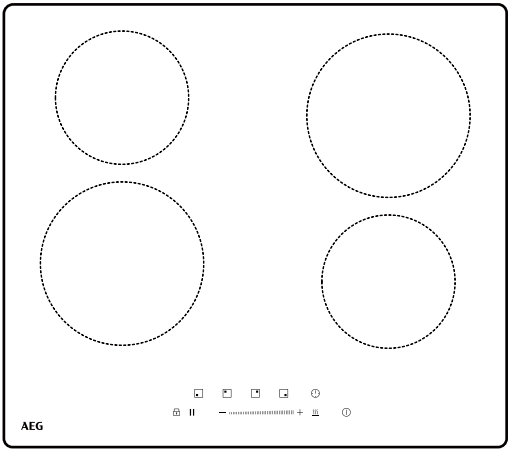
HK6400BT

EN User Manual
ELECTRIC COOKTOP

USER MANUAL



AEG

Cod:

CONTENTS

1. SAFETY PRECAUTIONS----------3
2. RADIANT SURFACE ELEMENTS----------4
3. FEATURES OF YOUR COOKTOP----------5
4. USING THE SURFACE ELEMENT----------6
5. SELECTING TYPES OF COOKWARE ----------7
6. CLEANING THE GLASS COOKTOP----------9
7. INSTALLATION INSTRUCTIONS----------10
8. SAFETY INSTRUCTIONS----------10
9. ELECTRICAL REQUIREMENTS----------10
10. INSTALLING THE COOKTOP----------13
11. INSTALLING - ELECTRICAL CONNECTIONS----------14
12. TROUBLESHOOTING ----------16

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.

Warranty registration of your product for better service:
www.euro-parts.ca/warranty-registration/

Request spare parts for your AEG appliance:
www.euro-parts.ca/parts-order/

For any inquiries regarding warranty, service, or support, do not contact your authorized dealer. Instead, please contact the national service provider, **Euro-Parts**, at **www.euro-parts.ca/large-appliance-service-inquiry/** or email **service@euro-parts.ca** or call **1-800-561-4614** for dedicated and professional assistance.

aeg-appliances.ca

For Parts & Service
www.euro-parts.ca

EURO-PARTS CANADA
39822 Belgrave Road
Belgrave, ON, N0G 1E0
Phone: 1-800-561-4614

WARRANTY INFORMATION
AEG Appliances are designed and manufactured to the highest standards. Each appliance is covered by comprehensive 2-year parts and labour warranty.

Visit www.euro-parts.ca/aeg-warranty-information/ for complete warranty policy and warranty registration.

AEG appliances are imported and distributed in North America by Euro-Line Appliances Inc. For more information, please visit one of our showrooms or www.ela.ca.

EURO-LINE APPLIANCES INC.

871 Cranberry Court
Oakville, ON, L6L 6J7
Tell: 905.829.3980
Toll-Free: 1.800.421.6332
Email: info@ela.ca

EURO-LINE APPLIANCES INC.

101-1014 Homer St.
Vancouver, BC V6B 2W9
Tell: 604.235.3980
Toll-Free: 1.855.352.9378
Email: infowest@ela.ca

AEG

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING! For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire, explosion, electrical shock, property damage, personal injury, or loss of life.

SAFETY PRECAUTIONS

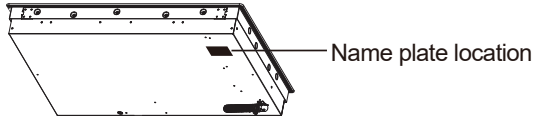
When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

• Use this appliance only for its intended use as described in this manual.

• Do not attempt to repair or replace any part of your cooktop unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

• Before performing any service, disconnect the cooktop power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.

• Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions. This appliance must be supplied with the proper voltage and frequency, and connected to an individual, properly grounded branch circuit, protected by a circuit breaker or fuse acceptable for the indicated wattage on the name plate.



• Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

• Do not leave children alone. Children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

• Teach children not to play with the controls or any other part of the cooktop.

• Do not allow anyone to climb, stand or hang on the cooktop.

• **⚠ CAUTION**: Items of interest to children should not be stored in cabinets above a cooktop-children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.

• Always keep combustible wall coverings, curtains,or drapes at a safe distance from your cooktop.

• Always keep dishtowels, dish cloths, pot holders and other linens at a safe distance away from your cooktop.

• Always keep wooden and plastic utensils and canned food a safe distance away from your cooktop. They may become hot and could cause burns.

• Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surface elements and may cause severe burns.

• Use only dry pot holders - moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface elements. Do not use a towel or any other bulky cloths. Such cloths can catch fire on a hot surface element.

• For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.

• Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface element by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type extinguisher.

Flaming grease outside a pan can be put out by covering with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

• Do not heat food directly on the cooktop. If you do heat foods under the hood, turn the fan on.

• Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate on the cooktop.

• Do not touch the surface elements.These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials

READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

come in contact the surface elements or areas nearby the surface elements; allow sufficient time for cooling first.Potentially hot surfaces include the cooktop and areas facing the cooktop.

• To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the cooktop without extending over any nearby surface elements.

• Always turn the surface element control to off before removing the cookware.

• Use proper pan size - Select cookware that has flat bottoms large enough to cover the surface heating element.The use of undersized cookware will expose a portion of the surface element to direct contact and may result in clothing catching on fire. Proper relationship of cookware to surface element will also improve efficiency.

• Never leave surface elements unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.

• Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop cooking; others may break because of the sudden change in temperature.

• Keep an eye on foods being fried at high or medium-high heat settings.

• Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.

• Use little fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.

• If a combination of oils or fats will be used in frying, stir together before heating, or as fats melt slowly.

• Always heat fat slowly, and watch as it heats.

• Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.

• Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.

• Do not store flammable materials near the cooktop.

• Keep the hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires.

• Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any appliance.

• Clean only parts listed in this Owner's Manual.

• Do not leave paper products, cooking utensils or food on the cooktop when not in use.

• Keep cooktop clean and free of accumulation of grease or spillovers which may ignite.

• Never heat unopened food containers. Pressure buildup may make container burst and cause injury.

• Never leave jars or cans of fat drippings on or near your cooktop.

RADIANT SURFACE ELEMENTS

Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.

• Avoid scratching the glass cooktop. The cooktop can be scratched with items such as sharp instruments, rings or other jewelry and rivets on clothing.

• Never use the glass cooktop surface as a cutting board.

• Do not place or store items on top of the glass cooktop surface when it is not in use.

• Be careful when placing spoons or other stirring utensils on glass cooktop surface when it is in use. They may become hot and could cause burns.

• Avoid heating an empty pan. Doing so may damage the cooktop and the pan.

• Do not allow water, grease, or any other liquids to remain on the cooktop.

• To minimize the possibility of burns, always be certain that the controls for all surface elements are at the off position and the entire glass surface is cool before attempting to clean the cooktop.

Do not operate the glass surface elements if the glass is broken. Spillovers or cleaning solution may penetrate a broken cooktop and create a risk of electrical shock. Contact a qualified technician immediately if your glass cooktop has been broken.

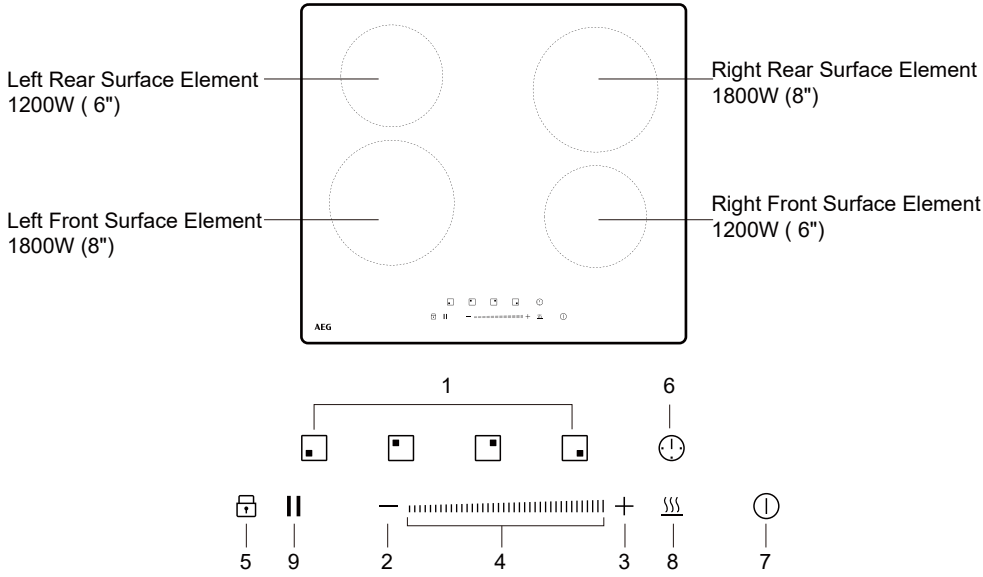
READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

RADIANT SURFACE ELEMENTS

• Clean the cooktop with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface element, be careful to avoid steam burns. Some cleansers can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
• **NOTE**: We recommend that you avoid wiping any surface element areas until they have cooled and the indicator light has gone off. Refer to section on cleaning the glass cooktop. Please note Sugar spills are an exception to this .
• To avoid possible damage to the cooking surface, do not apply the cleaning cream to the glass surface when it is hot.
• After cleaning, use a dry cloth or paper towel to remove all the cleaning cream residue.
• Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream labels.
• Use care when touching the cooktop. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned OFF.
• Do not stand on the glass cooktop.
• Large scratches or impacts to glass cooktops can lead to broken or shattered glass.

Features of your cooktop.



1. Cooking zone select control
2. Down control
3. Up control
4. Slider control
5. Lock control
6. Timer control
7. ON/OFF control
8. Keep warm control
9. Pause/start control

Rated Voltage: AC 240V 60Hz or AC 208V 60Hz
Power range: AC 208V 60Hz 4.5kW
AC 240V 60Hz 6.0kW

READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Using the surface elements.

Touch control

fig.1

• All operations are performed by means of the touch controls on the control panel.
• Each touch control has a corresponding visual display (indicator light).
• You will hear a beep each time a touch is registered.

Switching on the ceramic cooktop

• Press the ON/OFF button (fig. 1) to switch on the appliance.
• The cooktop will beep once and all cooking zone indicators will light up briefly. Indicating that the cooktop has entered stand-by mode .
Note: Commence the next step within one minute, otherwise the controller will automatically shut down.

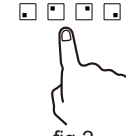


fig.2

Switching on a cooking zone and setting a power level

• Press the cooking zone select button (fig. 2) for the zone you want to use.
• Select the heat level required (1-9) by using the up and down buttons (fig. 3). By holding down either of these buttons, the value on the heat level display will adjust up or down.
Note: when the power displays 0, press the down button, the power will set to 9.

