

**HD6460XB**

|           |                                                   |            |
|-----------|---------------------------------------------------|------------|
| <b>CA</b> | Manual d'usuari   <b>Placa</b>                    | <b>2</b>   |
| <b>HR</b> | Upute za uporabu   <b>Ploča za kuhanje</b>        | <b>17</b>  |
| <b>CS</b> | Návod k použití   <b>Varná deska</b>              | <b>32</b>  |
| <b>DA</b> | Brugsanvisning   <b>Kogesektion</b>               | <b>47</b>  |
| <b>NL</b> | Gebruiksaanwijzing   <b>Kookplaat</b>             | <b>62</b>  |
| <b>EN</b> | User Manual   <b>Hob</b>                          | <b>78</b>  |
| <b>FI</b> | Käyttöohje   <b>Keittotaso</b>                    | <b>93</b>  |
| <b>FR</b> | Notice d'utilisation   <b>Table de cuisson</b>    | <b>108</b> |
| <b>DE</b> | Benutzerinformation   <b>Kochfeld</b>             | <b>125</b> |
| <b>IT</b> | Istruzioni per l'uso   <b>Piano cottura</b>       | <b>143</b> |
| <b>SK</b> | Návod na používanie   <b>Varný panel</b>          | <b>159</b> |
| <b>SL</b> | Navodila za uporabo   <b>Kuhalna plošča</b>       | <b>174</b> |
| <b>ES</b> | Manual de instrucciones   <b>Placa de cocción</b> | <b>189</b> |
| <b>SV</b> | Bruksanvisning   <b>Inbyggnadshäll</b>            | <b>205</b> |



# Benvinguts a AEG! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



Consells d'ús, catàlegs, resolució de problemes i informació de servei i reparació:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Subjecte a canvis sense preavís.

## CONTINGUT

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| 1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....   | 2  |
| 2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT..... | 4  |
| 3. INSTAL·LACIÓ.....              | 6  |
| 4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....   | 8  |
| 5. ÚS DIARI.....                  | 9  |
| 6. CONSELLS I TRUCS.....          | 12 |
| 7. CURA I NETEJA.....             | 13 |
| 8. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....    | 13 |
| 9. DADES TÈCNIQUES.....           | 15 |
| 10. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....    | 15 |
| 11. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS..... | 16 |

## 1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i utilitzar l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap dany o lesió que sigui el resultat d'un ús o una instal·lació incorrectes. Mantingueu sempre les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

### 1.1 Seguretat dels infants i de les persones vulnerables

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats greus i complexes s'han de mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.

- Els nens han d'estar vigilats per a assegurar-vos que no juguin amb l'aparell .
- Manteniu tot l'embalatge lluny dels infants i llenceu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingui allunyats de l'aparell els infants i les mascotes quan estigui engegat i mentre s'estigui refredant.
- Si l'aparell disposa d'un sistema de bloqueig infantil, cal que l'activeu.
- Els infants no han de dur a terme operacions de neteja i manteniment de l'aparell sense supervisió.

## **1.2 Seguretat general**

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot utilitzar a oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan aquest ús no superi els nivells (mitjans) d'ús domèstic.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Vigileu a l'hora de tocar zones que puguin estar calentes.
- AVÍS: La cocció sense supervisió en una placa amb greix o oli pot ser perillosa i pot provocar un incendi.
- La presència de fum és una indicació de sobreescalfament. No utilitzeu mai aigua per apagar el foc causat per la cocció. Apagueu l'aparell i cobriu les flames amb, per exemple, una coberta o tapa a prova de foc.
- AVÍS: No alimenteu l'aparell a través d'un dispositiu de commutació extern, com ara un temporitzador, ni el connecteu a un circuit que s'encengui o apagui regularment a través d'un servei públic.
- PRECAUCIÓ: Cal supervisar el procés de cocció. Cal supervisar en tot moment els processos de cocció curts.
- AVÍS: Perill d'incendi: No deseu objectes sobre les superfícies de cocció.

- No col·loqueu objectes metàl·lics, com ara ganivets, forquilles, culleres i tapes, sobre la superfície de la placa, perquè es podrien escalfar.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- No feu servir polvoritzadors ni vapor per netejar l'aparell.
- AVÍS: Si la superfície té alguna esquerda, apagueu l'aparell per evitar la possibilitat de descàrregues elèctriques. Si l'aparell està connectat al corrent elèctric amb una caixa de connexió, extraieu el fusible per desconectar l'aparell del subministrament elèctric. En qualsevol dels dos casos, poseu-vos en contacte amb el centre de servei autoritzat.
- Si el cable d'alimentació es fa malbé, cal que sigui el fabricant, un servei autoritzat o personal qualificat qui el substitueixi a fi d'evitar perills.
- AVÍS: Feu servir exclusivament protectors de fogons dissenyats pel fabricant de l'aparell o els protectors que indiqui el fabricant en el manual d'ús, o bé els que inclogui l'aparell. L'ús de protectors inadequats pot provocar accidents.

## 2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

### 2.1 Instal·lació

#### **AVÍS!**

La instal·lació d'aquest aparell ha d'anar a càrrec d'una persona qualificada.

#### **AVÍS!**

Risc de lesions o d'espatllar l'aparell.

- Retireu tot l'embalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Seguiu les instruccions d'instal·lació subministrades amb l'aparell.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.
- Protegiu les ranures de la superfície de l'armari amb un material segellador per evitar que s'inflin amb la humitat.
- Protegiu la part inferior de l'aparell del vapor d'aigua i la humitat.
- No instal·leu l'aparell ni al costat d'una porta ni a sota d'una finestra. Això evitarà que els utensilis de cuina calents puguin caure de l'aparell si obriu la porta o la finestra.
- Si instal·leu l'aparell a sobre de calaixos, assegureu-vos que l'espai que queda entre la part inferior de l'aparell i el calaix superior sigui suficient perquè circuli l'aire.
- La part inferior de l'aparell es pot escalfar. Assegureu-vos d'instal·lar un plafó de separació fet de contraxapat, material per mobles de cuina o un altre material no inflamable a sota de l'aparell per evitar l'accés a la base.

- El plafó de separació ha de cobrir completament l'àrea sota la placa.

## 2.2 Connexió elèctrica

### **AVÍS!**

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un electricista qualificat.
- L'aparell s'ha de connectar a una presa de terra.
- Abans de dur a terme qualsevol operació, assegureu-vos que l'aparell estigui desendollat del subministrament elèctric.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les característiques elèctriques del subministrament elèctric.
- Assegureu-vos que l'aparell estigui instal·lat correctament. Si algun cable d'alimentació o endoll està solt o s'ha instal·lat incorrectament, el terminal podria calentar-se excessivament.
- Utilitzeu el cable elèctric correcte.
- No deixeu que el cable de la xarxa elèctrica s'emboliqui.
- Assegureu-vos que hi hagi instal·lada una protecció contra els xocs.
- Utilitzeu la pinça d'alleujament de la tensió al cable.
- Assegureu-vos que l'endoll o el cable d'alimentació no estiguin tocant l'aparell calent ni cap utensili calent quan connecteu l'aparell a una presa de corrent.
- No feu servir adaptadors de múltiples endolls ni allargadors.
- Assegureu-vos de no causar danys a l'endoll (si escau) o al cable de xarxa. Poseu-vos en contacte amb el nostre centre de servei autoritzat o amb un electricista per canviar un cable de xarxa danyat.
- Totes les peces que assegurin la protecció contra descàrregues elèctriques de components aïllats i amb corrent s'han de fixar de manera que no es puguin afluixar sense eines.
- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació. Asseguri's que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.

- Si el sòcol de la presa de corrent està solt, no connecti l'endoll.
- No estireu el cable d'alimentació per desconnectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empleu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha d'incorporar un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar l'aparell de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una separació mínima entre contactes de 3 mm.

## 2.3 Utilització

### **AVÍS!**

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques.

- No modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.
- Retireu tot l'embalatge, les etiquetes i la pel·lícula protectora (si n'hi ha) abans del primer ús.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Apagueu la zona de cocció després de cada ús.
- No poseu coberts ni tapes de paelles a les zones de cocció, atès que poden escalfar-se.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball i eviteu que el menjar hi entri en contacte directe.
- No feu servir l'aparell com a superfície de cocció directa. Cal fer sempre la cocció amb els estris de cuina adients.
- Si la superfície de l'aparell està esquerpada, desconnecteu immediatament l'aparell de la font d'alimentació per evitar descàrregues elèctriques.
- Quan col·loqueu aliments en oli calent, pot esquitxar.

- No poseu paper d'alumini ni altres materials entre la superfície de cocció i els estris de cuina que feu servir, tret que ho hagi autoritzat el fabricant de l'aparell.
- Feu servir només accessoris recomanats pel fabricant en aquest aparell.

#### **AVÍS!**

Risc d'incendi i explosió.

- Els greixos i olis, quan s'escalfen, poden alliberar vapors inflamables. Mantingueu les flames o els objectes escalfats allunyats de greixos i olis quan els utilitzeu per a cuinar.
- Els vapors que allibera l'oli calent poden provocar una combustió espontània.
- L'oli usat, que pot contenir restes d'aliments, pot causar foc a una temperatura inferior que l'oli usat per primera vegada.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.

#### **AVÍS!**

Risc d'espalllar l'aparell.

- No poseu estris de cuina en calent sobre el tauler de control per evitar riscos de cremades.
- No colo·loqueu cap paella calenta a la superfície de vidre del fogó.
- No deixeu bullir els recipients sense líquid.
- Aneu amb compte de no deixar caure objectes o estris de cuina sobre l'aparell. La superfície es pot fer malbé.
- No activeu les zones de cocció amb estris de cuina buits o sense posar-hi cap recipient.
- Els estris de cuina fabricats amb ferro colat, alumini o amb un fons fet malbé poden causar ratllades al vidre/vitroceràmica. Aixequen sempre aquests

objectes quan els hàgiu de moure a la superfície de cocció.

## 2.4 Cura i neteja

- Netegeu l'aparell regularment per evitar la deterioració del material de la superfície.
- Apagueu l'aparell i deixeu que es refredi abans de netejar-lo.
- Netegeu l'aparell amb un drap suau. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics, tret que s'indiqui el contrari.

## 2.5 Manteniment i reparació

- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat. Utilitzeu sempre recanvis originals.
- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: estan dissenyades, o bé per aguantar condicions físiques extremes (temperatura, vibracions, humitat) en electrodomèstics, o bé per indicar l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.

## 2.6 Eliminació

#### **AVÍS!**

Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb la vostra autoritat local per saber com eliminar l'aparell.
- Desconnectar l'aparell del subministrament elèctric.
- Talleu el cable d'alimentació arran de l'aparell i tireu-lo.

## 3. INSTAL·LACIÓ

#### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

### 3.1 Abans de la instal·lació

Abans d'instal·lar la placa, anoteu la informació següent de la placa de característiques. La placa de característiques és a la part inferior de la placa.

Número de sèrie .....

### 3.2 Fogons integrats

Només feu servir plaques integrades després d'haver muntat la placa en unitats integrades adequades i superfícies de treball que s'ajustin als estàndards.

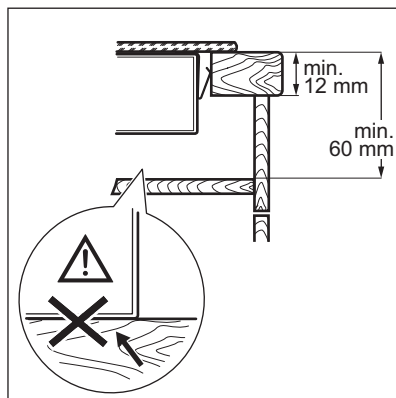
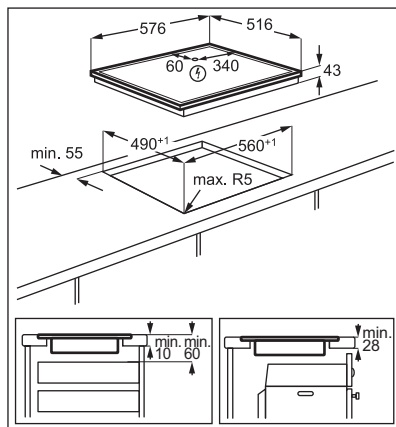
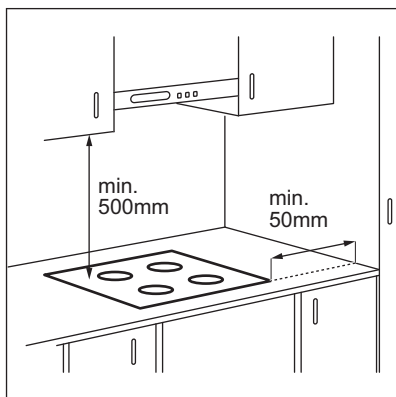
### 3.3 Cable de connexió

- La placa se subministra amb un cable.
- Per substituir el cable d'alimentació fet malbé, utilitzeu un tipus de cable: H05V2V2-F que aguantí una temperatura de 90 °C o més. Posi's en contacte amb el servei autoritzat més proper. El cable de connexió només el pot substituir un electricista qualificat.

### 3.4 Muntatge

Manipuleu l'aparell amb compte durant la instal·lació per evitar torçar o fer malbé el bastidor.

Si instal·leu el fogó sota una campana, consulteu les instruccions d'instal·lació de la campana per a la distància mínima entre els aparells.



Vegeu el videotutorial "Com instal·lar la vostra placa radiant AEG - Instal·lació al taulell" escrivint el nom complet que s'indica al gràfic següent.

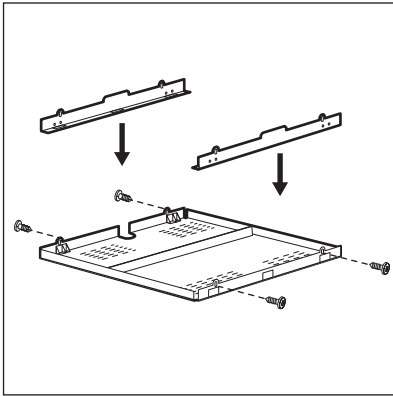


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Caixa de protecció



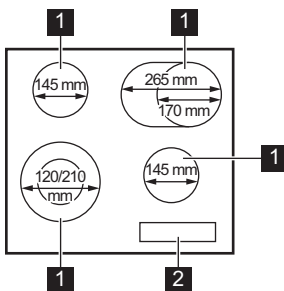
Si utilitzeu una caixa de protecció (un accessori addicional), no cal la planta protectora directament sota de la placa. Pot ser que l'accessori de la caixa de protecció no estigui disponible en alguns països. Contacteu amb el Servei d'Atenció al Client.



No es pot fer servir la caixa de protecció si instal·leu la placa sobre un forn.

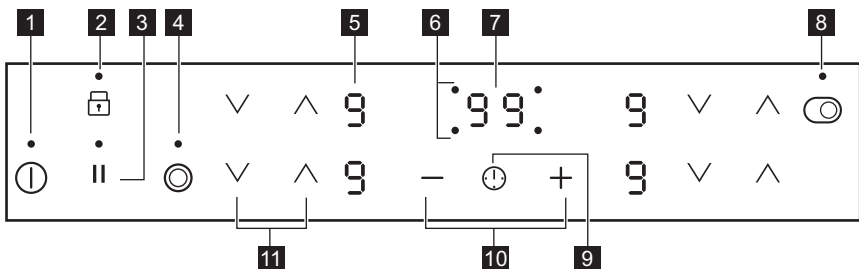
## 4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

### 4.1 Distribució de la superfície de cocció



- 1** Zona de cocció
- 2** Tauler de control

### 4.2 Distribució del panell de control



Feu servir els camps tàctils per fer funcionar l'aparell. Les pantalles, els indicadors i els sons us indiquen les funcions que estan en marxa.

| Camp tàc-til                                                                         | Funció                                               | Comentari                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 1   | Actiu / Desactivat                                   | Per activar i desactivar la placa.                      |
| 2   | Bloqueig / Dispositiu de seguretat infantil          | Per bloquejar/desbloquejar el panell de control.        |
| 3   | Pausa                                                | Per activar i desactivar la funció.                     |
| 4   | -                                                    | Per activar i desactivar l'anella de cocció exterior.   |
| 5 -                                                                                  | Indicador del nivell de calor                        | Per veure la configuració de la temperatura.            |
| 6 -                                                                                  | Indicadors del temporitzador de les zones de cocció. | Per mostrar per a quina zona establiu el temporitzador. |
| 7 -                                                                                  | Pantalla del temporitzador                           | Per mostrar el temps en minuts.                         |
| 8   | -                                                    | Per activar i desactivar l'anella de cocció exterior.   |
| 9   | -                                                    | Per seleccionar una zona de cocció.                     |
| 10  | -                                                    | Per augmentar o reduir el temps.                        |
| 11  | -                                                    | Per establir els paràmetres de temperatura.             |

### 4.3 L'indicador del nivell d'escalfor mostra

| Pantalla                                                                                   | Descripció                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | La zona de cocció està apagada.                                                                  |
|            | La zona de cocció està en funcionament.<br>El punt representa un canvi de mig nivell d'escalfor. |
|            | Pausa està activat.                                                                              |
|          | Escalfament automàtic està activat.                                                              |
|  + dígit | Hi ha algun problema de funcionament.                                                            |
|          | Una de les zones de cocció encara és calenta (escalfor residual).                                |
|          | Bloqueig / Dispositiu de seguretat infantil està activat.                                        |
|          | Desconnexió automàtica està activat.                                                             |

## 5. ÚS DIARI

### AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

### 5.1 Activació i desactivació

Toqueu  durant un segon per activar o desactivar la placa.

## 5.2 Desconnexió automàtica

**Aquesta funció desconnecta la placa automàticament si:**

- totes les zones de cocció estan desactivades,
- no ajusteu el nivell d'escalfor després d'activar la placa,
- vesseu o deixeu alguna cosa damunt el panell de control durant més de 10 segons (una paella, un drap, etc.). Sona un senyal acústic i la placa s'apaga. Retireu l'objecte o netegeu el panell de control.
- no desactiveu una zona de cocció ni modifiqueu el nivell d'escalfor. Al cap d'una estona, apareix  i la placa es desactiva.

**La relació entre el nivell d'escalfor i l'estona que triga la placa a desactivar-se:**

| Ajustament de l'escalfor                                                                 | La placa es desactiva al cap de |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
|  , 1 - 2 | 6 hores                         |
| 3 - 4                                                                                    | 5 hores                         |
| 5                                                                                        | 4 hores                         |
| 6 - 9                                                                                    | 1,5 hores                       |

## 5.3 Nivell d'escalfor

Toqueu  per augmentar el nivell d'escalfor. Toqueu  per reduir el nivell d'escalfor. Toqueu  i  alhora per desactivar la zona de cocció.

## 5.4 Indicador de calor residual

### AVÍS!

 Mentre l'indicador estigui visible, hi ha perill de cremar-vos amb l'escalfor residual.

L'indicador  apareix quan una zona de cocció està calenta.

També pot aparèixer l'indicador:

- per a les zones de cocció dels costats, encara que no les feu servir,
- quan es col·loquen estris calents a la zona de cocció freda,

- quan la placa està desactivada, però la zona de cocció encara està calenta.

L'indicador desapareix quan la zona de cocció s'ha refredat.

## 5.5 Activació i desactivació dels anells exteriors

Podeu ajustar manualment la superfície de cocció a les mides de la bateria de cuina.

Selecioneu un nivell d'escalfor per a la zona de cocció. Trieu el símbol dedicat a la zona de cocció:  .

**Per activar l'anell exterior:** toqueu el símbol. Apareix l'indicador.

**Per desactivar l'anell exterior:** toqueu el símbol fins que l'indicador desaparegui.

## 5.6 Escalfament automàtic

Si activeu aquesta funció podeu obtenir un ajustament de calor necessari en un temps més curt. La funció estableix la major configuració de calor durant algun temps i després disminueix a la configuració de calor correcta.



Per activar la funció, la zona de cocció ha de ser freda.

**Per activar la funció d'una zona de**

**cocció:** toqueu  fins que aparegui el nivell d'escalfor correcte. Després de 3 segons entra .

**Per desactivar la funció:** toqueu .

## 5.7 Temporitzador

- **Temporitzador de compte enrere**

Podeu utilitzar aquesta funció per configurar la durada d'una única sessió de cocció.

Primer, establiu el nivell d'escalfor de la zona de cocció i, tot seguit, seleccioneu la funció.

**Per configurar la zona de**

**cocció:** toqueu  repetidament fins que aparegui l'indicador d'una zona de cocció.

**Per activar la funció o canviar el**

**temps:** toqueu  o  al temporitzador per

configurar el temps (00 - 99 minuts). Quan l'indicador de la zona de cocció comença a parpellejar, comença el compte enrere.

**Per veure el temps restant:** toqueu  per configurar la zona de cocció. L'indicador de la zona de cocció comença a parpellejar. La pantalla mostra el temps que queda.

**Per desactivar la funció:** toqueu  per establir la zona de cocció i, llavors, toqueu . El temps restant anirà baixant fins a arribar a 00. L'indicador de la zona de cocció desapareix.



Quan acaba el compte enrere, sona un senyal acústic i 00 parpelleja. La zona de cocció es desactiva.

**Per aturar el so:** toqueu .

#### • Comptaminuts

Podeu fer servir aquesta funció quan la placa estigui activada i les zones de cocció no estiguin en marxa. A la pantalla de nivell d'escalfor apareix .

**Per activar la funció:** toqueu  i després  o  al temporitzador per configurar el temps. Quan s'acaba el temps, sona un senyal acústic i 00 parpelleja.

**Per aturar el so:** toqueu .

**Per desactivar la funció:** toqueu  i, llavors, toqueu . El temps restant anirà baixant fins a arribar a 00.



La funció no té cap efecte en el funcionament de les zones de cocció.

## 5.8 Pausa

Aquesta funció ajusta totes les zones de cocció en funcionament al nivell d'escalfor més baix.

Quan la funció està activada, la resta de símbols dels comandaments estan bloquejats.

La funció no atura les funcions de temporitzador.

**1. Per activar la funció:** premeu el botó .  apareix. El nivell d'escalfor es redueix a 1.

**2. Per desactivar la funció:** premeu . Apareix la configuració d'escalfor anterior.

## 5.9 Bloqueig

Podeu bloquejar el panell de controls mentre les zones de cocció estan en marxa. Això evita que es pugui produir un canvi accidental del nivell d'escalfor.

**Primer, ajusteu la temperatura.**

**Per activar la**

**funció:** toqueu   apareix durant 4 segons. El temporitzador roman.

**Per desactivar la funció:** toqueu . S'activa el nivell d'escalfor anterior.



Quan apagueu la placa, també es desactiva aquesta funció.

## 5.10 Dispositiu de seguretat infantil

Aquesta funció evita que la placa es pugui utilitzar accidentalment.

**Per activar la funció:** activeu la placa amb . No seleccioneu cap nivell d'escalfor. Premeu  durant 4 segons. Apareix . Desactiveu la placa amb .

**Per desactivar la funció:** activeu la placa amb . No seleccioneu cap nivell d'escalfor. Premeu  durant 4 segons. Apareix . L'indicador desapareix. Desactiveu la placa amb .

**Per anul·lar la funció només durant una**

**cocció:** activeu la placa   apareix.

Premeu  durant 4 segons. **Configureu el nivell d'escalfor en 10 segons.** Podeu fer servir la placa. Quan desactiveu la placa amb , la funció torna a posar-se en marxa.

## 6. CONSELLS I TRUCS

### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

### 6.1 Bateria de cuina

- Per evitar el sobreescalfament i millorar el rendiment de les zones, els estris de cuina han de ser el més gruixuts i plans possible.
- Assegureu-vos que les bases dels estris estan netes i eixutes abans de col·locar-les al damunt de la superfície de la placa.
- Aneu sempre amb compte de no fer lliscar ni fregar l'estri de cuina a les vores i cantonades del vidre o a , ja que la

superfície de vidre podria esquarterar-se o fer-se malbé.



Les peces de bateria de cuina fabricades amb acer esmaltat i amb bases d'alumini o coure poden fer que canviï el color de la superfície de la ceràmica de vidre.

### 6.2 Guia de cocció simplificada



Les dades de la taula són orientatives.

| Nivell d'escalfor                                                                    | Feu servir per a:                                                                                                        | Temps (min)          | Consells                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Mantenir els aliments cuits calents                                                                                      | quan sigui necessari | Tapeu el recipient.                                                                                                  |
| 1 - 2.                                                                               | Salsa holandesa, fondre: mantega, xocolata, gelatina.                                                                    | 5 - 25               | Barregeu de tant en tant.                                                                                            |
| 2.                                                                                   | Solidificar: truites esponjoses, ous al forn.                                                                            | 10 - 40              | Cuineu amb una tapa posada.                                                                                          |
| 2. - 3.                                                                              | Arròs bullit i plats a partir de productes làctics, escalfar menjar preparat.                                            | 25 - 50              | Afegiu com a mínim el doble de líquid que d'arròs, plats a partir de làctics a la meitat del procés.                 |
| 3. - 4.                                                                              | Estofeu verdures, peix, carn.                                                                                            | 20 - 45              | Afegiu unes quantes cullerades d'aigua. Comproveu la quantitat d'aigua durant el procés.                             |
| 4. - 5.                                                                              | Patates al vapor i altres verdures.                                                                                      | 20 - 60              | Cobriu el fons de l'olla amb 1-2 cm d'aigua. Comproveu el nivell d'aigua durant el procés. Mantingueu l'olla tapada. |
| 4. - 5.                                                                              | Per coure grans quantitats d'aliments, estofats i sopes.                                                                 | 60 - 150             | Fins a 3 l de líquid més els ingredients.                                                                            |
| 5. - 7                                                                               | Sofregit: escalopa, Cordon Bleu de vedella, costelles, patates emmascarades, salsitxes, fetge, roux, ous, creps, dònuts. | quan sigui necessari | Doneu-li la volta quan calgui.                                                                                       |
| 7 - 8                                                                                | Per sofregir patates ratllades fregides, filets de llom i filets de carn.                                                | 5 - 15               | Doneu-li la volta quan calgui.                                                                                       |
| 9                                                                                    | Bullir aigua, coure pasta, daurar carn (gulash, estofats), fregir patates.                                               |                      |                                                                                                                      |

## 7. CURA I NETEJA

### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

### 7.1 Informació general

- Netegeu la placa després de cada ús.
- Feu servir sempre bateria de cuina que tingui la base neta.
- Si la superfície té ratllades o taques fosques, això pot afectar el rendiment de la placa.
- Feu servir un producte de neteja especial per a plaques.
- Utilitzeu sempre una rasqueta recomanada per a plaques amb superfície de vidre. Utilitzeu la rasqueta només com a eina addicional per a netejar el vidre després de la neteja regular.

### **AVÍS!**

No utilitzeu ganivets ni altres eines metàl·liques afilades per a netejar la superfície del vidre.

### 7.2 Neteja de la placa

- **Retireu immediatament:** els plàstics desfets, el plàstic per a embolcallar, la sal, el sucre i aliments ensucrats, ja que podrien fer malbé la placa. Aneu amb compte per evitar cremar-vos. Feu servir un rascador de plaques especial per a la superfície de vidre en angle agut i moveu la fulla per la superfície.
- **Retireu quan la placa estigui prou freda:** marques de calç, marques d'aigua, taques de greix i pèrdua de brillantor de peces metàl·liques. Netegeu la placa amb un drap humit i detergent no abrasiu. Després de netejar la placa de cuina, eixugueu-la amb un drap suau.
- **Per a la pèrdua de brillantor de peces metàl·liques:** feu servir una solució d'aigua amb vinagre i netegeu la superfície de vidre amb un drap.

## 8. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

### 8.1 Què fer si...

| Problema                            | Possible causa                                                                            | Solució                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La placa no s'engega o no funciona. | La placa no està connectada al subministrament elèctric o està connectada incorrectament. | Comproveu si la placa està correctament connectada al subministrament elèctric.                                                                                         |
|                                     | El fusible s'ha fos.                                                                      | Assegureu-vos que el fusible sigui la causa del mal funcionament. Si el fusible salta una vegada darrere l'altra, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat. |
|                                     | No heu establert el nivell d'escalfor durant 10 segons.                                   | Torneu a activar la placa i ajusteu l'escalfor en menys de 10 segons.                                                                                                   |
|                                     | Heu tocat 2 o més símbols alhora.                                                         | Toqueu només un símbol.                                                                                                                                                 |
|                                     | Pausa està en marxa.                                                                      | Consulteu "Pausa".                                                                                                                                                      |

| Problema                                                                                                                  | Possible causa                                                                            | Solució                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                           | Hi ha taques d'aigua o greix al tauler de control.                                        | Netegeu el tauler de control.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Escolteu un xiulet constant.                                                                                              | La connexió elèctrica és incorrecta.                                                      | Desconnecteu la placa de la xarxa elèctrica. Consulteu un electricista qualificat perquè comprovi la instal·lació.                                                                                                                                                                                                                                  |
| Sona un senyal acústic i la placa s'apaga.<br>Sona un senyal acústic quan la placa s'apaga.                               | Hi ha alguna cosa sobre un o més sensors.                                                 | Retireu l'objecte dels sensors.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| La placa es desactiva.                                                                                                    | Col·loqueu alguna cosa damunt el sensor ①.                                                | Retireu l'objecte del sensor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| L'indicador d'escalfor residual no s'il·lumina.                                                                           | La zona no és calenta perquè ha estat encesa durant poc temps o el sensor s'ha fet malbé. | Si la zona s'ha fet servir prou temps com per estar calenta, parleu amb un centre de servei autoritzat.                                                                                                                                                                                                                                             |
| Escalfament automàtic no funciona.                                                                                        | Heu fixat l'ajustament d'escalfor màxim.                                                  | L'ajustament d'escalfor màxim té la mateixa potència que la funció.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                           | La zona està calenta.                                                                     | Deixeu refredar suficientment la zona.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                           | Heu disminuït el nivell d'escalfor a 0.                                                   | Comenceu per 0 i augmenteu el nivell d'escalfor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  Hi ha una zona fosca a la zona múltiple. | És normal que hi hagi una zona fosca a la zona múltiple.                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| El tauler de control està calent al tacte.                                                                                | L'estri de cuina és massa gros o l'heu posat massa a prop del tauler de control.          | Poseu els estris grossos a les parts del darrere, si és possible.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  apareix.                                 | Dispositiu de seguretat infantil o Bloqueig estan activats.                               | Consulteu «Ús diari».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  i un número apareixen.                  | Hi ha algun error a la placa.                                                             | Desactiveu la placa i torneu a activar-la 30 segons més tard. Si  es torna a il·luminar, desconnecteu la placa del corrent elèctric. Després de 30 segons, torneu a connectar la placa. Si el problema persisteix, contacteu amb el centre de servei autoritzat. |
|  apareix.                               | Falta la segona fase d'alimentació elèctrica.                                             | Comproveu si la placa està correctament connectada al subministrament elèctric. Retireu el fusible, espereu un minut i torneu-lo a col·locar.                                                                                                                                                                                                       |

## 8.2 Si no trobeu cap solució...

Si no podeu solucionar el problema, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un centre de servei autoritzat. Facilitau les dades de la placa de característiques. Facilitau també el codi de tres lletres de la

ceràmica de vidre (el trobareu a un extrem de la superfície del vidre) i el missatge d'error que apareix. Assegureu-vos que heu fet funcionar la placa correctament. Si no, el servei d'un tècnic o distribuïdor no serà gratuït, encara que us trobeu dins del període de garantia. La informació sobre el període

de garantia i els centres de servei autoritzats és al llibret d'assistència.

## 9. DADES TÈCNIQUES

### 9.1 Placa de característiques

Model HD6460XB  
Typ 60 HAD 47 AO  
  
Núm. sèrie .....  
AEG

PNC 949 493 066 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Fabricat a: Romania  
7.0 kW  
CE

### 9.2 Especificació de les zones de cocció

| Zona de cocció          | Potència nominal (nivell d'es-calfor màxim) [W] | Diàmetre de la zona de cocció [mm] |
|-------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------|
| Part davantera esquerra | 750 / 2200                                      | 120 / 210                          |
| Part posterior esquerra | 1200                                            | 145                                |
| Part davantera dreta    | 1200                                            | 145                                |
| Part posterior dreta    | 1500 / 2400                                     | 170 / 265                          |

Per a obtenir resultats de cocció òptims, feu servir bateria de cuina que no superi el diàmetre de la zona de cocció.

## 10. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

### 10.1 Informació del producte segons la normativa de disseny ecològic de la UE

|                                                             |                                                                                                    |                                                          |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Identificació de model                                      | HD6460XB                                                                                           |                                                          |
| Tipus de placa                                              | Fogons integrats                                                                                   |                                                          |
| Nombre de zones de cocció                                   | 4                                                                                                  |                                                          |
| Tecnologia de calefacció                                    | Escalfador radiant                                                                                 |                                                          |
| Diàmetre de les zones de cocció circulars (Ø)               | Part davantera esquerra<br>Part posterior esquerra<br>Part davantera dreta                         | 21.0 cm<br>14.5 cm<br>14.5 cm                            |
| Longitud (L) i amplada (A) de la zona de cocció no circular | Part posterior dreta                                                                               | L 26.5 cm<br>A 17.0 cm                                   |
| Consum energètic per zona de cocció (EC electric cooking)   | Part davantera esquerra<br>Part posterior esquerra<br>Part davantera dreta<br>Part posterior dreta | 194.9 Wh/kg<br>188.0 Wh/kg<br>188.0 Wh/kg<br>191.6 Wh/kg |
| Consum energètic de la placa (EC electric hob)              | 190.6 Wh/kg                                                                                        |                                                          |

IEC/EN 60350-2 - Aparells elèctrics de cocció d'ús domèstic - Part 2: Plaques - mètodes per mesurar-ne el rendiment.

## 10.2 Estalvi d'energia

Podeu estalviar energia durant la cocció diària si seguiu els consells següents.

- Quan escalfeu aigua, utilitzeu només la quantitat que necessiteu.
- Si és possible, poseu sempre les tapes a la bateria de cuina.

- Abans d'activar la zona de cocció, col·loqueu-hi l'estri de cuina.
- El fons dels estris de cuina han de tenir el mateix diàmetre que la zona de cocció.
- Col·loqueu els estris de cuina més petits a les zones de cocció més petites.
- Col·loqueu els estris de cuina directament al centre de la zona de cocció.
- Utilitzeu la calor residual per mantenir els aliments calents o per fondre'ls.

## 10.3 Informació del producte sobre el consum energètic i el temps màxim per arribar al mode de baix consum aplicable

|                                                                                          |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Consum energètic en mode apagat                                                          | 0.3 W |
| Temps màxim necessari perquè l'aparell arribi de forma automàtica al mode de baix consum | 2 min |

## 11. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol . Poseu l'embalatge als contenidors adjunts al posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu els aparells marcats

amb el símbol  amb les deixalles domèstiques. Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la vostra oficina municipal.

## Dobro došli u AEG! Hvala vam što ste odabrali naš uređaj.



Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:

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

Zadržava se pravo na izmjene.

