbida

(ad esempio su una coperta) con il lato inferiore rivolto verso l'alto.

4. Fissare il nastro adesivo in dotazione attorno alla parte inferiore dell'apparecchiatura lungo il bordo esterno del piano in vetroceramica.
5. Avvitare in modo lasco le piastre di fissaggio nei fori appropriati all'interno del rivestimento protettivo.
6. inserire il primo piano di cottura nell'intaglio del piano di lavoro. Quindi inserire la barra di collegamento nell'intaglio del piano di lavoro. Spingerlo per metà della larghezza al di sotto del piano di cottura.

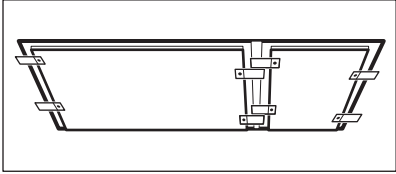


7. Ruotare leggermente le piastre di fissaggio dal basso sul piano di lavoro e la barra di collegamento.



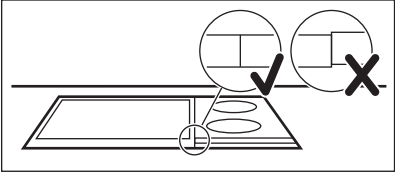
8. inserire il successivo piano di cottura nell'intaglio del piano di lavoro. Controllare che le parti anteriori dei

piani di cottura si trovino sullo stesso livello.



- 9. Serrare le viti delle piastre/maniglie di fissaggio.
- 10. Utilizzare il silicone per sigillare gli spazi tra i piani di cottura e tra questi e il piano di lavoro.
- 11. Passare dell'acqua saponata sul silicone.
- 12. Premere con forza la guarnizione in gomma contro la superficie di

vetroceramica e spostarla lentamente lungo l'interspazio.



- 13. Non toccare il silicone per almeno un giorno finché non si sarà solidificato.
- 14. Rimuovere accuratamente il silicone in eccesso con una lama per rasatura.
- 15. Pulire la superficie di vetro.

9. DATI TECNICI

9.1 Targhetta dei dati

Modello HC451221EB  
Tipo 55 FED 01 AU  
Induzione 3.7 kW  
Numero di serie.....  
AEG

PNC 949 595 440 00  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Prodotto in Germania  
3.7 kW  
CE

9.2 Caratteristiche tecniche zone di cottura

| Zona di cottura    | Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W] | Funzione Power [W] | Funzione Power durata massima [min.] | Diametro delle pentole [mm] |
|--------------------|-------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------------------|-----------------------------|
| Anteriore centrale | 1800 / 3500                                           | 2800 / 3700        | 5                                    | 145 - 180 / 245 - 280       |

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune circostanze rispetto ai dati presenti in tabella. Cambia a seconda del materiale e delle dimensioni delle pentole.

Per risultati di cottura ottimali, utilizzare pentole con un diametro non superiore a quello riportato in tabella.

10. EFFICIENZA ENERGETICA

10.1 Informazioni prodotto conformi alla norma UE 66/2014

|                        |            |
|------------------------|------------|
| Identificativo modello | HC451221EB |
|------------------------|------------|

|                                                              |                    |                             |
|--------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------|
| Tipo di piano di cottura                                     |                    | Piano di cottura da incasso |
| Numero di zone di cottura                                    |                    | 1                           |
| Tecnologia di calore                                         |                    | Induzione                   |
| Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)                 | Anteriore centrale | 28,0 cm                     |
| Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking) | Anteriore centrale | 167,8 Wh/kg                 |
| Consumo energetico del piano di cottura (EC electric hob)    |                    | 167,8 Wh/kg                 |

EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani di cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni

## 10.2 Risparmio energetico

È possibile risparmiare energia quotidianamente durante la cottura seguendo i suggerimenti che seguono.

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.

- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.

# 11. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le

apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

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



867322471-A-322015