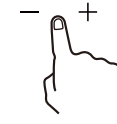
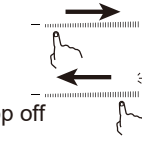


fig.3

Slider controller

Switch on the Ceramic hob, press the optional key to select heating zone, the indicator next to the key will flash for 5 seconds, during this period, it's power can be adjusted from level 0 to 9 by the slider controller; Slide the controller from left to right, to increase steps, slide from right to left to reduce steps.



Switching off the ceramic cooktop

1. Press the ON/OFF button, the cooktop will switch off. It is possible to turn the cooktop off at any time by pressing the ON/OFF button.
2. Press the up or down buttons to 0, then cooktop will switch off.
After a zone is switched off, the corresponding heat level display will show a flashing letter “H” . This means that the temperature of the zone is above 60°C (140 °F) and is therefore still high enough to cause injury.
• When the temperature of the zone falls below 60°C (140 °F) the letter “H” will go out. It is still possible to burn yourself on a cooktop zone, even when its temperature has dropped below 60°C (140 °F).
IMPORTANT: The residual heat indicator will disappear if the mains supply to the product is cut.

Locking the ceramic cooktop

To lock the ceramic cooktop, press the safety lock button (fig. 4) while the appliance is switched on. With the safety lock activated, all buttons on the control panel will be disabled, except the ON/OFF button. To disable the safety lock feature, press the safety lock button again. And you are then able to adjust the heat level of any zone on the cooktop.

fig.4

Timer

Your cooktop has a timer which you can set (from 1 to 99 minutes) for each cooking zone. At the end of the countdown period, a buzzer will sound and the relevant cooking zone will be switched off.
• Select the cooking zone (fig. 2) and heat level (fig. 3).
• Press the timer button (fig. 5), and then use the up and down buttons to set the countdown time.
• Each time the timer up or down button is pressed, the timer display will increase or decrease in 1 minute increments.

fig.5

Using the surface elements.

Safety cut-off

• If one or more of the cooking zones are accidentally left on, a safety cut-off will activate after a certain period of time. The length of time depends on the set power level for that zone. The table on the right gives the time limits for each power level.
• If more than one zone is operating when one of the zones reaches its safety cut-off point, only the zone that has reached its safety cut-off point will switch off.

Power level	Time limit (hours)
1-2	6
3-4	5
5	4
6-9	1.5

Keep warm

To turn on
1.Touch the heating zone selection control that you wish to keep warm.
2.Touch the “keep warm” key(fig. 6), the corresponding display will show “U” food temperature is maintained at around 70 °C (158 °F).
3.Actual temperature may depend on the type of cookware and amount of food.
To turn off
Touch the heating zone selection control that you wish to turn off. touch the “keep warm” key again, the corresponding display shows “ H ”, the keep warm function will be turned off.
The keep warm function can work for max. 6h. If no key is touched, the active cooking zones will be automatically switched off after 6h.

fig.6

To pause cooking

To turn on
One or more cooking zones are active, touch pause/start key(fig. 7), the buzzer beeps once, timer digital display will show “1111”.
To turn off
After pause function turned on, touch pause/start key again within 30 minutes, the hob will continues with the settings that were set before the pause.
NOTE:
1.All of the buttons are inactive except for pause/start, lock and ON/OFF key while pausing.
2.The cooking timers stop while pausing. When deactivating pause function, the countdown will continue.
3.The pause function can only pause the hob for max. 30 minutes. If no keys are touched within 30 minutes, all of the active cooking zones are automatically switched off.

fig.7

Selecting types of cookware.

The following information will help you choose cookware which will give good performance on glass cooktops.

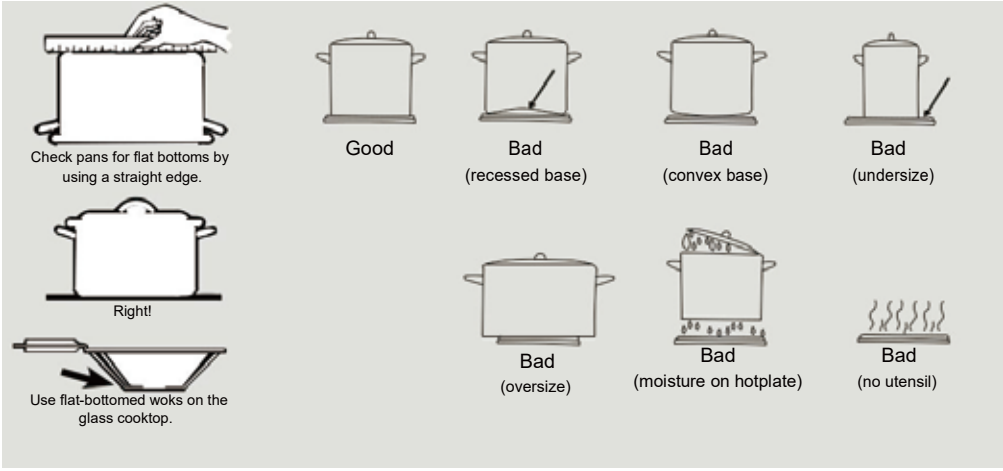
COOKWARE CHARACTERISTICS

• **Aluminum**: heats and cools quickly. Frying, braising, roasting. May leave metal markings on glass.
• **Cast Iron**: on a glass cooktop heats and cools slowly, but retains heat and cooks evenly.
• **Copper**: tin heats and cools quickly. Gourmet cooking, wine sauces, egg dishes.
• **Enamel ware**: response depends on base metal. Not recommended. Imperfections in enamel may scratch cooktop.
• **Glass Ceramic**: heats and cools slowly. Not recommended. Heats too slowly. Imperfections in enamel may scratch cooktop.
• **Stainless Steel**: heats and cools moderately. Soups, sauces, vegetables, and general cooking.

For Best Results

• Place only dry pans on the surface elements. Do not place lids on the surface elements, particularly wet lids.
• Do not use woks that have support rings. This type of wok will not heat on glass surface elements.
• We recommend that you use only a flat-bottomed wok. They are available at your local retail store. The bottom of the wok should have the same diameter as the surface element to ensure proper contact.
• Some special cooking procedures require specific cookware such as pressure cookers, deep-fat fryers, etc. All cookware must have flat bottoms and be the correct size.

Selecting types of cookware.



Observe the Following Points in Canning

Pots that extend beyond 1″ of the surface element's circle are not recommended for most surface cooking. However, when canning with water-bath or pressure canner, larger diameter pots may be used. This is because boiling water temperatures (even under pressure) are not harmful to the cooktop surfaces surrounding the surface elements.

HOWEVER, DO NOT USE LARGE- DIAMETER CANNERS OR OTHER LARGE-DIAMETER POTS FOR FRYING OR BOILING FOODS OTHER THAN WATER . Most syrup or sauce mixtures, and all types of frying, cook at temperatures much higher than boiling water. Such temperatures could eventually harm the glass cooktop surfaces.

1.Be sure the canner fits over the center of the surface element. If your cooktop or its location does not allow the canner to be centered on the surface element, use smaller diameter pots for good canning results.

2.Flat bottomed canners must be used. Do not use canners with flanged or rippled bottoms (often found in enamelware) because they don't make enough contact with the surface elements and take a long time to boil water.

3.When canning, use recipes and procedures from reputable sources. Reliable recipes and procedures are available from the manufacturer of your canner; manufacturers of glass jars for canning, and your regulatory Department of Agriculture.

4.Remember that canning is a process that generates large amounts of steam. To avoid burns from steam or heat, be careful when canning.

NOTE: If your house has low voltage, canning may take longer than expected, even if directions have been carefully followed.The process time will be shortened by:

(1) using a pressure canner.

(2) Starting with HOT tap water for fastest heating of large quantities of water.

Cleaning the glass cooktop.

CAUTION:

• Safe canning requires that harmful microorganisms are destroyed and that the jars are sealed completely. When canning foods in a water-bath canner, a gentle but steady boil must be maintained for the required time. When canning foods in a pressure canner, the pressure must be maintained for the required time.
• After you have adjusted the controls, it is very important to make sure the prescribed boil or pressure levels are maintained for the required time.
• Since you must make sure to process the canning jars for the prescribed time with no interruption in the processing time, do not can on any of the cooktop surface elements if your canner is not flat.

IMPORTANT:

•Before cleaning, make sure all controls are off and the cooktop is cool.
•It is recommended to first use soap, water and a soft cloth or sponge unless otherwise noted. Do not use abrasive cleaning products. Always follow label instructions on cleaning products.

Ceramic Glass

The ceramic glass should be cleaned regularly, preferably after each use.

IMPORTANT: To avoid damaging the cooktop, do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia.

To Clean the Ceramic Glass Cooktop:

1.Remove food/residue with a cooktop scraper (not included).
  •For best results, use the cooktop scraper while the cooktop is still warm, but not hot to the touch.
  •It is recommended to wear an oven mitt while scraping the warm cooktop.
  •Hold the cooktop scraper at a 45 degree angle against the glass surface and scrape the residue. It will be necessary to apply pressure in order to remove the residue.
  •Allow the cooktop to cool down completely before proceeding to Step 2.
2.Apply a few drops of cooktop cleaner to the affected areas.
  •Rub cooktop cleaner onto the cooktop surface with a nylon or similar cooktop cleaning pad. Some pressure is needed to remove stubborn stains.
  •Allow the cleaner to dry to a white haze before proceeding to Step 3.
3.Polish with a clean, dry cloth or a clean, dry paper towel.

Smudges From Pans With An Aluminum Bottom

Cleaning Method:
A cloth dampened in vinegar

Control Panel

Cleaning Method:
Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.

NOTE: Do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or some paper towels. Damage may occur.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

BEFORE YOU BEGIN Read these instructions completely and carefully.
• **IMPORTANT**— Save these instructions for local inspector's use.
• **IMPORTANT**— Observe all governing codes and ordinances.
• **Note to Installer** – Be sure to leave these instructions with the Consumer.
• **Note to Consumer** – Keep these instructions for future reference.
• Product failure due to improper installation is not covered under the Warranty.

⚠ WARNING : This appliance must be properly grounded.