## SADRŽAJ

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| 1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI..... | 17 |
| 2. SIGURNOSNE UPUTE.....         | 19 |
| 3. INSTALACIJA.....              | 21 |
| 4. OPIS PROIZVODA.....           | 23 |
| 5. SVAKODNEVNA UPORABA.....      | 24 |
| 6. SAVJETI I PREPORUKE.....      | 27 |
| 7. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....    | 28 |
| 8. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....      | 28 |
| 9. TEHNIČKI PODACI.....          | 30 |
| 10. ENERGETSKA UČINKOVITOST..... | 30 |
| 11. BRIGA O OKOLIŠU.....         | 31 |

## 1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog postavljanja ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

### 1.1 Sigurnost djece i osjetljivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.

- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

## 1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedinicama u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masnoće ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara.
- Dim je pokazatelj pregrijavanja. Nikada nemojte koristiti vodu za gašenje požara kod kuhanja. Isključite uređaj i pokrijte plamen, npr. protupožarnim prekrivačem ili poklopcem.
- UPOZORENJE: Uređaj se ne smije napajati preko vanjskog sklopnog uređaja, kao što je tajmer, ili biti spojen na krug koji komunalna služba redovito uključuje i isključuje.
- OPREZ: Postupak pripreme mora biti pod nadzorom. Kratkoročni postupak kuhanja mora se kontinuirano nadzirati.

- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Ne spremajte predmete na površine za kuhanje.
- Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče za kuhanje jer se mogu zagrijati.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Za čišćenje uređaja nemojte koristiti raspršivač vode i paru.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste spriječili mogućnost električnog udara. U slučaju da je uređaj spojen na električnu mrežu izravno pomoću razvodne kutije, uklonite osigurač i odspojite uređaj iz napajanja. U svakom slučaju obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili slične kvalificirane osobe kako bi se izbjegla opasnost.
- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike ploče za kuhanje koje je dizajnirao proizvođač uređaja za kuhanje ili koje je proizvođač uređaja naznačio u uputama za uporabu kao prikladne ili štitnike ploče za kuhanje ugrađene u uređaj. Uporaba neodgovarajućih štitnika može uzrokovati ozljede.

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Instalacija



#### **UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.



#### **UPOZORENJE!**

Opasnost od ozljeda ili oštećenja uređaja.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.

- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Izrezane površine zabrtvite sredstvom za brtvljenje kako biste spriječili bubrenje uzrokovano vlagom.
- Donji dio uređaja zaštitite od pare i vlage.
- Uređaj ne postavljajte u blizini vrata ili ispod prozora. Na taj se način sprječava pad vrućeg posuđa s uređaja kada se vrata ili prozor otvore.
- Ako je uređaj postavljen iznad ladica uvjerite se da je prostor između dna uređaja i gornje ladice dovoljan za cirkulaciju zraka.

- Dno uređaja može se zagrijati. Pod uređaj postavite odvojenu ploču izrađenu od šperploče, materijala od kojeg je kostur kuhine ili drugih nezapaljivih materijala kako biste spriječili pristup dnu.
- Ploča za odvajanje mora u potpunosti prekriti područje ispod ploče za kuhanje.

## 2.2 Električni priključak



### UPOZORENJE!

Rizik od požara i strujnog udara.

- Električni priključak mora izvesti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Prije obavljanja svih zahvata provjerite je li uređaj isključen iz električne mreže.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj pravilno postavljen. Labavi i neispravni spojevi kabela napajanja ili utikača (ako postoji) mogu prouzročiti zagrijavanje priključka.
- Koristite ispravan kabel za električnu mrežu.
- Ne dopustite da se kabel električne mreže zapetlja.
- Provjerite je li instalirana zaštita od udara.
- Osigurajte kabel sa stezaljkom za rasterećenje.
- Pazite da kabel napajanja ili utikač (ako postoji) ne dodiruju vrući uređaj ili vruće posude kada priključujete uređaj u obližnju utičnicu.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Prizapazite da ne oštetite utikač (ako postoji) ili naponski kabel. S zamjenu kabela napajanja kontaktirajte ovlaštenu servis ili električara.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.

- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.

## 2.3 Primjena



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, opekline, električnog udara.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Prije prve uporabe uklonite ambalažu, naljepnice i zaštitne folije (ako postoje).
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Nakon svake uporabe zonu kuhanja postavite na "isključeno".
- Ne stavljajte pribor za jelo ili poklopce posuda na zone kuhanja. Mogu postati vrući.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako dođe u kontakt s vodom.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu i ne stavljajte namirnice u neposredni kontakt s njim.
- Ne koristite uređaj kao izravnu površinu za kuhanje. Kuhanje se uvijek mora obavljati u odgovarajućem posudu.
- Ako je površina uređaja napukla, odmah iskopčajte uređaj iz napajanja kako biste spriječili strujni udar.
- Kad hranu stavite u vruće ulje, može doći od prskanja.
- Ne koristite aluminijsku foliju ili druge materijale između površine za kuhanje i posuda, osim ako nije drugačije navedeno od strane proizvođača uređaja.
- Koristite samo dodatke koje je preporučio proizvođač ovog uređaja.

### **UPOZORENJE!**

Opasnost od požara i eksplozije.

- Zagrijavanjem masti i ulja mogu se osloboditi zapaljive pare. Plamen ili zagrijane predmete držite podalje od masti i ulja kada kuhate s njima.
- Pare koje oslobađa jako vruće ulje mogu izazvati zapaljenje ulja.
- Korišteno ulje, koje može sadržavati ostatke hrane, može izazvati paljenje na nižoj temperaturi od ulja koje se koristi prvi put.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.

### **UPOZORENJE!**

Opasnost od oštećenja uređaja.

- Ne držite vruće posuđe na upravljačkoj ploči kako biste izbjegli opasnost od opekline.
- Ne stavljajte vrući poklopac na staklenu površinu ploče za kuhanje.
- Ne dopustite da posuđe tijekom kuhanja ostane suho.
- Pazite da predmeti ili posuđe ne padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.
- Ne aktivirajte zone za kuhanje s praznim posuđem ili bez posuđa na njima.
- Posuđe od lijevanog željeza, aluminija ili s oštećenim dnom može ogrebat i staklo / staklokeramiku. Uvijek podignite ove predmete kad ih morate premjestiti na površinu za kuhanje.

## 2.4 Održavanje i čišćenje

- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.

- Prije čišćenja isključite uređaj i ostavite ga da se ohladi.
- Očistite uređaj vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nemojte koristiti abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za čišćenje, otapala ili metalne predmete, osim ako nije drugačije navedeno.

## 2.5 Servis

- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru. Koristite samo originalne rezervne dijelove.
- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjjetljenje u kućanstvu.

## 2.6 Zbrinjavanje

### **UPOZORENJE!**

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz električnog napajanja.
- Odrežite električni kabel za napajanje u blizini uređaja i bacite ga.

# 3. INSTALACIJA

### **UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 3.1 Prije postavljanja

Prije postavljanja ploče za kuhanje, zapišite podatke s natpisne pločice. Natpisna pločica nalazi se na dnu ploče za kuhanje.

Serijski broj .....

## 3.2 Ugradne ploče za kuhanje

Ugradne ploče za kuhanje smijete koristiti jedino nakon uklopavanja u odgovarajuće, normirane ormare za ugradnju i radne ploče.

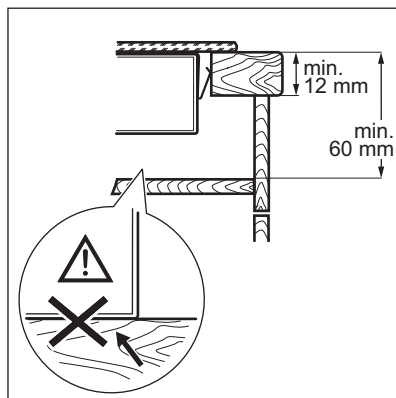
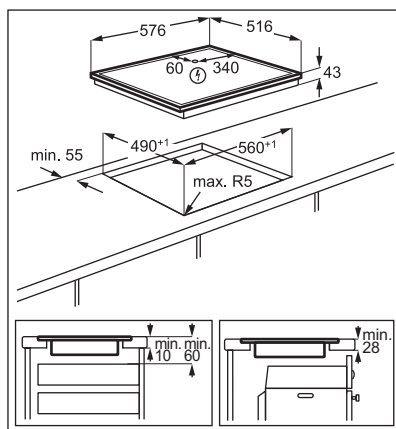
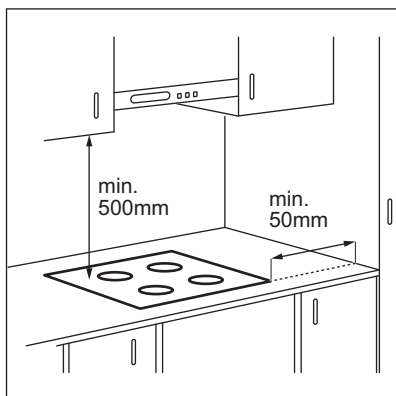
## 3.3 Priključni kabel

- Ploča za kuhanje isporučuje se s priključnim kabelom.
- Za zamjenu oštećenog kabela napajanja koristite vrstu kabela: H05V2V2-F koji podnosi temperaturu od 90 °C ili više. Kontaktirajte ovlašteni servisni centar. Priključni kabel može zamijeniti samo kvalificirani električar.

## 3.4 Montaža

Pažljivo rukujte uređajem tijekom postavljanja kako biste izbjegli savijanje ili oštećenje okvira.

Ako ploču za kuhanje postavite ispod nape, pogledajte upute za ugradnju nape za minimalnu udaljenost između uređaja.



Pronađite videozapis s uputama "Kako instalirati isjavajuću ploču AEG - instalacija radne ploče" upisivanjem punog naziva navedenog na grafičkom prikazu u nastavku.

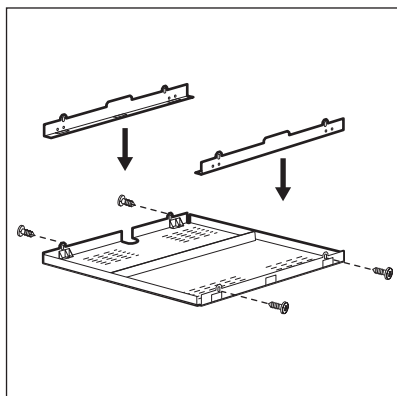


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Zaštitna kutija



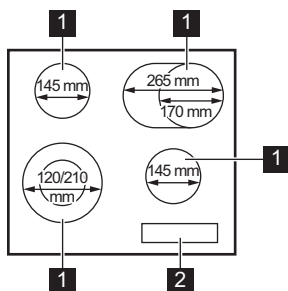
Ako koristite zaštitnu kutiju (dodatan pribor), nije potrebno zaštitno dno izravno ispod ploče za kuhanje. Dodatna oprema zaštitne kutije možda nije dostupna u nekim zemljama. Za pomoć kontaktirajte korisničku podršku.



Zaštitnu kutiju ne možete koristiti ako ploču za kuhanje postavite iznad pećnice.

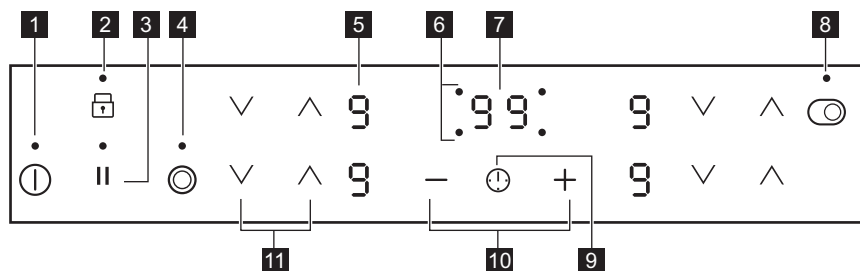
## 4. OPIS PROIZVODA

### 4.1 Raspored površine za kuhanje



- 1 Zona kuhanja
- 2 Upravljačka ploča

### 4.2 Izgled upravljačke ploče



Koristite polja senzora za rukovanje uređajem. Zasloni, indikatori i zvukovi govore koje funkcije rade.

|    | Polje sen-<br>zora | Funkcija                             | Napomena                                          |
|----|--------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1  |                    | Uključeno /Isključeno (uklj./isklj.) | Za uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje. |
| 2  |                    | Blokiranje / Uređaj za zaštitu djece | Za zaključavanje/otključavanje upravljačke ploče. |
| 3  |                    | Pauza                                | Za uključivanje i isključivanje funkcije.         |
| 4  |                    | -                                    | Za uključivanje i isključivanje vanjskog kruga.   |
| 5  | -                  | Prikaz stupnjeva kuhanja             | Za prikaz stupnja kuhanja.                        |
| 6  | -                  | Indikatori tajmera zona kuhanja      | Za prikaz zone za koju ste postavili vrijeme.     |
| 7  | -                  | Zaslon tajmera                       | Za prikaz vremena u minutama.                     |
| 8  |                    | -                                    | Za uključivanje i isključivanje vanjskog kruga.   |
| 9  |                    | -                                    | Za odabir zone kuhanja.                           |
| 10 |                    | -                                    | Za povećanje ili smanjenje vremena.               |
| 11 |                    | -                                    | Za postavljanje stupnja kuhanja.                  |

### 4.3 Zasloni stupnja kuhanja

| Prikaz     | Opis                                                                     |
|------------|--------------------------------------------------------------------------|
|            | Zona kuhanja je isključena.                                              |
| -          | Polje kuhanja radi.<br>Točka znači promjenu za pola razine zagrijavanja. |
|            | Pauza radi.                                                              |
|            | Automatsko zagrijavanje radi.                                            |
| + znamenka | Došlo je do kvara.                                                       |
|            | Zona kuhanja još je uvijek vruća (preostala toplina).                    |
|            | Blokiranje / Uređaj za zaštitu djece radi.                               |
|            | Automatsko isključivanje radi.                                           |

## 5. SVAKODNEVNA UPORABA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 5.1 Uključivanje i isključivanje

Dodirnite na 1 sekundu za uključivanje ili isključivanje ploče kuhanja.

## 5.2 Automatsko isključivanje

### Funkcija automatski isključuje ploču za kuhanje ako:

- sve zone kuhanja su isključene,
- niste postavili stupanj kuhanja nakon uključivanja ploče za kuhanje,
- prolili ste nešto po upravljačkoj ploči ili na nju postavili nešto dulje od 10 sekundi (lonac, krpu, itd.). Oglašava se zvučni signal i ploča za kuhanje se isključuje. Uklonite predmet ili očistite upravljačku ploču.
- ne isključite zonu kuhanja i ne promijenite stupanj kuhanja. Nakon nekog vremena uključuje se  a ploča za kuhanje se isključuje.

### Veza između stupnja kuhanja i vremena nakon kojeg se ploča za kuhanje isključuje:

| Stupanj kuhanja                                                                          | Ploča za kuhanje isključuje se nakon |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  , 1 - 2 | 6 sati                               |
| 3 - 4                                                                                    | 5 sati                               |
| 5                                                                                        | 4 sata                               |
| 6 - 9                                                                                    | 1,5 sat                              |

## 5.3 Stupanj kuhanja

Dodirnite  kako biste povećali stupanj kuhanja. Dodirnite  kako biste smanjili stupanj kuhanja. Za isključivanje zone kuhanja istovremeno dodirnite  i .

## 5.4 Indikator preostale topline



### UPOZORENJE!



Sve dok je indikator vidljiv, postoji opasnost od opekline od preostale topline.

Svjetlo indikatora  se pojavljuje kad je zona za kuhanje vruća.

Indikator se također može pojaviti:

- na susjednim zonama za kuhanje, čak i ako ih ne koristite,

- kad se vruće posuđe postavi na hladnu zonu za kuhanje,
- kad je ploča za kuhanje isključena, ali je zona za kuhanje i dalje vruća.

Indikator nestaje kad se zona za kuhanje ohladi.

## 5.5 Uključivanje i isključivanje vanjskih krugova

Površinu kuhanja možete ručno podesiti prema dimenzijama posuđa.

Postavite postavku topline za zonu kuhanja.

Odaberite simbol namijenjen zoni kuhanja: 



**Za uključivanje vanjskog kruga:** dodirnite simbol. Pojavljuje se indikator.

**Za isključivanje vanjskog kruga:** dodirnite simbol dok indikator ne nestane.

## 5.6 Automatsko zagrijavanje

Ako aktivirate tu funkciju možete u kraćem vremenu postići potrebni stupanj kuhanja. Ta funkcija na neko vrijeme postavlja najviši stupanj kuhanja, a zatim ga smanjuje na ispravi stupanj kuhanja.



Za aktivaciju te funkcije zona kuhanja mora biti hladna.

### Za uključivanje funkcije za zonu kuhanja:

dodirnite  dok se ne uključi odgovarajući stupanj kuhanja. Nakon 3 sekunde  se uključuje.

**Za isključivanje funkcije:** dodirnite .

## 5.7 Tajmer

### Tajmer odbrojavanja

Ovu funkciju možete koristiti za postavljanje dužine trajanja jednog kuhanja.

Prvo postavite stupanj kuhanja za zonu kuhanja, zatim postavite funkciju.

**Za odabir zone kuhanja:** dodirnite  više puta dok se ne pojavi indikator zone kuhanja.

## Za aktivaciju funkcije ili promjenu

**vremena:** dodirnite  ili  tajmera za postavljanje vremena (00 - 99 minuta). Kada indikator zone kuhanja počne bljeskati, vrijeme se odbrojava.

**Za pregled preostalog vremena:** dodirnite

 za postavljanje zone kuhanja. Indikator zone kuhanja počinje bljeskati. Na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.

**Za isključivanje funkcije:** dodirnite  za postavljanje zone kuhanja i zatim dodirnite . Preostalo vrijeme se odbrojava do 00. Indikator zone kuhanja nestaje.



Kada odbrojanje završi, oglašava se zvučni signal i bljeska 00. Zona kuhanja se isključuje.

**Za isključivanje zvuka:** dodirnite .

### • Zvučni alarm

Tu funkciju možete koristiti kad je ploča za kuhanje uključena i zone kuhanja ne rade. Na zaslon stupnja kuhanja prikazuje se .

**Za uključivanje funkcije:** dodirnite  a zatim dodirnite  ili  tajmera za postavljanje vremena. Kada odbrojanje završi, oglašava se zvučni signal i bljeska 00.

**Za isključivanje zvuka:** dodirnite .

**Za isključivanje funkcije:** dodirnite  a zatim dodirnite . Preostalo vrijeme se odbrojava do 00.



Ta funkcija nema utjecaja na rad zona kuhanja.

## 5.8 Pauza

Ova funkcija podešava sve aktivne zona kuhanja na najnižu postavku topline.

Kad funkcija radi, svi ostali simboli na upravljačkim pločama su zaključani.

Funkcija ne zaustavlja funkcije tajmera.

**1. Za uključivanje funkcije:** pritisnite .

 pojavljuje se. Postavka topline je spuštена na 1.

**2. Za isključivanje funkcije:** pritisnite . Pojavljuje se prethodna postavka stupnja kuhanja.

## 5.9 Blokiranje

Možete zaključati upravljačku ploču tijekom rada zona kuhanja. To sprječava nehotičnu promjenu stupnja kuhanja.

**Najprije podesite stupanj kuhanja.**

**Za uključivanje funkcije:** dodirnite   se uključuje u trajanju od 4 sekunde. Tajmer ostaje uključen.

**Za isključivanje funkcije:** dodirnite . Prethodna postavka se uključuje.



Kada isključite ploču za kuhanje, isključit ćete i ovu funkciju.

## 5.10 Uređaj za zaštitu djece

Ova funkcija sprječava nehotično uključivanje ploče za kuhanje.

**Za uključivanje funkcije:** uključite ploču za kuhanje pomoću . Ne postavljajte nijedan stupanj kuhanja. Dodirnite  u trajanju od 4 sekunde.  se uključuje. Isključite ploču za kuhanje pomoću .

**Za isključivanje funkcije:** uključite ploču za kuhanje pomoću . Ne postavljajte nijedan stupanj kuhanja. Dodirnite  u trajanju od 4 sekunde.  se uključuje. Isključite ploču za kuhanje pomoću .

**Za premošćenje funkcije za samo jedno vrijeme kuhanja:** uključite ploču za kuhanje pomoću   se uključuje. Dodirnite  u trajanju od 4 sekunde. **Postavite stupanj kuhanja u sljedećih 10 sekundi.** Možete rukovati pločom za kuhanje. Kad isključite ploču za kuhanje pomoću  funkcija ponovno radi.

## 6. SAVJETI I PREPORUKE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 6.1 Posuđe

- Kako biste spriječili pregrijavanje i poboljšali učinkovitost zona, posuđe mora biti što je moguće deblje i ravnije.
- Osigurajte da je dno posuđa čisto i suho prije postavljanja na površinu ploče.
- Uvijek pazite da ne klizite ili da ne trljate posuđe o rubove i uglove stakla jer to može uzrokovati pucanje ili oštećenje staklene površine.



Posuđe od emajliranog čelika i aluminijskog ili bakrenog dna može uzrokovati promjenu boje na stakleno-keramičkoj površini.

### 6.2 Pojednostavljeni vodič za kuhanje



Podaci u tablici služe samo kao smjernice.

| Postavka topli-<br>ne                                                                | Koristi se za:                                                                                                                     | Vrijeme<br>(min)   | Savjeti                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Održavanje kuhane hrane toplom.                                                                                                    | prema po-<br>trebi | Stavite poklopac na posuđe.                                                                             |
| 1 - 2.                                                                               | Umak Hollandaise; topljeni: maslac, čokolada, želatina.                                                                            | 5 - 25             | Pomiješajte s vremena na vrijeme.                                                                       |
| 2.                                                                                   | Stvrdnite: pahuljasti omlet, pečena jaja.                                                                                          | 10 - 40            | Kuhajte poklopljeno.                                                                                    |
| 2. - 3.                                                                              | Kuhanje riže i jela na bazi mlijeka, zagrijavanje gotovih jela.                                                                    | 25 - 50            | Dodajte najmanje dvostruko više vode nego riže, jela na mlijeku promiješajte na pola postupka kuhanja.  |
| 3. - 4.                                                                              | Dinstano povrće, riba, meso.                                                                                                       | 20 - 45            | Dodajte nekoliko žlica vode. Provjerite količinu vode tijekom procesa.                                  |
| 4. - 5.                                                                              | Krumpiri na pari i drugo povrće.                                                                                                   | 20 - 60            | Dno posude prekrijte s 1-2 cm vode. Provjerite razinu vode tijekom procesa. Posudu držite poklopljenom. |
| 4. - 5.                                                                              | Kuhajte veće količine hrane, variva i juha.                                                                                        | 60 - 150           | Do 3 l tekućine plus sastojci.                                                                          |
| 5. - 7                                                                               | Lagano prženje: odresci, teleći cordon-bleu, kotleti, mljeveno meso u tijestu, kobasice, jetra, zaprška, jaja, palačinke, uštipci. | prema po-<br>trebi | Po potrebi okrenite.                                                                                    |
| 7 - 8                                                                                | Jako prženje, prženi naribani krumpir, kare odresci, odresci.                                                                      | 5 - 15             | Po potrebi okrenite.                                                                                    |
| 9                                                                                    | Zakuhajte vodu, skuhaite tjesteninu, zapecite meso (gulaš, pečenje u loncu), ispržite čips.                                        |                    |                                                                                                         |

## 7. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 7.1 Opće informacije

- Očistite ploču za kuhanje nakon svake uporabe.
- Uvijek koristite posuđe za kuhanje s čistim dnom.
- Ogrebotine ili tamne mrlje na površini ne utječu na rad ploče za kuhanje.
- Koristite posebno sredstvo za čišćenje prikladno za površine ploče za kuhanje.
- Uvijek koristite strugač koji se preporučuje za ploče za kuhanje sa staklenom površinom. Strugač koristite samo kao dodatni alat za čišćenje stakla nakon standardnog postupka čišćenja.

### UPOZORENJE!

Za čišćenje staklene površine nemojte koristiti noževe niti bilo kakve druge oštre, metalne predmete.

### 7.2 Čišćenje kuhanje

- **Odmah uklonite:** rastoplenu plastiku, plastičnu foliju, sol, šećer i hranu sa šećerom, u protivnom prljavština može oštetiti ploču za kuhanje. Vodite računa da ne dođe do opekline. Koristite posebni strugač za staklenu površinu pod oštrim kutom i oštricu pomičite po površini.
- **Uklonite kad se ploča dovoljno ohladi** krugove od kamenca, krugove od vode, mrlje od masnoće, sjajne metalne promjene boje. Očistite ploču za kuhanje vlažnom krpom i neabrazivnim deterdžentom. Nakon čišćenja ploču za kuhanje posušite mekom krpom.
- **Uklonite sjajne metalne promjene boje:** koristite otopinu vode s octom i očistite staklenu površinu krpom.

## 8. RJEŠAVANJE PROBLEMA

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 8.1 Što učiniti ako ...

| Problem                                             | Mogući uzrok                                                                  | Rješenje                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ne možete uključiti ili koristiti ploču za kuhanje. | Ploča za kuhanje nije priključena na napajanje ili nije pravilno priključena. | Provjerite je li ploča za kuhanje ispravno priključena na napajanje.                                             |
|                                                     | Osigurač je pregorio.                                                         | Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač pregori opet i opet, obratite se kvalificiranom električaru. |
|                                                     | Postavku grijanja ne postavljate na 10 sekundi.                               | Ponovno uključite ploču za kuhanje i postavite vrijednost topline na manje od 10 sekundi.                        |
|                                                     | Dodirnuli ste 2 ili više senzorskih polja u isto vrijeme.                     | Dodirnite samo jedno polje senzora.                                                                              |

| Problem                                                                                                                    | Mogući uzrok                                                                                                             | Rješenje                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                            | Pauza radi.                                                                                                              | Pogledajte poglavlje "Pauza".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                            | Na upravljačkoj ploči postoje mrlje od vode ili masti.                                                                   | Očistite upravljačku ploču.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Možete čuti stalni zvučni signal.                                                                                          | Električna veza nije ispravna.                                                                                           | Iskopčajte ploču za kuhanje iz napajanja. Obratite se kvalificiranom električaru kako bi provjerio instalaciju.                                                                                                                                                                                                                                              |
| Oglašava se zvučni signal i ploča se isključuje.<br>Oglašava se zvučni signal kad se ploča isključuje.                     | Stavite nešto na jedno ili više senzorskih polja.                                                                        | Uklonite predmet sa polja senzora.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Ploča se isključuje.                                                                                                       | Nečime ste prekrili polje senzora<br> . | Uklonite predmet sa polja senzora.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Indikator zaostale topline ne svijetli.                                                                                    | Polje nije vruće jer je radilo samo kratko vrijeme ili je senzor oštećen.                                                | Ako je zona radila dovoljno dugo da bi se zagrijala, obratite se ovlaštenom servisu.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Automatsko zagrijavanje ne radi.                                                                                           | Postavljena je najveća postavka topline.                                                                                 | Najviša postavka topline ima istu snagu kao i funkcija.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                            | Zona je vruća.                                                                                                           | Neka se polje dovoljno ohladi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                            | Smanjili ste postavku topline na 0.                                                                                      | Započnite od 0 i pojačavajte postavku topline.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  Postoji tamno polje na višestrukum polju. | Normalno je da postoji tamno polje na višestrukum polju.                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Upravljačka ploča postaje vruća na dodir.                                                                                  | Posuđe je preveliko ili ste ga stavili preblizu upravljačkoj ploči.                                                      | Ako je moguće, veliko posuđe stavite na stražnja polja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  pojavljuje se.                            | Uređaj za zaštitu djece ili Blokiranje radi.                                                                             | Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  i broj su prikazani.                     | Došlo je do pogreške u ploči za kuhanje.                                                                                 | Isključite i nakon 30 sekundi ponovno uključite ploču za kuhanje. Ako se  ponovno pojavi, ploču za kuhanje iskopčajte iz mrežnog napajanja. Nakon 30 sekundi, ponovno spojite ploču za kuhanje. Ako i dalje dolazi do problema, obratite se ovlaštenom servisnom centru. |
|  pojavljuje se.                          | Druga faza napajanja nedostaje.                                                                                          | Provjerite je li ploča za kuhanje ispravno priključena na napajanje. Uklonite osigurač, pričekajte jednu minutu i ponovno umetnite osigurač.                                                                                                                                                                                                                 |

## 8.2 Ako ne možete pronaći rješenje...

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru. Navedite podatke s

nazivne pločice. Također navedite šifru koja se sastoji od tri slova za staklokeramiku (nalazi se u kutu staklene površine) i poruku o pogrešci koja se pojavi. Budite sigurni da ste pravilno rukovali pločom za kuhanje. Ako niste, servis kojeg će obaviti servisni tehničar

ili zastupnik neće biti besplatan ni za vrijeme jamstvenog roka. Informacije o jamstvenom

razdoblju i ovlaštenim servisnim centrima nalaze se u servisnoj knjižici.

## 9. TEHNIČKI PODACI

### 9.1 Natpisna pločica

Model HD6460XB  
Vrsta 60 HAD 47 AO

Ser.Nr. ....  
AEG

PNC 949 493 066 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Proizvedeno u: Rumunjska  
7.0 kW



### 9.2 Specifikacije polja za kuhanje

| Zona kuhanja    | Nominalna snaga (maks. pod-ešavanje topline) [W] | Promjer zone kuhanja [mm] |
|-----------------|--------------------------------------------------|---------------------------|
| Lijeva prednja  | 750 / 2200                                       | 120 / 210                 |
| Lijeva stražnja | 1200                                             | 145                       |
| Desna prednja   | 1200                                             | 145                       |
| Desna stražnja  | 1500 / 2400                                      | 170 / 265                 |

Za optimalne rezultate kuhanja koristite posuđe koje nije veće od promjera zone kuhanja.

## 10. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### 10.1 Informacije o proizvodu u skladu s EU uredbom o ekološkom dizajnu

|                                                           |                                                                      |                                                          |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Identifikacija modela                                     | HD6460XB                                                             |                                                          |
| Vrsta ploče za kuhanje                                    | Ugradbena ploča za kuhanje                                           |                                                          |
| Broj zona za kuhanje                                      | 4                                                                    |                                                          |
| Toplinska tehnologija                                     | Isijavajući grijač                                                   |                                                          |
| Promjer kružnih zona za kuhanje (Ø)                       | Lijeva prednja<br>Lijeva stražnja<br>Desna prednja                   | 21.0 cm<br>14.5 cm<br>14.5 cm                            |
| Duljina (D) i širina (Š) za zone kuhanja koje nisu kružne | Desna stražnja                                                       | D 26.5 cm<br>Š 17.0 cm                                   |
| Potrošnja energije po zoni kuhanja (EC electric cooking)  | Lijeva prednja<br>Lijeva stražnja<br>Desna prednja<br>Desna stražnja | 194.9 Wh/kg<br>188.0 Wh/kg<br>188.0 Wh/kg<br>191.6 Wh/kg |
| Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob)     | 190.6 Wh/kg                                                          |                                                          |

IEC / EN 60350-2 - Kućanski električni uređaji za kuhanje - 2. dio: Ploče za kuhanje - Metode za mjerenje učinkovitosti.

## 10.2 Ušteda energije

Tijekom svakodnevnog kuhanja možete uštedjeti energiju ako slijedite savjete u nastavku.

- Kad zagrijavate vodu, koristite samo onu količinu koja vam je potrebna.
- Ako je moguće, posuđe uvijek poklopite poklopcima.

- Prije uključivanja zone za kuhanje, na nju stavite posuđe.
- Dno posuđa trebalo bi imati isti promjer kao i zona kuhanja.
- Stavite manje posuđe na manje zone kuhanja.
- Posuđe stavite izravno na središte zone kuhanja.
- Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili za njezino topljenje.

## 10.3 Informacije o proizvodu za potrošnju energije i maksimalno vrijeme do primjenjivog načina rada pri niskoj snazi

Potrošnja energije u načinu rada "isklj."

0.3 W

Maksimalno vrijeme potrebno da oprema automatski dosegne primjenjivi način rada pri niskoj snazi 2 min

## 11. BRIGA O OKOLIŠU

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u odgovarajuće spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja recikliranjem otpada od električnih i elektroničkih uređaja.

Ne odlažite uređaje označene simbolom  s kućanskim otpadom. Vratite proizvod u lokalni pogon za reciklažu ili kontaktirajte nadležni ured za otpad i recikliranje.

# Vítá vás AEG! Děkujeme vám, že jste si vybrali náš spotřebič.



Rady k používání, brožury, pokyny pro odstraňování závad a informace o servisu a opravách získáte na:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Změny vyhrazeny.

## OBSAH

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....                  | 32 |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....                    | 34 |
| 3. INSTALACE.....                               | 36 |
| 4. POPIS VÝROBKU.....                           | 38 |
| 5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....                         | 39 |
| 6. TIPY A RADY.....                             | 42 |
| 7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....                        | 43 |
| 8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....                      | 43 |
| 9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....                         | 45 |
| 10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....                   | 45 |
| 11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ..... | 46 |

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

### 1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem .

- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

## **1.2 Všeobecné bezpečnostní informace**

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k běžnému domácímu použití ve vnitřních prostorách.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- VAROVÁNÍ: Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.
- Kouř je známkou přehřátí. K hašení požáru při vaření nikdy nepoužívejte vodu. Vypněte spotřebič a zakryjte plameny např. požární dekou nebo víkem.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič nesmí být napájen přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojován k okruhu, který je pravidelně zapínán a vypínán jiným nástrojem.
- UPOZORNĚNÍ Je nutné dohlížet na proces vaření  
U krátkodobého vaření je nutné vykonávat nepřetržitý dohled.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Na varné plochy nepokládejte žádné předměty.

- Na povrch varné desky nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody ani páru.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem. Je-li spotřebič k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, odpojte spotřebič od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Jestliže je napájecí kabel poškozený, smí jej vyměnit pouze výrobce, autorizovaný servis nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se předešlo rizikům.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce kuchyňského spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.



#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Utěsněte výřez v povrchu skříňky tmelem, aby se zabránilo bobtnání vlivem vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráňte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Pokud je spotřebič instalován nad zásuvkami, ujistěte se, že prostor mezi dnem spotřebiče a horní zásuvkou zajišťuje dostatečnou cirkulaci vzduchu.
- Spodek spotřebiče se může silně zahřát. Zajistěte instalaci samostatného panelu z překližky, kuchyňského nosného materiálu

nebo jiného nehořlavého materiálu, který bude zakrývat spodek spotřebiče.

- Samostatný panel musí zcela zakrývat oblast pod varnou deskou.

## 2.2 Připojení k elektrické síti

### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.
- Použijte správný síťový kabel.
- Síťový kabel nesmí být zamotaný.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana proti úrazu elektrickým proudem.
- Použijte svorku pro odlehčení tahu na kabelu.
- Dbejte na to, aby se elektrické přírodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, když spotřebič připojujete k elektrické zásuvce.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili zástrčku napájecího kabelu (pokud je k dispozici) nebo napájecí kabel. O výměnu napájecího kabelu požádejte autorizované servisní středisko nebo kvalifikovaného elektrikáře.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.

- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

## 2.3 Použijte

### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Před prvním použitím odstraňte všechny obaly, značení a ochrannou fólii (pokud se používá).
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu na „vypnuto“.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje ani pokličky. Mohly by se zahřát na vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní plochu a neumísťujte potraviny do přímého kontaktu s ním.
- Spotřebič nepoužívejte jako přímou varnou plochu. K vaření vždy používejte vhodné nádoby.
- Je-li povrch spotřebiče prasklý, okamžitě spotřebič odpojte od elektrické sítě, abyste předešli elektrickému šoku.
- Horký olej může vystříknout, když do něj vkládáte jídlo.
- Mezi varnou plochu a nádoby nekládejte hliníkovou fólii ani jiné materiály, pokud výrobce tohoto spotřebiče nestanovil jinak.
- Používejte pouze příslušenství určené výrobcem pro tento spotřebič.

### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru a výbuchu.

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Při vaření udržujte otevřený oheň nebo ohřáté předměty mimo dosah tuků a olejů.
- Páry uvolňované horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej použitý poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumisťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.

### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Neponechávejte horké nádoby na ovládacím panelu, aby nedošlo k popálení.
- Nepokládejte horkou poklici na skleněný povrch varné desky.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly žádné předměty nebo nádoby. Mohl by se poškodit povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo bez nádob.
- Nádoby vyrobené z litiny, hliníku nebo s poškozeným dnem mohou poškrábat skleněný/sklokeramický povrch. Tyto předměty v případě nutnosti přesunu po varné desce vždy zdvihněte.

## 2.4 Čištění a údržba

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.

- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
- Spotřebič čistěte vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty, pokud není uvedeno jinak.

## 2.5 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko. Používejte pouze originální náhradní díly.
- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

## 2.6 Likvidace

### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

# 3. INSTALACE

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 3.1 Před instalací spotřebiče

Před instalací varné desky si z typového štítku opište níže uvedené informace. Typový

štítek je umístěn na spodní straně varné desky.

Sériové číslo .....

## 3.2 Vestavné varné desky

Vestavné varné desky se smějí používat pouze po zabudování do vhodných

vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

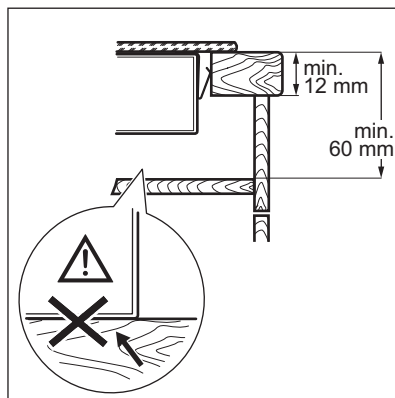
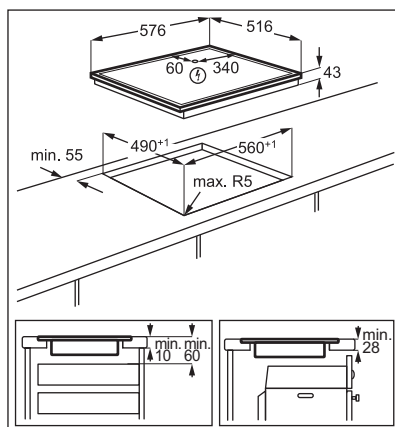
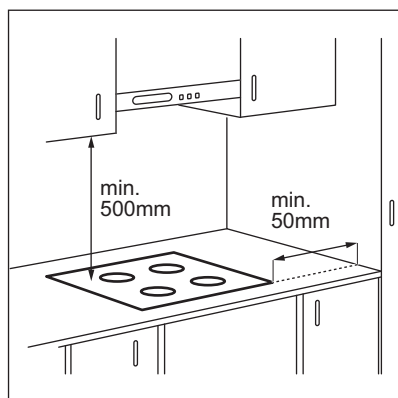
### 3.3 Připojovací kabel

- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem .
- K výměně poškozeného síťového kabelu použijte tento typ síťového kabelu: H05V2V2-F které vydrží teplotu 90 °C nebo vyšší. Obratě se na autorizované servisní středisko. Výměnu připojovacího kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

### 3.4 Sestava

Při instalaci zacházejte se spotřebičem opatrně, aby nedošlo k ohnutí nebo poškození rámu.

Instalujete-li varnou desku pod odsavačem par, dodržte minimální vzdálenost mezi spotřebiči v souladu s pokyny k montáži odsavače par.



Chcete-li najít video „Jak nainstalovat sálavou varnou desku AEG – instalace pracovní desky“, napište celý název uvedený na obrázku níže.

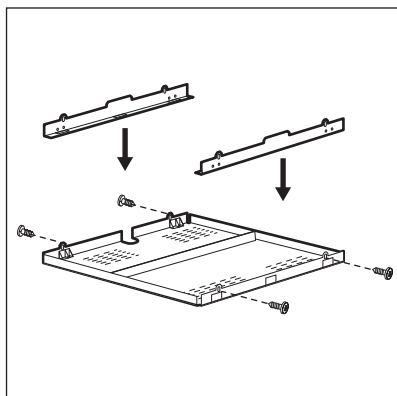


[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Ochranná skříň



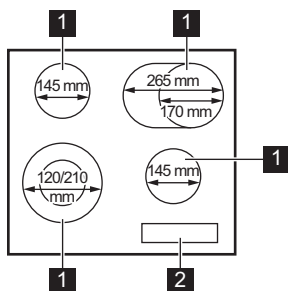
Pokud použijete ochrannou skříň (doplňkové příslušenství), není nutné instalovat ochrannou vrstvu přímo pod varnou desku. Ochranná skříň nemusí být v některých zemích dostupná. Obrat'te se zákaznickou podporu.



Ochrannou skříň nelze použít, pokud varnou desku instalujete nad troubou.

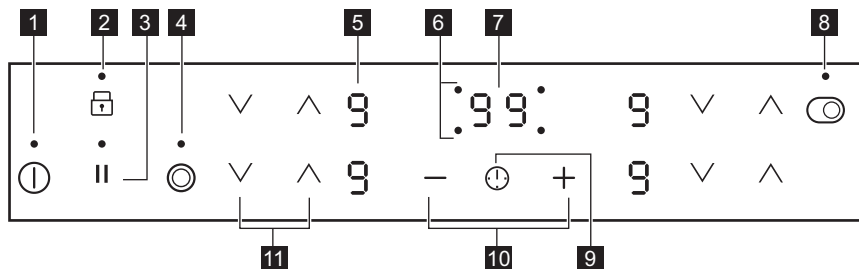
## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Uspořádání varné plochy



- 1** Varná zóna
- 2** Ovládací panel

### 4.2 Uspořádání ovládacího panelu



K ovládání spotřebiče používejte senzorová tlačítka. Displeje, ukazatele a zvukové signály signalizují, jaké funkce jsou zapnuté.

| Senzorové tlačítko                                                                   | Funkce                               | Poznámka                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 1   | Zap / Vyp                            | Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.               |
| 2   | Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka | Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu. |
| 3   | Pauza                                | Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.                    |
| 4   | -                                    | Slouží k zapnutí a vypnutí vnějšího okruhu.           |
| 5 -                                                                                  | Displej nastavení teploty            | Ukazuje nastavení teploty.                            |
| 6 -                                                                                  | Ukazatele časovače varných zón       | Ukazují, pro kterou zónu je nastavený čas.            |
| 7 -                                                                                  | Displej časovače                     | Ukazuje čas v minutách.                               |
| 8   | -                                    | Slouží k zapnutí a vypnutí vnějšího okruhu.           |
| 9   | -                                    | Slouží k volbě varné zóny.                            |
| 10  | -                                    | Slouží ke zvýšení nebo snížení času.                  |
| 11  | -                                    | Slouží k nastavení teploty.                           |

### 4.3 Displeje nastavení teploty

| Displej                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Popis                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                              | Varná zóna je vypnutá.                                                  |
|  -  /  -  | Varná zóna je zapnutá.<br>Tečka znamená změnu o polovinu úrovně ohřevu. |
|                                                                                                                                                                                                                                                              | Je zapnutá funkce Pauza.                                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                            | Je zapnutá funkce Automatický ohřev.                                    |
|  + číslice                                                                                                                                                                                                                                                 | Došlo k poruše.                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                            | Varná zóna je stále horká (zbytkové teplo).                             |
|                                                                                                                                                                                                                                                            | Je zapnutá funkce Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka.                 |
| -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.                                  |

## 5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 5.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím  na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

## 5.2 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

- všechny varné zóny jsou vypnuté,
- po zapnutí varné desky jste nenastavili teplotu,
- něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.
- po určité době nevypnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení teploty. Po určité době se rozsvítí  a varná deska se vypne.

**Vztah mezi nastavením teploty a dobou, po níž se varná deska vypne:**

| Nastavení teploty                                                                      | Varná deska se vypne po |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|  1 - 2 | 6 hodinách              |
| 3 - 4                                                                                  | 5 hodinách              |
| 5                                                                                      | 4 hodinách              |
| 6 - 9                                                                                  | 1,5 hodině              |

## 5.3 Nastavení teploty

Pomocí  zvýšíte nastavenou teplotu.

Pomocí  snížíte nastavenou teplotu.

Současným stisknutím  a  vypnete varnou zónu.

## 5.4 Ukazatel zbytkového tepla

### VAROVÁNÍ!

 Dokud je kontrolka viditelná, hrozí nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

Kontrolka  se zobrazí, když je varná zóna horká.

Může se také zobrazovat kontrolka:

- pro sousedící varné zóny, i když je nepoužíváte,
- když položíte horkou nádobu na studenou varnou zónu,
- když je varná deska vypnutá, ale varná zóna je stále horká.

Kontrolka se přestane zobrazovat, když varná zóna vychladne.

## 5.5 Zapnutí a vypnutí vnějších okruhů

Varnou plochu můžete ručně upravit podle rozměrů nádoby.

Nastavte teplotu pro varnou zónu. Zvolte symbol vyhrazený pro varnou zónu:  .

**Vnější okruh zapnete** stisknutím symbolu. Zobrazí se ukazatel.

**Vnější okruh vypnete** stisknutím symbolu, dokud se nepřestane zobrazovat ukazatel.

## 5.6 Automatický ohřev

Zapnete-li tuto funkci, lze tak dosáhnout potřebné teploty za kratší dobu. Tato funkce nastaví na určitou dobu nejvyšší teplotu a pak ji sníží na správné nastavení.



Aby bylo možné funkci zapnout, varná zóna musí být chladná.

**Zapnutí funkce pro varnou zónu:** stiskněte , dokud se nezobrazí správné nastavení teploty. Po třech sekundách se rozsvítí .

**Vypnutí funkce:** stiskněte .

## 5.7 Časovač

### • Odpočítávání času

Tuto funkci můžete použít k nastavení délky jednoho vaření.

Nejprve nastavte teplotu pro danou varnou zónu, poté nastavte funkci.

**Nastavení varné zóny:** opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat kontrolka varné zóny.

**Zapnutí funkce nebo změna času:**

stiskněte  nebo  časovače a nastavte čas (00 - 99 minut). Když kontrolka varné zóny začne blikat, odpočítává se čas.

**Kontrola zbývajících času:** stisknutím  nastavte varnou zónu. Kontrolka varné zóny

začne blikat. Na displeji se zobrazí zbývajcí čas.

**Vypnutí funkce:** stisknutím  nastavte varnou zónu a poté stiskněte . Zbývajcí čas se bude odpočítávat až do **00**. Kontrolka varné zóny zhasne.



Po dokončení odpočtu zazní zvukový signál a začne blikat **00**. Varná zóna se vypne.

**Vypnutí zvukové signalizace:** stiskněte .

#### • Minutka

Tuto funkci můžete použít, když je varná deska zapnutá, ale není zapnutá žádná varná zóna. Na displeji nastavení teploty se zobrazí .

**Zapnutí funkce:** stiskněte  a poté  nebo  časovače a nastavte čas. Po uplynutí času zazní zvukový signál a začne blikat **00**.

**Vypnutí zvukové signalizace:** stiskněte .

**Vypnutí funkce:** stiskněte  a poté . Zbývajcí čas se bude odpočítávat až do **00**.



Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.

## 5.8 Pauza

Tato funkce přepne všechny zapnuté varné zóny na nejnižší tepelný výkon.

Když je funkce zapnutá, všechny ostatní symboly na ovládacích panelech jsou zablokovány.

Tato funkce nevypne funkce časovače.

**1. Zapnutí funkce:** stiskněte tlačítko . Rozsvítí se . Tepelný výkon je snížen na hodnotu 1.

**2. Pokyny pro vypnutí funkce:** stiskněte .

Zobrazí se předchozí nastavení tepelného výkonu.

## 5.9 Zámek

Když jsou varné zóny zapnuté, ovládací panel lze zablokovat. Zabráníte tak náhodné změně nastavení teploty.

**Nejprve nastavte tepelný výkon.**

**Zapnutí funkce:** stiskněte . Na čtyři sekundy se rozsvítí . Časovač zůstane zapnutý.

**Vypnutí funkce:** stiskněte . Zobrazí se předchozí nastavení teploty.



Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

## 5.10 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

**Zapnutí funkce:** pomocí  zapněte varnou desku. Nenastavujte teplotu. Na čtyři sekundy stiskněte . Rozsvítí se . Pomocí  zapněte varnou desku vypněte.

**Vypnutí funkce:** pomocí  zapněte varnou desku. Nenastavujte teplotu. Na čtyři sekundy stiskněte . Rozsvítí se . Pomocí  zapněte varnou desku vypněte.

**Vyřazení funkce na jedno vaření:** pomocí  zapněte varnou desku. Rozsvítí se . Na čtyři sekundy stiskněte . **Do 10 sekund nastavte teplotu.** Nyní můžete varnou desku použít. Když varnou desku vypnete pomocí , funkce se opět zapne.

## 6. TIPY A RADY

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Nádoby

- Aby se zabránilo přehřátí a zlepšil se výkon zón, musí být nádoby co nejsilnější a nejrovnější.
- Než nádoby položíte na povrch varné desky, ujistěte se, že jejich dno je čisté a suché.
- Vždy dávejte pozor, abyste neposunuli nebo netřeli nádobí o okraje a rohy skla, protože by mohlo dojít k odštípnutí nebo poškození skleněného povrchu.



Nádoby ze smaltované oceli nebo s hliníkovým či měděným dnem mohou na povrchu sklokeramické desky zanechávat barevné skvrny.

### 6.2 Zjednodušená příručka k vaření



Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

| Teplotní výkon                                                                       | Použití:                                                                                                                          | Čas (min)   | Tipy                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Udržení teploty hotového jídla.                                                                                                   | dle potřeby | Nádoby zakryjte pokličkou.                                                                               |
| 1–2.                                                                                 | Holandská omáčka, rozpouštění másla, čokolády nebo želatiny.                                                                      | 5 - 25      | Čas od času zamíchejte.                                                                                  |
| 2.                                                                                   | Ztuhnutí nadýchaných omelet a volských ok.                                                                                        | 10 - 40     | Připravujte zakryté pokličkou.                                                                           |
| 2. - 3.                                                                              | Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.                                                                    | 25 - 50     | Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla v polovině doby přípravy zamíchejte.          |
| 3. - 4.                                                                              | Dušení zeleniny, ryb a masa v páře.                                                                                               | 20 - 45     | Přidejte několik lžic vody. Během dušení kontrolujte množství vody.                                      |
| 4. - 5.                                                                              | Vaření brambor a jiné zeleniny.                                                                                                   | 20 - 60     | Naplňte dno hrnce 1–2 cm vody. Během vaření kontrolujte množství vody. Udržujte hrnce zakryté pokličkou. |
| 4. - 5.                                                                              | Příprava většího množství jídla, dušených pokrmů a polévek.                                                                       | 60 - 150    | Až 3 l tekutiny plus přísady.                                                                            |
| 5. - 7                                                                               | Mírné smažení: plátky masa, cordon bleu z telecího masa, kotlety, karbanátky, klobásy, játra, jížka, vejce, palačinky a koblížky. | dle potřeby | Podle potřeby otočte.                                                                                    |
| 7 - 8                                                                                | Prudké smažení, opečená bramb. kaše, steak z roštěnce, steak.                                                                     | 5 - 15      | Podle potřeby otočte.                                                                                    |
| 9                                                                                    | Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso), fritování hranolků.                                             |             |                                                                                                          |

## 7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití vyčistěte.
- Varné náčiní používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.
- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.
- Vždy používejte škrabku doporučenou pro varné desky se skleněným povrchem. Škrabku používejte pouze jako další nástroj k čištění skla po standardním čištění.

### **VAROVÁNÍ!**

K čištění skleněného povrchu nepoužívejte nože ani jiné ostré kovové nástroje.

### 7.2 Čištění varné desky

- **Odstraňte okamžitě:** roztavený plast, plastovou fólii, sůl, cukr a potraviny s cukrem, jinak by znečištění mohlo varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.
- **Odstraňujte až po vychladnutí varné desky:** stopy vodního kamene, stopy vody, tukové skvrny, kovově lesklé zabarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku vytřete do sucha měkkým hadříkem.
- **Odstraňte kovově lesklé zabarvení:** použijte roztok vody s octem a očistěte skleněný povrch hadříkem.

## 8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 8.1 Co dělat, když...

| Problém                                  | Možná příčina                                                            | Řešení                                                                                                                                   |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Varnou desku nelze zapnout ani používat. | Varná deska není zapojená do elektrické sítě nebo je zapojená nesprávně. | Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě.                                                                    |
|                                          | Je spálená pojistka.                                                     | Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud dochází k opakovanému spálení pojistky, obraťte se na autorizovaného elektrikáře. |
|                                          | Nenastavili jste tepelný výkon do 10 sekund.                             | Zapněte varnou desku znovu a do 10 sekund nastavte tepelný výkon.                                                                        |
|                                          | Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.                | Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.                                                                                                |
|                                          | Je zapnutá funkce Pauza.                                                 | Viz „Pauza“.                                                                                                                             |

| Problém                                                                                                                     | Možná příčina                                                                          | Řešení                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                             | Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.                                       | Vyčistěte ovládací panel.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Je slyšet nepřetržité pípání.                                                                                               | Elektrické zapojení je nesprávné.                                                      | Odpojte varnou desku od síťového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.                                                                                                                                                                                                                                 |
| Zazní zvukový signál a varná deska se vypne.<br>Když se varná deska vypne, ozve se zvukový signál.                          | Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek.                                     | Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Varná deska se vypne.                                                                                                       | Něco blokuje pole snímače ⓘ.                                                           | Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.                                                                                   | Varná zóna není horká, protože byla zapnutá jen krátkou dobu nebo je poškozený snímač. | Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.                                                                                                                                                                                                                            |
| Funkce Automatický ohřev nefunguje.                                                                                         | Je nastaven nejvyšší tepelný výkon.                                                    | Nejvyšší nastavení teploty má stejný výkon jako funkce.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                             | Zóna je horká.                                                                         | Nechte zónu dostatečně vychladnout.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                             | Snížili jste tepelný výkon na 0.                                                       | Začněte od 0 a zvyšte tepelný výkon.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  Na vícenásobné varné zóně je tmavá oblast. | Je normální, že na vícenásobné zóně je tmavá oblast.                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Ovládací panel se zahřívá na dotek.                                                                                         | Nádoba je příliš velká nebo jste ji položili příliš blízko k ovládacímu panelu.        | Je-li to možné, velké nádoby používejte na zadních varných zónách.                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  se rozsvítí.                               | Je zapnutá funkce Dětská bezpečnostní pojistka nebo Zámek.                             | Viz část „Denní používání“.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  se rozsvítí a objeví se číslo.             | U varné desky došlo k chybě.                                                           | Varnou desku vypněte a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud se znovu rozsvítí  , odpojte varnou desku od síťového napájení. Po přibližně 30 sekundách varnou desku opět zapojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko. |
|  se rozsvítí.                             | Druhá fáze napájení chybí.                                                             | Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Vyměňte pojistku, vyčkejte jednu minutu a pojistku znovu zasuňte.                                                                                                                                                                                                       |

## 8.2 Pokud problém nemůžete vyřešit...

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko. Uveďte údaje z typového štítku. U sklokeramické desky

uveďte rovněž kód ze tří číslic a písmen (je v rohu skleněného povrchu) a chybové hlášení, které se zobrazuje. Ujistěte se, že jste varnou desku používali správně. Pokud ne, budete muset servis provedený servisním technikem nebo prodejcem zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce. Informace o záruční

době a autorizovaných servisních střediscích jsou uvedeny v servisní příručce.

## 9. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 9.1 Typový štítek

Model HD6460XB:  
Typ 60 HAD 47 AO

Sériové č. ....  
AEG

PNC 949 493 066 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Vyrobeno v: Rumunsko  
7.0 kW



### 9.2 Technické údaje varné zóny

| Varná zóna   | Nominální výkon (maximální tepelný výkon) [W] | Průměr varné zóny [mm] |
|--------------|-----------------------------------------------|------------------------|
| Levá přední  | 750 / 2200                                    | 120 / 210              |
| Levá zadní   | 1200                                          | 145                    |
| Pravá přední | 1200                                          | 145                    |
| Pravá zadní  | 1500 / 2400                                   | 170 / 265              |

Pro dosažení nejlepších výsledků vaření používejte nádoby, které nejsou větší než průměr varné zóny.

## 10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 10.1 Informace o výrobku podle nařízení EU o ekologickém designu

|                                                       |                      |             |
|-------------------------------------------------------|----------------------|-------------|
| Označení modelu                                       | HD6460XB             |             |
| Typ varné desky                                       | Vestavná varná deska |             |
| Počet varných zón                                     | 4                    |             |
| Technologie ohřevu                                    | Sálavá plotýnka      |             |
| Průměr kruhových varných zón (Ø)                      | Levá přední          | 21.0 cm     |
|                                                       | Levá zadní           | 14.5 cm     |
|                                                       | Pravá přední         | 14.5 cm     |
| Délka (D) a šířka (Š) nekruhové varné zóny            | Pravá zadní          | D 26.5 cm   |
|                                                       |                      | Š 17.0 cm   |
| Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking) | Levá přední          | 194.9 Wh/kg |
|                                                       | Levá zadní           | 188.0 Wh/kg |
|                                                       | Pravá přední         | 188.0 Wh/kg |
|                                                       | Pravá zadní          | 191.6 Wh/kg |
| Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)        | 190.6 Wh/kg          |             |

IEC / EN 60350-2 – Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 2: Varné desky – metody pro měření výkonu.

## 10.2 Úspora energie

Budete-li dodržovat následující rady, můžete šetřit energii při běžném vaření.

- Při ohřívání vody použijte jen potřebné množství.
- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.

- Před zapnutím varné zóny na ni položte nádobu.
- Dno nádoby by mělo mít stejný průměr jako varná zóna.
- Menší nádoby stavte na menší varné zóny.
- Nádoby stavte přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídel nebo k jeho rozpuštění.

## 10.3 Informace o výrobku týkající se spotřeby energie a maximální doby do dosažení příslušného režimu nízké spotřeby energie

|                                                                                                            |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Spotřeba energie v režimu vypnuto                                                                          | 0.3 W |
| Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie | 2 min |

## 11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly k recyklaci uložte do příslušných odpadních kontejnerů. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklujte odpad z elektrických a elektronických

spotřebičů. Spotřebiče označené symbolem  nelikvidujte s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

# Velkommen til AEG! Tak, fordi du valgte vores produkt.



Få råd om brug, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. OM SIKKERHED.....                 | 47 |
| 2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....        | 49 |
| 3. INSTALLATION.....                 | 51 |
| 4. PRODUKTBESKRIVELSE.....           | 53 |
| 5. DAGLIG BRUG.....                  | 54 |
| 6. TIPS OG RÅD.....                  | 56 |
| 7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING..... | 57 |
| 8. FEJLFINDING.....                  | 58 |
| 9. TEKNISKE DATA.....                | 59 |
| 10. ENERGIFORBRUG.....               | 60 |
| 11. MILJØHENSYN.....                 | 61 |

## 1. ⚠ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

### 1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

## 1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt hustand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- ADVARSEL: Tilberedning med fedt eller olie, uden opsyn, kan være farligt og kan resultere i brand.
- Røg er et tegn på overophedning. Brug aldrig vand til at slukke madlavningsbranden. Sluk for produktet, og dæk flammer med f.eks. et brandtæppe eller et låg.
- ADVARSEL: Produktet må ikke forsynes gennem en ekstern kontaktanordning, som f.eks. en timer, eller være sluttet til et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes af et forsyningsværk.
- FORSIGTIG: Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedning skal overvåges kontinuerligt.
- ADVARSEL: Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogepladen.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogepladen, da de kan blive meget varme.
- Brug ikke produktet, inden det monteres i den indbyggede struktur.

- Brug ikke vandspray eller damp til at rengøre produktet.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for produktet for at undgå risiko for elektrisk stød. Hvis produktet er tilsluttet lysnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde produktet fra strømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde et autoriseret servicecenter.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- **ADVARSEL:** Brug kun beskyttelsesskærme til kogesektionen, som er designet af producenten af produktet, eller som er angivet af producenten af produktet i brugsanvisningen som egnede til brug, eller beskyttelsesskærme, som er indbygget i produktet. Brug af uegnede afskærmninger kan medføre uheld.

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation



#### **ADVARSEL!**

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.



#### **ADVARSEL!**

Risiko for personskade eller beskadigelse af apparatet.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Forsegł snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt i at forårsage ekspansion.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Montér ikke apparatet ved siden af en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Hvis apparatet monteres oven over skuffer, skal du sørge for, at der er tilstrækkelig plads mellem apparatets bund og den øverste skuffe til luftcirkulation.
- Apparatets bund kan blive varm. Sørg for at installere et separationspanel fremstillet af krydsfiner, køkkenmøbelmateriale eller andre ikke-brændbare materialer under apparatet for at forhindre adgang til bunden.
- Separationspanelet skal dække området under kogesektionen helt.

## 2.2 El-forbindelse

### ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alt elektrisk skal tilsluttes af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal jordes.
- Inden hårde hvidevarer serviceres, skal du sørge for, at de er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettislutningens elektriske mærkeværdier.
- Sørg for, at hvidevaren er installeret korrekt. En løs eller forkert netledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Brug den korrekte netledning.
- Netledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der er installeret en stødbeskyttelse.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Sørg for, at strømkablet eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med den varme hårde hvidevare eller varmt kogegej, når du tilslutter hvidevaren til en kontakt i nærheden.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Sørg for ikke at beskadige netstikket (hvis relevant) eller strømkablet. Kontakt vores autoriserede servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.

- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

## 2.3 Brug

### ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Fjern al emballage, mærkning og beskyttelsesfilm (hvis relevant) inden første brug.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Indstil kogepladen til "slukket" hver gang efter brug.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezoneerne. De kan blive meget varme.
- Betjen ikke produktet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejdsplads, og placer ikke mad i direkte kontakt med det.
- Brug ikke apparatet som en overflade til direkte madlavning. Tilberedning skal altid udføres med passende kogegej.
- Hvis overfladen på produktet er revnet, skal du øjeblikkeligt afbryde produktet fra strømforsyningen.
- Når du anbringer mad i varm olie, kan det sprøjte.
- Brug ikke aluminiumsfolie eller andre materialer mellem kogepladen og kogegejet, medmindre andet er angivet af producenten af dette produkt.
- Brug kun tilbehør, der anbefales til dette produkt af producenten.

### ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion.

- Fedtstoffer og olie kan frigive brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.

- Dampene, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indeholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges første gang.
- Anbring ikke brændbare produkter eller genstande, der er fugtet med brændbare produkter i nærheden af eller på produktet.

#### **ADVARSEL!**

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet, så du undgår risikoen for forbrændinger.
- Stil ikke et varmt grydelåg på kogesektionens glasoverflade.
- Lad ikke kogegrejet koge tørt.
- Pas på, at der ikke falder genstande eller kogegrej ned på kogepladen. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd ikke for kogezoneerne med tomt kogegrej eller uden kogegrej.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande op, når du skal flytte dem på kogepladen.

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør produktet jævnlgt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sluk for produktet, og lad det køle af inden rengøring.

- Rengør produktet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende produkter, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande, medmindre andet er angivet.

## 2.5 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet. Brug kun originale reservedele.
- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

## 2.6 Bortskaffelse

#### **ADVARSEL!**

Risiko for personskaade eller kvælning.

- Kontakt din lokale kommune for at få oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes på en korrekt måde.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip kablet af tæt på produktet, og bortskaf det.

# 3. INSTALLATION

#### **ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 3.1 Inden installationen

Notér følgende oplysninger fra typeskiltet, før du installerer kogesektionen: Typeskiltet sidder i bunden af kogesektionen.

Serienummer .....

## 3.2 Indbygningskogesektioner

Brug først indbygningskogesektionerne, når kogesektionen er samlet i de korrekte indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.

## 3.3 Tilslutningskabel

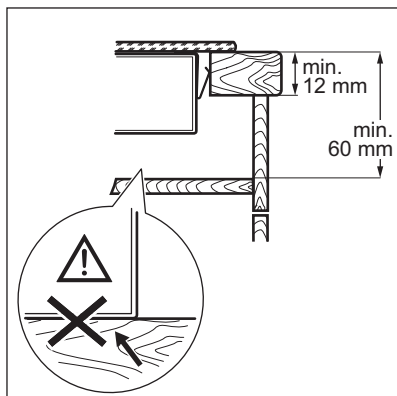
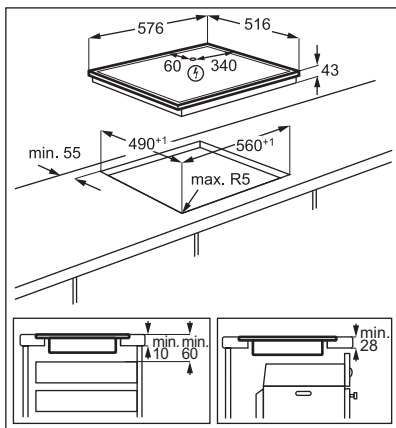
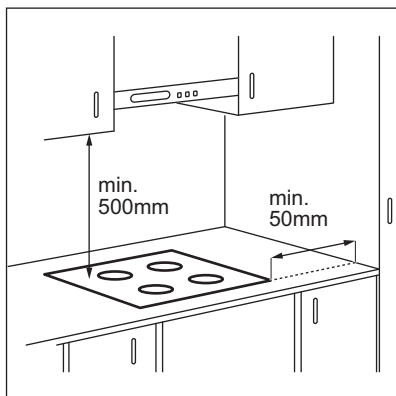
- Kogesektionen leveres med tilslutningskabel
- For at udskifte det beskadigede strømkabel skal du bruge kabeltypen: H05V2V2-F som kan modstå en

temperatur på 90 °C eller højere. Kontakt det autoriserede servicecenter.  
Tilslutningskablet må kun udskiftes af en kvalificeret elektriker.

### 3.4 Montering

Håndter produktet forsigtigt under installationen for at undgå at bøje eller beskadige rammen.

Hvis du installerer kogepladen under en emhætte, bedes du se installationsvejledningen til emhætten for den minimale afstand mellem produkterne.



Find videovejledningen "Sådan installerer du din AEG keramiske kogeplade - Montering ovenpå bordplade" ved at skrive det fulde navn, der er angivet på grafikken nedenfor.

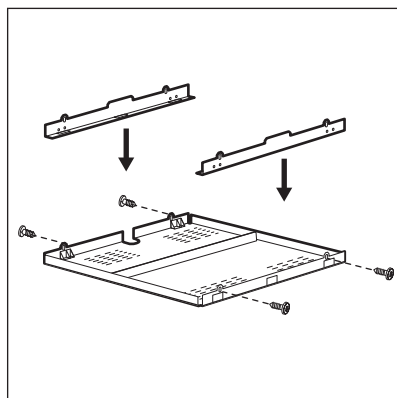


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Beskyttelsesboks



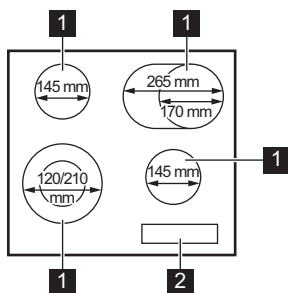
Hvis du bruger en beskyttelsesboks (ekstraudstyr), er den isolerende plade direkte under kogesektionen ikke nødvendig. Beskyttelsesboksen fås muligvis ikke i visse lande. Kontakt kundeservice.



Du kan ikke bruge beskyttelsesboksen, hvis kogesektionen monteres over en ovn.

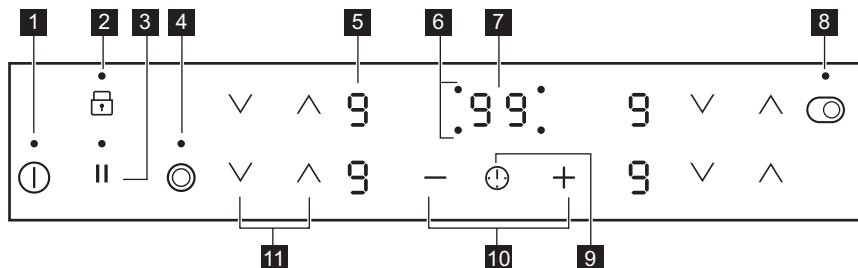
## 4. PRODUKTBESKRIVELSE

### 4.1 Oversigt over kogepladens overflade



- 1 Kogezone
- 2 Betjeningspanel

### 4.2 Betjeningspanelets layout



Brug sensorfelterne til at betjene apparatet. Display, kontrollamper og signaler viser de funktioner, der er i brug.

| Sensorfelt | Funktion              | Kommentar                               |
|------------|-----------------------|-----------------------------------------|
| 1 ①        | Tænd / Fra            | Tænder / slukker for kogesektionen.     |
| 2 ②        | Lås / Børnesikring    | Låser / låser op for betjeningspanelet. |
| 3          | Pause                 | Aktiverer / deaktiverer funktionen.     |
| 4 ③        | -                     | Tænder/slukker for yderste varmekreds.  |
| 5 -        | Display for varmetrin | Visning af varmetrinnet.                |

| Sensorfelt | Funktion                                                                          | Kommentar                     |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| <b>6</b>   | -                                                                                 | Kogezoneindikatorer for timer |
| <b>7</b>   | -                                                                                 | Timerdisplay                  |
| <b>8</b>   |  | -                             |
| <b>9</b>   |  | -                             |
| <b>10</b>  | + / -                                                                             | -                             |
| <b>11</b>  | $\wedge$ / $\vee$                                                                 | -                             |

### 4.3 Display for varmetrin

| Display                                                                          | Beskrivelse                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
|  | Kogezonen er slukket.                                                           |
|  | Kogezonen er tændt.<br>Prikken betyder en ændring på halvdelen af et varmetrin. |
|  | Pause er i brug.                                                                |
|  | Automatisk opvarmning er i brug.                                                |
|  | Der er en funktionsfejl.                                                        |
|  | En kogezone er stadig varm (restvarme).                                         |
|  | Lås / Børnesikring er i brug.                                                   |
|  | Automatisk slukning er i brug.                                                  |

## 5. DAGLIG BRUG

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 5.1 Aktivering og deaktivering

Tryk på  i 1 sekund for at tænde eller slukke for kogesektionen.

### 5.2 Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:

- alle kogezoner deaktiveres,

- du ikke indstiller varmetrinnet, når kogesektionen er aktiveret,
  - du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde/pande, en klud osv.). Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Fjern genstanden, eller rengør betjeningspanelet.
  - du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Efter et stykke tid tændes , og kogesektionen slukkes.
- Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:**

| Varmetrin                                                                              | Kogesektionen deaktiveres efter |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
|  1 - 2 | 6 timer                         |
| 3 - 4                                                                                  | 5 timer                         |
| 5                                                                                      | 4 timer                         |
| 6 - 9                                                                                  | 1,5 time                        |

### 5.3 Varmetrin

Tryk på  for at øge varmetrinnet. Tryk på  for at mindske varmetrinnet. Tryk på  og  samtidigt for at slukke for kogezone.