- **ATTENTION INSTALLER — ALL COOKTOPS MUST BE HARD WIRED (DIRECT WIRED) INTO AN APPROVED JUNCTION BOX. A "PLUG AND RECEPTACLE" IS NOT PERMITTED ON THESE PRODUCTS.**

• Proper installation is the responsibility of the installer and product failure due to improper installation is NOT covered under warranty.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

FOR YOUR SAFETY
• For personal safety, remove the house fuse or open circuit breaker before beginning installation. Failure to do so could result in serious injury or death.
• Be sure your cooktop is installed properly by a qualified installer or service technician.
• To eliminate the risk of burns or fire due to reaching over heated surface elements, cabinet storage located above the surface units should be avoided. If cabinet storage space is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5″/127mm beyond the bottom of the cabinets. Cabinet installation above the cooktop may be no deeper than 13″ / 330mm.
• Make sure the cabinets and wall coverings around the cooktop can withstand the temperatures (up to 200°F/ 94°C) generated by the cooktop.
• The cooktop should be easy to reach and lighted with natural light during the day.
• Always disconnect the electrical service to the cooktop before repairing or servicing the cooktop.This can be done by disconnecting the fuse or circuit breaker. Failure to do this could result in a dangerous or fatal shock. Know where your main disconnect switch is located. If you do not know, have your electrician show you.
• State of California Proposition 65 Warnings.
• **WARNING:** This product contains chemicals known to the State of California to Cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

This appliance must be supplied with the proper voltage and frequency, and connected to an individual, properly grounded branch circuit, protected by a circuit breaker or a time delay fuse as noted on name plate.
We recommend you have the electrical wiring and hookup of your cooktop connected by a qualified electrician. After installation, have the electrician show you where your main cooktop disconnect is located.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Wiring must conform to National Electrical Code. In the U.S.- National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70- Latest Edition.
In Canada, wiring must conform to the Canadian Electrical Code (CEC).

The cooktop conduit wiring is approved for copper wire connection only, and if you have aluminum house wiring, you must use special UL approved connectors for joining copper to aluminum. In Canada, you must use special CSA approved connectors for joining copper to aluminum.

You must use a two-wire, three conductor 208/240 VAC, 60 Hertz electrical system. A white (neutral) wire is not needed for this unit. The cooktop must be installed in a circuit that does not exceed 125 VAC nominal to ground.
Refer to the name plate on your cooktop for the KW rating for your cooktop.

PRE-INSTALLATION CHECKLIST

⚠ **WARNING** The electrical power to the cooktop supply line must be shut off while connections are being made. Failure to do so could result in serious injury or death.
A. When preparing cooktop opening, make sure the inside of the cabinet and the cooktop do not interfere with each other. (See section on preparing the opening.)
B. Remove packaging materials and literature package from the cooktop before beginning installation.
C. Remove Installation Instructions from the document pack and read them carefully before you begin. Be sure to place all the documents, Owner's Manual, Installations, etc. in a safe place for future reference.
D. Make sure you have all the tools and materials you need before starting the installation of the cooktop.
E. Your home must provide the adequate electrical service needed to safely and properly use your cooktop. (Refer to section on electrical requirements.)
F. When installing your cooktop in your home, make sure all local codes and ordinances are followed exactly as stated.
G. Make sure the wall coverings, countertop and cabinets around the cooktop can withstand heat (up to 200°F/ 94°C) generated by the cooktop.

Parts Included
• Foam Tape • 2 Hold-Down Brackets • 2 Thumbscrews

Installation Instructions

PREPARING THE OPENING

The following MINIMUM clearance dimensions must be maintained.

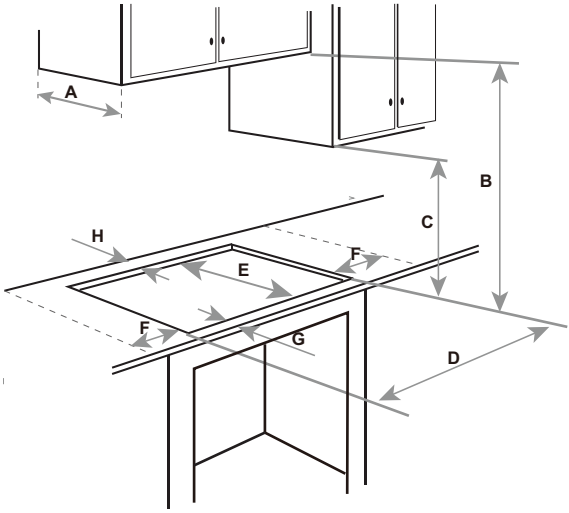
• If a 30″ (762mm) clearance between the cooking surface and overhead combustible materials or metal cabinets cannot be maintained, a minimum clearance of 24″(610mm) is required and the underside of the cabinets above the cooktop must be protected with not less than 1/4-inch-thick flame-retardant millboard covered with not less than No. 28 MSG sheet steel, 0.015-inch-thick stainless steel, 0.024-inch-thick aluminum, or 0.020-inch-thick copper.

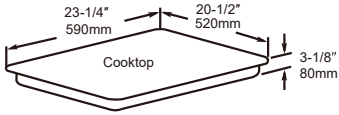
• One and one-half inches (1-1/2″ /38mm) minimum vertical clearance between the cooktop bottom and any combustible surfaces.

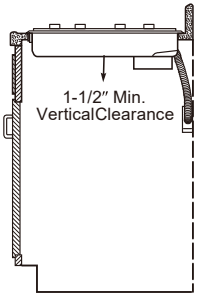
• To ensure accuracy, it is best to make a template when cutting the opening in the counter.

• Make sure the wall coverings, countertop and cabinets around the cooktop can withstand heat (up to 200°F/ 94℃) generated by the cooktop.

• Wall coverings, cabinets and countertop must withstand heat up to 200°F/ 94℃.







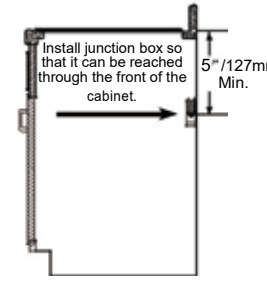
		HK6400BT
A	MAX.depth of unprotected overhead cabinets	13″ (330mm)
B	MIN. clearance from countertop to unprotected overhead surface	30″ (762mm)
C	MIN. height from countertop to nearest cabinet on either side of unit	18″ (458mm)
D	Width of cutout	22-1/16″ (560mm)
E	Depth of cutout	19-5/16″ (490mm)
F	MIN. clearance from cutout to left or right side walls	1-3/4″ (44mm)
G	MIN. from front edge of cutout and front edge of countertop	2-3/4″ (70mm)
H	MIN. between cutout and the wall behind the cooktop	2″ (50mm)

Installation Instructions

INSTALLING THE COOKTOP

1.INSTALLING THE JUNCTION BOX

Install an approved junction box where it will be easily reached through the front of the cabinet where the cooktop will be located. The cooktop conduit is 51″(1.3m) long.



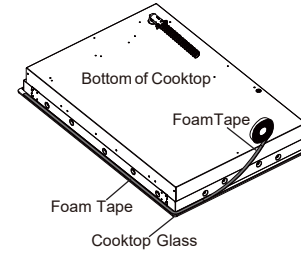
⚠ IMPORTANT:

The junction box must be located where it will allow considerable slack in the conduit for serviceability.

2.ATTACH FOAM TAPE

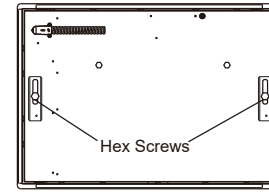
Place a towel or tablecloth onto the countertop. Lay the cooktop upside down onto the protected surface.
Apply the foam tape around the outer edge of the glass.

Do not overlap the foam tape.



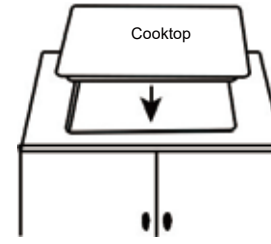
3.LOCATE MOUNTING PARTS

On the underside of the cooktop, you will find the hex screws. Remove and use these hex screws to mount the brackets at these two locations. Do not tighten. Turn the bracket inward to avoid interference when dropping the cooktop into the countertop.



4.INSERT COOKTOP INTO CUTOUT

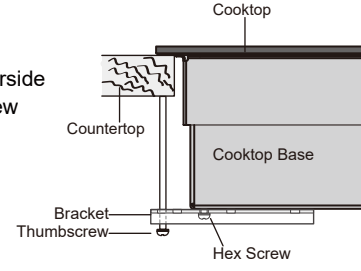
Insert the cooktop centered into the cutout opening. Make sure the front edge of the countertop is parallel to the cooktop. Perform a final check to make sure that all required clearances are met.



5.ATTACH HOLD-DOWN BRACKETS TO CABINET

Open the cabinet door. Rotate the brackets to overlap with the underside of the countertop. Then tighten the hex screw. Install the Thumbscrew until it touches the bottom of the countertop.

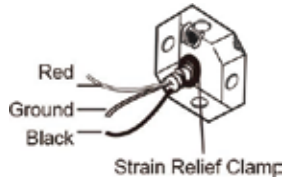
IMPORTANT: Turn the thumbscrew until it touches the bottom of the countertop. Do not overtighten.



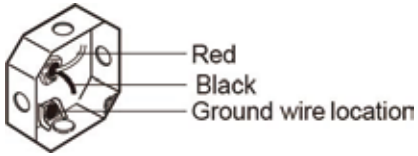
Installation Instructions

INSTALLING -ELECTRICAL CONNECTIONS

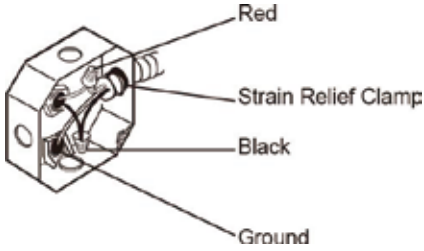
A. When making the wire connections, use the entire length of conduit provided.
The conduit must not be shortened.
B. With the cooktop in place, open the front of the cabinet door.
C. Insert the wires from the conduit through the opening of the junction box.



D. Connect the red and black leads from the cooktop conduit to the corresponding leads in the junction box.



E. Once the connections are made, secure wires together using wire nuts.



GROUNDING INSTRUCTIONS:

The bare ground wire in the conduit is connected to the cooktop frame. Effective January 1, 1996, the National Electrical Code will not permit grounding through neutral. If used in new construction after January 1, 1996 or in a mobile home, recreational vehicle or if local codes do not permit grounding through the neutral white lead, attach the appliance grounding lead (green or copper) to the residence grounding conductor (green or bare copper) in accordance with local codes.

⚠IMPORTANT:

If the cooktop is being installed into a blind counter (one with no cabinet opening below), wire connections must be made before putting the cooktop into the cutout opening.

Installation Instructions

1.PRE-TEST CHECKLIST

A.Remove all protective film, if present, and any stickers.
B.Check to be sure that all wiring is secure and not pinched or in contact with moving parts.
C.Check level of appliance.
D.Check that the cooktop is properly grounded.

2.OPERATION CHECKLIST

A.Remove all items from the top of the cooktop surface.
B.Turn on the power to the cooktop. Verify that all surface burners operate properly.
C.Check that the circuit breaker is not tripped nor the house fuse blown.
D.Check that conduit is securely connected to the junction box.
E.See troubleshooting list.

NOTE TO ELECTRICIAN:

The power leads supplied with this appliance are UL recognized for connections to larger gauge household wiring. The insulation of these leads is rated at temperatures much higher than the temperature rating of household wiring. The current carrying capacity of a conductor is governed by the wire gauge and also the temperature rating of the insulation around the wire.

NOTE: ALUMINUM WIRING

• WARNING: IMPROPER CONNECTION OF ALUMINUM HOUSE WIRING TO THE COPPER LEADS CAN RESULT IN A SERIOUS PROBLEM.

• Splice copper wires to aluminum wiring using special connectors designed and UL approved for joining copper to aluminum and follow the manufacturer's recommended connector procedure closely.
NOTE: Wire used, location and enclosure of splices, etc., must conform to good wiring practice and local codes.

Before you call for service…

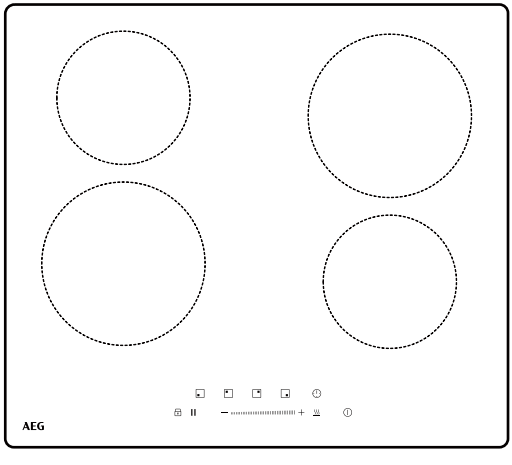
Troubleshooting Tips Save time and money! Review the chart on this page first and you may not need to call for service.

Problem	Possible Causes	What To Do
Surface elements will not maintain a rolling boil or cooking is slow	Improper cookware being used.	• Use pans which are absolutely flat and match the diameter of the surface element selected.
Surface elements do not work properly	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Cooktop controls improperly set.	• Check to see the correct control is set for the surface element you are using.
Tiny scratches or metal marks or abrasions on radiant cooktop glass surface	Incorrect cleaning methods being used.	• Use recommended cleaning procedures.
	Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and the surface of the cooktop. Cookware has been slid across the cooktop surface.	• Be sure cookware bottoms and cookware are clean before use. Use cookware with smooth bottoms. Tiny scratches are not removable but will become less visible in time as a result of cleaning.
Areas of discoloration or dark streaks on the cooktop	Improper cookware being used.	• Marks from aluminum and copper pans as well as mineral deposits from water or food can be removed with the cleaning cream.
	Hot surface on a model with a light-colored cooktop.	• This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
	Food spillovers not cleaned before next use.	• See the Cleaning the glass cooktop section.
	Incorrect cleaning methods being used.	• Use recommended cleaning procedures.
Plastic melted to the surface	Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.	• See the Glass surface-potential for permanent damage section in the Cleaning the glass cooktop section.
Pitting (or indentation) of the cooktop	Hot sugar mixture spilled on the cooktop.	• Call a qualified technician for replacement.

HK6400BT

FR Manuel de l'Utilisateur
TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE

MANUAL DE L'UTILISATEUR



AEG

www.aeg-appliances.ca

CONTENTS

1. PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ----------3

2. ÉLÉMENTS DE SURFACE RADIANTS----------4

3. CARACTÉRISTIQUES DE VOTRE TABLE DE CUISSON----------5

4. UTILISATION DE L'ÉLÉMENT DE SURFACE----------6

5. SÉLECTION DES TYPES D'USTENSILES DE CUISINE ----------7

6. NETTOYER LA TABLE DE CUISSON EN VERRE----------9

7. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION----------10

8. CONSIGNES DE SÉCURITÉ----------10

9. EXIGENCES ÉLECTRIQUES----------10

10. INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON----------13

11. INSTALLATION - RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES----------14

12. DÉPANNAGE ----------16

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons créé pour vous offrir des performances impeccables depuis de nombreuses années, avec des technologies innovantes qui contribuent à vous simplifier la vie – des fonctionnalités que vous ne trouverez peut-être pas sur les appareils ordinaires. Veuillez consacrer quelques minutes à la lecture pour en tirer le meilleur parti.

Enregistrement de garantie de votre produit pour un meilleur service :
www.euro-parts.ca/warranty-registration/

Demandez des pièces de rechange pour votre appareil AEG :
www.euro-parts.ca/parts-order/

Pour toute demande concernant la garantie, le service l'assistance, ne contactez pas votre revendeur agréé. Veuillez plutôt contacter le de services national, **Euro-Parts** à www.euro-parts.ca/large-appliance-service-inquiry/ ou à **service@euro-parts.ca** ou **1-800-561-4614** pour une assistance dédiée et professionnelle.

aeg-appliances.ca

Pour les pièces et le service
www.euro-parts.ca

EURO-PARTS CANADA
39822 Belgrave Road
Belgrave, ON, N0G 1E0
Téléphone : 1-800-561-4614

INFORMATIONS SUR LA GARANTIE
Les appareils AEG sont conçus et fabriqués selon les normes les plus élevées. Chaque appareil est couvert par une garantie complète de 2 ans pièces et main d'œuvre.

Visitez www.euro-parts.ca/aeg-warranty-information/ pour connaître la politique de garantie complète, l'enregistrement de la garantie.

Les appareils AEG sont importés et distribués en Amérique du Nord par Euro-Line Appliances Inc. Pour plus d'informations, veuillez visiter l'une de nos salles d'exposition ou www.ela.ca.

EURO-LINE APPLIANCES INC.

871 Cranberry Court
Oakville, ON, L6L 6J7
Tel: 905.829.3980
Toll-Free: 1.800.421.6332
Email: info@ela.ca

EURO-LINE APPLIANCES INC.

101-1014 Homer St.
Vancouver, BC V6B 2W9
Tel: 604.235.3980
Toll-Free: 1.855.352.9378
Email: infowest@ela.ca

AEG

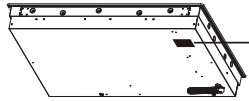
INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.

⚠ AVERTISSEMENT!

Pour la sécurité de l'utilisateur, les informations contenues dans ce manuel doivent être suivies afin de minimiser les risques d'incendie, d'explosion, de choc électrique, de dommages matériels, de blessures corporelles ou de décès.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions de sécurité de base doivent être suivies, notamment :
• N'utilisez cet équipement que pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans ce mode d'emploi.
• N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de la table de cuisson à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé par ce manuel. Toutes les autres réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié.
• Débranchez la table de cuisson du panneau électrique domestique en retirant le fusible ou en éteignant le disjoncteur avant d'effectuer toute réparation.
• Assurez-vous que cet équipement est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié conformément aux instructions d'installation fournies. Cet équipement doit être alimenté avec la tension et la fréquence appropriées, connecté à un circuit de dérivation séparé correctement mis à la terre et protégé par un disjoncteur ou un fusible d'une puissance acceptable, comme indiqué sur la plaque signalétique.



Emplacement de la plaque signalétique

• Demandez à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Marqué pour une référence facile.
• Ne laissez pas les enfants seuls et n'utilisez pas d'appareils électriques sans surveillance. Ne laissez jamais les enfants s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
• Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou toute autre partie de la table de cuisson.
• Ne laissez personne grimper, se tenir debout ou se suspendre au-dessus de la table de cuisson.

⚠ **PRUDENCE:** Ne rangez pas d'articles intéressants pour les enfants dans les placards au-dessus de la table de cuisson, les enfants peuvent causer des blessures graves en grimpant sur la table de cuisson pour atteindre les articles.
• Gardez toujours les revêtements muraux, les rideaux ou les rideaux inflammables à une distance sécuritaire de la table de cuisson.
• Gardez toujours les torchons, torchons, maniques et autres linges à une distance sécuritaire de la table de cuisson.
• Gardez toujours les ustensiles en bois et en plastique et les aliments en conserve à une distance de sécurité de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds et provoquer des brûlures.
• Ne portez pas de vêtements amples ou suspendus lors de l'utilisation de l'appareil. Les matériaux inflammables peuvent s'enflammer s'ils entrent en contact avec des éléments de surface chauds, entraînant potentiellement de graves brûlures.
• N'utilisez que des maniques sèches - des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas la manique toucher l'élément de surface chaud. N'utilisez pas de serviette ou tout autre chiffon volumineux. Ce chiffon peut s'enflammer sur des éléments de surface chauds.
• Pour la sécurité de l'utilisateur, ne pas utiliser cet appareil pour chauffer ou chauffer une pièce.
• Ne pas éteindre les feux de graisse avec de l'eau. Ne jamais ramasser une casserole en feu. Fermez le contrôle. Couvrez complètement la casserole avec un couvercle, une plaque à biscuits ou une casserole appropriée, en étouffant la casserole flambée sur l'élément de surface. Utilisez un extincteur multi-usages à poudre sèche ou à mousse.
Vous pouvez couvrir la graisse brûlante à l'extérieur de la casserole avec du bicarbonate de soude et utiliser un extincteur à poudre sèche polyvalent ou à mousse si vous en avez un.
• Ne chauffez pas les aliments directement sur la table de cuisson. Si vous chauffez des aliments sous la hotte, allumez le ventilateur.
• Ne laissez pas la graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler sur la table de cuisson.
• Ne touchez pas les éléments de surface. Ces surfaces peuvent être suffisamment chaudes pour brûler, même si elles sont de couleur foncée. Ne touchez pas ou ne laissez pas des vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact avec des éléments de surface ou la zone à

LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

proximité d'éléments de surface pendant et après l'utilisation ; laissez suffisamment de temps pour refroidir d'abord. Les surfaces potentiellement chaudes comprennent les tables de cuisson et les zones faisant face à la table de cuisson.
• Afin de minimiser les risques de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversements, la poignée du récipient doit être tournée vers le centre de la table de cuisson et ne pas s'étendre sur les éléments de surface à proximité.
• Éteignez toujours les commandes des éléments de surface avant de retirer les ustensiles de cuisson.
• Utilisez la bonne taille de casserole - choisissez des ustensiles de cuisine suffisamment plats pour couvrir les éléments chauffants de surface. L'utilisation d'ustensiles de cuisine trop petits peut exposer des parties de l'élément de surface à un contact direct et peut provoquer un incendie des vêtements. La bonne relation entre les ustensiles de cuisine et les éléments de surface augmentera également l'efficacité.
• Ne laissez pas les éléments de surface sans surveillance à des températures élevées. L'ébullition peut provoquer de la fumée et des déversements graisseux qui peuvent s'enflammer.
• Seuls certains types de récipients en verre, verre/céramique, terre cuite ou autres récipients émaillés conviennent à la cuisson sur table de cuisson, d'autres peuvent se casser en raison de changements brusques de température.
• Méfiez-vous des aliments frits à feu vif ou moyen.
• Les aliments frits doivent être aussi secs que possible. Le givre sur les aliments congelés ou l'humidité sur les aliments frais peut faire sortir de la graisse chaude et se répandre sur les parois de la casserole.
• Utilisez une petite quantité de matière grasse pour une friture peu profonde ou profonde efficace. Un remplissage excessif de la casserole peut provoquer un débordement lors de l'ajout d'aliments.
• Si un mélange d'huile ou de graisse est utilisé pour la friture, remuez avant de chauffer ou pendant que la graisse fond lentement.
• Faites toujours chauffer la graisse lentement et regardez-la chauffer.
• Utilisez un thermomètre à graisse profonde chaque fois que possible pour empêcher la graisse de surchauffer au-delà du point de fumage.
• N'essayez jamais de déplacer un bac à huile chaud, en particulier une friteuse. Attendez que la graisse refroidisse.
• Ne rangez pas d'articles inflammables près de la table de cuisson.
• Gardez la hotte et le filtre à graisse propres pour maintenir une bonne ventilation et éviter les feux de graisse.
• Ne stockez pas et n'utilisez pas de matériaux inflammables, d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet équipement ou de tout autre équipement.
• Ne nettoyez que les pièces répertoriées dans ce manuel d'utilisation.
• Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments sur la table de cuisson lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
• Gardez la table de cuisson propre pour éviter l'accumulation de graisse ou de déversements qui pourraient s'enflammer.
• Ne chauffez jamais des récipients alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression peut faire éclater le contenant et causer des blessures.
• Ne faites jamais couler de pots ou de bidons de graisse sur ou près de la table de cuisson.