### 5.4 Restvarmeindikator

#### ADVARSEL!

 Så længe kontrollampen er tændt, er der risiko for forbrænding fra restvarme.

Kontrollampen  tændes, når en kogezone er varm.

Kontrollampen kan også vises:

- for de tilstødende kogezone, selv hvis du ikke bruger dem,
- når varmt kogegrej står på kold kogezone,
- når kogepladen er slukket, men kogezone stadig er varm.

Kontrollampen forsvinder, når kogezone er kølet af.

### 5.5 Aktivering og /deaktivering af de yderste ringe

Du kan justere kogeoverfladen manuelt til kogegrejets mål.

Indstil et varmetrin for kogezone. Vælg symbolet for den pågældende kogezone:  .

**Sådan aktiveres den yderste varmekreds:** Tryk på symbolet. Indikatorlampen vises.

**Sådan deaktiveres den yderste varmekreds:** Tryk på symbolet, indtil indikatoren forsvinder.

### 5.6 Automatisk opvarmning

Ved at aktivere denne funktion kan du opnå et ønsket varmetrin på kortere tid. Funktionen vælger det højeste varmetrin i et stykke tid og reducerer derefter til det korrekte niveau.



For at aktivere funktionen skal kogezone være kold.

**Sådan aktiveres funktionen for en**

**kogezone:** Tryk på , indtil det ønskede varmetrin aktiveres. Efter 3 sekunder tændes .

**Sådan slår du funktionen fra:** Tryk på .

### 5.7 Timer

#### • Nedtællingstimer

Du kan bruge denne funktion til at indstille længden af en enkelt tilberedning.

Indstil først varmetrinnet til kogezone og derefter funktionen.

**Sådan indstilles kogezone:** Tryk en eller flere gange på , til kontrollampen for en kogezone vises.

**Sådan aktiveres funktionen eller ændres**

**tiden:** Tryk på  eller  på timeren for at indstille tiden (00 - 99 minutter). Når kontrollampen for kogezone begynder at blinke, er nedtællingen begyndt.

**Sådan vises den resterende tid:** Tryk på  for at indstille kogezone. Lampen for kogezone begynder at blinke. Displayet viser resttiden.

**Sådan slår du funktionen fra:** Tryk på  for at indstille kogezone, og tryk derefter på . Uret tæller ned til 00. Lampen for kogezone forsvinder.



Når nedtællingen ender, udsendes der et lydssignal, og 00 blinker. Kogezone slukkes.

**Sådan stoppes lyden:** Tryk på .

- Minutur

Du kan bruge denne funktion, når kogesektionen er tændt, og kogezonerne kan ikke betjenes. Displayet viser varmetrinnet .

**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på  og tryk derefter på timerens  $+$  eller  $-$  for at indstille tiden. Når tiden er gået, udsendes der et lydssignal, og **00** blinker.

**Sådan stoppes lyden:** Tryk på .

**Sådan slår du funktionen fra:** Tryk på  og derefter på  $-$ . Uret tæller ned til **00**.



Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezonerne.

## 5.8 Pause

Denne funktion indstiller alle kogezoner i brug til det laveste varmetrin.

Når funktionen er i drift, er alle andre symboler på betjeningspanelerne låst.

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

1. **Aktiver funktionen ved at trykke på  $||$ .**  tændes. Varmetrinnet sænkes til 1.
2. **Deaktiver funktionen ved at trykke på  $||$ .**

Det forrige varmetrin vises.

## 5.9 Lås

Betjeningspanelet kan låses, mens kogezonerne er aktive. Det forhindrer utilsigtet ændring af varmetrinnet.

## Indstil først varmetrinnet.

**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på .  tændes i 4 sekunder. Timeren forbliver tændt.

**Sådan slår du funktionen fra:** Tryk på . Det forrige varmetrin aktiveres.



Når du slukker for kogesektionen, deaktiverer du også denne funktion.

## 5.10 Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

**Sådan aktiveres funktionen:** Tænd for kogesektionen med . Indstil ikke et varmetrin. Tryk på  i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med .

**Sådan slår du funktionen fra:** Tænd for kogesektionen med . Indstil ikke et varmetrin. Tryk på  i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med .

**Sådan tilsidesættes funktionen til en enkelt tilberedning:** Tænd for kogesektionen med .  tændes. Tryk på  i 4 sekunder. **Indstil varmetrinnet inden 10 sekunder.** Kogesektionen kan betjenes. Når du tænder for kogesektionen med , aktiveres funktionen igen.

# 6. TIPS OG RÅD



## ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 6.1 Kogegrej

- For at forhindre overophedning og forbedre zonernes ydeevne skal kogegrejet være så tykt og fladt som muligt.

- Sørg for, at pandens bund er ren og tør, inden den placeres på kogepladens overflade.
- Pas altid på med ikke at skubbe eller gnide kogegrejet mod glassets kanter og hjørner, da dette kan knække eller beskadige glasoverfladen.



Kogegrej af emaljeret stål og med aluminiums- eller kobberbund kan give misfarvninger på den glaserede overflade.

## 6.2 Forenklet tilberedningsvejledning



Data i tabellen er kun vejledende.

| Varmeindstillinger | Brug til at:                                                                                                                          | Tid (min.)  | Råd                                                                                                       |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - 1                | Hold tilberedt mad varm.                                                                                                              | efter behov | Læg låg på kogegrejet.                                                                                    |
| 1 - 2.             | Hollandaise sauce, smelt: smør, chokolade, husblas.                                                                                   | 5 - 25      | Rør rundt en gang imellem.                                                                                |
| 2.                 | Tilbered: luftige omeletter, spejlæg.                                                                                                 | 10 - 40     | Tilbered med låg.                                                                                         |
| 2. - 3.            | Småkogning af ris- og mælkebaserede retter, opvarmning af færdigretter.                                                               | 25 - 50     | Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkebaserede retter halvvejs i tilberedningen. |
| 3. - 4.            | Lav stuede grøntsager, fisk, kød.                                                                                                     | 20 - 45     | Tilsæt et par spiseskefulde vand. Kontrollér vandmængden under processen.                                 |
| 4. - 5.            | Damp kartofler og andre grøntsager.                                                                                                   | 20 - 60     | Dæk bunden af gryden med 1-2 cm vand. Kontrollér vandniveauet under processen. Lad låget sidde på gryden. |
| 4. - 5.            | Tilbered større mængder mad, sammenkogte retter og supper.                                                                            | 60 - 150    | Op til 3 l væske plus ingredienser.                                                                       |
| 5. - 7             | Let stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, opbagte saucer, æg, pandekager, æbleskiver. | efter behov | Vend efter behov.                                                                                         |
| 7 - 8              | Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.                                                                               | 5 - 15      | Vend efter behov.                                                                                         |
| 9                  | Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.                                         |             |                                                                                                           |

## 7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 7.1 Generelle oplysninger

- Rengør kogepladen efter hver brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.
- Ridser eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for, hvordan kogepladen fungerer.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogepladen.

- Brug altid en skraber, der anbefales til kogeplader med glasoverflade. Brug kun skraber som et ekstra værktøj til rengøring af glasset efter standardrengøringsproceduren.



### ADVARSEL!

Brug ikke knive eller andre skarpe metalredskaber til at rengøre glasoverfladen.

## 7.2 Rengøring af

- **Fjern straks:** smeltet plastik, plastfolie, salt, sukker og mad med sukker, da det ellers kan beskadige kogesektionen. Vær forsigtig og undgå forbrændinger. Brug en speciel kogepladeskraber på glasoverfladen i en spids vinkel og bevæg bladet hen over overfladen.
- **Når kogesektionen er tilstrækkeligt afkølet fjernes:** kalkringe, vandringe,

fedtpletter, metallisk misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.

- **Fjern skinnende metallisk misfarvning:** Brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.

## 8. FEJLFINDING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 8.1 Hvad gør jeg, hvis ...

| Problem                                                                                                    | Mulig årsag                                                                                          | Afhjælpning                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kogepladen kan ikke tændes eller betjenes.                                                                 | Kogepladen er ikke tilsluttet en strømforsyning, eller også er den tilsluttet forkert.               | Kontrollér, om kogepladen er tilsluttet korrekt til strømforsyningen.                                                            |
|                                                                                                            | Sikringen er sprunget.                                                                               | Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i streg. |
|                                                                                                            | Du indstillede ikke varmetrinnet indenfor 10 sekunder.                                               | Tænd for kogepladen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.                                                          |
|                                                                                                            | Du har rørt ved to eller flere sensorfelter samtidigt.                                               | Berør kun ét sensorfelt.                                                                                                         |
|                                                                                                            | Pause er i brug.                                                                                     | Se "Pause".                                                                                                                      |
|                                                                                                            | Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.                                                    | Rengør betjeningspanelet.                                                                                                        |
| Du kan høre en konstant biplyd.                                                                            | Den elektriske tilslutning er forkert.                                                               | Kobl kogepladen fra strømforsyningen. Bed en autoriseret elektriker om at kontrollere installationen.                            |
| Der lyder et akustisk signal, og kogepladen slukkes.<br>Der udsendes et lydsignal, når kogepladen slukkes. | Du har lagt noget på et eller flere sensorfelter.                                                    | Fjern genstanden fra sensorfelterne.                                                                                             |
| Kogepladen slukkes.                                                                                        | Du har lagt noget på sensorfeltet ①.                                                                 | Fjern genstanden fra sensorfeltet.                                                                                               |
| Kontrollampen for restvarme tænder ikke.                                                                   | Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid, eller også er sensoren beskadiget. | Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis zonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm.                        |

| Problem                                                                                                                | Mulig årsag                                                                   | Afhjælpning                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Automatisk opvarmning går ikke i gang.                                                                                 | Det højeste varmetrin er indstillet.                                          | Det højeste varmetrin har samme effekt som funktionen.                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                        | Zonen er varm.                                                                | Lad zonen blive tilstrækkeligt afkølet.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                        | Du har reduceret varmetrinnet til 0.                                          | Start fra 0, og øg varmetrinnet.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  Der er et mørkt område på multizonen. | Det er normalt, at der er et mørkt område på multizonen.                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Betjeningspanelet bliver meget varmt at røre ved.                                                                      | Kogegrejet er for stort, eller du anbringer det for tæt på betjeningspanelet. | Sæt om muligt stort kogegrej på de bagste kogezoner.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  tændes.                               | Børnesikring eller Lås er i brug.                                             | Se "Daglig brug".                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  og et tal lyser.                      | Der er en fejl i kogepladen.                                                  | Sluk for kogepladen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis  tændes igen, skal kogepladen frakobles strømforsyningen. Tilslut kogepladen igen efter 30 sekunder. Tal med et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter. |
|  tændes.                               | Anden fase af strømforsyningen mangler.                                       | Kontrollér, om kogepladen er tilsluttet korrekt til strømforsyningen. Fjern sikringen, vent et minut, og sæt sikringen igen.                                                                                                                                                                                         |

## 8.2 Hvis du ikke kan løse problemet ...

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Oplys specifikationerne på typeskiltet. Oplys desuden den trecifrede kode på glaskeramikken (der står i hjørnet af

glaspladen) og den fejlmeddelelse, der vises. Kontrollér, at du har betjent kogesektionen korrekt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysningerne om garantiperiode og autoriserede servicecentre fremgår af servicebogen.

## 9. TEKNISKE DATA

### 9.1 Typeskilt

Model HD6460XB:  
Type 60 HAD 47 AO

Serienr. ....  
AEG

PNC 949 493 066 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Fremstillet i: Rumænien  
7.0 kW



## 9.2 Specifikation for kogezone

| Kogezone         | Nominel effekt (maks. varme-trin) [W] | Kogesektions diameter [mm] |
|------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| Forreste venstre | 750 / 2200                            | 120 / 210                  |
| Bageste venstre  | 1200                                  | 145                        |
| Forreste højre   | 1200                                  | 145                        |
| Bageste højre    | 1500 / 2400                           | 170 / 265                  |

For at opnå optimale tilberedningsresultater bør du ikke bruge kogegrej, der er større end kogezonens diameter.

## 10. ENERGIFORBRUG

### 10.1 Produktoplysninger i henhold til EU Ecodesign Forordning

|                                                  |                       |             |
|--------------------------------------------------|-----------------------|-------------|
| Identifikation af model                          | HD6460XB              |             |
| Type kogesektion                                 | Indbygget kogesektion |             |
| Antal kogezone                                   | 4                     |             |
| Opvarmningsteknologi                             | Keramisk kogeplade    |             |
| Diameter af runde kogezone (Ø)                   | Forreste venstre      | 21.0 cm     |
|                                                  | Bageste venstre       | 14.5 cm     |
|                                                  | Forreste højre        | 14.5 cm     |
| Længde (L) og bredde (B) af ikke-rund kogezone   | Bageste højre         | L 26.5 cm   |
|                                                  |                       | B 17.0 cm   |
| Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking) | Forreste venstre      | 194.9 Wh/kg |
|                                                  | Bageste venstre       | 188.0 Wh/kg |
|                                                  | Forreste højre        | 188.0 Wh/kg |
|                                                  | Bageste højre         | 191.6 Wh/kg |
| Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)   | 190.6 Wh/kg           |             |

IEC / EN 60350-2 – Elektroniske husholdningsapparater til madlavning – Del 2: Kogesektioner – Metoder til måling af ydeevne.

### 10.2 Energibesparelse

Du kan spare energi ved madlavning i hverdagen, hvis du følger nedenstående råd.

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.
- Kom altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.

- Inden du aktiverer kogezonen, skal du stille kogegrejet på den.
- Kogegrejets bund skal have den samme diameter som kogezonen.
- Sæt mindre kogegrej på de mindre kogezone.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezonen.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller til at smelte mad.

10.3 Produktinformation om strømforbrug og maksimal tid til at nå den relevante lave strømtilstand

|                                                                                        |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Strømforbrug i slukket tilstand                                                        | 0.3 W |
| Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strømtilstand | 2 min |

11. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Læg emballagen i relevante beholdere for at genbruge den. Hjælper med at beskytte miljøet og folkesundheden ved at genbruge affald fra elektriske og elektroniske apparater. Bortskaf ikke apparater, der er markeret med

symbolet  med husholdningsaffaldet. Returnér produktet til din lokale genbrugsplads eller kontakt dit kommunale kontor.

**Welkom bij AEG! Hartelijk dank dat je voor onze apparatuur hebt gekozen.**



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, informatie met betrekking tot service en reparatie:  
**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....    | 62 |
| 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN..... | 65 |
| 3. INSTALLEREN.....              | 67 |
| 4. PRODUCTBESCHRIJVING.....      | 69 |
| 5. DAGELIJKS GEBRUIK.....        | 70 |
| 6. AANWIJZINGEN EN TIPS.....     | 72 |
| 7. ONDERHOUD EN REINIGING.....   | 73 |
| 8. PROBLEEMOPLOSSING.....        | 74 |
| 9. TECHNISCHE GEGEVENS.....      | 75 |
| 10. ENERGIEVERBRUIK.....         | 76 |
| 11. HET MILIEUPERSPECTIEF.....   | 77 |

## 1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

### 1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te

worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

## **1.2 Algemene veiligheid**

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. U dient te voorkomen de verwarmingselementen aan te raken.
- **WAARSCHUWING:** Onbewaakt koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Rook is een indicatie van oververhitting. Gebruik nooit water om het kookvuur te blussen. Schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met bijv. een branddeken of deksel.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat mag niet van stroom worden voorzien door een extern schakelapparaat, zoals een tijdklok, of aangesloten worden op een circuit dat door

het elektriciteitsbedrijf regelmatig aan en uit wordt geschakeld.

- **OPGELET:** Tijdens het kookproces moet u in de buurt blijven Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat niet voordat je het in de ingebouwde constructie installeert.
- Gebruik geen waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om de kans op elektrische schokken te vermijden. In het geval het apparaat rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdt u de zekering om het apparaat van de stroom te halen. Neem altijd contact op met de erkende servicedienst.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkende service of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Installeren



#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.



#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of schade aan het apparaat.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Zorg ervoor dat u onder het apparaat een scheidingspaneel installeert dat gemaakt is van triplex, keukenkastmateriaal of ander niet-brandbaar materiaal om te voorkomen dat hij de bodem raakt.
- Het afscheidingspaneel moet het volledige gebied onder de kookplaat bedekken.

### 2.2 Elektrische aansluiting



#### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- , moet het apparaat geaard worden.
- Verzeker jezelf ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat je welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Controleer of het apparaat correct geïnstalleerd is. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ertoe leiden dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik het juiste netsnoer.
- Zorg dat de stroomkabel niet verstrikt raakt.
- Controleer of er een aardlekschakelaar is geïnstalleerd.
- Gebruik de trekontlastingsklem op de kabel.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als je het apparaat op een nabijgelegen contactdoos aansluit.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg ervoor dat je de stekker (indien van toepassing) of het netsnoer niet beschadigt. Neem contact op met ons erkende servicecentrum of een elektricien om een beschadigde stroomkabel te vervangen.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.

- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

## 2.3 Gebruik



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen, etiketten en beschermfolie (indien van toepassing).
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na ieder gebruik.
- Plaats geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Ze kunnen heet worden.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Gebruik het apparaat niet als werkoppervlak en plaats geen voedsel in direct contact met het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet als een direct kookoppervlak. Koken moet altijd worden uitgevoerd met geschikt kookgerei.
- Als het oppervlak van het apparaat gebarsten is, koppel het apparaat dan onmiddellijk los van de stroomtoevoer om elektrische schokken te voorkomen.
- Als je voedsel in hete olie plaatst, kan het spatten.

- Gebruik geen aluminiumfolie of andere materialen tussen het kookoppervlak en het kookgerei, tenzij anders aangegeven door de fabrikant van dit apparaat.
- Gebruik alleen accessoires die door de fabrikant voor dit apparaat worden aanbevolen.



### WAARSCHUWING!

Risico op brand en explosie.

- Wanneer ze verwarmd worden, kunnen vetten en oliën ontvlambare dampen afgeven. Houd open vuur of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vetten en oliën wanneer je ermee kookt.
- De dampen die boven hete olie ontstaan kunnen spontaan ontbranden.
- Gebruikte olie, die voedselresten kan bevatten, kan ontbranden bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die bevochtigd zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



### WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Plaats geen heet kookgerei op het bedieningspaneel om het risico op brandwonden te vermijden.
- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Zorg ervoor dat je geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat laat vallen. Het oppervlak kan beschadigd raken.
- Schakel de kookzones niet terwijl er leeg kookgerei of geen kookgerei op geplaatst is.
- Kookgerei gemaakt van gietijzer, aluminium of met een beschadigde bodem kan krassen op het glas/glaskeramiek veroorzaken. Til deze voorwerpen altijd op als je ze op de kookplaat moet verplaatsen.

## 2.4 Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.

- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Reinig het apparaat met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schurende producten, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen, tenzij anders aangegeven.

## 2.5 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke

apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

## 2.6 Verwijdering



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

# 3. INSTALLEREN



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 3.1 Voor montage

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

Serienummer .....

## 3.2 Ingebouwde kookplaten

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

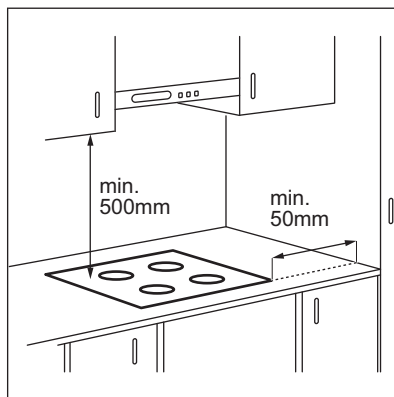
## 3.3 Aansluitsnoer

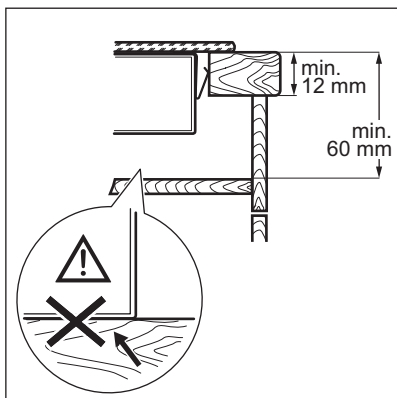
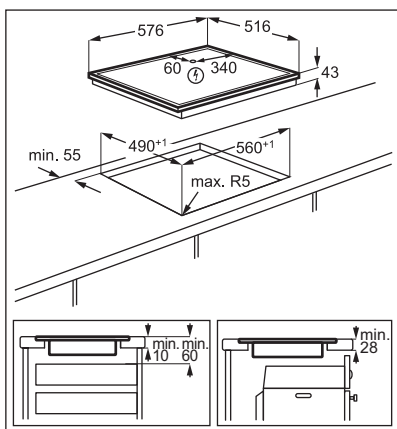
- De kookplaat wordt geleverd met een aansluitkabel
- Gebruik als vervanging van het beschadigde netsnoer het volgende snoertype: H05V2V2-F dat bestand is tegen een temperatuur van 90°C of hoger. Neem contact op met de servicedienst. Het aansluitsnoer mag alleen worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien.

## 3.4 Montage

Hanteer het apparaat voorzichtig tijdens de installatie om buigen of beschadiging van het frame te voorkomen.

Als je de kookplaat onder een kap installeert, raadpleeg je de installatie-instructies van de afzuigkap voor de minimumafstand tussen de apparaten.





Zoek de videotutorial "Hoe installeert u uw AEG stralingskookplaat - installatie op het aanrecht" door de volledige naam die in de onderstaande afbeelding staat in te typen.

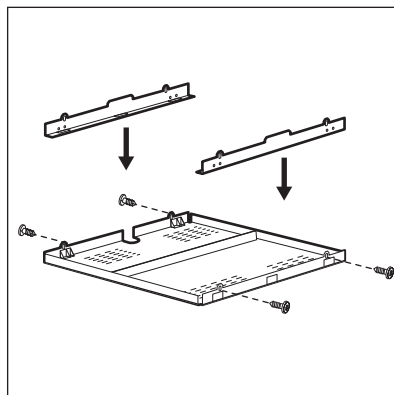


[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
 Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Beschermingsdoos



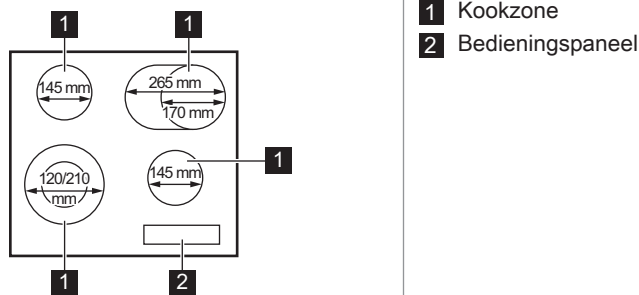
Als u een beveiligingsdoos gebruikt (een extra accessoire), dan is de beschermvloer direct onder de kookplaat niet nodig. Het accessoire voor de beschermingsdoos is in sommige landen mogelijk niet verkrijgbaar. Neem contact op met de klantenservice.



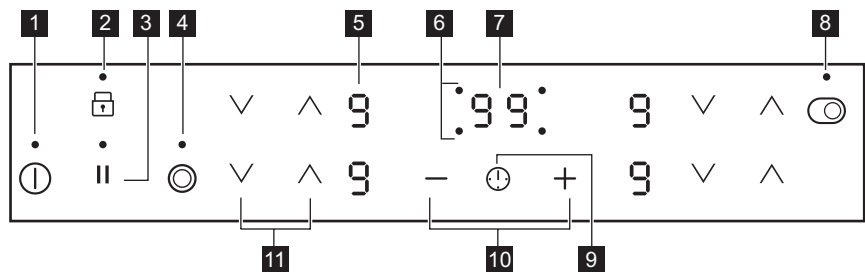
U kunt de beveiligingsdoos niet gebruiken als u de kookplaat boven een oven installeert.

# 4. PRODUCTBESCHRIJVING

## 4.1 Indeling van het kookoppervlak



## 4.2 Indeling van het bedieningspaneel



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

| Tiptoets | Functie                                   | Opmerking                                       |
|----------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1        | Aan/Uit                                   | De kookplaat in- en uitschakelen.               |
| 2        | Blokkering / Kinderbeveiligingsinrichting | Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen. |
| 3        | Pauze                                     | De functie in- en uitschakelen.                 |
| 4        | -                                         | Het in- en uitschakelen van de buitenste ring.  |
| 5 -      | Kookstanddisplay                          | De kookstand weergeven.                         |
| 6 -      | Timerindicatie voor de kookzones          | Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.    |
| 7 -      | Timerdisplay                              | De tijd in minuten weergeven.                   |
| 8        | -                                         | Het in- en uitschakelen van de buitenste ring.  |

| Tiptoets                                                                             | Functie | Opmerking                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------------------|
| 9   | -       | Om de kookzone te selecteren.   |
| 10  | -       | De tijd verlengen of verkorten. |
| 11  | -       | Het instellen van de kookstand. |

4.3 Kookstanddisplays

| Scherm                                                                           | Beschrijving                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | De kookzone is uitgeschakeld.                                                                 |
|  | De kookzone wordt gebruikt.<br>De stip betekent een niveauverandering van half zoveel warmte. |
|  | Pauze werkt.                                                                                  |
|  | Automatisch opwarmen werkt.                                                                   |
|  | Er is een storing.                                                                            |
|  | Er is nog een kookzone heet (restwarmte).                                                     |
|  | Blokkering / Kinderbeveiligingsinrichting werkt.                                              |
|  | Automatische uitschakeling werkt.                                                             |

5. DAGELIJKS GEBRUIK

 **WAARSCHUWING!**  
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 In- of uitschakelen

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

5.2 Automatische uitschakeling

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- alle kookzones zijn uitgeschakeld,
- u de kookstand niet instelt nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld,
- u iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt

- uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- u een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na een tijdje gaat  aan en schakelt de kookplaat uit.
- De verhouding tussen kookstand en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:**

| Warmte-instelling                                                                           | De kookplaat wordt uitgeschakeld na |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
|  , 1 - 2 | 6 uur                               |
| 3 - 4                                                                                       | 5 uur                               |
| 5                                                                                           | 4 uur                               |
| 6 - 9                                                                                       | 1,5 uur                             |

### 5.3 De kookstand

∧ aanraken om te verhogen. ∨ aanraken om te verlagen. Raak ∧ en ∨ tegelijkertijd aan om de kookzone uit te schakelen.

### 5.4 Restwarmte-indicator



#### WAARSCHUWING!



Zolang het indicatielampje zichtbaar is, bestaat er een risico op brandwonden door restwarmte.

Het indicatielampje  verschijnt als een kookzone heet is.

Het indicatielampje kan ook verschijnen:

- voor de aangrenzende kookzones, zelfs als je ze niet gebruikt,
- als er heet kookgerei op de koude kookzone wordt geplaatst,
- als de kookplaat is uitgeschakeld, maar de kookzone nog heet is.

Het indicatielampje verdwijnt als de kookzone is afgekoeld.

### 5.5 Activeren en deactiveren van de buitenringen

Je kunt het kookoppervlak handmatig aanpassen aan de afmetingen van het kookgerei.

Stel een kookstand in voor de kookzone. Kies het symbool voor de kookzone:  .

**Om de buitenste ring te activeren:** raak het symbool aan. Het indicatielampje verschijnt.

**Om de buitenste ring uit te schakelen:** raak het symbool aan totdat het indicatielampje verdwijnt.

### 5.6 Automatisch opwarmen

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



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

### Om de functie voor een kookzone in te

**schakelen:** raak  aan tot de correcte warmte-instelling gaat branden. Na 3 seconden gaat  branden.

**De functie uitschakelen:** raak .

### 5.7 Timer

#### • Timer met aftelfunctie

U kunt deze functie gebruiken om de lengte van één kooksessie in te stellen.

Stel eerst de warmtestand voor de kookzone in en dan de functie.

**Om de kookzone in te stellen:** tik

herhaaldelijk op  totdat het lampje van een kookzone verschijnt.

**Om de functie te activeren of de tijd te**

**wijzigen:** tik op  of  van de timer om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Als het lampje van de kookzone gaat knipperen, wordt de tijd afgeteld.

**Om de resterende tijd te zien:** tik op  om de kookzone in te stellen. Het indicatielampje van de kookzone begint te knipperen. Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.

**Om de functie te deactiveren:** tik op  om de kookzone in te stellen en tik vervolgens op . De resterende tijd telt terug tot 00. Het indicatielampje van de kookzone verdwijnt.



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

**Om de functie te stoppen:** tik op .

#### • Kookwekker

U kunt deze functie gebruiken wanneer de kookplaat is ingeschakeld maar de kookzones niet werken. De warmtestand op het display toont .

**Om de functie te activeren:** tik op  en tik vervolgens op  of  van de timer om de tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00.

**Om de functie te stoppen:** tik op .

**Om de functie te deactiveren:** tik op  en tik vervolgens op . De resterende tijd telt terug tot 00.



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

## 5.8 Pauze

Deze functie stelt alle kookzones in die op de laagste warmte-instelling werken.

Als de functie in werking is, zijn alle andere symbolen op de bedieningspanelen vergrendeld.

De functie stopt de timerfuncties niet.

**1. Om de functie in te schakelen:** druk op .

 gaat aan. De warmte-instelling wordt verlaagd naar 1.

**2. Om de functie uit te schakelen,** druk op .

De vorige kookstand verschijnt.

## 5.9 Blokkering

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

**Stel eerst de kookstand in.**

**De functie inschakelen:** raak  aan.  gaat gedurende 4 seconden aan. De timer blijft aan.

**De functie uitschakelen:** Raak  aan. De vorige kookstand gaat aan.



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

## 5.10 Kinderbeveiligingsinrichting

Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.

**Om de functie te activeren:** activeer de kookplaat met . Stel geen warmteinstelling in. Raak  4 seconden aan.  gaat aan. Schakel de kookplaat uit met .

**Om de functie te deactiveren:** activeer de kookplaat met . Stel geen warmteinstelling in. Raak  4 seconden aan.  gaat aan. Schakel de kookplaat uit met .

**Om de functie voor slechts één kooksessie te onderdrukken:** activeer de kookplaat met .  gaat aan. Raak  4 seconden aan. **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt de kookplaat bedienen.

Als u de kookplaat uitschakelt met , treedt de functie weer in werking.

# 6. AANWIJZINGEN EN TIPS



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

## 6.1 Pannen

- Om oververhitting te voorkomen en de prestaties van de zones te verbeteren, moet het kookgerei zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Zorg ervoor dat bodems schoon en droog zijn voordat het kookgerei op de kookplaat worden gezet.



Pannen gemaakt van geëmailleerd staal of met aluminium of koperen bodems kunnen tot verkleuringen van de glazen keramische kookplaat leiden.

## 6.2 Vereenvoudigde kookgids



De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

| Warmte-instelling | Gebruik om het volgende te doen:                                                                                     | Tijd (min)   | Tips                                                                                                                |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - 1               | Houd gekookt voedsel warm.                                                                                           | indien nodig | Doe een deksel op het kookgerei.                                                                                    |
| 1 - 2.            | Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.                                                                | 5 - 25       | Roer af en toe.                                                                                                     |
| 2.                | Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.                                                                        | 10 - 40      | Kook met een deksel erop.                                                                                           |
| 2. - 3.           | Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op basis van melk, reeds bereide gerechten opwarmen.             | 25 - 50      | Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst en roer gerechten op melkbasis halverwege de procedure door.    |
| 3. - 4.           | Stoofgroenten, vis, vlees.                                                                                           | 20 - 45      | Voeg een paar eetlepels water toe. Controleer de hoeveelheid water tijdens het proces.                              |
| 4. - 5.           | Stoom aardappelen en andere groenten.                                                                                | 20 - 60      | Bedek de bodem van de pan met 1-2 cm water. Controleer het waterpeil tijdens het proces. Houd het deksel op de pan. |
| 4. - 5.           | Kook grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.                                                          | 60 - 150     | Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.                                                                                |
| 5. - 7.           | Zacht bakken: escalope, kalfscordon bleu, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts. | indien nodig | Draai om wanneer nodig.                                                                                             |
| 7 - 8             | Flink bakken, hash browns, lendenbiefstuk, steaks.                                                                   | 5 - 15       | Draai om wanneer nodig.                                                                                             |
| 9                 | Kook water, kook pasta, schroei vlees (goulash, braadpan), frituur frietjes.                                         |              |                                                                                                                     |

## 7. ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 7.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.
- Krassen of donkere vlekken op het oppervlak hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.

- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik altijd een schraper die wordt aanbevolen voor kookplaten met een glazen oppervlak. Gebruik de schraper alleen als extra hulpmiddel voor het reinigen van het glas na de standaard reinigingsprocedure.



### WAARSCHUWING!

Gebruik geen messen of ander scherp, metalen gereedschap om het glasoppervlak te reinigen.

## 7.2 Het kookplaat reinigen

- **Verwijder onmiddellijk:** gesmolten kunststof, plastic folie, zout, suiker en suikerhoudend voedsel, anders kan dit schade aan de kookplaat veroorzaken. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Gebruik de speciale schraper op de glazen plaat en verwijder resten

door het blad over het oppervlak te schuiven.

- **Verwijder dit als de kookplaat voldoende afgekoeld is:** kalkringen, watteringen, vetvlekken, glanzende metaalverkleuring. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Veeg de kookplaat na het reinigen droog met een zachte doek.
- **Verwijder glanzende metaalverkleuring:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

## 8. PROBLEEMOPLOSSING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 8.1 Wat moet je doen als ...

| Probleem                                           | Mogelijke oorzaak                                                                                                                     | Oplossing                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Je kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen. | De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.                                                       | Controleer of de kookplaat goed aangesloten is op het lichtnet.                                                                                            |
|                                                    | De zekering is doorgeslagen.                                                                                                          | Verzeker je ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neem je contact op met een erkende installateur. |
|                                                    | Je stelde gedurende 10 seconden geen kookstand in.                                                                                    | Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.                                                                                |
|                                                    | Je hebt 2 of meer sensorvelden tegelijkertijd aangeraakt.                                                                             | Raak slechts één sensorveld aan.                                                                                                                           |
|                                                    | Pauze is in werking.                                                                                                                  | Zie "Pause".                                                                                                                                               |
| Je kunt een constant piepgeluid horen.             | Water of vetvlekken op het bedieningspaneel.                                                                                          | Reinig het bedieningspaneel.                                                                                                                               |
|                                                    | De elektrische aansluiting is verkeerd.                                                                                               | Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende elektricien.                                        |
|                                                    | Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal. | Je hebt iets op een of meer sensorvelden geplaatst. Verwijder het voorwerp van de sensorvelden.                                                            |

| Probleem                                                                                                                       | Mogelijke oorzaak                                                                            | Oplossing                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| De kookplaat wordt uitgeschakeld.                                                                                              | Je hebt iets op het sensorveld ① geplaatst.                                                  | Verwijder het voorwerp van het sensorveld.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| De restwarmte-indicator gaat niet aan.                                                                                         | De zone is niet heet omdat deze slechts kortstondig is gebruikt, of de sensor is beschadigd. | Als de zone voldoende lang gebruikt is om heet te zijn, neem je contact op met een erkende servicedienst.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Automatisch opwarmen werkt niet.                                                                                               | De hoogste kookstand is ingesteld.                                                           | De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de functie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                | De zone is heet.                                                                             | Laat de zone voldoende afkoelen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                | Je hebt de kookstand verlaagd naar 0.                                                        | Begin vanaf 0 en verhoog de kookstand.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  Er is een donker deel op de meervoudige zone. | Het is normaal dat er een donkere zone op de meervoudige zone is.                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Het bedieningspaneel wordt heet bij aanraking.                                                                                 | Het kookgerei is te groot of je plaatst het te dicht bij het bedieningspaneel.               | Plaats grotere pannen indien mogelijk op de achterste kookzones.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  gaat aan.                                     | Kinderbeveiligingsinrichting of Blokkering werkt.                                            | Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  en een getal gaan branden.                    | Er is een fout opgetreden in de kookplaat.                                                   | Schakel de kookplaat uit en schakel deze na 30 seconden weer in. Wanneer  weer verschijnt, trek je de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Steek de stekker van de kookplaat er na 30 seconden weer in. Als het probleem zich blijft voordoen, neem je contact op met een erkende servicedienst. |
|  gaat aan.                                     | De tweede fase van de stroomtoevoer ontbreekt.                                               | Controleer of de kookplaat goed aangesloten is op het lichtnet. Verwijder de zekering, wacht een minuut, en plaats de zekering weer terug.                                                                                                                                                                                                                                                 |

## 8.2 Als je geen oplossing kunt vinden...

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling. Verstrek de gegevens van het typeplaatje. Geef ook de driecijferige code voor het glaskeramiek (bevindt zich in de hoek van het glazen

oppervlak) en een foutmelding die gaat branden. Zorg ervoor dat je de kookplaat correct gebruikt. Is dit niet het geval, dan is het onderhoud door een servicemonteur of dealer niet gratis, ook niet tijdens de garantieperiode. De informatie over garantieperiode en geautoriseerde servicecentra staat in het garantieboekje.

## 9. TECHNISCHE GEGEVENS

### 9.1 Typeplaatje

Model HD6460XB

PNC 949 493 066 00

Type 60 HAD 47 AO

Serienr. ....  
AEG

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Gemaakt in: Roemenië  
7.0 kW  


9.2 Specificatie kookzones

| Kookzone     | Nominaal vermogen (max. warmte-instelling) [W] | Diameter kookzone [mm] |
|--------------|------------------------------------------------|------------------------|
| Links voor   | 750 / 2200                                     | 120 / 210              |
| Links achter | 1200                                           | 145                    |
| Rechtsvoor   | 1200                                           | 145                    |
| Rechtsachter | 1500 / 2400                                    | 170 / 265              |

Gebruik voor optimale kookresultaten kookgerei dat niet groter is dan de diameter van de kookzone.

10. ENERGIEVERBRUIK

10.1 Productinformatie volgens de EU Ecodesign regulering

|                                                    |                    |             |
|----------------------------------------------------|--------------------|-------------|
| Modelnummer                                        | HD6460XB           |             |
| Type kookplaat                                     | Inbouwkookplaat    |             |
| Aantal kookzones                                   | 4                  |             |
| Verwarmingstechnologie                             | Stralingsverwarmer |             |
| Diameter van ronde kookzones (Ø)                   | Links voor         | 21.0 cm     |
|                                                    | Links achter       | 14.5 cm     |
|                                                    | Rechtsvoor         | 14.5 cm     |
| Lengte (L) en breedte (W) van niet-ronde kookzone  | Rechtsachter       | L 26.5 cm   |
|                                                    |                    | W 17.0 cm   |
| Energieverbruik per kookzone (EC electric cooking) | Links voor         | 194.9 Wh/kg |
|                                                    | Links achter       | 188.0 Wh/kg |
|                                                    | Rechtsvoor         | 188.0 Wh/kg |
|                                                    | Rechtsachter       | 191.6 Wh/kg |
| Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob) | 190.6 Wh/kg        |             |

IEC / EN 60350-2 - Huishoudelijke elektrische kookapparaten - Deel 2: Kookplaten - Methoden voor het meten van prestaties.

10.2 Energiebesparende

Je kunt energie besparen tijdens het dagelijks koken als je de onderstaande aanwijzingen volgt.

- Gebruik bij het opwarmen van water alleen de hoeveelheid die je nodig hebt.
- Plaats, indien mogelijk, altijd de deksels op het kookgerei.
- Plaats het kookgerei op de kookzone voordat je deze inschakelt.
- De bodem van het kookgerei moet dezelfde diameter hebben als de kookzone.

- Plaats het kleinere kookgerei op de kleinere kookzones.
  - Plaats het kookgerei direct in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of om het te laten smelten.

**10.3 Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken**

|                                                                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Stroomverbruik in uit-modus                                                                                         | 0.3 W |
| De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken | 2 min |

**11. HET MILIEUPERSPECTIEF**

Recycle materialen met het symbool . Gooi de verpakking in de juiste containers om het te recycleren. Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi

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

**Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.**



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Subject to change without notice.

**CONTENTS**

1. SAFETY INFORMATION..... 78

2. SAFETY INSTRUCTIONS..... 80

3. INSTALLATION..... 82

4. PRODUCT DESCRIPTION..... 84

5. DAILY USE..... 85

6. HINTS AND TIPS..... 87

7. CARE AND CLEANING..... 88

8. TROUBLESHOOTING..... 89

9. TECHNICAL DATA..... 90

10. ENERGY EFFICIENCY..... 91

11. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... 92

**1. ⚠ SAFETY INFORMATION**

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location 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 the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

## **1.2 General Safety**

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Smoke is an indication of overheating. Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: 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 the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- 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.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation

#### **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

#### **WARNING!**

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces of the cabinet with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling 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 separation panel made from plywood, kitchen carcass material or other non-flammable materials under the appliance to prevent access to the bottom.

- The separation panel has to cover the area under the hob completely.

## 2.2 Electrical Connection

### **WARNING!**

Risk of fire and electric 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 parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- 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 a socket.
- 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.

## 2.3 Use

### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not change the specification of this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to "off" after each use.
- 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 comes in contact with water.
- Do not use the appliance as work surface and do not place food in direct contact with it.
- Do not use the appliance as a direct cooking surface. Cooking must always be performed by using appropriate cookware.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply to prevent the electric shock.
- When you place food into hot oil, it may splash.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

### **WARNING!**

Risk of fire and explosion.

- Fats and oils when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that 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 moistened 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 to avoid the risk of burns.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware 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.
- 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.

### **2.4 Care and cleaning**

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

- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects, unless otherwise specified.

### **2.5 Service**

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

### **2.6 Disposal**



#### **WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

- Contact your local authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

## **3. INSTALLATION**



#### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### **3.1 Before the installation**

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

Serial number .....

### **3.2 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.

### **3.3 Connection cable**

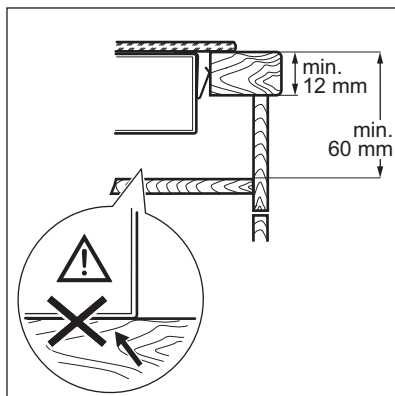
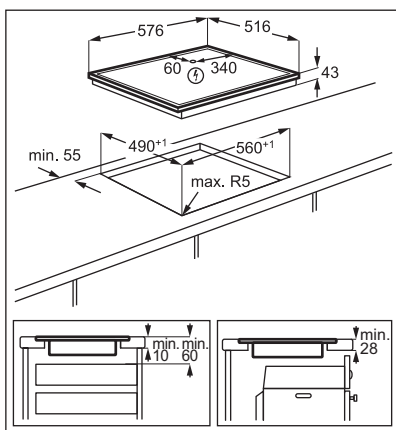
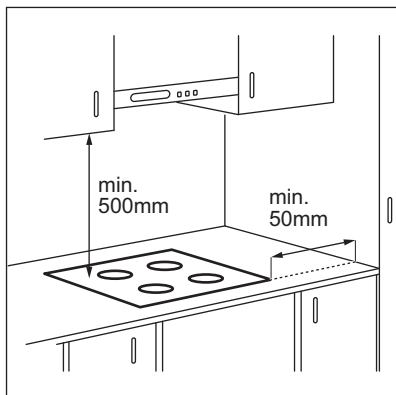
- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. Contact an Authorised Service

Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

### 3.4 Assembly

Handle the appliance carefully during installation to avoid bending or damaging the frame.

If you install the hob under a hood, please see the installation instructions of the hood for the minimum distance between the appliances.



Find the video tutorial "How to install your AEG Radiant Hob - Worktop installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.

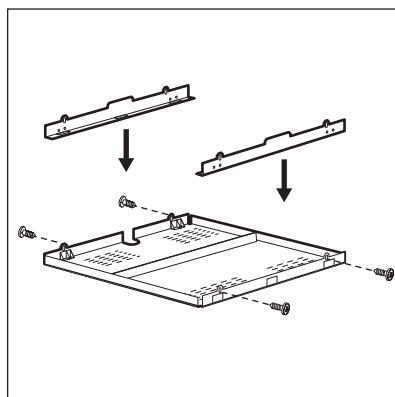


[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Protection box



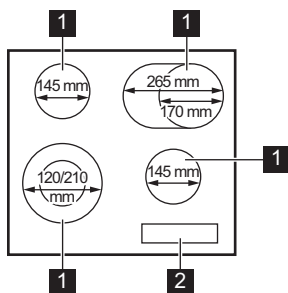
If you use a protection box (an additional accessory), the protective floor directly below the hob is not necessary. The protection box accessory may not be available in some countries. Contact Customer Support Service.



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

## 4. PRODUCT DESCRIPTION

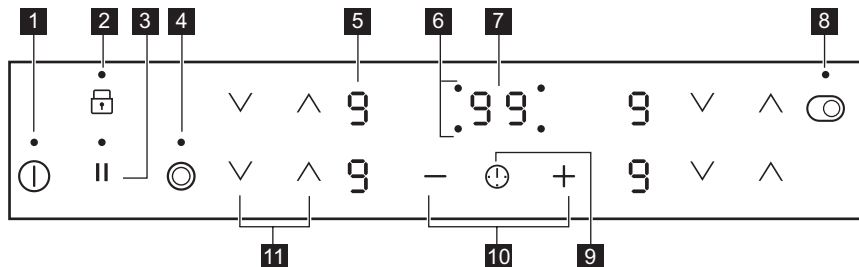
### 4.1 Cooking surface layout



1 Cooking zone

2 Control panel

### 4.2 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 ②          | Lock / Child Safety Device | To lock / unlock the control panel.        |
| 3            | Pause                      | To activate and deactivate the function.   |
| 4 ④          | -                          | To activate and deactivate the outer ring. |
| 5 -          | Heat setting display       | To show the heat setting.                  |

| Sensor field                                                                                | Function                          | Comment                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>6</b> -                                                                                  | Timer indicators of cooking zones | To show for which zone you set the time.   |
| <b>7</b> -                                                                                  | Timer display                     | To show the time in minutes.               |
| <b>8</b>   | -                                 | To activate and deactivate the outer ring. |
| <b>9</b>   | -                                 | To select the cooking zone.                |
| <b>10</b>  | -                                 | To increase or decrease the time.          |
| <b>11</b>  | -                                 | To set a heat setting.                     |

### 4.3 Heat setting displays

| Display                                                                           | Description                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|   | The cooking zone is deactivated.                                                 |
|   | The cooking zone operates.<br>The dot means a change by half of a heating level. |
|   | Pause operates.                                                                  |
|   | Automatic Heat Up operates.                                                      |
|   | There is a malfunction.                                                          |
|   | A cooking zone is still hot (residual heat).                                     |
|   | Lock / Child Safety Device operates.                                             |
|  | Automatic Switch Off operates.                                                   |

## 5. DAILY USE



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 5.1 Activating and deactivating

Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.

### 5.2 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.
- 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 - 2 | 6 hours                   |
| 3 - 4                                                                                  | 5 hours                   |
| 5                                                                                      | 4 hours                   |
| 6 - 9                                                                                  | 1.5 hour                  |

### 5.3 The heat setting

Touch  to increase the heat setting. Touch  to decrease the heat setting. Touch  and  at the same time to deactivate the cooking zone.

### 5.4 Residual heat indicator

#### WARNING!

 As long as the indicator is visible, there is a risk of burns from residual heat.

The indicator  appears when a cooking zone is hot.

The indicator may also appear:

- for the neighbouring cooking zones even if you are not using them,
- when hot cookware is placed on cold cooking zone,
- when the hob is deactivated but the cooking zone is still hot.

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

### 5.5 Activating and deactivating the outer rings

You can manually adjust the cooking surface to the dimensions of the cookware.

Set a heat setting for the cooking zone. Choose the symbol dedicated to the cooking zone:  .

**To activate the outer ring:** touch the symbol. The indicator appears.

**To deactivate the outer ring:** touch the symbol until the indicator disappears.

### 5.6 Automatic Heat Up

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



To activate the function the cooking zone must be cold.

#### **To activate the function for a cooking**

**zone:** touch  until the correct heat setting comes on. After 3 seconds  comes on.

**To deactivate the function:** touch .

### 5.7 Timer

#### • Count Down Timer

You can use this function to set the length of a single cooking session.

First set the heat setting for the cooking zone, then set the function.

**To set the cooking zone:** touch  repeatedly until the indicator of a cooking zone appears.

**To activate the function or change the time:** touch  or  of the timer to set the time (00 - 99 minutes). When the indicator of the cooking zone starts to flash, the time counts down.

**To see the remaining time:** touch  to set the cooking zone. The indicator of the cooking zone starts to flash. The display shows the remaining time.

**To deactivate the function:** touch  to set the cooking zone and then touch . The remaining time counts down to **00**. The indicator of the cooking zone disappears.



When the countdown ends, an acoustic signal sounds and **00** flashes. The cooking zone deactivates.

**To stop the sound:** touch .

#### • Minute Minder

You can use this function when the hob is activated and the cooking zones do not operate. The heat setting display shows .

**To activate the function:** touch  and then touch  or  of the timer to set the time. When the time finishes, an acoustic signal sounds and **00** flashes.

**To stop the sound:** touch .

**To deactivate the function:** touch  and then touch . The remaining time counts down to **00**.



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

## 5.8 Pause

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

When the function operates, all other symbols on the control panels are locked.

The function does not stop the timer functions.

- To activate the function:** press .  comes on. The heat setting is lowered to 1.
- To deactivate the function:** press . The previous heat setting appears.

## 5.9 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.

## 5.10 Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

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

**To deactivate the function:** activate the hob with . Do not set any 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.

## 6. HINTS AND TIPS



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 6.1 Cookware

- To prevent overheating and improve the performance of the zones, the cookware must be as thick and flat as possible.

- Ensure cookware bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- Always be careful not to slide or rub the cookware on the edges and corners of the glass as it may chip or damage the glass surface.



Cookware made of enamelled steel and with aluminium or copper bottoms can cause a colour change on the glass-ceramic surface.

## 6.2 Simplified cooking guide



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 - 2.       | Hollandaise sauce; melt: butter, chocolate, gelatine.                                                        | 5 - 25       | Mix from time to time.                                                                                               |
| 2.           | Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.                                                                      | 10 - 40      | Cook with a lid on.                                                                                                  |
| 2. - 3.      | Simmer rice and milk-based dishes, heat up ready-cooked meals.                                               | 25 - 50      | Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.                            |
| 3. - 4.      | Stew vegetables, fish, meat.                                                                                 | 20 - 45      | Add a few tablespoons of water. Check the water amount during the process.                                           |
| 4. - 5.      | Steam potatoes and other vegetables.                                                                         | 20 - 60      | Cover the bottom of the pot with 1-2 cm of water. Check the water level during the process. Keep the lid on the pot. |
| 4. - 5.      | Cook larger quantities of food, stews and soups.                                                             | 60 - 150     | Up to 3 l of liquid plus ingredients.                                                                                |
| 5. - 7       | Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts. | as necessary | Turn over when needed.                                                                                               |
| 7 - 8        | Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.                                                                 | 5 - 15       | Turn over when needed.                                                                                               |
| 9            | Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.                                      |              |                                                                                                                      |

## 7. CARE AND CLEANING



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 7.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaning agent suitable for the surface of the hob.
- Always use a scraper recommended for hobs with a glass surface. Use the scraper

only as an additional tool for cleaning the glass after the standard cleaning procedure.



### WARNING!

Do not use knives or any other sharp, metal tools to clean the glass surface.

### 7.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a

- special hob 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 a non-

- abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.

## 8. TROUBLESHOOTING



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 8.1 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.                                                               |
|                                                                                                              | The fuse is blown.                                                                      | Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician. |
|                                                                                                              | You did not set the heat setting for 10 seconds.                                        | 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.                                                                                                    |
|                                                                                                              | Pause operates.                                                                         | Refer to "Pause".                                                                                                               |
| You can hear a constant beep noise.                                                                          | There is water or fat stains on the control panel.                                      | Clean the control panel.                                                                                                        |
|                                                                                                              | The electrical connection is incorrect.                                                 | Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.                           |
| 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 or the sensor is damaged. | If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.                                        |
| Automatic Heat Up does not operate.                                                                          | The highest heat setting is set.                                                        | The highest heat setting has the same power as the function.                                                                    |
|                                                                                                              | The zone is hot.                                                                        | Let the zone become sufficiently cool.                                                                                          |

| Problem                                                                                                                     | Possible cause                                                          | Remedy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                             | You decreased the heat setting to 0.                                    | Start from 0 and increase the heat setting.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  There is a dark area on the multiple zone. | It is normal that there is a dark area on the multiple zone.            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| The control panel becomes hot to the touch.                                                                                 | The cookware is too large or you put it too close to the control panel. | Put large cookware on the rear zones, if possible.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  comes on.                                  | Child Safety Device or Lock operates.                                   | Refer to "Daily use".                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  and a number come on.                      | There is an error in the hob.                                           | Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If  comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre. |
|  comes on.                                  | The second phase of the power supply is missing.                        | Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Remove the fuse, wait one minute, and insert the fuse again.                                                                                                                                                                                           |

## 8.2 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 information about guarantee period and Authorised Service Centres are in the service book.

## 9. TECHNICAL DATA

### 9.1 Rating plate

Model HD6460XB  
Typ 60 HAD 47 AO

Ser.Nr. ....  
AEG

PNC 949 493 066 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Made in: Romania  
7.0 kW



### 9.2 Cooking zones specification

| Cooking zone | Nominal Power (Max heat setting) [W] | Cooking zone diameter [mm] |
|--------------|--------------------------------------|----------------------------|
| Left front   | 750 / 2200                           | 120 / 210                  |

| Cooking zone | Nominal Power (Max heat setting) [W] | Cooking zone diameter [mm] |
|--------------|--------------------------------------|----------------------------|
| Left rear    | 1200                                 | 145                        |
| Right front  | 1200                                 | 145                        |
| Right rear   | 1500 / 2400                          | 170 / 265                  |

For optimal cooking results use cookware no larger than the diameter of the cooking zone.

## 10. ENERGY EFFICIENCY

### 10.1 Product Information according to EU Ecodesign Regulation

|                                                           |                |                        |
|-----------------------------------------------------------|----------------|------------------------|
| Model identification                                      | HD6460XB       |                        |
| Type of hob                                               | Built-In Hob   |                        |
| Number of cooking zones                                   | 4              |                        |
| Heating technology                                        | Radiant Heater |                        |
| Diameter of circular cooking zones (Ø)                    | Left front     | 21.0 cm                |
|                                                           | Left rear      | 14.5 cm                |
|                                                           | Right front    | 14.5 cm                |
| Length (L) and width (W) of non circular cooking zone     | Right rear     | L 26.5 cm<br>W 17.0 cm |
|                                                           |                |                        |
| Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking) | Left front     | 194.9 Wh/kg            |
|                                                           | Left rear      | 188.0 Wh/kg            |
|                                                           | Right front    | 188.0 Wh/kg            |
|                                                           | Right rear     | 191.6 Wh/kg            |
| Energy consumption of the hob (EC electric hob)           | 190.6 Wh/kg    |                        |

IEC / 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 the hints below.

- 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.
- The cookware bottom should have the same diameter as the cooking zone.
- 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.

### 10.3 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Power consumption in off mode | 0.3 W |
|-------------------------------|-------|

## 11. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

# AEG toivottaa sinut tervetulleeksi! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Oikeus muutoksiin pidätetään.

## SISÄLTÖ

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| 1. TURVALLISUUSTIEDOT.....          | 93  |
| 2. TURVALLISUUSOHJEET.....          | 95  |
| 3. ASENNUKSEEN.....                 | 97  |
| 4. TUOTTEEN KUVAUS.....             | 99  |
| 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....         | 100 |
| 6. NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....         | 103 |
| 7. HUOLTO JA PUHDISTUS.....         | 104 |
| 8. VIANMÄÄRITYS.....                | 104 |
| 9. TEKNISEET TIEDOT.....            | 106 |
| 10. ENERGIATEHOKKUUS.....           | 106 |
| 11. YMPÄRISTÖSUOJELUNÄKÖKOHTIA..... | 107 |

## 1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

### 1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Lapsia on valvottava, jotta he eivät ryhdy leikkimään laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähettäviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

## 1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- VAROITUS: Uuni ja sen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentaminen ilman valvontaa voi olla vaarallista, ja se voi aiheuttaa tulipalon.
- Savu on merkki ylikuumenemisesta. Älä koskaan käytä vettä ruoanvalmistuksen aiheuttaman tulipalon sammuttamiseen. Kytke laite pois päältä ja peitä liekit esim. sammutuspeitteellä tai kannella.
- VAROITUS: Laitteeseen ei saa liittää ulkoista kytkintä, kuten ajastinta, eikä sitä saa liittää virtapiiriin, jonka sähkölaitos säännöllisin väliajoin kytkee päälle/pois päältä.
- HUOMIO: Kypsennystoimintoa on valvottava Lyhyen jakson ruoan kypsymistä tulee valvoa jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä esineitä keittotason pinnoilla.

- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotason pinnalle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Älä käytä vesisuihketta ja höyryä laitteen puhdistamiseen.
- VAROITUS: Jos pinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta sähköiskuriskin välttämiseksi. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloa käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun kummassakin tapauksessa.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suojia, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritettyjä suojia tai keittotason mukana toimitettuja suojia. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Asennus



#### **VAROITUS!**

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.



#### **VAROITUS!**

Henkilövahinkojen tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.

- Tiivistä kaapin leikkauspinnat tiivisteaineella estääksesi kosteuden aiheuttaman turpoamisen.
- Suojaa laitteen alaosa höyryltä ja kosteudelta.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Jos laite on asennettu laatikoiden yläpuolelle, varmista, että laitteen alaosan ja ylälaatikon välinen tila on riittävä ilmankierron kannalta.
- Laitteen alaosa voi kuumentua. Varmista, että asennat laitteen alapuolelle vanerista, keittiön jäännösmateriaalista tai muusta syttymättömästä materiaalista valmistetun erotuslevyn, joka estää pääsyn laitteen alapuolelle.
- Erotuslevyn tulee peittää keittotason alla oleva alue kokonaan.

## 2.2 Sähkökytkentä

### VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähköliitännät on teetettävä pätevällä sähköasentajalla.
- Laite on maadoitettava,.
- Varmista ennen toimenpiteiden suorittamista, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohdot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumentumisen.
- Käytä oikeaa verkkovirtajohtoa.
- Älä päästä virtajohtoa sotkeutumaan.
- Tarkista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä johdossa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos sellainen on) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke (jos sellainen on) tai virtajohto vaurioitu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojajytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtajytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

## 2.3 Valitse

### VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Poista kaikki mahdolliset pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke keittoalue aina "off"-asentoon kunkin käyttökerran jälkeen.
- Älä laita ruokailuvälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne saattavat kuumentua.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai jos laite on kosketuksessa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona, äläkä aseta ruokaa suoraan kosketukseen sen kanssa.
- Älä käytä laitetta suoraan keittopintana. Kypsennyksessä on aina käytettävä asianmukaisia keittoastioita.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi virtalähteestä sähköiskun estämiseksi.
- Kun laitat ruokaa kuumaan öljyyn, se voi roiskua.
- Älä käytä alumiinifoliota tai muita materiaaleja keittotason ja keittoastian välissä, ellei tämän laitteen valmistaja ole toisin ohjeistanut.
- Käytä vain valmistajan tälle laitteelle suosittelemia varusteita.

### VAROITUS!

Tulipalon ja räjähdysvaara.

- Kuumentuneista öljyistä voi syntyä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä ruoanvalmistuksen aikana.
- Kuumat höyryt voivat aikaansaada syttymisen.
- Käytetty öljy, joka voi sisältää ruokajäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytetty öljy.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa

kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.

#### **VAROITUS!**

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Älä pidä kuumia keittoastioita käyttöpaneelin päällä palovammojen välttämiseksi.
- Älä aseta kuumaa keittoastian kantta keittotason lasipinnalle.
- Älä anna keittoastian kiehua kuiviin.
- Varo, etteivät esineet ja keittoastiat pääse putoamaan laitteen päälle. Laitteen pinta voi vaurioitua.
- Älä käynnistä keittoalueita tyhjillä keittoastioilla tai ilman, että keittoalueella on keittoastia.
- Valuraudasta tai alumiinista valmistetut keittoastiat tai keittoastiat, joiden pohjassa on vaurioita, voivat aiheuttaa naarmuja lasiin tai lasikeramiikkaan. Näitä astioita on kohotettava, kun niitä halutaan siirtää eri kohtaan keittotasolla.

## 2.4 Hoito ja puhdistus

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Kytke virta pois laitteesta ja anna sen jäähtyä, ennen kuin aloitat puhdistuksen.
- Puhdista laite ja kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja

pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sieniä, liuotteita tai metalliesineitä, ellei toisin ohjeisteta.

## 2.5 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun. Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.
- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

## 2.6 Hävittäminen

#### **VAROITUS!**

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota laite verkkovirrasta.
- Leikkaa virtajohto poikki aivan laitteen sivulta ja hävitä se.

# 3. ASENNUS

#### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## 3.1 Ennen asentamista

Kirjoita alla olevat tiedot ylös arvokilvestä ennen keittotason asentamista. Arvokilpi sijaitsee keittotason pohjassa.

Sarjanumero .....

## 3.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

Kalusteeseen sijoitettavia keittotasoja saa käyttää vasta, kun ne on asennettu sopiviin,

määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

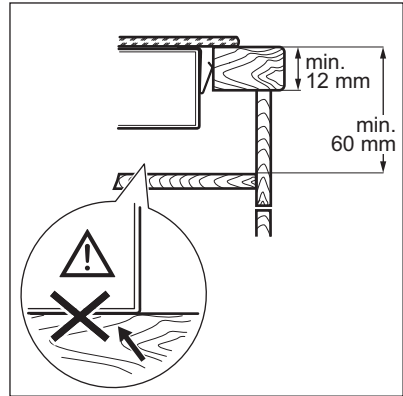
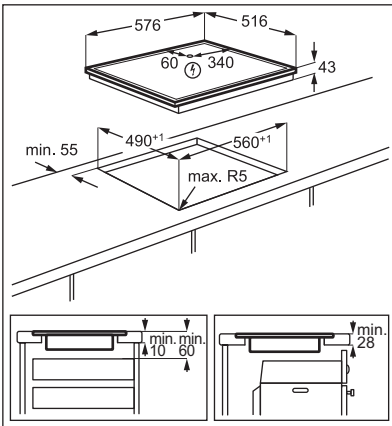
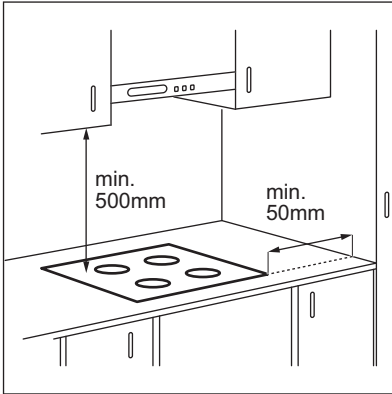
## 3.3 Virtajohto

- Keittotason tehonsyöttö on järjestetty virtajohdolla
- Käytä vaurioituneen virtajohdon vaihtamiseksi virtajohtotyyppiä: H05V2V2-F joka kestää yli 90 °C lämpötilaa. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Virtajohdon saa vaihtaa vain sähköasentaja.

### 3.4 Kokamine

Käsittele laitetta varoen asennuksen aikana, jotta kehys ei pääse taipumaan tai vaurioitumaan.

Jos keittotaso asennetaan liesituulettimen alapuolelle, katso laitteiden välinen vähimmäisetäisyys liesituulettimen asennusohjeista.



Etsi video-opastus "AEG:n säteilevän keittotason asentaminen – Työtasoasennus" kirjoittamalla alla olevassa kuvassa ilmoitettu nimi kokonaisuudessaan.

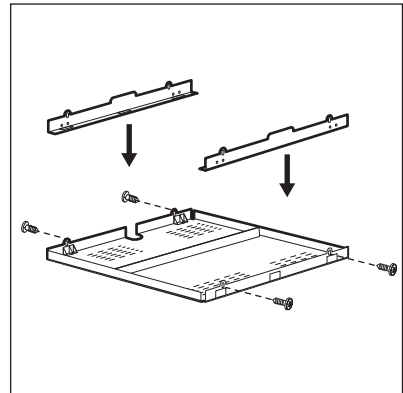


[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Suojakotelo



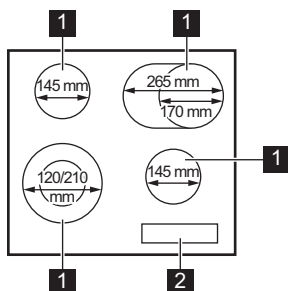
Jos käytössä on suojakotelo (lisävaruste), keittotason alapuolella oleva suojataso ei ole tarpeen. Suojakotelolisävarustetta ei välttämättä ole saatavissa kaikissa maissa. Ota yhteys asiakastukipalveluun.



Et voi käyttää suojakoteloä, jos asennat keittotason uunin yläpuolelle.

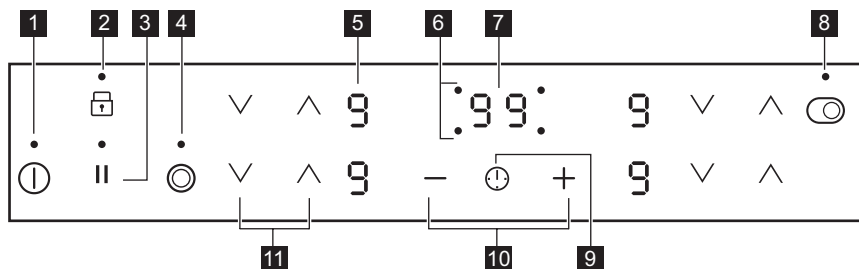
## 4. TUOTTEEN KUVAUS

### 4.1 Keittoaluejärjestely



- 1 Keittoalue
- 2 Käyttöpaneeli

### 4.2 Käyttöpaneelin painikkeet



Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla. Näytöt, merkivalot ja äänimerkit ilmaisevat, mitkä toiminnot ovat käytössä.

| Kosketus-painike | Toiminto             | Kuvaus                                                |
|------------------|----------------------|-------------------------------------------------------|
| 1                | Päällä / Pois päältä | Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.         |
| 2                | Lukko / Lapsilukko   | Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.   |
| 3                | Tauko                | Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.           |
| 4                | -                    | Ulomman lämpöalueen kytkeminen päälle ja pois päältä. |
| 5 -              | Tehotason näyttö     | Tehotason näyttäminen.                                |

| Kosketus-painike | Toiminto                                                                          | Kuvaus                              |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>6</b>         | -                                                                                 | Keittoalueiden ajastimen ilmaisimet |
| <b>7</b>         | -                                                                                 | Ajastimen näyttö                    |
| <b>8</b>         |  | -                                   |
| <b>9</b>         |  | -                                   |
| <b>10</b>        |  | -                                   |
| <b>11</b>        |  | -                                   |

### 4.3 Tehotasojen näytöt

| Näyttö                                                                                    | Kuvaus                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
|           | Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.                                               |
|           | Keittoalue on toiminnassa.<br>Piste tarkoittaa puolen asteen muutosta lämmitystasossa. |
|           | Tauko on kytketty päälle.                                                              |
|           | Automaattinen kuumentaminen on kytketty päälle.                                        |
|  + numero | Toimintahäiriö.                                                                        |
|           | Keittoalue on vielä kuuma (jälkilämpö).                                                |
|           | Lukko / Lapsilukko on kytketty päälle.                                                 |
|          | Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.                                       |

## 5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 5.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Keittotasoa kytetään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta ① sekunnin ajan.

### 5.2 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto katkaisee virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:

- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
- Et aseta tehotasoa kytkettyäsi keittotason toimintaan.
- Käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi.  
Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se

kytkeytyy pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.

- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua merkkivalo  syttyy ja laite kytkeytyy pois toiminnasta.

**Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:**

| Tehotaso                                                                                 | Keittotason pois kytkeytymisaika |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
|  , 1 - 2 | 6 tuntia                         |
| 3 - 4                                                                                    | 5 tuntia                         |
| 5                                                                                        | 4 tuntia                         |
| 6 - 9                                                                                    | 1,5 tunti                        |

### 5.3 Tehotaso

Tehotasoa nostetaan koskettamalla painiketta . Tehotasoa lasketaan koskettamalla painiketta . Keittoalue kytketään pois toiminnasta koskettamalla samanaikaisesti painikkeita  ja .

### 5.4 Jälkilämmön merkkivalo

#### VAROITUS!

 Jälkilämmön aiheuttama palovammojen vaara on olemassa niin kauan kuin merkkivalo on näkyvässä.

Merkkivalo  syttyy, kun keittoalue on kuuma.

Merkkivalo voi myös ilmestyä:

- viereisille keittoalueille vaikka et olisi niitä käyttämässä,
- kun kuumia keittoastioita asetetaan kylmälle keittoalueelle,
- kun keittotaso on kytketty pois päältä, mutta keittoalue on edelleen kuuma.

Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.

### 5.5 Ulompien lämpöalueiden kytkeminen päälle ja pois päältä

Voit säätää keittotasoa keittoastian mittojen mukaan.

Aseta keittoalueelle tehotaso. Valitse

keittoalueen symboli:  .

**Ulomman lämpöalueen kytkeminen päälle:** kosketa symbolia. Merkkivalo syttyy.

**Ulomman lämpöalueen kytkeminen pois päältä:** kosketa symbolia, kunnes merkkivalo sammuu.

### 5.6 Automaattinen kuumentaminen

Jos tämä toiminto kytketään toimintaan, haluttu tehotaso voidaan saavuttaa nopeammin. Toiminto asettaa korkeimman tehotason joksikin aikaa, ja laskee tehotason sen jälkeen oikeaan asetukseen.



Toiminnon toimintaan kytkeminen edellyttää, että keittoalue on kylmä.

### Kytke toiminto toimintaan

**keittoalueeseen:** kosketa painiketta , kunnes oikea tehotaso tulee näkyviin. Kolmen sekunnin kuluttua syttyy .

**Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:** kosketa painiketta .

### 5.7 Ajastin

#### • Ajanlaskuajastin

Voit käyttää tätä toimintoa yksittäisen ruoanlaittojakson keston asettamiseen.

Aseta ensin keittoalueen tehotaso ja sen jälkeen toiminto.