ÉLÉMENTS DE SURFACE RADIANTS

Soyez prudent lorsque vous touchez la table de cuisson. La surface vitrée de la table de cuisson retient la chaleur lorsque les commandes sont éteintes.
• Évitez de rayer la table de cuisson en verre. La table de cuisson peut être rayée par des outils tranchants, des bagues ou d'autres bijoux, des rivets et d'autres articles sur les vêtements.
• N'utilisez jamais une surface de cuisson en verre comme planche à découper.
• Ne placez pas ou ne rangez pas d'articles sur la surface de cuisson en verre lorsqu'elle n'est pas utilisée.
• Soyez prudent lorsque vous placez des cuillères ou d'autres ustensiles pour mélanger sur la surface de cuisson en verre car ils peuvent devenir chauds et causer des brûlures.
• Évitez de chauffer des pots vides. Cela pourrait endommager les tables de cuisson et les casseroles.
• Ne laissez pas d'eau, de graisse ou tout autre liquide rester sur la table de cuisson.
• Pour minimiser les risques de brûlures, assurez-vous toujours que toutes les commandes des éléments de surface sont en position d'arrêt et que toute la surface vitrée est froide avant d'essayer de nettoyer la table de cuisson.
Si le verre est brisé, ne faites pas fonctionner l'élément de surface en verre. Les déversements ou les agents de nettoyage peuvent pénétrer dans la table de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique. Si la table de cuisson en verre est brisée, contactez immédiatement un technicien qualifié.

LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

ÉLÉMENTS DE SURFACE RADIANTS

• Nettoyez soigneusement la table de cuisson. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les déversements sur les éléments de surface chauds, veillez à éviter les brûlures de vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées toxiques s'ils sont appliqués sur des surfaces chaudes.

• REMARQUE : Nous vous recommandons d'éviter d'essuyer les surfaces des éléments de surface jusqu'à ce qu'elles soient froides et que le voyant s'éteigne. Nettoyez les plaques de cuisson en verre. Voir Sugar Spill est une exception à ce chapitre.

• Pour éviter d'endommager la surface de cuisson, n'appliquez pas de crème nettoyante sur la surface en verre lorsqu'elle est chaude.

• Après le nettoyage, enlevez tout résidu de pâte de nettoyage avec un chiffon sec ou une serviette en papier.

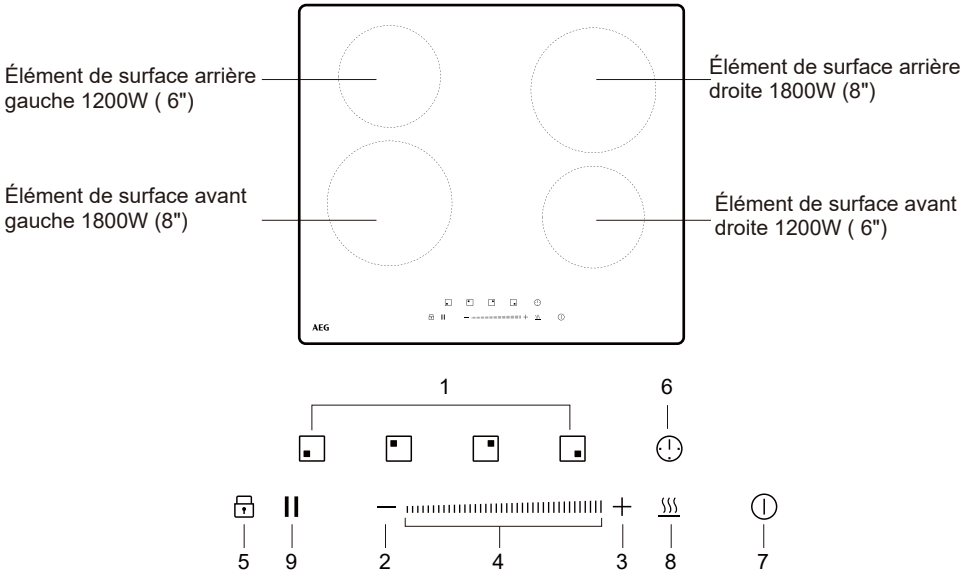
• Lisez et suivez toutes les instructions et tous les avertissements sur l'étiquette de la crème nettoyante.

• Soyez prudent lorsque vous touchez la table de cuisson. La surface vitrée de la table de cuisson retient la chaleur lorsque les commandes sont éteintes.

• Ne vous tenez pas debout sur la table de cuisson en verre.

• Les grosses égratignures ou impacts sur les surfaces de cuisson en verre peuvent faire éclater ou éclater le verre.

Caractéristiques de votre table de cuisson.



1. Contrôle de sélection de la zone de cuisson
2. Contrôle vers le bas
3. Contrôle vers le Haut
4. Contrôle de curseur
5. Contrôle de verrouillage
6. Contrôle de minuteur
7. Contrôle on / off
8. Contrôle thermique
9. Pause / contrôle de démarrage

Tension nominale: AC 240V 60Hz ou AC 208V 60Hz
Gamme de puissance: AC 208V 60Hz 4.5kW
AC 240V 60Hz 6.0kW

LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Utilisation des éléments de surface.

Contrôle tactile

fig.1

- Toutes les opérations sont effectuées à l'aide des commandes tactiles du panneau de commande.
- À chaque commande tactile correspond un affichage visuel (témoin lumineux).
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Appuyez sur le bouton ON/OFF (fig. 1) pour allumer l'appareil.

Mise en marche de la plaque vitrocéramique

- La table de cuisson émet un signal sonore et tous les voyants des zones de cuisson s'allument brièvement. In dique que la table de cuisson est entrée en mode veille .

Remarque : Effectuer l'étape suivante dans la minute qui suit, sinon le contrôleur s'éteindra automatiquement.

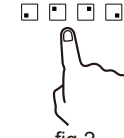


fig.2

Activation la zone de cuisson et réglage du niveau de puissance

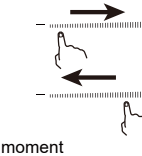
- Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson (fig. 2) correspondant à la zone que vous souhaitez utiliser.
- Sélectionnez le niveau de chaleur souhaité (1-9) à l'aide des boutons haut et bas (fig. 3). En maintenant l'un de ces boutons enfoncé, la valeur affichée sur l'écran du niveau de chaleur augmente ou diminue.

fig.3

Remarque : lorsque la puissance est affichée à 0, appuyez sur le bouton vers le bas pour régler la puissance à 9.

Contrôleur à glissière

Allumez la plaque vitrocéramique, appuyez sur la touche optionnelle pour sélectionner la zone de chauffage, le témoin lumineux situé à côté de la touche clignote pendant 5 secondes, pendant ce temps, le régulateur à glissière peut régler sa puissance de 0 à 9 niveaux ; faites glisser le régulateur à glissière de gauche à droite, cela augmente le nombre de niveaux et faites-le glisser de droite à gauche pour diminuer le nombre de niveaux.



Éteindre la plaque de cuisson vitrocéramique

1. Appuyez sur le bouton ON/OFF, la table de cuisson s'éteint. Il est possible d'éteindre la table de cuisson à tout moment en appuyant sur le bouton ON/OFF.
2. Appuyez sur les boutons haut ou bas jusqu'à 0, puis la plaque de cuisson s'éteint.

Après l'extinction d'une zone, l'écran du niveau de chaleur correspondant affiche une lettre "H" clignotante .Cela signifie que la température de la zone est supérieure à 60°C (140 °F) et qu'elle est donc encore suffisamment élevée pour provoquer des blessures.

- Lorsque la température de la zone descend en dessous de 60°C (140 °F), la lettre "H" s'éteint. Il est toujours possible de se brûl er sur une zone de cuisson, même si sa température est tombée en dessous de 60°C (140 °F).

IMPORTANT : L'indicateur de chaleur résiduelle disparaît si l'alimentation électrique du produit est coupée.

Verrouillage de la plaque vitrocéramique

Pour verrouiller la table de cuisson vitrocéramique, appuyez sur le bouton de verrouillage de sécurité (fig. 4) lorsque l' appareil est allumé. Lorsque le verrouillage de sécurité est activé, tous les boutons du panneau de commande sont désactivés, à l'exception du bouton ON/OFF. Pour désactiver le verrouillage de sécurité, appuyez à nouveau sur le bouton de verrouillage de sécurité. Vous pouvez alors régler le niveau de chaleur de n'importe quelle zone de la plaque de cuisson.

fig.4

Minuteur

Votre table de cuisson est équipée d'un minuteur que vous pouvez régler (de 1 à 99 minutes) pour chaque zone de cuisson. À la fin du compte à rebours, un signal sonore retentit et la zone de cuisson concernée s'éteint.

- Sélectionnez la zone de cuisson (fig. 2) et le niveau de chaleur (fig. 3).
- Appuyez sur la touche minuteur (fig. 5), puis utilisez les touches haut et bas pour régler le temps du compte à rebours
- Chaque fois que vous appuyez sur la touche de minuterie vers le haut ou vers le bas, l'affichage de la minuterie a ugmente ou diminue par incréments d'une minute.

fig.5

Utilisation des éléments de surface.

Coupure de sécurité

Niveau de puissance	Limité des heures (Heure)
1-2	6
3-4	5
5	4
6-9	1.5

• Si une ou plusieurs zones de cuisson restent accidentellement allumées, une coupure de sécurité se décl enche au bout d'un certain temps. La durée dépend du niveau de puissance réglé pour cette zone. Le table au ci-contre indique les délais pour chaque niveau de puissance.

• Si plusieurs zones sont en fonctionnement lorsque l'une d'entre elles atteint son point de coupure de sécurité , seule la zone qui a atteint son point de coupure de sécurité s'éteindra.

Maintien au chaud

Allumer

1.Appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez maintenir au chaud.

2.Effleurez la touche "maintien au chaud" (fig. 6), l'écran correspondant affiche "Ü" la température des aliments est maintenue à environ 70 °C (158 °F).

fig.6

3. La température réelle peut dépendre du type d'ustensile de cuisine et de la quantité d'aliments.

Touchez la commande de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez désactiver. Touchez à nouveau la touche "maintien au chaud", l'écran correspondant affiche " H ", la fonction de maintien au chaud sera désactivée. La fonction de maintien au chaud peut fonctionner pendant max. 6h. Si aucune touche n'est touchée, les zones de cuisson actives s'éteignent automatiquement au bout de 6 heures.

Pause de cuisson

Pour allumer

Une ou plusieurs zones de cuisson sont actives, appuyez sur la touche pause/départ (fig.7), l'avertisseur sonore émet un bip, l'affichage numérique du minuteur indique " ⁞ ⁞ ⁞ ⁞ ".

fig.7

Pour éteindre

Après l'activation de la fonction pause, touchez à nouveau la touche pause/démarrage dans les 30 minutes qui suivent, la plaque de cuisson reprend les réglages effectués avant la pause.

Remarque:

1.Après l'activation de la fonction pause, touchez à nouveau la touche pause/démarrage dans les 30 minutes qui suivent , la plaque de cuisson reprend les réglages effectués avant la pause.

2.Le minuteur de cuisson s'arrêtent pendant la pause. Lorsque la fonction pause est désactivée, le compte à rebours se poursuit.

3.La fonction pause ne peut mettre la plaque de cuisson en pause que pendant 30 minutes au maximum. Si aucun bouton n'est touché dans les 30 minutes, toutes les fonctions de la plaque de cuisson seront désactivées.

Sélection des types d'ustensiles de cuisine.

Les informations suivantes aideront les utilisateurs à choisir des ustensiles de cuisine qui fonctionneront bien sur les tables de cuisson en verre.

CARACTÉRISTIQUES DES BATTERIES DE CUISINE

• **Aluminium :** Chauffage et refroidissement rapides. Frit, mijoté, rôti. Peut laisser des traces de métal sur le verre.

• **Fonte :** Chauffe et refroidit lentement sur une cuisinière en verre, mais maintient la chaleur et cuit uniformément.

• **Cuivre :** L'étain chauffe et refroidit rapidement. Cuisine gastronomique, sauces au vin, plats aux œufs.

• **Articles en émail :** La réponse dépend du métal de base. pas suggéré. Des défauts d'émail peuvent rayer la table de cuisson.

• **Vitrocéramique :** Chauffage et refroidissement lents. pas suggéré. Le chauffage est trop lent. Des défauts d'émail peuvent rayer la table de cuisson.

• **Acier inoxydable :** Chauffage et refroidissement modérés. Soupes, sauces, légumes et cuisine générale.

Pour les meilleurs résultats

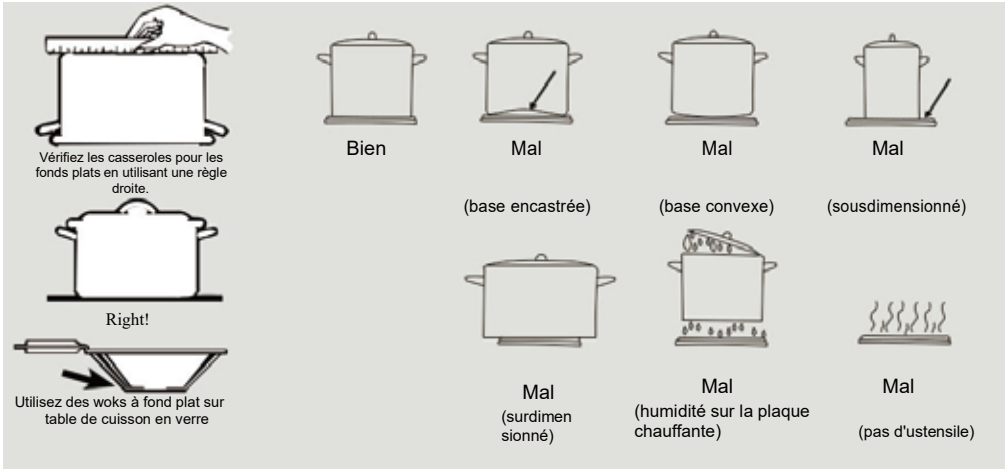
• Ne placez les casseroles sèches que sur les éléments de surface. Ne placez pas de couvercles sur des éléments de surface, en particulier des couvercles humides.

• N'utilisez pas un wok avec un anneau de support. Ce type de wok ne chauffe pas sur les éléments de surface en verre.

• Nous vous recommandons d'utiliser uniquement une poêle à frire, disponible dans votre magasin de détail local. Le diamètre de la base de la casserole doit être le même que le diamètre de l'élément de surface pour assurer un bon contact.

• Certains programmes de cuisson spéciaux nécessitent des ustensiles de cuisine spécifiques, tels que des autocuiseurs, des friteuses et autres. Tous les ustensiles de cuisine doivent avoir un fond plat et la bonne taille.

Sélection des types d'ustensiles de cuisine.



Observez les points suivants lors de la mise en conserve
Pour la plupart des cuissons en surface, il n'est pas recommandé d'utiliser des casseroles qui sont 1" plus grandes que le cercle de l'élément de surface. Cependant, des casseroles de plus grand diamètre peuvent être utilisées lors de la mise en conserve dans un bain-marie ou une mise en conserve sous pression. En effet, les températures de l'eau bouillante (même sous pression) ne sont pas La surface de la table de cuisson entourant l'élément de surface est inoffensive.

CEPENDANT, NE PAS UTILISER DE CONSERVES DE GRAND DIAMÈTRE OU D'AUTRES TERP DE GRAND DIAMÈTRE POUR FRIRE OU FAIRE BOUILLIR DES ALIMENTS AUTRES QUE L'EAU .

La plupart des mélanges de sirop ou de sauce - et tous les types de friture - cuisent à des températures bien au-dessus de l'eau bouillante. De telles températures peuvent éventuellement endommager la surface de cuisson en verre.
1. Assurez-vous que la boîte s'adapte au centre de l'élément de surface. Si votre cuisinière ou son emplacement ne permettent pas de centrer la canette sur l'élément de surface, utilisez une casserole de plus petit diamètre pour de bons résultats de mise en conserve.
2. Des bidons à fond plat doivent être utilisés. N'utilisez pas de boîtes de conserve à fond rebord ou ondulé (souvent présentes dans les ustensiles émaillés) car elles n'ont pas un contact suffisant avec les éléments de surface et mettent beaucoup de temps à faire bouillir l'eau.
3. Lors de la mise en conserve, utilisez des recettes et des procédures réputées. Des recettes et des procédures fiables sont disponibles auprès des conserveries, des fabricants de bocaux en verre pour la mise en conserve et du service de vulgarisation de l'USDA.
4. N'oubliez pas que la mise en conserve est un processus qui produit beaucoup de vapeur. Pour éviter les brûlures dues à la vapeur ou à la chaleur, soyez prudent lorsque vous remplissez les canettes.

REMARQUE : Si vous avez une basse tension dans votre maison, le temps de mise en conserve peut prendre plus de temps que prévu, même si vous avez suivi attentivement les instructions. Le temps de traitement sera réduit de :

(1) Utilisez un réservoir sous pression.

(2) Commencez avec de l'eau HOT du robinet et chauffez une grande quantité d'eau à la vitesse la plus rapide.

Nettoyage de la table de cuisson en verre.

PRUDENCE:

• La mise en conserve sécuritaire exige que les micro-organismes nocifs soient détruits et que les boîtes soient complètement scellées. Lors de la préparation d'aliments en conserve dans un bocal à bain-marie, une ébullition douce et régulière doit être maintenue pendant la durée souhaitée. Lors de la mise en conserve d'aliments dans un réservoir sous pression, la pression doit être maintenue pendant le temps requis.
• Après avoir réglé les commandes, il est important de s'assurer que le niveau d'ébullition ou de pression spécifié est maintenu pendant la durée spécifiée.
• Ne placez pas de canettes sur les éléments de surface de la table de cuisson si les canettes ne sont pas de niveau, car il faut s'assurer que les canettes sont manipulées dans le temps imparti et sans interruption.

IMPORTANT:

• Avant le nettoyage, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que la table de cuisson est froide.
• Sauf indication contraire, du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs. Suivez toujours les instructions sur l'étiquette des produits de nettoyage.

Verre Céramique

La vitrocéramique doit être nettoyée régulièrement, de préférence après chaque utilisation.

IMPORTANT: Pour éviter d'endommager la surface de cuisson, n'utilisez pas de laine d'acier, de nettoyants en poudre abrasifs, d'eau de Javel, de produits antirouille ou d'ammoniaque.
Pour nettoyer la table de cuisson en vitrocéramique :
1. Utilisez un grattoir pour cuisinière (non inclus) pour enlever les aliments/résidus.
• Pour de meilleurs résultats, utilisez le grattoir pour table de cuisson lorsque la table de cuisson est encore chaude mais pas brûlante au toucher.
• Il est recommandé de porter des gants de cuisine pour gratter la table de cuisson chaude.
• Tenez le grattoir de la table de cuisson à un angle de 45 degrés par rapport à la surface en verre et grattez tout résidu. Il est nécessaire d'appliquer une pression pour éliminer les résidus.
• Laissez la table de cuisson refroidir complètement avant de passer à l'étape 2.
2. Appliquez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson sur la zone affectée.
• Utilisez un tampon de nettoyage pour table de cuisson en nylon ou similaire pour frotter le nettoyant pour table de cuisson sur la surface de la table de cuisson. Une certaine pression est nécessaire pour enlever les taches tenaces.
• Laissez le nettoyant sécher en une brume blanche avant de passer à l'étape 3.
3. Polissez avec un chiffon propre et sec ou une serviette en papier propre et sèche.

Taches de casseroles avec un fond en aluminium

Méthode de nettoyage :
Un chiffon imbibé de vinaigre

Panneau de commande

Méthode de nettoyage : Nettoyant pour vitres et chiffon doux ou éponge : Appliquez le nettoyant pour vitres sur un chiffon doux ou une éponge, pas directement sur le panneau.

REMARQUE : N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de serviettes abrasives ou de certaines serviettes en papier.
Des dommages peuvent survenir.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

AVANT DE COMMENCER Lisez ces instructions entièrement et attentivement.
•IMPORTANT — Conservez ces instructions pour l'usage de l'inspecteur local.
•IMPORTANT — Respectez tous les codes et ordonnances en vigueur.
•Remarque à l'installateur - Assurez-vous de laisser ces instructions au consommateur.
•Remarque au consommateur - Conservez ces instructions pour référence future.
•La défaillance du produit due à une mauvaise installation n'est pas couverte par la garantie.