**Keittoalueen asettaminen:** kosketa painiketta  toistuvasti, kunnes keittoalueen merkkivalo syttyy.

**Toiminnon kytkeminen toimintaan tai ajan muuttaminen:** kosketa ajastimen  tai  -painiketta ja aseta aika (00 - 99 minuuttia). Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan, ajan laskenta on käynnissä.

**Jäljellä olevan ajan tarkistaminen:** kosketa painiketta  haluamasi keittoalueen asettamiseksi. Keittoalueen merkkivalo vilkkuu. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.

**Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:** kosketa painiketta  haluamasi keittoalueen

asettamiseksi ja kosketa sitten . Jäljellä oleva aika näkyy näytössä laskien arvoon 00. Keittoalueen merkkivalo sammuu.



Kun ajanlaskenta päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu 00. Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.

**Äänimerkin deaktivoiminen:** kosketa painiketta .

#### • Hälytinajastin

Voit käyttää tätä toimintoa keittotason ollessa toiminnassa ja keittoalueiden ollessa pois toiminnasta. Tehotason näytössä näkyy .

**Toiminnon kytkeminen toimintaan:** kosketa ajastimen -painiketta ja sitten tai -painiketta ja aseta aika. Kun ajanlaskenta päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu 00.

**Äänimerkin deaktivoiminen:** kosketa painiketta .

**Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:** kosketa painiketta ja sen jälkeen painiketta . Jäljellä oleva aika näkyy näytössä laskien arvoon 00.



Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

## 5.8 Tauko

Tämä toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimmalle tehotasolle.

Kaikki muut käyttöpaneelin symbolit lukittuvat toiminnon ollessa toiminnassa.

Toiminto ei pysäytä ajastintoimintoja.

**1. Kytke toiminto päälle** painamalla painiketta .

kytkeytyy päälle. Tehotaso laskee arvoon 1.

**2. Kytke toiminto pois päältä** painamalla .

Aiempi tehoasetus tulee näkyviin.

## 5.9 Lukko

Voit lukita käyttöpaneelin keittoalueiden toimiessa. Lukitseminen estää tehotason muuttamisen vahingossa.

### Aseta ensin tehotaso.

**Toiminnon kytkeminen toimintaan:** kosketa painiketta syttyy neljän sekunnin ajaksi. Ajastin toimii edelleen.

### Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kosketa painiketta . Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.



Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.

## 5.10 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

**Toiminnon kytkeminen toimintaan:** kytke keittotaso toimintaan painikkeella . Älä valitse tehotasoa. Kosketa painiketta neljän sekunnin ajan. syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .

**Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:** kytke keittotaso toimintaan painikkeella . Älä valitse tehotasoa. Kosketa painiketta neljän sekunnin ajan. syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .

**Voit ohittaa toiminnon vain yhtä keittoaikaa koskien:** kytke keittotaso toimintaan painikkeella syttyy. Kosketa painiketta neljän sekunnin ajan. **Aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.** Nyt voit käyttää keittotasoa. Kun kytket keittotason pois päältä painikkeella , toiminto on edelleen kytkettynä.

## 6. NEUVOJA JA VINKKEJÄ

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Ruoanlaittovälineet

- Keittoastian on oltava mahdollisimman paksu ja tasainen, jotta keittoalueet eivät kuumene liikaa ja toimivat mahdollisimman hyvin.
- Varmista, että keittoastioiden pohjat ovat puhtaat ja kuivat ennen niiden asettamista keittotasolle.
- Varo liu'uttamasta tai hieromasta keittoastiaa lasin reunoihin ja kulmiin, sillä lasipinta voi lohjeta tai vaurioittaa lasipintaa.



Emaloidusta teräksestä valmistetut tai alumiini- tai kuparipohjaiset keittoastiat voivat aiheuttaa värimuutoksia keraamiseen pintaan.

### 6.2 Yksinkertaistettu kypsennysopas



Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

| Tehoasetus                                                                           | Käytä -toimenpidettä seuraaviin:                                                                                                                            | Aika (min)   | Vinkkejä                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä.                                                                                                                           | tarvittaessa | Aseta keittoastian päälle kansi.                                                                                   |
| 1 - 2.                                                                               | Hollandaise-kastike; sulanut: voi, suklaa, gelatiini.                                                                                                       | 5 - 25       | Sekoita tasaisin väliajoin.                                                                                        |
| 2.                                                                                   | Kiinteitä: kuohkeat munakkaat, keitetyt kananmunat.                                                                                                         | 10 - 40      | Kypsennä kansi päällä.                                                                                             |
| 2. - 3.                                                                              | Riisin ja maitopohjaisten ruokien hauduttaminen, valmiiden ruokien lämmitäminen.                                                                            | 25 - 50      | Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä.      |
| 3. - 4.                                                                              | Haudutetut vihannekset, kala, liha.                                                                                                                         | 20 - 45      | Lisää muutama ruokalusikallinen vettä. Tarkista veden määrä kypsennyksen aikana.                                   |
| 4. - 5.                                                                              | Höyrytetyt perunat ja muut vihannekset.                                                                                                                     | 20 - 60      | Lisää keittoastian pohjalle 1–2 cm vettä. Tarkista veden taso kypsennyksen aikana. Pidä kansi keittoastian päällä. |
| 4. - 5.                                                                              | Kypsennä suuria määriä ruokaa, pataruokia ja keittoja.                                                                                                      | 60 - 150     | Enintään 3 l nesteitä ja ainekset.                                                                                 |
| 5. - 7                                                                               | Kevyt paistaminen: leike, vasikanliha cordon bleu, kotletit, nakit, rissoleet, makkarat, maksa, rasvan ja jauhun sekoitus, kananmunat, pannukakut, munakit. | tarvittaessa | Käännä tarvittaessa.                                                                                               |
| 7 - 8                                                                                | Perusteellinen paistaminen, röstiperunat, sisäfileepihvit, pihvit.                                                                                          | 5 - 15       | Käännä tarvittaessa.                                                                                               |
| 9                                                                                    | Keitetty vesi, keitetty pasta, paistettu liha (goulash, lihapata), uppoaistettut ranskalaiset.                                                              |              |                                                                                                                    |

## 7. HUOLTO JA PUHDISTUS

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 7.1 Yleistietoa

- Puhdista keittolevy jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat tahrat eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä aina lasipintaisille keittotasaille suositeltua kaavinta. Käytä kaavinta ainoastaan lisätyökaluna lasin puhdistamiseen tavallisen puhdistuksen jälkeen.

### VAROITUS!

Älä käytä veitsiä tai muita teräviä metallityökaluja lasipinnan puhdistamiseen.

### 7.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, tuorekelmu, sokeri ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin epäpuhtaudet voivat vahingoittaa keittotasoa. Varo palovammoja. Käytä keittotason erityistä kaavinta viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.
- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso puhdistuksen jälkeen kuivaksi pehmeällä liinalla.
- **Poista kirkkaat metalliset värimuutokset:** käytä veden ja viinietikan liuosta ja puhdista lasipinta liinalla.

## 8. VIANMÄÄRITYS

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 8.1 Käyttöhäiriöt...

| Ongelma                                            | Mahdollinen syy                                                      | Korjaustoimenpide                                                                                            |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Keittotaso ei mene päälle eikä sitä voida käyttää. | Keittotasoa ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin. | Tarkista, onko keittotaso kytketty oikein verkkovirtaan.                                                     |
|                                                    | Sulake on palanut.                                                   | Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen. |
|                                                    | Et asettanut tehotasoa 10 sekunnin kuluessa.                         | Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.                                |
|                                                    | Olet koskettanut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti. | Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.                                                                        |
|                                                    | Tauko on kytketty päälle.                                            | Katso kohta "Tauko".                                                                                         |

| Ongelma                                                                                                           | Mahdollinen syy                                                                      | Korjaustoimenpide                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                   | Käyttöpaneelissa on vettä tai rasva-tahroja.                                         | Puhdista käyttöpaneeli.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Laitteesta kuuluu jatkuva piippaa-va äänimerkki.                                                                  | Sähkökytkentä on väärä.                                                              | Irrota keittotaso verkkovirrasta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytkeytyy pois päältä.<br>Äänimerkki kuuluu keittotason kytkeytyessä pois päältä. | Vähintään yhdelle kosketuspaini-keelle on asetettu jotain.                           | Poista kyseinen esine kosketuspaini-keiltä.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Keittotaso kytkeytyy pois päältä.                                                                                 | Jokin esine on asetettu kosketuspai-nikkeelle ①.                                     | Poista kyseinen esine kosketuspaini-keeltä.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Jälkilämmön merkkivalo ei syty.                                                                                   | Alue ei ole kuuma, koska sitä käytet-tiin vain vähän aikaa tai anturi on vioittunut. | Jos aluetta käytettiin riittävän pitkään sen kuumentamiseksi, ota yhteyttä val-tuutettuun huoltoliikkeeseen.                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Automaattinen kuumentaminen ei toimi.                                                                             | Korkein tehotaso on asetettu.                                                        | Korkeimman tehotason arvo on sama kuin toiminnon.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                   | Taso on kuuma.                                                                       | Anna tason viilentyä riittävästi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                   | Olet valinnut tehotasoksi 0.                                                         | Aloita asetuksesta 0 ja lisää kuumen-nusta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  Monialueella on tumma alue.      | Monialueella esiintyvä tumma alue on normaali.                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Käyttöpaneeli on kuuma koske-tettaessa.                                                                           | Keittoastia on liian suuri tai se on asetettu liian lähelle ohjauspaneelia.          | Laita isokokoiset keittoastiat taka-alu-eille, jos mahdollista.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  menee päälle.                    | Lapsilukko tai Lukko on kytketty päälle.                                             | Katso kohta "Päivittäinen käyttö".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  ja jokin numero menevät päälle.  | Keittotason toiminnassa on virhe.                                                    | Sammuta keittotaso ja kytke se uudel-leen toimintaan 30 sekunnin kuluttua.<br>Jos  syttyy uudelleen, kytke keitto-taso irti verkkovirrasta. Kytke keittota-so takaisin verkkovirtaan 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma jatkuu, ota yh-teyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. |
|  menee päälle.                  | Virransyötön toinen vaihe puuttuu.                                                   | Tarkista, onko keittotaso kytketty oi-kein verkkovirtaan. Irrota sulake, odota yhden minuutin ajan ja laita sulake ta-kaisin paikoilleen.                                                                                                                                                                                                                       |

## 8.2 Jos ratkaisua ei löydy...

Jos et itse löydä ratkaisua, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Ilmoita laitteen arvokilpeen merkityt tiedot. Anna myös kolminumeroinen kirjainkoodi lasikeramiikalle (lasipinnan kulmassa) ja virheilmoitus. Varmista, että olet

käyttänyt keittotasoa oikealla tavalla. Muussa tapauksessa huoltoteknikon tai jälleenmyyjän suorittama huolto ei ole ilmaista takuuaikanaakaan. Takuuaikaa ja valtuutettuja huoltokeskuksia koskevat tiedot on ilmoitettu huoltokirjassa.

# 9. TEKNISET TIEDOT

## 9.1 Arvokilpi

Malli HD6460XB:  
Tyyppi: 60 HAD 47 AO

Sarjanro .....  
AEG

PNC 949 493 066 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50–60 Hz  
Valmistettu: Romania  
7.0 kW  


## 9.2 Keittoaluemääritykset

| Keittoalue   | Nimellisteho (suurin tehotaso) [W] | Keittoalueen halkaisija [mm] |
|--------------|------------------------------------|------------------------------|
| Vasen edessä | 750 / 2200                         | 120 / 210                    |
| Vasen takana | 1200                               | 145                          |
| Oikea edessä | 1200                               | 145                          |
| Oikea takana | 1500 / 2400                        | 170 / 265                    |

Käytä korkeintaan keittoalueen halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

# 10. ENERGIA TEHOKKUUS

## 10.1 Tuotetiedot Keittolevyn EU:n ekologista suunnittelua koskevan asetuksen

|                                                               |                                                              |                                                          |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Mallin tunniste                                               | HD6460XB                                                     |                                                          |
| Keittotason tyyppi                                            | Kalusteeseen asennettava keittotaso                          |                                                          |
| Keittovyöhykkeiden lukumäärä                                  | 4                                                            |                                                          |
| Kuumennusteknologia                                           | Säteilevä lämmitin                                           |                                                          |
| Ympyränmuotoisten keittovyöhykkeiden halkaisija (Ø)           | Vasen edessä<br>Vasen takana<br>Oikea edessä                 | 21.0 cm<br>14.5 cm<br>14.5 cm                            |
| Ei-ympyränmuotoisen keittovyöhykkeen pituus (P) ja leveys (L) | Oikea takana                                                 | P 26.5 cm<br>L 17.0 cm                                   |
| Keittovyöhykekohtainen energiankulutus (EC electric cooking)  | Vasen edessä<br>Vasen takana<br>Oikea edessä<br>Oikea takana | 194.9 Wh/kg<br>188.0 Wh/kg<br>188.0 Wh/kg<br>191.6 Wh/kg |
| Keittotason energiankulutus (EC electric hob)                 | 190.6 Wh/kg                                                  |                                                          |

IEC / EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 2:  
Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat.

## 10.2 Energiaa säästävä

Voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa noudattamalla alla olevia ohjeita.

- Kun kuumennat vettä, käytä vain tarvitsemasi määrä.
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.

- Aseta keittoastia keittoalueelle ennen keittoalueen kytkemistä toimintaan.
- Keittoastian pohjan halkaisijan tulee olla sama kuin keittoalueen halkaisija.
- Käytä pienempää keittoastiaa pienemmillä keittoalueilla.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai pakastetun ruoan sulattamiseksi.

## 10.3 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

|                                                                                                       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Virrankulutus sammutettuna                                                                            | 0.3 W |
| Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen | 2 min |

## 11. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

 Kierrätä pakkaukset viemällä ne asianmukaiseen kierrätysastiaan. Auta suojelemaan ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromu.

Älä hävitä symbolilla merkittyjä laitteita  kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyslaitokseen tai ota yhteyttä kunnan virastoon.

**Bienvenue chez AEG ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, des dépannages, des informations sur le service et les réparations :  
**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**

Sous réserve de modifications.

**TABLE DES MATIÈRES**

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....          | 108 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....             | 111 |
| 3. INSTALLATION.....                      | 113 |
| 4. DESCRIPTION DU PRODUIT.....            | 115 |
| 5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....           | 116 |
| 6. CONSEILS.....                          | 119 |
| 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....            | 120 |
| 8. DÉPANNAGE.....                         | 120 |
| 9. DONNÉES TECHNIQUES.....                | 122 |
| 10. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....           | 123 |
| 11. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES..... | 124 |

**1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ**

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible 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 sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important

et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- 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.

## **1.2 Sécurité générale**

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **AVERTISSEMENT** : 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.
- La fumée est une indication de surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe

comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation

#### **AVERTISSEMENT!**

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

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité 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 sous l'appareil pour en bloquer l'accès. Ce panneau peut être en contreplaqué, provenir d'un autre meuble de cuisine, et doit être composé d'un matériau non inflammable.
- Le panneau de séparation doit couvrir entièrement l'espace sous la table de cuisson.

### 2.2 Branchement électrique

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installez le 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 une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente 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 branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.

- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface de travail et ne mettez pas d'aliments en contact direct avec celui-ci.
- n'utilisez pas l'appareil comme surface de cuisson directe. La cuisson doit toujours être effectuée à l'aide d'un récipient approprié.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éliminer tout risque d'électrocution.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.

- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.



### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



### AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande pour éviter tout risque de brûlure.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

## 2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Nettoyez l'appareil avec de l'eau et un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à recurer, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.

## 2.5 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la

température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

## 2.6 Mise au rebut

### ⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

# 3. INSTALLATION

### ⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 3.1 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 .....

## 3.2 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.

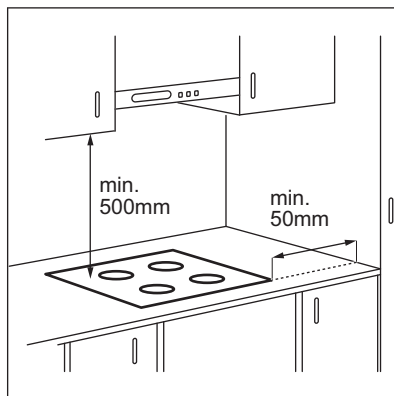
## 3.3 Câble de connexion

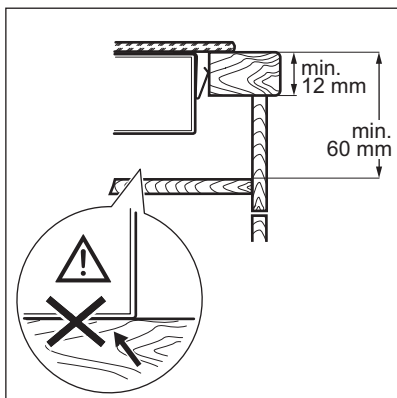
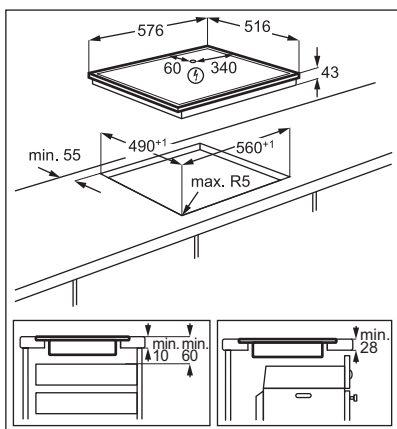
- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui supporte une température minimale de 90 °C. Contactez un service après-vente agréé. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

## 3.4 Assemblage

Manipulez l'appareil avec précaution pendant l'installation pour éviter de plier ou d'endommager le cadre.

Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale entre les appareils.





Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson radiante AEG - Installation du plan de travail » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.

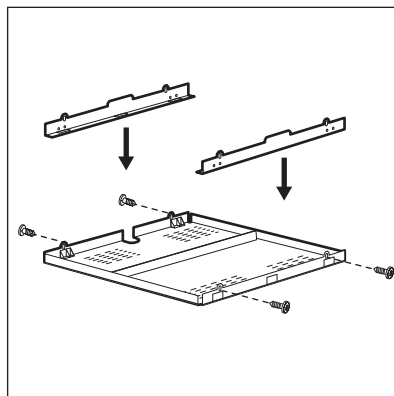


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
 Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Enceinte de protection



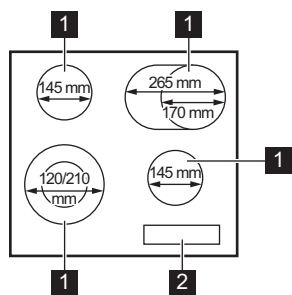
Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire supplémentaire), le fond de protection installé directement sous la table de cuisson n'est pas nécessaire. L'accessoire enceinte de protection peut ne pas être disponible dans certains pays. Contactez le service Consommateurs.



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

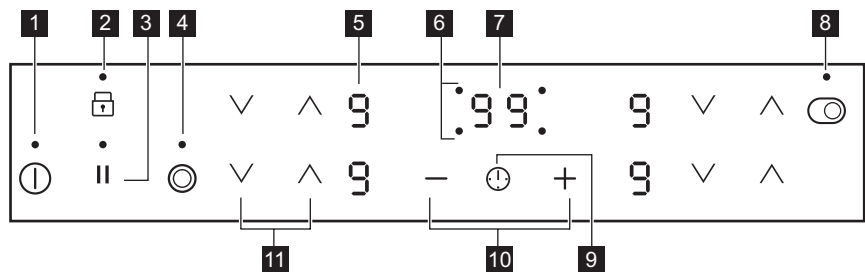
# 4. DESCRIPTION DU PRODUIT

## 4.1 Agencement des zones de cuisson



- 1 Zone de cuisson
- 2 Bandeau de commande

## 4.2 Configuration 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 sensitive | Fonction                                        | Commentaire                                                            |
|------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 1 ①              | En fonctionnement/A l'arrêt                     | Pour allumer et éteindre la table de cuisson.                          |
| 2 ①              | Touches Verrouil/ Dispositif de sécurité enfant | Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.              |
| 3                | Pause                                           | Pour activer et désactiver la fonction.                                |
| 4 ①              | -                                               | Pour activer ou désactiver le circuit extérieur de la zone de cuisson. |
| 5 -              | Indicateur du niveau de cuisson                 | Pour indiquer le niveau de cuisson.                                    |
| 6 -              | Voyants du minuteur des zones de cuisson        | Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.      |
| 7 -              | Affichage du minuteur                           | Pour indiquer la durée, en minutes.                                    |

|    | Touche sensitive | Fonction | Commentaire                                                            |
|----|------------------|----------|------------------------------------------------------------------------|
| 8  |                  | -        | Pour activer ou désactiver le circuit extérieur de la zone de cuisson. |
| 9  |                  | -        | Pour choisir la zone de cuisson.                                       |
| 10 |                  | -        | Pour augmenter ou diminuer la durée.                                   |
| 11 |                  | -        | Pour sélectionner un niveau de cuisson.                                |

### 4.3 Affichage du niveau de cuisson

| Afficheur | Description                                                                                      |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | La zone de cuisson est désactivée.                                                               |
| -  /  -   | La zone de cuisson est activée.<br>Le point indique que le niveau de cuisson a changé de moitié. |
|           | Pause est activé.                                                                                |
|           | Montée en température automatique est activé.                                                    |
| + chiffre | Une anomalie de fonctionnement s'est produite.                                                   |
|           | Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle).                                      |
|           | Touches Verrouil / Dispositif de sécurité enfant est activée.                                    |
|           | Arrêt automatique est activé.                                                                    |

## 5. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Activation et désactivation

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

### 5.2 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. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- 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 la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :**

| Niveau de cuisson                                                                      | La table de cuisson s'éteint au bout de |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
|  1 - 2 | 6 heures                                |
| 3 - 4                                                                                  | 5 heures                                |
| 5                                                                                      | 4 heures                                |
| 6 - 9                                                                                  | 1,5 heure                               |

### 5.3 Niveau de cuisson

Appuyez sur  pour augmenter le niveau de cuisson. Appuyez sur  pour diminuer le niveau de cuisson. Appuyez simultanément sur  et  pour désactiver la zone de cuisson.

### 5.4 Indicateur de chaleur résiduelle



#### AVERTISSEMENT!



Tant que le voyant est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

L'indicateur  s'allume lorsqu'une zone de cuisson est chaude.

L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est éteinte mais que la zone de cuisson est encore chaude.

L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.

### 5.5 Activation et désactivation des anneaux extérieurs

Vous pouvez ajuster manuellement la surface de cuisson aux dimensions du récipient.

Sélectionnez un niveau de cuisson pour la zone de cuisson. Choisissez le symbole dédié à la zone de cuisson :  .

**Pour activer la bague extérieure :** touchez le symbole. L'indicateur apparaît.

**Pour désactiver la sonnerie extérieure :** appuyez sur le symbole jusqu'à ce que l'indicateur disparaisse.

### 5.6 Montée en température automatique

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  jusqu'à ce que le niveau de cuisson réglé s'affiche. Au bout de 3 secondes,  s'allume.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur .

### 5.7 Minuteur

#### • Minuteur à rebours

Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée d'une seule session de cuisson.

Sélectionnez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson, puis réglez la fonction.

#### Pour sélectionner la zone de cuisson :

appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur d'une zone de cuisson apparaisse.

#### Pour activer la fonction ou modifier la

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

**Pour voir le temps restant :** appuyez sur la touche  pour sélectionner la zone de cuisson. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter. L'affichage indique la durée restante.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur  pour sélectionner la zone de cuisson, puis

appuyez sur . Le décompte s'effectue jusqu'à **00**. L'indicateur de la zone de cuisson disparaît.



Lorsque le compte à rebours est terminé, un signal sonore retentit et **00** clignote. La zone de cuisson se désactive.

**Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur .

#### • Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée et les zones de cuisson ne sont pas activées. L'affichage du niveau de cuisson indique .

**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche  puis sur la touche  ou  du minuteur pour régler la durée. Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit et **00** clignote.

**Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur .

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur  puis appuyez sur . Le décompte s'effectue jusqu'à **00**.



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

## 5.8 Pause

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

Lorsque la fonction est en cours, tous les autres symboles du bandeau de commande sont verrouillés.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

**1. Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche .

 s'affiche. Le niveau de cuisson est réduit à 1.

**2. Pour désactiver la fonction,** appuyez sur .

Le réglage précédent du niveau de cuisson apparaît.

## 5.9 Touches Verrouil

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

**Réglez d'abord le niveau de cuisson.**

**Pour activer la fonction :** appuyez sur .

 s'affiche pendant 4 secondes. Le minuteur reste activé.

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



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

## 5.10 Dispositif de sécurité enfant

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

**Pour activer la fonction :** activez la table de cuisson avec . 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 :** activez la table de cuisson avec . 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 :** activez la table de cuisson avec .  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.

## 6. CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Récipients de cuisson

- Pour éviter la surchauffe et améliorer les performances des zones, le récipient doit être aussi épais et plat que possible.
- Assurez-vous que le dessous des récipients est propre et sec avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.
- Veillez toujours à ne pas faire glisser ni frotter le récipient sur les bords et les

coins du verre, car cela pourrait écailler ou endommager la surface du verre.



Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur la surface vitrocéramique.

### 6.2 Guide de cuisson simplifié



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

| Réglages de la température                                                           | Utilisez pour :                                                                                                        | Durée (min)   | Conseils                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Gardez au chaud les aliments cuits.                                                                                    | si nécessaire | Placez un couvercle sur le récipient.                                                                                           |
| 1 - 2.                                                                               | Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.                                                         | 5 - 25        | Mélangez de temps en temps.                                                                                                     |
| 2.                                                                                   | Solidifier : omelettes, œufs cocotte.                                                                                  | 10 - 40       | Cuisinez avec un couvercle.                                                                                                     |
| 2. - 3.                                                                              | 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.                            |
| 3. - 4.                                                                              | Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.                                                               | 20 - 45       | Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant le processus.                                      |
| 4. - 5.                                                                              | Pommes de terre à la vapeur et autres légumes.                                                                         | 20 - 60       | Couvrez le fond de la cuve avec 1 à 2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant le processus. Gardez le couvercle sur la cuve. |
| 4. - 5.                                                                              | Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.                                                | 60 - 150      | Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.                                                                              |
| 5. - 7                                                                               | Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. | si nécessaire | Retournez-le si nécessaire.                                                                                                     |
| 7 - 8                                                                                | Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.                                                                | 5 - 15        | Retournez-le si nécessaire.                                                                                                     |
| 9                                                                                    | Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.               |               |                                                                                                                                 |

## 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient 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 produit de nettoyage spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez toujours un grattoir recommandé pour les tables de cuisson avec une surface en verre. Utilisez le grattoir uniquement comme outil supplémentaire pour nettoyer le verre après la procédure de nettoyage standard.

### **AVERTISSEMENT!**

N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.

### 7.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, le sucre et les aliments contenant du sucre, car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. 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 graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.

## 8. DÉPANNAGE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Que faire si...

| Problème                                                                | Cause possible                                                                                                 | Solution                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner. | La table de cuisson n'est pas branchée 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.                                                     |
|                                                                         | Le fusible a disjoncté.                                                                                        | Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |

| Problème                                                                                                                                   | Cause possible                                                                                                 | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                            | Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans les 10 secondes.                                               | Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                            | Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.                                           | Appuyez sur une seule touche sensible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                            | Pause est activé.                                                                                              | Reportez-vous à la section « Pause ».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                            | Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.                                           | Nettoyez le bandeau de commande.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Un bip constant se déclenche.                                                                                                              | Le branchement électrique est incorrect.                                                                       | Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt.<br>Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt. | Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.                                           | Retirez l'objet des touches sensibles.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| La table de cuisson se met à l'arrêt.                                                                                                      | Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ①.                                                        | Retirez l'objet de la touche sensitive.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Le 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 ou le capteur est endommagé. | Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Montée en température automatique ne fonctionne pas.                                                                                       | Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.                                                                  | Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la puissance de la fonction.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                            | La zone est chaude.                                                                                            | Laissez la zone refroidir suffisamment.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                            | Vous avez diminué le niveau de cuisson jusqu'à 0.                                                              | Commencez à 0 et augmentez le niveau de cuisson.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  Il y a une zone sombre sur la zone multiple.             | Il est normal qu'il y ait une zone sombre sur la zone multiple.                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Le bandeau de commande devient chaud au toucher.                                                                                           | L'ustensile est trop grand ou vous le placez trop près du bandeau de commande.                                 | Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  s'affiche.                                              | Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil est activée.                                                 | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  et un chiffre s'affichent.                              | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.                                                            | Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé. |

| Problème                                                                                    | Cause possible                                           | Solution                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  s'affiche. | Il manque la seconde phase de l'alimentation électrique. | Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Retirez le fusible, attendez une minute, et remplacez le fusible. |

## 8.2 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. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque signalétique. Vous devez fournir également un code à 3 lettres pour la vitrocéramique (situé dans le coin de la surface en verre) et

le message d'erreur qui s'affiche. Assurez-vous d'utiliser correctement la table de cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de garantie en cours. Les informations concernant la période de garantie et les centres de service après-vente agréés figurent dans le manuel d'entretien.

## 9. DONNÉES TECHNIQUES

### 9.1 Plaque signalétique

Modèle HD6460XB:  
Type 60 HAD 47 AO

Numéro de série.....  
AEG

PNC 949 493 066 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 à 60 Hz  
Fabriqué en : Roumanie  
7.0 kW



### 9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

| Zone de cuisson | Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W] | Diamètre de la zone de cuisson [mm] |
|-----------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Avant gauche    | 750 / 2200                                          | 120 / 210                           |
| Arrière gauche  | 1200                                                | 145                                 |
| Avant droite    | 1200                                                | 145                                 |
| Arrière droite  | 1500 / 2400                                         | 170 / 265                           |

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas le diamètre de la zone de cuisson.

## 10. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

### 10.1 Informations produits conformément aux réglementations d'écoconception de l'UE

|                                                                  |                         |                        |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------|
| Identification du modèle                                         | HD6460XB                |                        |
| Type de table de cuisson                                         | Plan de cuisson intégré |                        |
| Nombre de zones de cuisson                                       | 4                       |                        |
| Technologie de chauffage                                         | Radiant                 |                        |
| Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)                    | Avant gauche            | 21.0 cm                |
|                                                                  | Arrière gauche          | 14.5 cm                |
|                                                                  | Avant droite            | 14.5 cm                |
|                                                                  | Arrière droite          | 14.5 cm                |
| Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire | Arrière droite          | L 26.5 cm<br>l 17.0 cm |
| Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking) | Avant gauche            | 194.9 Wh/kg            |
|                                                                  | Arrière gauche          | 188.0 Wh/kg            |
|                                                                  | Avant droite            | 188.0 Wh/kg            |
|                                                                  | Arrière droite          | 191.6 Wh/kg            |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)  | 190.6 Wh/kg             |                        |

IEC / 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 pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.

- Posez les récipients sur la zone de cuisson avant de l'activer.
- Le fond du récipient doit avoir le même diamètre que la zone de cuisson.
- Placez les petits récipients sur les zones de cuisson les plus petites.
- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

### 10.3 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

|                                                                                                        |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »                                                      | 0.3 W |
| Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable | 2 min |

## 11. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne

jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

**FR** Concerne la France uniquement :



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

# Willkommen bei AEG! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur erhalten Sie hier:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE.....           | 125 |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....        | 128 |
| 3. MONTAGE.....                       | 130 |
| 4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....            | 132 |
| 5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....            | 133 |
| 6. HINWEISE UND TIPPS.....            | 135 |
| 7. REINIGUNG UND PFLEGE.....          | 137 |
| 8. FEHLERBEHEBUNG.....                | 137 |
| 9. TECHNISCHE DATEN.....              | 139 |
| 10. ENERGIEEFFIZIENZ.....             | 140 |
| 11. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG..... | 140 |

## 1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8

Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

## **1.2 Allgemeine Sicherheit**

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Rauch ist ein Hinweis auf Überhitzung. Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.

- **WARNUNG:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der von einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **VORSICHT:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche einen Sprung hat, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall das autorisierte Servicezentrum.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage

#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

#### **WARNUNG!**

Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schranks mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Achten Sie darauf eine feuerfeste Trennplatte aus Sperrholz, Küchenmöbelmaterial oder einem anderen nicht entflammaren Material unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.
- Die Trennplatte muss den gesamten Bereich unter dem Kochfeld abdecken.

### 2.2 Elektrischer Anschluss

#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- muss das Gerät geerdet werden.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Stromnetzkabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwenden Sie das richtige Stromnetzkabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Stromnetzkabel nicht verheddert.
- Stellen Sie sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie beim Anschluss des Gerätesteckers an eine Steckdose sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.

- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

## 2.3 Gebrauch

### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch auf „aus“.
- Legen Sie kein Besteck und keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsfläche und bringen Sie keine Lebensmittel direkt damit in Kontakt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als direkte Kochfläche. Zum Kochen muss immer

geeignetes Kochgeschirr zum Einsatz kommen.

- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, um einen Stromschlag zu verhindern.
- Wenn Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

### **WARNUNG!**

Brand- und Explosionsgefahr.

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die heißes Öl freisetzt, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Lassen Sie heißes Kochgeschirr nicht auf dem Bedienfeld, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.

- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluminium oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas / der Glaskeramik verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.

## 2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.

## 2.5 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.

## 2.6 Entsorgung



### WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

# 3. MONTAGE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 3.1 Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer .....

## 3.2 Einbau-Kochfelder

Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbaumöbel und Arbeitsplatten betrieben werden.

## 3.3 Anschlusskabel

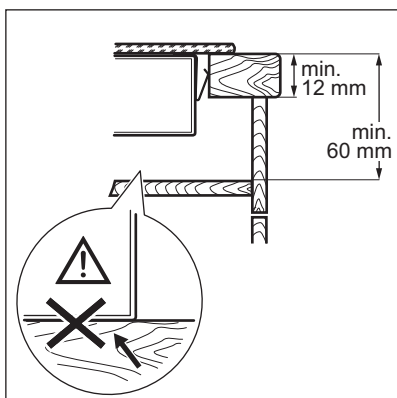
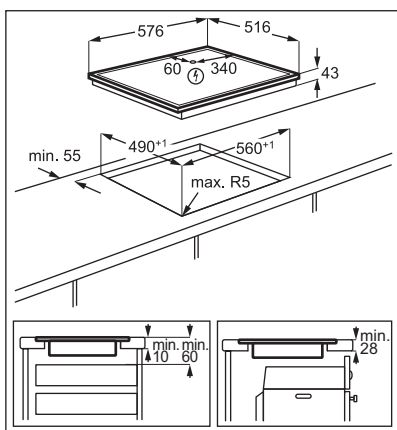
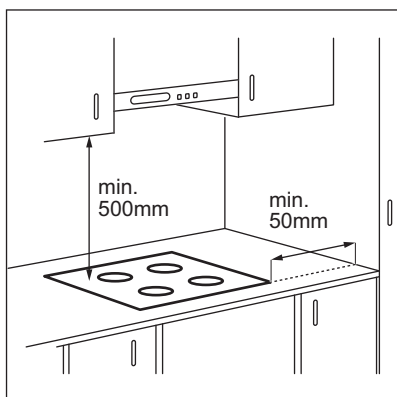
- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel.

- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp: H05V2V2-F die einer Temperatur von 90 °C oder mehr standhält. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

## 3.4 Aufbau

Behandeln Sie das Gerät während der Installation vorsichtig, um ein Verbiegen oder Beschädigungen des Rahmens zu vermeiden.