⚠ AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être correctement mis à la terre.

• À L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR — TOUTES LES TABLES DE CUISSON DOIVENT ÊTRE CÂBLÉES (CÂBLÉES DIRECTEMENT) DANS UNE BOÎTE DE JONCTION APPROUVÉE. "FICHE ET PRISE" N'EST PAS AUTORISÉE SUR CES PRODUITS.

• Une installation correcte relève de la responsabilité de l'installateur, une défaillance du produit due à une installation incorrecte n'est PAS couverte par la garantie.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

POUR VOTRE SÉCURITÉ

• Pour votre sécurité personnelle, retirez les fusibles de la maison ou activez les disjoncteurs avant de commencer l'installation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves ou la mort.
• Assurez-vous que la table de cuisson est installée correctement par un installateur qualifié ou un technicien de service.
• Pour éliminer le risque de brûlures ou d'incendie par contact avec des éléments de surface surchauffés, il convient d'éviter le stockage en armoire au-dessus des éléments de surface. Si une armoire de rangement doit être fournie, le risque peut être réduit en installant une hotte de cuisinière qui dépasse horizontalement du bas de l'armoire d'au moins 5 pouces. La profondeur d'installation de l'armoire au-dessus de la table de cuisson ne doit pas dépasser 13 pouces.
• Assurez-vous que les armoires et les revêtements muraux autour de la table de cuisson peuvent supporter les températures générées par la table de cuisson (jusqu'à 200 °F/ 94°C).
• Les tables de cuisson doivent être facilement accessibles et éclairées par la lumière naturelle pendant la journée.
• Avant de réparer ou d'entretenir la table de cuisson, débranchez toujours la table de cuisson du secteur électrique. Cela peut être fait en ouvrant un fusible ou un disjoncteur. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique dangereux ou mortel. Connaître l'emplacement du sectionneur principal. Si vous ne savez pas, faites faire une démonstration par un électricien.
• Avertissement de la proposition 65 de la Californie.
• **AVERTISSEMENT** Que ce produit contient des produits chimiques reconnus par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction.

EXIGENCES ÉLECTRIQUES

Cet équipement doit être alimenté avec une tension et une fréquence appropriées, connecté à un circuit de dérivation séparé correctement mis à la terre et protégé par un disjoncteur ou un fusible temporisé, comme indiqué sur la plaque signalétique.
Nous vous recommandons de faire câbler et connecter les fils et les connexions de la table de cuisson par un électricien qualifié. Après l'installation, demandez à un électricien de vous dire où débrancher la table de cuisson principale.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Le câblage doit être conforme au Code électrique national. Dans le Code national de l' électricité des États - Unis, ANSI / NFPA No. 70 – dernière édition.

Au Canada, le câblage doit être conforme au Code canadien de l'électricité (CCE).

Le câblage des conduits de table de cuisson n'est approuvé que pour les connexions de fils de cuivre. Si vous avez un câblage domestique en aluminium, vous devez utiliser un connecteur spécial répertorié UL pour connecter le cuivre à l'aluminium. Au Canada, des connecteurs spéciaux approuvés CSA doivent être utilisés pour connecter le cuivre et l'aluminium.

Un système électrique à deux fils, trois conducteurs 208/240 VAC, 60 Hz doit être utilisé. Cet appareil ne nécessite pas de fil blanc (neutre). La table de cuisson doit être installée dans un circuit dont la tension nominale à la terre ne dépasse pas 125 VAC.

Reportez-vous à la plaque signalétique sur la table de cuisson pour connaître la cote KW de la table de cuisson.

LISTE DE CONTRÔLE AVANT L'INSTALLATION

AVERTISSEMENT Lors des raccordements, l'alimentation électrique de la table de cuisson doit être coupée. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves ou la mort.

A. Lors de la préparation de l'ouverture de la table de cuisson, assurez-vous que l'intérieur de l'armoire et la table de cuisson n'interfèrent pas l'un avec l'autre. (Voir la section sur la préparation de l'ouverture.)

B. Avant de commencer l'installation, retirez les matériaux d'emballage et la trousse d'information de la table de cuisson.

C. Retirez les instructions d'installation de la documentation et lisez-les attentivement avant de commencer. Assurez-vous de conserver toute la documentation, les manuels d'utilisation, l'installation et autres dans un endroit sûr pour référence future.

D. Avant de commencer l'installation de la table de cuisson, assurez-vous d'avoir tous les outils et matériaux dont vous avez besoin.

E. La maison doit fournir un service électrique adéquat pour une utilisation sûre et appropriée de votre table de cuisson. (Voir la section sur les exigences électriques.)

F. Lors de l'installation de tables de cuisson dans votre maison, veuillez vous assurer que toutes les réglementations et ordonnances locales sont suivies exactement comme prescrit.

G. Assurez-vous que les revêtements muraux, les comptoirs et les armoires autour de la table de cuisson peuvent supporter la chaleur (jusqu'à 200 °F/94°C) générée par la table de cuisson.

Pièces Incluses

- Ruban mousse
- 2 supports de maintien
- 2 vis à oreilles

Instructions d'Installation

PRÉPARATION DE L'OUVERTURE

Les dimensions de dégagement MINIMUM suivantes doivent être respectées.

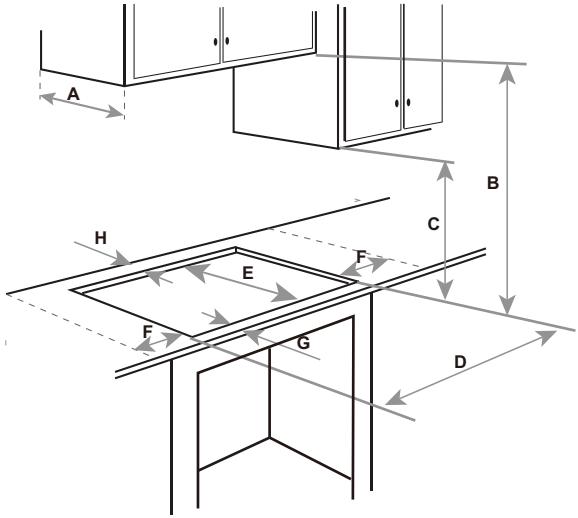
• Si un dégagement de 30 pouces ne peut être maintenu entre la surface de cuisson et les matériaux combustibles suspendus ou les armoires métalliques, un minimum de 24 pouces de dégagement est requis, et le dessous de l'armoire au-dessus de la table de cuisson doit être protégé par au moins 1/4 pouce. - Plaque abrasive ignifuge épaisse recouverte d'au moins un acier MSG de calibre 28, d'acier inoxydable de 0.015 pouce d'épaisseur, d'aluminium de 0.024 pouce d'épaisseur ou de cuivre de 0.020 pouce d'épaisseur.

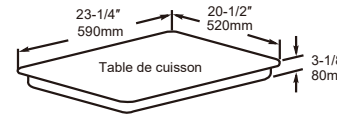
• Le dégagement vertical minimum entre le bas de la table de cuisson et toute surface combustible est d'un pouce et demi (1-1/2 pouce).

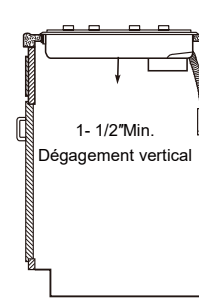
• Pour assurer la précision, il est préférable d'utiliser un gabarit lors de la découpe de l'ouverture dans le comptoir.

• Assurez-vous que les revêtements muraux, les comptoirs et les armoires autour de la table de cuisson peuvent supporter la chaleur (jusqu'à 200 °F / 94°C) générée par la table de cuisson.

•Les revêtements muraux, les armoires et les comptoirs doivent résister à des températures élevées jusqu'à 200 °F/ 94°C.







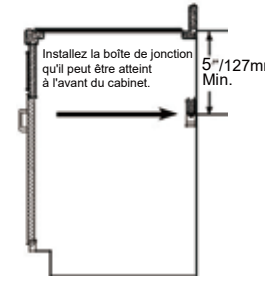
		HK6400BT
A	MAX. profondeur des armoires suspendues non protégées	13″ (330mm)
B	MIN. dégagement entre le plan de travail et la surface supérieure non protégée	30″ (762mm)
C	MIN. hauteur du comptoir à l'armoire la plus proche de chaque côté de l'unité	18″ (458mm)
D	Largeur de découpe	22-1/16″ (560mm)
E	Profondeur de découpe	19-5/16″ (490mm)
F	MIN. dégagement de la découpe aux parois latérales gauche ou droite	1-3/4″ (44mm)
G	MIN. du bord avant de la découpe et du bord avant du plan de travail	2-3/4″ (70mm)
H	MIN. entre la découpe et le mur derrière la table de cuisson	2″ (50mm)

Instructions d'Installation

INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

1.INSTALLATION DE LA BOÎTE DE JONCTION

Installez une boîte de jonction approuvée facilement accessible par l'avant de l'armoire où se trouve la table de cuisson. Le conduit de la table de cuisson mesure 51 pouces de long.

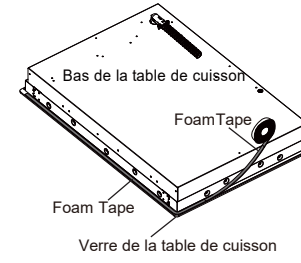


⚠ IMPORTANT:

La boîte de jonction doit être située dans un endroit qui permet un jeu considérable dans la tuyauterie pour l'entretien.

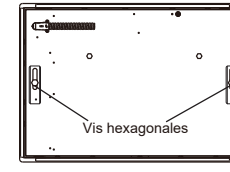
2. FIXER LE RUBAN EN MOUSSE

Mettez une serviette ou une nappe sur le plan de travail. Retournez la table de cuisson sur une surface protégée.
Appliquez du ruban mousse autour du bord extérieur du verre.
Ne chevauchez pas le ruban de mousse.



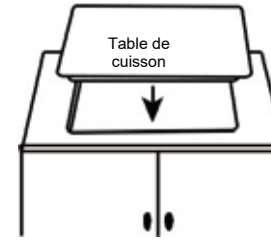
3. LOCALISER LES PIÈCES DE MONTAGE

Au bas de la table de cuisson, vous trouverez les vis hexagonales. Retirez et utilisez ces vis hexagonales pour monter les supports aux deux emplacements. Ne pas serrer. Lorsque vous placez la table de cuisson sur le comptoir, tournez le support vers l'intérieur pour éviter les interférences.