Wenn Sie das Kochfeld unter einer Dunstabzugshaube installieren, beachten Sie bitte die Montageanleitung der Dunstabzugshaube für den Mindestabstand zwischen den Geräten.



Sie finden das Video-Tutorial „So installieren Sie Ihr AEG Strahlungskochfeld - Arbeitsflächeninstallation“, indem Sie den vollständigen Namen eingeben, der in der folgenden Grafik angegeben ist.

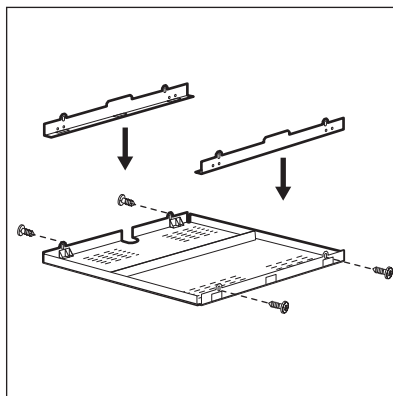


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
 Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Schutzkasten



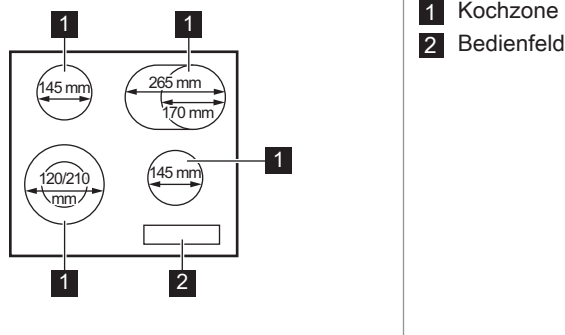
Wenn Sie einen Schutzkasten (optionales Zubehör) verwenden, ist der Schutzboden direkt unter dem Kochfeld nicht erforderlich. Das Schutzkasten Zubehör ist möglicherweise in einigen Ländern nicht erhältlich. Wenden Sie sich an den Kundendienst-Service.



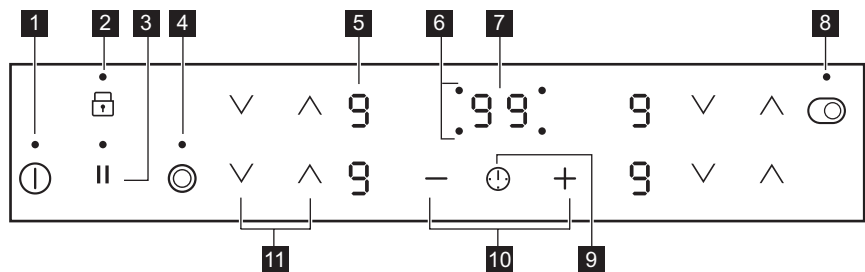
Der Schutzkasten kann nicht verwendet werden, wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird.

# 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

## 4.1 Anordnung der Kochflächen



## 4.2 Bedienfeldlayout



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

| Sensorfeld | Funktion | Kommentar                                                                                  |
|------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1          | ⓘ        | Ein / Aus<br>Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.                                          |
| 2          | 🔒        | Sperren / Kindersicherung<br>Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds.                      |
| 3          |          | Pause<br>Ein- und Ausschalten der Funktion.                                                |
| 4          | ⦿        | -<br>Ein- und Ausschalten des äußeren Kreises.                                             |
| 5          | -        | Kochstufenanzeige<br>Zeigt die Kochstufe an.                                               |
| 6          | -        | Kochzonen-Anzeigen des Timers<br>Zeigt an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde. |
| 7          | -        | Timer-Anzeige<br>Zeigt die Zeit in Minuten an.                                             |
| 8          | ⦿        | -<br>Ein- und Ausschalten des äußeren Kreises.                                             |

| Sensorfeld                                                                           | Funktion | Kommentar                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------|
| 9   | -        | Auswählen der Kochzone.           |
| 10  | -        | Erhöhen oder Verringern der Zeit. |
| 11  | -        | Einstellen der Kochstufe.         |

### 4.3 Anzeige der Kochstufen

| Display                                                                          | Beschreibung                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Die Kochzone ist ausgeschaltet.                                                              |
|  | Die Kochzone ist eingeschaltet.<br>Der Punkt zeigt eine Änderung um eine halbe Kochstufe an. |
|  | Pause ist eingeschaltet.                                                                     |
|  | Automatisches Aufheizen ist eingeschaltet.                                                   |
|  | Eine Störung ist aufgetreten.                                                                |
|  | Eine Kochzone ist noch heiß (Restwärme).                                                     |
|  | Sperrern/ Kindersicherung ist eingeschaltet.                                                 |
|  | Automatische Abschaltung ist eingeschaltet.                                                  |

## 5. TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 5.1 Ein- und Ausschalten

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

### 5.2 Automatische Abschaltung

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

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet,
- Nach dem Einschalten des Kochfelds wird keine Kochstufe gewählt,
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt und

das Kochfeld schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.

- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert.

Nach einer Weile leuchtet  auf und das Kochfeld schaltet sich aus.

**Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:**

| Kochstufe                                                                                   | Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  , 1 - 2 | 6 Std                                |
| 3 - 4                                                                                       | 5 Std                                |
| 5                                                                                           | 4 Std                                |
| 6 - 9                                                                                       | 1,5 Stunden                          |

### 5.3 Einstellen der Kochstufe

Berühren Sie , um die Kochstufeneinstellung zu erhöhen. Berühren Sie , um die Kochstufeneinstellung zu verringern. Berühren Sie zum Ausschalten der Kochzone  und  gleichzeitig.

### 5.4 Restwärmeanzeige

#### **WARNUNG!**

 Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Anzeige  erscheint, wenn eine Kochzone heiß ist.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn Sie sie nicht benutzen,
- wenn heißes Kochgeschirr auf die kalte Kochzone gestellt wird,
- wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, aber die Kochzone noch heiß ist.

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

### 5.5 Ein- und Ausschalten der äußeren Heizkreise

Sie können die Kochfläche manuell an die Abmessungen des Kochgeschirrs anpassen.

Stellen Sie eine Hitzeeinstellung für die Kochzone ein. Wählen Sie das Symbol für die entsprechende Kochzone:  .

**Um den äußeren Ring zu aktivieren:**  
Berühren Sie das Symbol. Der Indikator erscheint.

**Zum Ausschalten des äußeren Rings:**  
Berühren Sie das Symbol, bis die Anzeige verschwindet.

### 5.6 Automatisches Aufheizen

Wenn Sie diese Funktion einschalten, lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erzielen. Bei Verwendung der Funktion wird eine bestimmte Zeit lang die höchste Kochstufe eingestellt und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet.



Zum Einschalten der Funktion muss die Kochzone abgekühlt sein.

#### **Einschalten der Funktion für eine**

**Kochzone:** Berühren Sie , bis die erforderliche Kochstufeneinstellung angezeigt wird. Nach 3 Sekunden leuchtet .

**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie .

### 5.7 Timer

#### • **Countdown-Kurzzeitwecker**

Sie können diese Funktion verwenden, um die Dauer eines einzelnen Kochvorgangs einzustellen.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe für die Kochzone und erst danach die Funktion ein.

**Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie  wiederholt, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone erscheint.

#### **Einschalten der Funktion oder Ändern der**

**Zeit:** Berühren Sie  oder , um die Dauer für den Timer einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Kontrolllampe der Kochzone anfängt zu blinken, wird die Zeit heruntergezählt.

**So wird die Restzeit angezeigt:** Berühren Sie , um die Kochzone auszuwählen. Die Kontrolllampe der Kochzone beginnt zu blinken. Das Display zeigt die Restzeit an.

**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie , um die Kochzone auszuwählen und

berühren Sie dann . Die verbleibende Zeit zählt rückwärts bis **00**. Die Kontrolllampe der Kochzone erlischt.



Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal und **00** blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

**Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie .

#### • **Kurzzeitwecker**

Sie können diese Funktion verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet, die Kochzonen aber nicht in Betrieb sind. Das Display zeigt  an.

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie  und dann  oder  des Timers, um die Zeit einzustellen. Nach Ablauf der Zeit blinkt ertönt ein akustisches Signal und 00 blinkt.

**Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie .

**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie  und danach . Die verbleibende Zeit zählt rückwärts bis 00.



Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.

## 5.8 Pause

Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Heizstufe geschaltet.

Wenn diese Funktion eingeschaltet ist, werden alle anderen Symbole des Bedienfelds verriegelt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

**1. Zum Aktivieren der Funktion:** Drücken Sie .

 leuchtet. Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.

**2. Zum Ausschalten der Funktion:** Drücken Sie .

Die vorherige Heizstufe erscheint.

## 5.9 Sperren

Sie können das Bedienfeld sperren, wenn Kochzonen eingeschaltet sind. So wird

verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

**Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.**

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie .  leuchtet 4 Sekunden auf. Der Timer bleibt eingeschaltet.

**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie . Die vorherige Kochstufe wird angezeigt.



Diese Funktion wird auch ausgeschaltet, sobald das Kochfeld ausgeschaltet wird.

## 5.10 Kindersicherung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Einschalten des Kochfelds.

**Einschalten der Funktion:** Schalten Sie das Kochfeld mit  ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie  4 Sekunden lang.  leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.

**Ausschalten der Funktion:** Schalten Sie das Kochfeld mit  ein. Stellen Sie keine Kochstufe ein. Berühren Sie  4 Sekunden lang.  leuchtet auf. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.

**Vorübergehendes Ausschalten der Funktion für einen einzelnen Kochvorgang:** Schalten Sie das Kochfeld

mit  ein.  leuchtet auf. Berühren Sie  4 Sekunden lang. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Kochfeld kann jetzt bedient werden. Wenn Sie das Kochfeld mit  ausschalten, wird diese Funktion wieder eingeschaltet.

## 6. HINWEISE UND TIPPS



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 6.1 Kochgeschirr

- Um eine Überhitzung zu vermeiden und die Leistung der Kochzonen zu

verbessern, muss das Kochgeschirr so dick und flach wie möglich sein.

- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber und trocken ist, bevor Sie es auf die Kochfläche stellen.
- Achten Sie immer darauf, das Kochgeschirr nicht an den Rändern und Ecken des Glases zu schieben oder zu reiben, da dies die Glasoberfläche beschädigen kann.



Kochgeschirr aus emailliertem Stahl oder mit Aluminium- oder Kupferböden kann Verfärbungen der Glaskeramikoberfläche verursachen.

## 6.2 Vereinfachter Kochleitfaden



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

| Kochstufe                                                                            | Verwendung für:                                                                                                                      | Dauer (Min.) | Tipps                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Warmhalten von gekochten Speisen.                                                                                                    | nach Bedarf  | Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.                                                                                                 |
| 1 - 2.                                                                               | Sauce Hollandaise, schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.                                                                          | 5 - 25       | Von Zeit zu Zeit rühren.                                                                                                                     |
| 2.                                                                                   | Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.                                                                                           | 10 - 40      | Mit einem Deckel garen.                                                                                                                      |
| 2. 3.                                                                                | Reis- und Milchgerichte köcheln lassen, Fertiggerichte aufwärmen.                                                                    | 25 - 50      | Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.                                       |
| 3. 4.                                                                                | Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.                                                                                                  | 20 - 45      | Geben Sie ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfen Sie die Wassermenge während des Prozesses.                                             |
| 4. 5.                                                                                | Kartoffeln und anderes Gemüse dämpfen.                                                                                               | 20 - 60      | Den Boden des Topfes mit 1 - 2 cm Wasser bedecken. Überprüfen Sie während des Prozesses den Wasserstand. Lassen Sie den Deckel auf dem Topf. |
| 4. 5.                                                                                | Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen.                                                             | 60 - 150     | Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.                                                                                                         |
| 5. 7                                                                                 | Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen. | nach Bedarf  | Bei Bedarf umdrehen.                                                                                                                         |
| 7 - 8                                                                                | Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks.                                                                                        | 5 - 15       | Bei Bedarf umdrehen.                                                                                                                         |
| 9                                                                                    | Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.                                |              |                                                                                                                                              |

# 7. REINIGUNG UND PFLEGE

 **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 7.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie ein spezielles Reinigungsmittel, das für die Oberfläche des Kochfelds geeignet ist.
- Verwenden Sie immer einen Schaber, der für Kochfelder mit Glasoberfläche empfohlen wird. Verwenden Sie den Schaber nur als zusätzliches Werkzeug zur Reinigung des Glases nach dem Standardreinigungsverfahren.

 **WARNUNG!**

Verwenden Sie zum Reinigen der Glasoberfläche keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge.

## 7.2 Reinigen der Kochfelds

- **Sofort entfernen:** Geschmolzenen Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schmutz das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist:** Kalkringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen Sie glänzende metallische Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

# 8. FEHLERBEHEBUNG

 **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 8.1 Was zu tun ist, wenn ...

| Störung                                                    | Mögliche Ursache                                                                          | Problembehebung                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden. | Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen. | Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.                                                                                   |
|                                                            | Die Sicherung ist durchgebrannt.                                                          | Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft. |

| Störung                                                                                                                                        | Mögliche Ursache                                                                                                               | Problembehebung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                | Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 10 Sekunden eingestellt.                                                           | Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie die Kochstufe innerhalb von weniger als 10 Sekunden ein.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                                | Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.                                                                       | Berühren Sie nur ein Sensorfeld.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                | Pause ist eingeschaltet.                                                                                                       | Siehe „Pause“.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                | Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.                                                                    | Reinigen Sie das Bedienfeld.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Es ist ein konstanter Piepton zu hören.                                                                                                        | Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.                                                                                          | Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.        | Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.                                                                    | Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Das Kochfeld wird ausgeschaltet.                                                                                                               | Sie haben etwas auf das Sensorfeld  gestellt. | Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.                                                                                                       | Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt.                              | Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Automatisches Aufheizen funktioniert nicht.                                                                                                    | Die höchste Kochstufe ist eingestellt.                                                                                         | Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                | Die Kochzone ist heiß.                                                                                                         | Lassen Sie die Kochzone abkühlen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                                | Sie haben die Kochstufe auf 0 verringert.                                                                                      | Beginnen Sie bei 0 und erhöhen Sie die Kochstufe.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  In der Mehrkreis-Kochzone befindet sich ein dunkler Bereich. | Es ist normal, dass sich in der Mehrkreis-Kochzone ein dunkler Bereich befindet.                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Das Bedienfeld fühlt sich heiß an.                                                                                                             | Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie stellen es zu nah an das Bedienfeld.                                                     | Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  leuchtet.                                                   | Kindersicherung oder Sperren ist eingeschaltet.                                                                                | Siehe „Täglicher Gebrauch“.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  und eine Zahl werden angezeigt.                             | Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.                                                                                     | Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn  erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum. |

| Störung                                                                                    | Mögliche Ursache                                          | Problembesehung                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  leuchtet. | Die zweite Phase der Stromversorgung ist nicht vorhanden. | Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Nehmen Sie die Sicherung heraus, warten Sie eine Minute und setzen Sie die Sicherung wieder ein. |

## 8.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum. Geben Sie die Daten auf dem Typenschild an. Geben Sie den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasoberfläche) und eine

Fehlermeldung an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld richtig bedient haben. Wenn nicht, ist die Wartung von einem Servicetechniker oder einem Händler nicht kostenlos, auch nicht während der Garantiezeit. Die Informationen über Garantiezeitraum und autorisierte Servicezentren finden Sie in der Servicebroschüre.

## 9. TECHNISCHE DATEN

### 9.1 Typenschild

Modell HD6460XB  
Typ 60 HAD 47 AO

Ser.-Nr. ....  
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 493 066 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Hergestellt in: Rumänien  
7.0 kW



### 9.2 Technische Daten der Kochzonen

| Kochzone      | Nennleistung (maximale Kochstufe) [W] | Durchmesser der Kochzone [mm] |
|---------------|---------------------------------------|-------------------------------|
| Vorne links   | 750 / 2200                            | 120 / 210                     |
| Hinten links  | 1200                                  | 145                           |
| Vorne rechts  | 1200                                  | 145                           |
| Hinten rechts | 1500 / 2400                           | 170 / 265                     |

Verwenden Sie für optimale Kochergebnisse kein Kochgeschirr, dessen Durchmesser größer als der der Kochzone ist.

## 10. ENERGIEEFFIZIENZ

### 10.1 Produktinformationen gemäß der Ökodesign-Richtlinie der EU

|                                                           |                                                              |                                                          |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Modellbezeichnung                                         | HD6460XB                                                     |                                                          |
| Kochfeldtyp                                               | Einbau-Kochfeld                                              |                                                          |
| Anzahl der Kochzonen                                      | 4                                                            |                                                          |
| Heiztechnik                                               | Strahlungsbeheizung                                          |                                                          |
| Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)               | Vorne links<br>Hinten links<br>Vorne rechts                  | 21.0 cm<br>14.5 cm<br>14.5 cm                            |
| Länge (L) und Breite (B) der nicht kreisförmigen Kochzone | Hinten rechts                                                | L 26.5 cm<br>B 17.0 cm                                   |
| Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)       | Vorne links<br>Hinten links<br>Vorne rechts<br>Hinten rechts | 194.9 Wh/kg<br>188.0 Wh/kg<br>188.0 Wh/kg<br>191.6 Wh/kg |
| Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)          | 190.6 Wh/kg                                                  |                                                          |

IEC / EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Leistung.

### 10.2 Energie sparen

Sie können Energie beim täglichen Kochen sparen, wenn Sie den folgenden Hinweisen folgen.

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.

- Stellen Sie das Kochgeschirr schon vor dem Einschalten auf die Kochzone.
- Der Boden des Kochgeschirrs sollte den gleichen Durchmesser wie die Kochzone haben.
- Stellen Sie das kleinere Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr direkt in die Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zum Schmelzen.

### 10.3 Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

|                                                                                                        |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Energieverbrauch im Aus-Zustand                                                                        | 0.3 W |
| Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen | 2 Min |

## 11. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

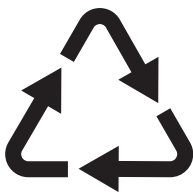
### Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Akkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

### Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

### Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen

Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

### **Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien**

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

**Benvenuto in AEG! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.**



Per ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza tecnica e la riparazione:  
**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**

Con riserva di modifiche.

## INDICE

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....     | 143 |
| 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....       | 145 |
| 3. INSTALLAZIONE.....                 | 148 |
| 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....      | 149 |
| 5. USO QUOTIDIANO.....                | 151 |
| 6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI.....       | 153 |
| 7. CURA E PULIZIA.....                | 154 |
| 8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....      | 155 |
| 9. DATI TECNICI.....                  | 156 |
| 10. EFFICIENZA ENERGETICA.....        | 157 |
| 11. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE..... | 158 |

## 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

### 1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

## **1.2 Avvertenze di sicurezza generali**

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- Il fumo è un'indicazione di surriscaldamento. Non usare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite un commutatore esterno, come un timer, o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.

- **ATTENZIONE!** Si deve sorvegliare il processo di cottura. I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchiatura per evitare la possibilità di scosse elettriche. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione



#### **AVVERTENZA!**

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



#### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni o danni all'apparecchiatura.

- 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 pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- 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. Verificare di installare un pannello di separazione in compensato, nel materiale della struttura della cucina o in altro materiale non infiammabile sotto all'apparecchiatura al fine di evitare l'accesso dal basso.
- Il pannello di separazione deve coprire completamente l'area sotto al piano cottura.

## 2.2 Collegamento elettrico



### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista qualificato.
- Il dispositivo deve essere messo a terra.
- Prima di qualsiasi intervento è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina

(ove previsti) può provocare un forte surriscaldamento del terminale.

- Utilizzare il cavo dell'alimentazione elettrica corretto.
- Non lasciare che il cavo dell'alimentazione elettrica si aggrovigli.
- Assicurarsi che sia installata una protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo dell'alimentazione o la spina (ove previsti) non sfiorino l'apparecchiatura o le pentole roventi quando si collega l'apparecchiatura a una presa.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro 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.

## 2.3 Utilizzo



### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Impostare le zone di cottura su "off" dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro e non metterci gli alimenti a diretto contatto.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di cottura diretta. La cottura deve essere eseguita sempre utilizzando pentole appropriate.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegarla immediatamente dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- Quando si immergono gli alimenti nell'olio bollente, questo potrebbe schizzare.
- Non utilizzare fogli di alluminio o altri materiali tra la superficie di cottura e le pentole, se non diversamente specificato dal produttore di questa apparecchiatura.
- Usare esclusivamente accessori consigliati dal produttore per questa apparecchiatura.

#### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio ed esplosione.

- Grassi e olio riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere le fiamme o gli oggetti caldi lontani da grassi e oli in fase di cottura.
- I vapori rilasciati dall'olio a temperatura elevata possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può causare un incendio a una temperatura inferiore rispetto all'olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere prodotti infiammabili o oggetti inumiditi con prodotti

infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

#### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non tenere pentole calde sul pannello dei comandi per evitare il rischio di ustioni.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro del piano cottura.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.
- Le pentole in ghisa, alluminio o con il fondo danneggiato possono graffiare la superficie in vetro/vetroceramica. Sollevare sempre questi oggetti quando è necessario spostarli sulla superficie di cottura.

## 2.4 Cura e pulizia

- 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.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici, se non specificato diversamente.

## 2.5 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.
- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre

applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

## 2.6 Smaltimento



### AVVERTENZA!

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 elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

## 3. INSTALLAZIONE



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 3.1 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 .....

### 3.2 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.

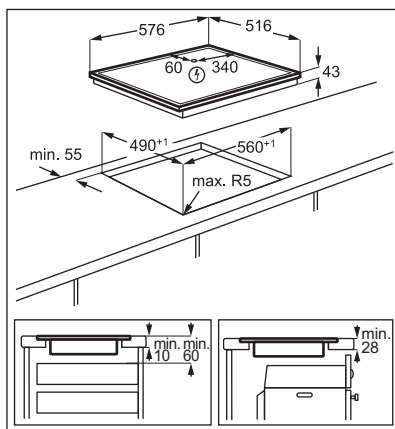
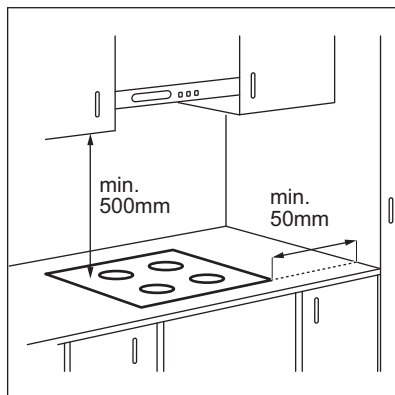
### 3.3 Cavo di collegamento

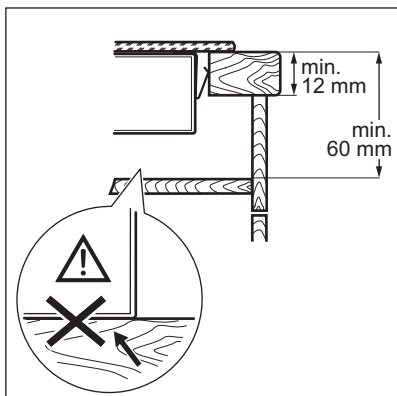
- Il piano cottura è fornito con un cavo di collegamento.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, usare il seguente tipo di cavo: H05V2V2-F resistente a una temperatura di 90 °C o superiore. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.

### 3.4 Montaggio

Maneggiare l'apparecchiatura con cura durante l'installazione per evitare di piegare o danneggiare il telaio.

Se s'installa il piano cottura sotto una cappa, consultare le istruzioni d'installazione della cappa per la distanza minima tra le apparecchiature.





Trova il video tutorial "Come installare il piano cottura radiante AEG: installazione del piano di lavoro" digitando il nome completo indicato nell'immagine sottostante.

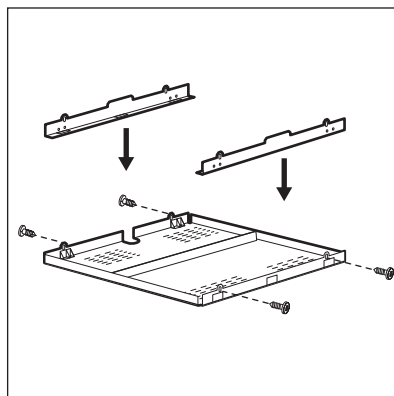


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
 Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Scatola di protezione



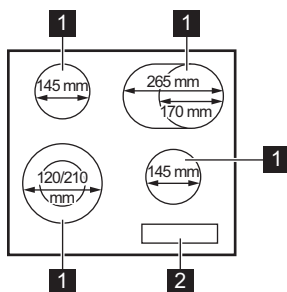
Se si usa una scatola di protezione (accessorio supplementare), la superficie protettiva subito sotto il piano cottura non è necessaria. L'accessorio scatola di protezione potrebbe non essere disponibile in alcuni paesi. Contattare il Centro di assistenza ai clienti.



Se si installa il piano cottura sopra il forno, non è possibile utilizzare la scatola di protezione.

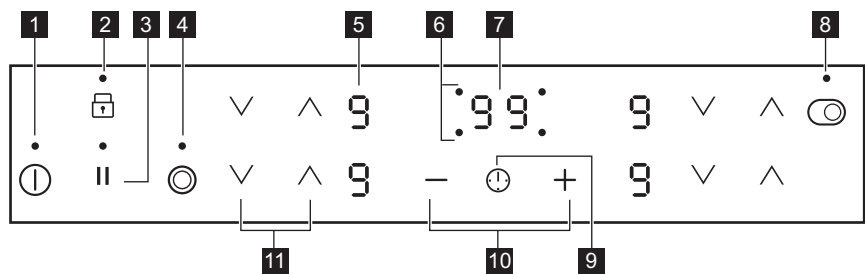
## 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 4.1 Disposizione del piano di cottura



- 1** Zona di cottura
- 2** Pannello dei comandi

4.2 Layout del pannello di controllo



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                                                                                               |
|---------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1             |          | Acceso / Spento<br>Per attivare e disattivare il piano di cottura.                                     |
| 2             |          | Blocco tasti / Dispositivo di sicurezza per bambini<br>Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi. |
| 3             |          | Pausa<br>Per attivare e disattivare la funzione.                                                       |
| 4             |          | -<br>Per attivare e disattivare l'anello esterno.                                                      |
| 5             | -        | Display livello di potenza<br>Per mostrare il livello di potenza.                                      |
| 6             | -        | Spie del timer delle zone di cottura<br>Indica per quale zona è impostato il tempo.                    |
| 7             | -        | Display timer<br>Indica il tempo in minuti.                                                            |
| 8             |          | -<br>Per attivare e disattivare l'anello esterno.                                                      |
| 9             |          | -<br>Per selezionare la zona di cottura.                                                               |
| 10            |          | -<br>Per aumentare o ridurre il tempo.                                                                 |
| 11            |          | -<br>Per impostare un livello di potenza.                                                              |

4.3 Display del livello di potenza

| Display | Descrizione                                                                                       |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | La zona di cottura è disattivata.                                                                 |
|         | La zona di cottura è in funzione.<br>Il puntino indica una variazione di metà livello di cottura. |
|         | Pausa è attiva.                                                                                   |

| Display  | Descrizione                                                   |
|----------|---------------------------------------------------------------|
|          | Riscaldamento automatico è attiva.                            |
| + numero | È presente un malfunzionamento.                               |
|          | Una zona di cottura è ancora calda (calore residuo).          |
|          | Blocco tasti / Dispositivo di sicurezza per bambini è attiva. |
|          | Spegnimento automatico è attiva.                              |

## 5. USO QUOTIDIANO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 Attivazione e disattivazione

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

### 5.2 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 cottura si disattiva. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- 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 - 2              | 6 ore                                 |
| 3 - 4              | 5 ore                                 |

| Livello di potenza | Il piano di cottura si disattiva dopo |
|--------------------|---------------------------------------|
| 5                  | 4 ore                                 |
| 6 - 9              | 1,5 ora                               |

### 5.3 Livello di potenza

Sfiorare per aumentare il livello di potenza. Sfiorare per ridurre il livello di potenza. Sfiorare contemporaneamente e per spegnere la zona di cottura.

### 5.4 Indicatore di calore residuo



### AVVERTENZA!

Se la spia è accesa, il calore residuo può causare ustioni.

La spia compare quando una zona di cottura è calda.

La spia può anche comparire:

- per le zone di cottura vicine, anche se non vengono utilizzate,
- quando si collocano pentole calde sulla zona di cottura fredda,
- quando il piano cottura è disattivato ma la zona di cottura è ancora calda.

La spia scompare quando la zona di cottura si è raffreddata.

## 5.5 Attivazione e disattivazione degli anelli esterni

È possibile regolare manualmente la superficie di cottura in base alle dimensioni delle pentole.

Impostare un'Impostazione di calore per la zona di cottura. Scegliere il simbolo dedicato alla zona di cottura: .

**Per attivare l'anello esterno:** toccare il simbolo. Viene visualizzata la spia.

**Per disattivare l'anello esterno:** toccare il simbolo fino a quando scompare la spia.

## 5.6 Riscaldamento 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:** toccare finché non si accende il livello di potenza necessario. Dopo 3 secondi si accende .

**Per disattivare la funzione:** sfiorare .

## 5.7 Timer

### • Timer

È possibile utilizzare questa funzione per impostare la durata di una sessione di cottura singola.

Per prima cosa, impostare il livello di calore per la zona di cottura, quindi impostare la funzione.

**Per impostare la zona di cottura:** sfiorare ripetutamente fino all'accensione della spia della zona di cottura desiderata.

**Per attivare la funzione o cambiare la durata:** sfiorare i tasti o del timer per impostare il tempo (00 - 99 minuti). Quando

la spia della zona di cottura inizia a lampeggiare, parte il conto alla rovescia.

**Per visualizzare il tempo residuo:** sfiorare

per impostare la zona di cottura. La spia della zona di cottura inizia a lampeggiare. Sul display compare il tempo residuo.

**Per disattivare la funzione:** sfiorare per impostare la zona di cottura e quindi toccare . Viene avviato il conto alla rovescia del tempo residuo fino a **00**. La spia della zona di cottura scompare.



Al termine del conto alla rovescia, verrà emesso un segnale acustico e **00** lampeggerà. La zona di cottura si disattiva.

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

### • Contaminuti

Si può utilizzare questa funzione quando il piano di cottura è attivo e le zone di cottura non sono in funzione. Nel display del livello di calore appare .

**Per attivare la funzione:** sfiorare , quindi sfiorare o del timer per impostare il tempo. Allo scadere del tempo, verrà emesso un segnale acustico e **00** lampeggerà.

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

**Per disattivare la funzione:** sfiorare , quindi sfiorare . Viene avviato il conto alla rovescia del tempo residuo fino a **00**.



La funzione non ha alcun effetto sul funzionamento delle zone di cottura.

## 5.8 Pausa

Questa funzione pone tutte le zone di cottura accese sull'impostazione di calore più basso.

Quando la funzione è attiva, tutti gli altri simboli sui pannelli di controllo sono bloccati.

La funzione non interrompe le funzioni del timer.

1. **Per attivare la funzione:** premere  .  
 si accende. Il livello di calore viene ridotto a 1.
2. **Per disattivare la funzione:** premere  .  
La precedente impostazione di calore appare.

## 5.9 Blocco tasti

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.

## 5.10 Dispositivo di sicurezza per 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 calore. Sfiare  per 4 secondi.  si accenderà. Disattivare il piano di cottura con .

**Per disattivare la funzione:** attivare il piano di cottura con . Non impostare alcun livello di calore. Sfiare  per 4 secondi.  si accenderà. Disattivare il piano di cottura con .

**Per disabilitare la funzione per una sola operazione di cottura:** attivare il piano di cottura con .  si accenderà. Sfiare il tasto  per 4 secondi **Impostare il livello di calore entro 10 secondi.** È possibile mettere in funzione il piano di cottura. Quando si disattiva il piano di cottura con  la funzione si riattiverà.

# 6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI



## AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 6.1 Stoviglie

- Per evitare il surriscaldamento e migliorare le prestazioni delle zone, le pentole devono essere il più spesso e piatte possibile.
- Verificare che le basi della pentola siano pulite e asciutte prima di collocarle sulla superficie del piano cottura.
- Fare sempre attenzione a non far scorrere o sfregare le pentole sui bordi e sugli angoli del vetro, in quanto potrebbero

scheggiarsi o si potrebbe danneggiare la superficie del vetro.



Le stoviglie in acciaio smaltato e con i basamenti in alluminio o rame possono subire perdite di colore sulla superficie in vetroceramica.

## 6.2 Guida semplificata per la cottura



I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

| Impostazione di calore                                                               | Utilizzare per:                                                                                                                 | Tempo (min)   | Suggerimenti                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Tenere in caldo le pietanze cotte.                                                                                              | se necessario | Mettere un coperchio sulla pentola.                                                                                                           |
| 1 - 2.                                                                               | Salsa olandese; fondere: burro, cioccolato, gelatina.                                                                           | 5 - 25        | Mescolare di tanto in tanto.                                                                                                                  |
| 2.                                                                                   | Solidificare: omelette morbide, uova al forno.                                                                                  | 10 - 40       | Cuocere con un coperchio.                                                                                                                     |
| 2. - 3.                                                                              | Sobbollire riso e piatti a base di latte, riscaldamento di pietanze pronte.                                                     | 25 - 50       | Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare a metà del processo i preparati a base di latte.                          |
| 3. - 4.                                                                              | Cuoci lentamente verdure, pesce, carne.                                                                                         | 20 - 45       | Aggiungere qualche cucchiaino di acqua. Controllare la quantità di acqua durante il processo.                                                 |
| 4. - 5.                                                                              | Patate al vapore e altre verdure.                                                                                               | 20 - 60       | Coprire il fondo della pentola con 1-2 cm di acqua. Controllare il livello dell'acqua durante il processo. Tenere il coperchio sulla pentola. |
| 4. - 5.                                                                              | Cucinare grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.                                                                          | 60 - 150      | Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.                                                                                                    |
| 5. - 7                                                                               | Frittura delicata: scaloppine, cordon bleu di vitello, costolette, polpette, salicce, fegato, roux, uova, frittelle, ciambelle. | se necessario | Capovolgere quando necessario.                                                                                                                |
| 7 - 8                                                                                | Frittura, sformato di patate, lombate, bistecche.                                                                               | 5 - 15        | Capovolgere quando necessario.                                                                                                                |
| 9                                                                                    | Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.                       |               |                                                                                                                                               |

## 7. CURA E PULIZIA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 7.1 Informazioni generali

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- Graffi o macchie scure sulla superficie non hanno alcun effetto sul funzionamento del piano cottura.
- Usare un prodotto di pulizia adatto alla superficie del piano cottura.
- Utilizzare sempre un raschietto consigliato per i piani cottura con superficie in vetro. Utilizzare il raschietto solo come

strumento aggiuntivo per pulire il vetro dopo la procedura di pulizia standard.



### AVVERTENZA!

Non utilizzare coltelli o altri strumenti metallici affilati per pulire la superficie in vetro.

### 7.2 Pulizia della piano cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, sale, zucchero e alimenti contenenti zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro,

formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.

- **Quando il piano cottura è sufficientemente freddo, rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano cottura con un panno umido e un

detergente non abrasivo. Dopo la pulizia asciugare il piano di cottura con un panno morbido.

- **Togliere macchie opalescenti:** usare una soluzione di acqua con aceto e pulire la superficie in vetro con un panno.