4. INSÉRER LA TABLE DE CUISSON DANS LA COUPE

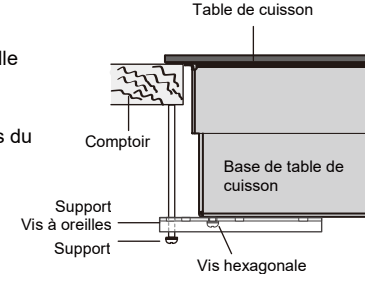
Insérez le centre de la table de cuisson dans l'ouverture découpée. Assurez-vous que le bord avant du comptoir est parallèle à la surface de cuisson. Effectuer une inspection finale pour s'assurer que tous les dégagements requis sont respectés



5. FIXER LES SUPPORTS DE MAINTIEN AU CABINET

Ouvrez la porte de l'armoire. Faites pivoter le support de manière à ce qu'il chevauche le bas du comptoir.
Serrez ensuite les vis hexagonales. Installez la vis moletée jusqu'à ce qu'elle touche le bas du comptoir.

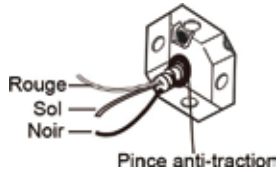
IMPORTANT : Tournez la vis moletée jusqu'à ce qu'elle touche le bas du comptoir. Ne pas trop serrer.



Instructions d'Installation

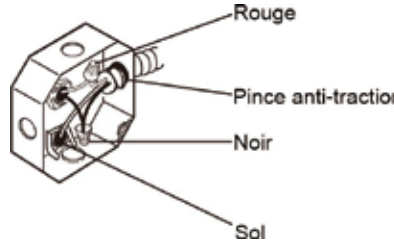
INSTALLATION - RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES

A. Lors de la connexion des fils, utilisez toute la longueur du conduit fourni.
Le cathéter ne doit pas être raccourci.
B. Avec la table de cuisson en place, ouvrez l'avant de la porte de l'armoire.
C. Insérez le fil du conduit à travers l'ouverture de la boîte de jonction.



D. Connectez les fils rouge et noir du conduit de la table de cuisson aux fils correspondants dans la boîte de jonction.

E. Une fois les connexions terminées, utilisez les serre-fils pour maintenir les fils ensemble.



INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE :
Le fil de terre exposé dans le conduit se connecte au cadre de la table de cuisson. Depuis le 1er janvier 1996, le Code national de l'électricité n'autorise pas la mise à la terre par le conducteur neutre. En cas d'utilisation dans une nouvelle construction après le 1er janvier 1996 ou dans une maison mobile, un véhicule récréatif, ou si les codes locaux ne permettent pas la mise à la terre via un fil blanc neutre, connectez le fil de terre de l'équipement (fil vert ou cuivre) au conducteur de terre résidentiel (vert ou cuivre nu) selon le code local.

⚠ IMPORTANT:

Si la table de cuisson est installée dans un banc aveugle (un comptoir sans ouverture d'armoire en dessous), le câblage doit être effectué avant de placer la table de cuisson dans la découpe.

Instructions d'Installation

1.LISTE DE CONTRÔLE AVANT LE TEST

A. Retirez tous les films protecteurs (le cas échéant) et les autocollants.
B. Assurez-vous que tout le câblage est sécurisé et qu'il n'est pas pincé ou en contact avec des pièces mobiles.
C. Vérifiez le niveau électrique.
D. Vérifiez si la table de cuisson est correctement mise à la terre.

2.LISTE DE VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT

A. Retirez tous les articles du dessus de la surface de la table de cuisson.
B. Allumez la cuisinière. Vérifiez que tous les brûleurs de surface fonctionnent correctement.
C. Vérifiez si un disjoncteur s'est déclenché ou si un fusible a sauté.
D. Vérifiez que le conduit est solidement connecté à la boîte de jonction.
E. Voir la liste de dépannage.

REMARQUE À L'ÉLECTRICIEN :

Le cordon d'alimentation fourni avec cet appareil est homologué UL pour une utilisation avec un câblage électrique domestique de plus gros calibre. La température nominale d'isolation de ces fils est beaucoup plus élevée que celle des fils domestiques. La capacité de transport de courant d'un conducteur dépend du calibre du fil et de la température nominale de l'isolant entourant le fil.

REMARQUE : CÂBLAGE EN ALUMINIUM

• AVERTISSEMENT : UN BRANCHEMENT INCORRECT DU CÂBLAGE MAISON EN ALUMINIUM AUX FILS DE CUIVRE PEUT RÉSULTER EN UN PROBLÈME SÉRIEUX.

Utilisez des connecteurs spéciaux répertoriés UL pour connecter le cuivre aux fils d'aluminium pour connecter le cuivre à l'aluminium et suivez strictement les procédures de connexion recommandées par le fabricant.

REMARQUE : Les fils utilisés, l'emplacement des connecteurs et des boîtiers et autres doivent être conformes aux bonnes pratiques de câblage et aux codes locaux.

Avant d'appeler le service...

Des conseils de dépannage Gagnez du temps et de l'argent ! Consultez d'abord les tableaux sur cette page, vous n'aurez peut-être pas besoin d'appeler pour le service.

Problème	Raison de possible	Ce qu'il faut faire
Les éléments de surface ne restent pas bouillants ou ne cuisent pas très lentement	Batterie de cuisine incorrecte utilisée.	Utilisez une poêle parfaitement plate et correspondant au diamètre de l'élément de surface sélectionné.
Les éléments de surface ne fonctionnent pas correctement	Un fusible de votre maison a peut-être sauté ou un disjoncteur s'est peut-être déclenché.	Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur.
	Les commandes de la table de cuisson ne sont pas réglées correctement.	ne sont pas réglées correctement. Vérifiez que l'élément de surface utilisé dispose des contrôles corrects.
Minuscules rayures ou marques métalliques ou rayures sur la surface en verre de la table de cuisson	Mauvaise méthode de nettoyage utilisée.	Utilisez les procédures de nettoyage recommandées.
	Des ustensiles de cuisine avec un fond rugueux ou des particules grossières (sel ou sable) sont utilisés entre l'ustensile et la surface de la table de cuisson. Les ustensiles de cuisine glissent sur la surface de la table de cuisson.	Assurez-vous que la base de la batterie de cuisine et la batterie de cuisine sont propres avant utilisation. Utilisez des ustensiles de cuisine à fond lisse. Les petites rayures ne sont pas amovibles mais deviennent moins visibles après le nettoyage.
Zones décolorées ou striées de noir sur la table de cuisson	Batterie de cuisine incorrecte utilisée.	Les marques sur les casseroles en aluminium et en cuivre et les dépôts de minéraux dans l'eau ou les aliments peuvent être éliminés avec une crème nettoyante.
	Surfaces chaudes sur les modèles avec table de cuisson légère.	Est normal. La surface peut changer de couleur lorsqu'elle est chaude. Ceci est temporaire et disparaît lorsque le verre refroidit.
	Les aliments renversés n'ont pas été nettoyés avant la prochaine utilisation.	Voir la section Nettoyage des tables de cuisson en verre.
	Mauvaise méthode de nettoyage utilisée.	Utilisez les procédures de nettoyage recommandées.
Le plastique fond à la surface	La plaque chauffante est en contact avec le plastique placé sur la plaque chauffante.	Voir la section sur les surfaces en verre qui peuvent être endommagées de façon permanente dans la section Nettoyage des surfaces de cuisson en verre.
Piqûres (ou indentation) des tables de cuisson	Saupoudrer le mélange de sucre chaud sur la cuisinière.	Appelez un technicien qualifié pour le remplacement.

PLEASE RETURN THIS PORTION

AEG Warranty Card

Product: _____

Purchaser:

Name: _____

Address: _____ Prov.: _____

Postal Code: _____ Tel.: _____

Signature: _____

Purchase Date: _____

Purchased From: _____

Invoice No: _____

Product/Model(s): _____

Serial No(s): _____

RETURN THIS FOR VALIDATION

EURO-LINE APPLIANCES INC.

871 Cranberry Court, Oakville, ON L7L 6J7

www.ela.ca • Toll Free: 1-800-421-6332

AEG

WARRANTY

TERMS AND CONDITIONS

LENGTH OF WARRANTY

TWO YEAR FULL WARRANTY:

From original date of purchase, including parts and labour to the first registered purchaser of this appliance to repair or replace any part which is deemed a factory or workmanship defect or material defect.

THIS WARRANTY DOES NOT COVER COMMERCIAL USE.

The name Euro-Line Appliances, for service matters, incorporates work performed by authorized service agents or service companies.

EXCEPTIONS –EURO-LINE WILL NOT PAY FOR THE FOLLOWING SERVICE CALLS:

1. To install or correct the installation of an appliance.
2. To provide instruction on the use of an appliance.
3. To replace house fuses, re-set circuit breakers or correct house wiring.
4. To correct house plumbing.
5. To clean drains, filters or garbage disposals.
6. To remove shipping brackets.
7. To repair an appliance if it fails due to misuse or abuse, ie. – use of incorrect laundry detergent, you MUST use the recommended low sudsing detergent.
8. To repair or replace any part damaged resulting from foreign objects caught in the appliance.
9. To repair cosmetic damage to the appliance (cracked/broken glass components, scratches to stainless steel components), unless such damage results from a defect in the workmanship or materials. Such damage must be reported to AEG within 5 days from the date of purchase.

EURO-LINE WILL PAY FOR:

Replacement parts and/or labour to repair defects in materials or workmanship. Service must be provided by an authorized Euro-Line company (unless advised otherwise).

Euro-Parts is the authorized AEG parts and service provider in Canada. All warranty claims and service requests must be approved by Euro-Parts and any warranty work on the appliance must be performed by a trained and authorized AEG service technician.

EURO-LINE WILL NOT PAY WHEN THE FOLLOWING OCCURS:

1. Damage resulting from fires, acts of God, alteration, accident, improper installation not in accordance with local building codes, or uses not approved by AEG or the manufacturer of the appliance.
2. Pickup or delivery of major appliances requiring service. The appliances are designed to be repaired in the home, however AEG will not be responsible for traveling and labour costs if the customer lives in excess of 50km/30 miles, or if the travel time is in excess of 30 minutes from the nearest service center. Any excess to this will not be covered by the warranty.

The consumer shall ensure that it keeps all drains clear, that it replaces all filters in accordance with the manufacturer's specifications and ensures that all electrical wiring meets local codes and conforms to the manufacturer's specifications. In no event will AEG or its parents, subsidiaries or affiliates be responsible for (i) damages which are caused, in whole or in part, by the consumer's failure to comply with the foregoing obligations, (ii) incidental, consequential, punitive, exemplary or special damages, or (iii) damages in excess of the price paid for the product for which a claim is made.

For warranty service and parts, contact EURO-PARTS. Service will be provided during normal business hours.

EURO-PARTS, CANADA 39822 Belgrave Road, Belgrave, ON N0G 1E0
www.euro-parts.ca |1-800-561-4614 | service@euro-parts.ca | parts@euro-parts.ca

Please have the following information ready when calling for service support:

Name of Dealer from whom you purchased the appliance; Model Number (shown on rating plate of appliance); Serial Number (shown on rating plate of appliance); Date of Purchase.