## 8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 8.1 Cosa fare se...

| Problema                                                                                                                             | Causa possibile                                                                                              | Soluzione                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.                                                                    | Il piano cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.     | Accertarsi che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica.                                                                         |
|                                                                                                                                      | È saltato il fusibile.                                                                                       | Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato. |
|                                                                                                                                      | Non è stato impostato il livello di calore entro 10 secondi.                                                 | Accendere nuovamente il piano cottura e impostare il livello di calore in meno di 10 secondi.                                                            |
|                                                                                                                                      | Sono stati toccati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.                                                 | Toccare solo un tasto sensore.                                                                                                                           |
|                                                                                                                                      | Pausa è in funzione.                                                                                         | Fare riferimento a "Sospendi".                                                                                                                           |
|                                                                                                                                      | C'è acqua o macchie di grasso sul pannello dei comandi.                                                      | Pulire il pannello dei comandi.                                                                                                                          |
| Si sente un bip costante.                                                                                                            | Il collegamento elettrico non è corretto.                                                                    | Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.                                |
| Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si spegne. Quando il piano cottura è acceso viene emesso un segnale acustico. | È stato appoggiato qualcosa su uno o più tasti sensore.                                                      | Rimuovere l'oggetto dai tasti sensore.                                                                                                                   |
| Il piano di cottura si disattiva.                                                                                                    | È stato appoggiato qualcosa sul tasto sensore ①.                                                             | Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.                                                                                                                   |
| L'indicatore di calore residuo non si accende.                                                                                       | La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo, oppure il sensore è danneggiato. | Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.                                           |

| Problema                                                                                                                       | Causa possibile                                                      | Soluzione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Riscaldamento automatico non funziona.                                                                                         | È impostato il livello di calore massimo.                            | Il livello di calore massimo ha la stessa potenza della funzione.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                | La zona è calda.                                                     | Lasciar raffreddare sufficientemente la zona.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                | Il livello di calore è stato ridotto a 0.                            | Avviare da 0 e aumentare il livello di calore.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  Sulla zona multipla è presente un'area scura. | È normale che sulla zona multipla sia presente un'area scura.        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Il pannello dei comandi diventa caldo al tocco.                                                                                | La pentola è troppo grande o troppo vicina al pannello di controllo. | Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  si accende.                                   | Dispositivo di sicurezza per bambini o Blocco tasti è in funzione.   | Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  e un numero si accendono.                     | C'è un errore nel piano di cottura.                                  | Spegnere e riaccendere il piano cottura dopo 30 secondi. Se  si accende nuovamente, scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Dopo 30 secondi, collegare nuovamente il piano cottura. In caso di ricomparsa dell'anomalia, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato. |
|  si accende.                                   | La seconda fase dell'alimentazione è mancante.                       | Accertarsi che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Togliere il fusibile, attendere un minuto, quindi inserire nuovamente il fusibile.                                                                                                                                                                                                           |

## 8.2 Qualora non sia 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 identificativa. 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 che il piano cottura sia stato messo in funzione correttamente. In caso contrario, anche durante il periodo di garanzia, l'intervento di assistenza da parte di un tecnico dell'assistenza o del rivenditore non sarà gratuito. Le informazioni sul periodo di garanzia e i Centri di Assistenza Autorizzati sono contenute nel libretto di assistenza tecnica.

## 9. DATI TECNICI

### 9.1 Targhetta identificativa

Modello HD6460XB:  
Tipo 60 HAD 47 AO

Numero di serie .....

PNC 949 493 066 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Prodotto in: Romania  
7.0 kW



9.2 Specifiche delle zone di cottura

| Zona di cottura     | Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W] | Diametro della zona di cottura [mm] |
|---------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Anteriore sinistra  | 750 / 2200                                            | 120 / 210                           |
| Posteriore sinistra | 1200                                                  | 145                                 |
| Anteriore destra    | 1200                                                  | 145                                 |
| Posteriore destra   | 1500 / 2400                                           | 170 / 265                           |

Per risultati di cottura ottimali, utilizzare pentole con un diametro non superiore alla zona di cottura.

10. EFFICIENZA ENERGETICA

10.1 Informazioni sul prodotto in base alla normativa dell'UE sulla progettazione ecocompatibile

|                                                                   |                                                                                    |                                                          |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Identificazione modello                                           | HD6460XB                                                                           |                                                          |
| Tipo di piano cottura                                             | Piano cottura a incasso                                                            |                                                          |
| Numero di zone di cottura                                         | 4                                                                                  |                                                          |
| Tecnologia di riscaldamento                                       | Riscaldatore radiante                                                              |                                                          |
| Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)                      | Anteriore sinistra<br>Posteriore sinistra<br>Anteriore destra                      | 21.0 cm<br>14.5 cm<br>14.5 cm                            |
| Lunghezza (L) e larghezza (l) della zona di cottura non circolare | Posteriore destra                                                                  | L 26.5 cm<br>l 17.0 cm                                   |
| Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)      | Anteriore sinistra<br>Posteriore sinistra<br>Anteriore destra<br>Posteriore destra | 194.9 Wh/kg<br>188.0 Wh/kg<br>188.0 Wh/kg<br>191.6 Wh/kg |
| Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob)            | 190.6 Wh/kg                                                                        |                                                          |

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

10.2 a risparmio energetico

Si può risparmiare energia durante la cottura di tutti i giorni, se si seguono i suggerimenti riportati di seguito.

- Quando si riscalda l'acqua, usare solo la quantità che serve.
- Se è possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, metterci sopra le pentole.
- Il fondo della pentola deve avere lo stesso diametro della zona di cottura.
- Collocare le pentole più piccole nelle zone di cottura più piccole.

- Collocare la pentola direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere gli alimenti caldi o per fonderli.

**10.3 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità a bassa potenza applicabile**

|                                                                                                                 |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Consumo di potenza in modalità spento                                                                           | 0.3 W |
| Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile | 2 min |

**11. CONSIDERAZIONI SULL’AMBIENTE**

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

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

# Vitajte vo svete AEG! Ďakujeme Vám, že ste si vybrali náš spotrebič.



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....       | 159 |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....           | 161 |
| 3. INŠTALÁCIA.....                    | 163 |
| 4. OPIS VÝROBKU.....                  | 165 |
| 5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....         | 166 |
| 6. RADY A TIPY.....                   | 169 |
| 7. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....        | 170 |
| 8. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....            | 170 |
| 9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....               | 172 |
| 10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....         | 172 |
| 11. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA..... | 173 |

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať so spotrebičom.

- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

## 1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v penziónoch na farme a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- UPOZORNENIE: Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- Dym je indikáciou prehriatia. Na hasenie požiaru pri varení nikdy nepoužívajte vodu. Spotrebič vypnite a plameň zakryte napr. požiarnou pokrývkou alebo pokrievkou.
- UPOZORNENIE: Spotrebič sa nesmie zapájať cez externé spínacie zariadenie, ako napr. časovač, ani nesmie byť zapojený do obvodu, ktorý sa pravidelne vypína a zapína.
- VÝSTRAHA: Proces prípravy jedla musí byť pod dohľadom). Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo požiaru: Na varných povrchoch neskladujte žiadne predmety.

- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.
- **UPOZORNENIE:** Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste predišli možnému úrazu elektrickým prúdom. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odpojte spotrebič od sieťového napájania vybratím poistky. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Ak je poškodený napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- **UPOZORNENIE:** Používajte iba také ochranné lišty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo ich výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné lišty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných lišt môže spôsobiť nehody.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Montáž



#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vyudutiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkami, uistite sa, že je priestor medzi spodnou časťou spotrebiča a hornou zásuvkou postačujúci na cirkuláciu vzduchu.

- Spodná časť spotrebiča sa môže zohriať. Zabezpečte inštaláciu oddelovacieho panelu z preglejky, kuchynského skeletového materiálu alebo iných nehorľavých materiálov pod spotrebič, aby ste zabránili prístupu k dolnej časti.
- Oddelovací panel musí plne zakrývať oblasť pod varným panelom.

## 2.2 Zapojenie do elektrickej siete

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Pred akýmkoľvek zásahom odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Skontrolujte, či je spotrebič správne nainštalovaný. Uvoľnený a nesprávny elektrický sieťový kábel alebo zástrčka (ak sa používa) môže spôsobiť zohriatie vývodného kábla.
- Použite vhodný elektrický sieťový kábel.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zamotal.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.
- Použite svorku na odľahčenie ťahu na kábli.
- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do zásuvky, dbajte na to, aby sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho spotrebiča alebo horúceho kuchynského riadu.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak je k dispozícii) alebo sieťový kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený prívodný elektrický kábel, kontaktujte náš autorizovaný servis alebo elektrikára.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po

inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.

- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrútkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

## 2.3 Použitie

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly, štítky a ochrannú fóliu (ak sa používajú).
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Po každom použití vypnite varnú zónu.
- Na varné zóny nepokladajte príbor ani pokrievky panvíc. Môžu sa zahriať na vysokú teplotu.
- Spotrebič neobsluhujte s mokрыmi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný povrch a potraviny nekladte do priameho kontaktu s ním.
- Spotrebič nepoužívajte ako priamy varný povrch. Varenie sa musí vždy vykonávať s použitím vhodného kuchynského riadu.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, okamžite ho odpojte od napájania, aby ste predišli zásahu elektrickým prúdom.
- Keď vkladáte pokrm do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.
- Nepoužívajte hliníkovú fóliu ani iné materiály medzi varnou plochou a

kuchynským riadom, pokiaľ výrobca tohto spotrebiča neurčí inak.

- Používajte len príslušenstvo odporúčané výrobcom pre tento spotrebič.

 **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý obsahuje zvyšky jedla, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako olej použitý po prvýkrát.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú navlhnuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

 **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad nenechávajte na ovládacom paneli, aby ste predišli riziku popálenín.
- Na sklenený povrch varného panela nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby predmety alebo kuchynský riad nespadli na spotrebič. Povrch môže byť poškodený.
- Nezapínajte varné zóny s prázdny kuchynským riadom alebo bez kuchynského riadu.
- Kuchynský riad vyrobený z liatiny, hliníka alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškriabanie skla/sklokeramiky. Keď tieto predmety potrebujete posunúť mimo varného povrchu, zdvihnite ich.

## 2.4 Ošetrovanie a čistenie

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Pred čistením spotrebiča ho vypnite a nechajte vychladnúť.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Pokiaľ nie je uvedené inak, nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

## 2.5 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely.
- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácych spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

## 2.6 Likvidácia

 **VAROVANIE!**

Riziko zranenia alebo udusenía.

- Informácie o spôsobe likvidácie spotrebiča získate na mestskom alebo obecnom úrade.
- Odpojte spotrebič od napájania z elektrickej siete.
- Sieťový elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

## 3. INŠTALÁCIA

 **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 3.1 Pred inštaláciou

Pred nainštalovaním varného panela si zapíšte informácie uvedené dolu na typovom

štítku. Typový štítok s technickými údajmi je umiestnený na spodnej strane varného panela.

Sériové číslo .....

### 3.2 Zabudovateľné varné panely

Zabudovateľné varné panely sa môžu používať až po zabudovaní do vhodnej skrinky alebo do pracovnej dosky, ktoré vyhovujú platným normám.

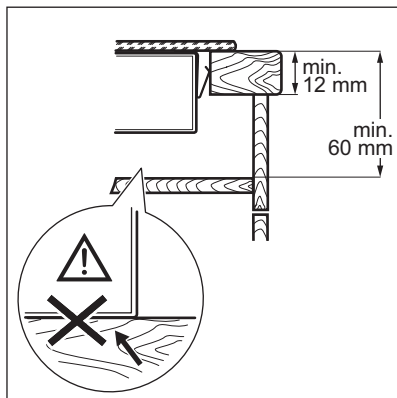
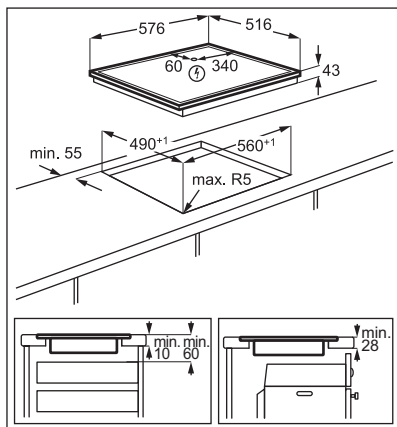
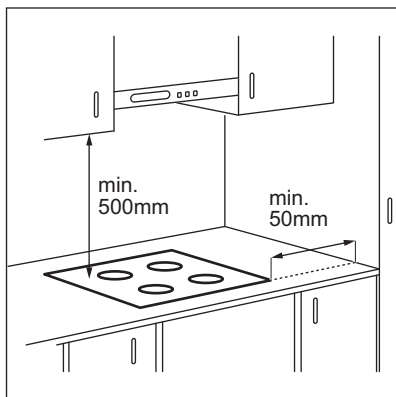
### 3.3 Pripájací kábel

- Varný panel sa dodáva s pripájacím káblom.
- Pri výmene poškodeného sieťového kábla použite kábel typu: H05V2V2-F s odolnosťou voči teplote 90 °C alebo vyššej. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Výmenu pripájacieho kábla môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.

### 3.4 Montáž

Počas inštalácie so spotrebičom manipulujte opatrne, aby sa predišlo ohnutiu alebo poškodeniu rámu.

Pri inštalácii varného panela pod odsávač pár si pozrite pokyny na inštaláciu odsávača pár pre minimálnu vzdialenosť medzi spotrebičmi.



Návod s videom „Ako nainštalovať sálavý varný panel AEG – inštalácia pracovnej dosky“ nájdete zadáním celého názvu uvedeného na obrázku nižšie.

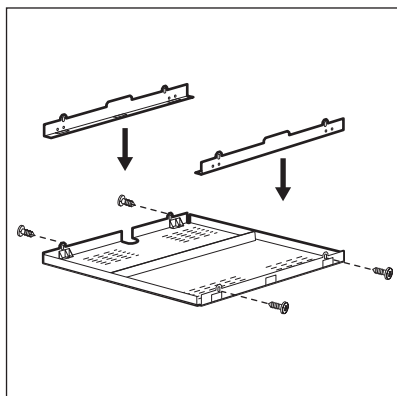


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Ochranná skrinka



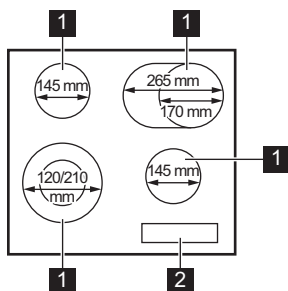
Ak používate ochrannú skrinku (doplnkové príslušenstvo), ochranné dno priamo pod varným panelom nie je potrebné. V niektorých krajinách nemusí byť ochranná skrinka k dispozícii. Obráťte sa na servisné stredisko.



Ochrannú skrinku nemožno použiť pri inštalácii varného panela nad rúru.

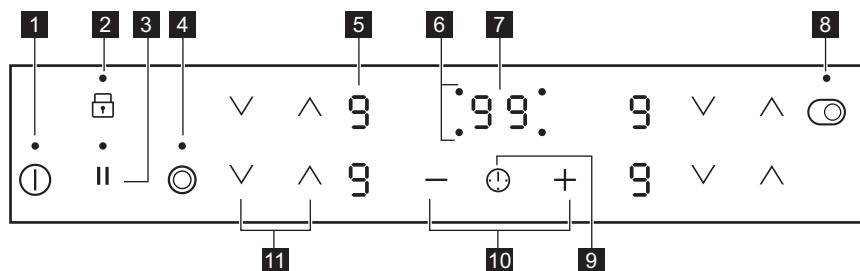
## 4. OPIS VÝROBKU

#### 4.1 Rozloženie varnej plochy



- 1 Varná zóna
- 2 Ovládací panel

## 4.2 Rozloženie ovládacieho panela



Spotřebič sa ovláda senzorovými tlačidlami. Zobrazenia, ukazovatele a zvuky vám oznámia, ktoré funkcie sú zapnuté.

| Senzorové tlačidlo | Funkcia                             | Poznámka                                        |
|--------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1                  | Zap./Vyp                            | Zapínanie a vypínanie varného panela.           |
| 2                  | Blokovanie/ Detská poistka          | Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panela. |
| 3                  | Prestávka                           | Zapnutie a vypnutie funkcie.                    |
| 4                  | -                                   | Zapínanie a vypínanie vonkajšieho okruhu.       |
| 5 -                | Displej varného stupňa              | Zobrazenie varného stupňa.                      |
| 6 -                | Ukazovatele varných zón pre časomer | Ukazujú, pre ktorú zónu nastavujete čas.        |
| 7 -                | Displej časomeru                    | Zobrazenie času v minútach.                     |
| 8                  | -                                   | Zapínanie a vypínanie vonkajšieho okruhu.       |
| 9                  | -                                   | Voľba varnej zóny.                              |
| 10                 | -                                   | Predĺženie alebo skrátenie času.                |
| 11                 | -                                   | Nastavenie varného stupňa.                      |

### 4.3 Zobrazenie varného stupňa

| Displej | Popis                                                                    |
|---------|--------------------------------------------------------------------------|
|         | Varná zóna je vypnutá.                                                   |
| -  /  - | Varná zóna je zapnutá.<br>Bodka znamená zmenu o polovicu varného stupňa. |
|         | Funkcia Prestávka je zapnutá.                                            |
|         | Funkcia Automatické zohrievanie. je zapnutá.                             |
| + číslo | Vyskytla sa porucha.                                                     |
|         | Varná zóna je ešte horúca (zvyškové teplo).                              |
|         | Funkcia Blokovanie / Detská poistka je zapnutá.                          |
|         | Funkcia Automatické vypínanie je zapnutá.                                |

## 5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 5.1 Zapnutie a vypnutie

Ak chcete varný panel zapnúť alebo vypnúť, dotknite sa tlačidla na 1 sekundu.

## 5.2 Automatické vypínanie

**Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:**

- všetky varné zóny sú vypnuté,
- po zapnutí varného panela nenastavíte žiadny varný stupeň,
- rozležete alebo položíte niečo na ovládací panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru atď.). Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Odstráňte príslušný predmet alebo vyčistite ovládací panel.
- ak nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po určitej dobe sa zobrazí symbol  a varný panel sa vypne.

**Varné stupne a časy, po ktorých sa varný panel vypne:**

| Varný stupeň                                                                             | Varný panel sa vypne po |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|  , 1 - 2 | 6 hodínach              |
| 3 - 4                                                                                    | 5 hodínach              |
| 5                                                                                        | 4 hodínach              |
| 6 - 9                                                                                    | 1,5 hodine              |

## 5.3 Varný stupeň

Ak chcete zvýšiť varný stupeň, dotknite sa . Ak chcete znížiť varný stupeň, dotknite sa . Ak chcete varnú zónu vypnúť, dotknite sa naraz  a .

## 5.4 Ukazovateľ zvyškového tepla

### VAROVANIE!

 Pokiaľ je ukazovateľ viditeľný, hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom.

Ukazovateľ  sa zobrazí, keď je varná zóna horúca.

Ukazovateľ sa môže takisto zobrazovať:

- pre susedné varné zóny aj v prípade, ak ich nepoužívate;
- keď položíte horúci kuchynský riad na chladnú varnú zónu;
- keď je varný panel vypnutý, ale varná zóna je stále horúca.

Ukazovateľ zmizne, keď varná zóna ochladne.

## 5.5 Zapnutie a vypnutie vonkajších okruhov

Varný povrch môžete manuálne prispôsobiť rozmerom kuchynského riadu.

Nastavte varný stupeň pre varnú zónu.

Vyberte symbol určený pre varnú zónu:  .

**Zapnutie vonkajšieho okruhu:** dotknite sa symbolu. Zobrazí sa ukazovateľ.

**Vypnutie vonkajšieho okruhu:** dotknite sa symbolu, kým ukazovateľ nezhasne.

## 5.6 Automatické zohrievanie.

Ak zapnete túto funkciu, dosiahnete skôr požadovaný varný stupeň. Funkcia nastaví na určitý čas najvyšší varný stupeň, ktorý sa potom zníži na potrebnú úroveň.



Pred zapnutím funkcie musí byť varná zóna chladná.

**Zapnutie funkcie pre varnú zónu:** dotknite sa , kým sa nerozsvieti správny varný stupeň. Po 3 sekundách sa rozsvieti ukazovateľ .

**Vypnutie funkcie:** dotknite sa .

## 5.7 Časovač

### • Časovač odpočítavania

Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť, ako dlho má byť zapnutá varná zóna pre jedno konkrétne varenie.

Najprv nastavte varný stupeň varnej zóny a potom nastavte funkciu.

**Nastavenie varnej zóny:** opakovaním sa dotýkajte , kým sa nezobrazí ukazovateľ varnej zóny.

**Zapnutie funkcie alebo zmena času:**

dotknite sa  alebo  časovača a nastavte čas (00-99 minút). Keď ukazovateľ varnej zóny začne blikať, odpočítava sa nastavený čas.

**Kontrola zostávajúceho času:** dotknite sa , aby ste nastavili varnú zónu. Ukazovateľ varnej zóny začne blikať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

**Vypnutie funkcie:** dotknite sa , aby ste nastavili varnú zónu a potom sa dotknite . Zostávajúci čas sa odrátava smerom nadol až po **00**. Ukazovateľ varnej zóny zhasne.



Keď odpočítavanie skončí, zaznie zvukový signál a začne blikať **00**. Varná zóna sa vypne.

**Vypnutie zvuku:** dotknite sa .

#### • Časomer

Túto funkciu môžete použiť, keď je varný panel zapnutý a varné zóny nie sú v činnosti. Na displeji varného stupňa sa zobrazí .

**Zapnutie funkcie:** dotknite sa  a potom sa dotknite  alebo  časovača, aby ste nastavili čas. Keď doba pečenia uplynie, zaznie zvukový signál a začne blikať **00**.

**Vypnutie zvuku:** dotknite sa .

**Vypnutie funkcie:** dotknite sa  a potom . Zostávajúci čas sa odrátava smerom nadol až po **00**.



Táto funkcia nemá vplyv na činnosť varných zón.

## 5.8 Prestávka

Táto funkcia nastaví všetky zapnuté varné zóny na najnižší varný stupeň.

Keď je funkcia v činnosti, sú zablokované všetky ostatné symboly na ovládacích paneloch.

Funkcia nezastaví funkcie časovača.

**1. Zapnutie funkcie:** stlačte tlačidlo . Rozsvieti sa . Varný stupeň sa zníži na 1.

**2. Funkciu vypnete** stlačením tlačidla . Zobrazí sa predchádzajúce nastavenie varného stupňa.

## 5.9 Blokovanie

Ovládací panel môžete zablokovat' počas prevádzky varných zón. Táto funkcia zabráni neúmyselnej zmene varného stupňa.

**Najprv nastavte varný stupeň.**

**Zapnutie funkcie:** Dotknite sa . Na 4 sekundy sa rozsvieti . Časovač zostane zapnutý.

**Vypnutie funkcie:** dotknite sa . Zobrazí sa predchádzajúci varný stupeň.



Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.

## 5.10 Detská poistka

Táto funkcia zabráni neúmyselnému zapnutiu varného panela.

**Zapnutie funkcie:** zapnite varný panel pomocou . Nenastavujte žiadny varný stupeň. Dotknite sa  na 4 sekundy. Rozsvieti sa . Vypnite varný panel pomocou .

**Vypnutie funkcie:** zapnite varný panel pomocou . Nenastavujte žiadny varný stupeň. Dotknite sa  na 4 sekundy. Rozsvieti sa . Vypnite varný panel pomocou .

**Ak chcete dočasne prerušiť funkciu iba na jedno varenie:** varný panel zapnite pomocou .  sa zapne. Dotknite sa  na 4 sekundy. **Do 10 sekúnd nastavte varný stupeň.** Varný panel môžete používať. Po vypnutí varného panela pomocou  sa funkcia znovu zapne:

## 6. RADY A TIPY



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Kuchynský riad

- Ak chcete zabrániť prehriatiu a zvýšiť výkon zón, varné nádoby musia byť čo najviac hrubé a ploché.
- Skôr ako položíte varné nádoby na povrch varného panela, uistite sa, že ich dná sú čisté a suché.
- Vždy dávajte pozor, aby ste neposúvali ani nešúchali kuchynský riad po okrajoch a rohoch skla, pretože sklenený povrch by mohol prasknúť alebo sa poškodiť.



Kuchynský riad zo smaltovanej ocele s hliníkovým alebo medeným dnom môže spôsobiť zmenu sfarbenia na sklokeramickom povrchu.

### 6.2 Zjednodušený sprievodca varením



Údaje v tabuľke sú len referenčné.

| Varný stupeň                                                                         | Použite na:                                                                                                        | Čas (min)     | Rady                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Hotové jedlo uchovávať teplé.                                                                                      | podľa potreby | Na kuchynský riad položte pokrievku.                                                                            |
| 1 - 2.                                                                               | Holandská omáčka; roztápanie: maslo, čokoláda, želatína.                                                           | 5 - 25        | Z času na čas premiešajte.                                                                                      |
| 2.                                                                                   | Tuhnutie: nadýchané omelety, pečené vajcia.                                                                        | 10 - 40       | Varte s pokrievkou.                                                                                             |
| 2. - 3.                                                                              | Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál.                                             | 25 - 50       | Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá v polovici varenia premiešajte.                   |
| 3. - 4.                                                                              | Dusenie zeleniny, rýb, mäsa.                                                                                       | 20 - 45       | Pridajte niekoľko polievkových lyžíc vody. Počas prípravy kontrolujte množstvo vody.                            |
| 4. - 5.                                                                              | Dusenie zemiakov a inej zeleniny.                                                                                  | 20 - 60       | Zakryte dno hrnce 1 – 2 cm vody. Počas prípravy kontrolujte hladinu vody. Pokrievku nechajte položenú na hrnci. |
| 4. - 5.                                                                              | Príprava väčších množstiev jedla, omáčok a polievok.                                                               | 60 - 150      | Až 3 l tekutiny a prísady.                                                                                      |
| 5. - 7                                                                               | Jemné smaženie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, rizzoly, klobásky, pečeň, zäsmažka, vajcia, palacinky, šišky. | podľa potreby | V prípade potreby obráťte.                                                                                      |
| 7 - 8                                                                                | Silné smaženie, opečené zemiakové pyré, karé, steak.                                                               | 5 - 15        | V prípade potreby obráťte.                                                                                      |
| 9                                                                                    | Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), hranolčeky.                                           |               |                                                                                                                 |

## 7. OŠETROVANIE A ČISTENIE

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 7.1 Všeobecné informácie

- Varný panel po každom použití očistite.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvrny na povrchu neovplyvňujú to, ako varný panel funguje.
- Používajte špeciálny čistiaci prostriedok vhodný na povrch varného panela.
- Vždy používajte škrabku odporúčanú na varné panely so skleneným povrchom. Škrabku používajte len ako ďalší nástroj na čistenie skla po štandardnom postupe čistenia.

### **VAROVANIE!**

Na čistenie skleneného povrchu nepoužívajte nože ani žiadne iné ostré kovové nástroje.

### 7.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztavený plast, plastovú fóliu, soľ, cukor a potraviny s cukrom, inak môžu nečistoty poškodiť varný panel. Dávajte pozor, aby ste sa nepopálili. Špeciálnu škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhle, a čepeľ posúvajte po povrchu.
- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** škvrny od vodného kameňa a vody, tukové škvrny, lesklé kovové sfarbenie. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou a neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po vyčistení varný panel utrite dosucha mäkkou handričkou.
- **Odstráňte lesklé kovové sfarbenie:** použite roztok vody s octom a vyčistite sklenený povrch handričkou.

## 8. RIEŠENIE PROBLÉMOV

### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 8.1 Čo robiť, ak...

| Problém                                  | Možná príčina                                                                               | Náprava                                                                                                              |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Varný panel sa nedá zapnúť ani používať. | Varný panel nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne. | Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania.                                   |
|                                          | Je vypálená poistka.                                                                        | Uistite sa, že poruchu spôsobila poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. |
|                                          | Nastavenie ohrevu ste nenastavili na 10 sekúnd.                                             | Varný panel znovu zapnite a do 10 sekúnd nastavte stupeň ohrevu.                                                     |
|                                          | Súčasne ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových polí.                                   | Dotýkajte sa iba jedného senzorového pola.                                                                           |
|                                          | Prestávka je zapnuté.                                                                       | Pozrite si časť „Prestávka“.                                                                                         |

| Problém                                                                                                                | Možná příčina                                                                            | Náprava                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                        | Na ovládacom paneli sú voda alebo tukové škvrny.                                         | Vyčistíte ovládací panel.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Znie neprerušované pípanie.                                                                                            | Elektrické pripojenie je nesprávne.                                                      | Odpojte varný panel od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.                                                                                                                                                                                                                      |
| Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne.<br>Zaznie zvukový signál, keď je varný panel vypnutý.                    | Umiestnili ste niečo na jedno alebo viaceré senzory polia.                               | Odstráňte daný predmet zo senzorych polí.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Varný panel sa vypne.                                                                                                  | Umiestnili ste niečo na senzory pole ①.                                                  | Odstráňte daný predmet zo senzorych polí.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti.                                                                            | Zóna nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas, alebo je poškodený senzor.      | Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho, aby sa zohrial, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.                                                                                                                                                                                                                                |
| Automatické zohrievanie. nie je zapnuté.                                                                               | Je nastavený najvyšší ohrev.                                                             | Najvyšší ohrev má rovnaký výkon ako funkcia.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                        | Zóna je horúca.                                                                          | Nechajte zónu dostatočne vychladnúť.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                        | Znížili ste stupeň ohrevu na 0.                                                          | Začnite od 0 a stupeň ohrevu zvyšujte.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  Na viacnásobnej zóne je tmavá oblasť. | Je normálne, že na viacnásobnej zóne je tmavá oblasť.                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Ovládací panel sa na dotyk zohreje.                                                                                    | Kuchynský riad je príliš veľký alebo ste ho položili príliš blízko k ovládaciemu panelu. | Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  sa rozsvieti.                         | Je zapnuté Detská poistka alebo Blokovanie.                                              | Pozrite si časť „Každodenné používanie“.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  a číslo sa rozsvieti.                 | Nastala chyba vo varnom paneli.                                                          | Vypnite varný panel a po 30 sekundách ho znova zapnite. Keď sa opäť rozsvieti symbol  , odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 30 sekundách opäť pripojte varný panel. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. |
|  sa rozsvieti.                       | Chýba druhá fáza napájania.                                                              | Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený ku zdroju elektrického napájania. Poistku vyberte, počkajte jednu minútu a poistku opäť vložte.                                                                                                                                                                                   |

## 8.2 Ak nenájdete riešenie...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte svojho predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uvedte údaje z typového štítku. Uvedte aj trojmiestny kód sklokeramiky (je v rohu skleneného povrchu) a zobrazované chybové hlásenie.

Uistite sa, že ste varný panel používali správne. V opačnom prípade nebude servisný zásah servisného technika alebo predajcu bezplatný, a to ani počas záručnej doby. Informácie o záručnej dobe a autorizovaných servisných strediskách sú uvedené v servisnej knižke.

## 9. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 9.1 Typový štítok

Model HD6460XB:  
Typ 60 HAD 47 AO

Sér. č. ....  
AEG

Č. výrobku (PNC) 949 493 066 00  
220 - 240 V/400 V 2N, 50 – 60 Hz  
Vyrobené v: Rumunsko  
7.0 kW



### 9.2 Špecifikácia varných zón

| Varná zóna   | Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W] | Priemer varnej zóny [mm] |
|--------------|-----------------------------------------|--------------------------|
| Ľavý predný  | 750 / 2200                              | 120 / 210                |
| Ľavý zadný   | 1200                                    | 145                      |
| Pravý predný | 1200                                    | 145                      |
| Pravý zadný  | 1500 / 2400                             | 170 / 265                |

Optimálne výsledky varenia dosiahnete použitím riadu s priemerom nie väčším ako je priemer varnej zóny.

## 10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 10.1 informácie o výrobku v súlade s nariadením EÚ o ekodizajne

|                                                      |                       |                        |
|------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------|
| Identifikácia modelu                                 | HD6460XB              |                        |
| Typ varného panelu                                   | Vstavaný varný panel  |                        |
| Počet varných zón                                    | 4                     |                        |
| Technológia ohrevu                                   | Sálavé ohrevné teleso |                        |
| Priemer kruhových varných zón (Ø)                    | Ľavý predný           | 21.0 cm                |
|                                                      | Ľavý zadný            | 14.5 cm                |
|                                                      | Pravý predný          | 14.5 cm                |
|                                                      | Pravý zadný           | 17.0 cm                |
| Dĺžka (D) a šírka (Š) neokružlej varnej zóny         | Pravý zadný           | D 26.5 cm<br>Š 17.0 cm |
| Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking) | Ľavý predný           | 194.9 Wh/kg            |
|                                                      | Ľavý zadný            | 188.0 Wh/kg            |
|                                                      | Pravý predný          | 188.0 Wh/kg            |
|                                                      | Pravý zadný           | 191.6 Wh/kg            |
| Spotreba energie na varný panel (EC electric hob)    | 190.6 Wh/kg           |                        |

IEC / EN 60350-2 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 2: Varné panely – metódy merania výkonu.

## 10.2 úspora energie

Pri každodennom varení môžete ušetriť energiu, ak budete postupovať podľa nižšie uvedených rád.

- Keď zohrievate vodu, použite len také množstvo, aké potrebujete.
- Na riad podľa možností vždy položte pokrievku.
- Kuchynský riad položte na varnú zónu pred jej zapnutím.

- Dno kuchynského riadu by malo mať rovnaký priemer ako varná zóna.
- Na menšie varné zóny položte menší riad.
- Kuchynský riad položte priamo do stredu varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na jeho roztopenie.

## 10.3 Informácie o výrobku týkajúce sa spotreby energie a maximálneho času na dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu

|                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Spotreba energie v režime Vypnuté                                                   | 0.3 W |
| Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu | 2 min |

## 11. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  Obal vyhodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Spotrebiče

označené symbolom  s komunálnym odpadom. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

# Pozdravljeni pri podjetju AEG! Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| 1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....    | 174 |
| 2. VARNOSTNA NAVODILA.....       | 176 |
| 3. NAMESTITEV.....               | 178 |
| 4. OPIS IZDELKA.....             | 180 |
| 5. DNEVNA UPORABA.....           | 181 |
| 6. NAMIGI IN NASVETI.....        | 183 |
| 7. SKRB IN ČIŠČENJE.....         | 184 |
| 8. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....       | 185 |
| 9. TEHNIČNI PODATKI.....         | 186 |
| 10. ENERGIJSKA UČINKOVITOST..... | 187 |
| 11. SKRB ZA OKOLJE.....          | 188 |

## 1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

### 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo .

- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

## 1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- OPOZORILO: Kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem brez nadzora je lahko nevarno in lahko pripelje do požara.
- Dim je znak pregrevanja. Ognja, ki nastane med kuhanjem, nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo. Izklopite napravo in plamene prekrijte s požarno odejo ali pokrovom.
- OPOZORILO: Naprava se ne sme napajati preko zunanje preklopne naprave, kot je programska ura, in ne sme biti priključena na tokokrog, kjer si redno sledijo vklopi in izklopi.
- POZOR: Postopek kuhanja je treba nadzorovati. Kratkotrajno kuhanje mora biti stalno nadzorovano.
- OPOZORILO: Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte predmetov.

- Ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke na površino kuhalne plošče, ker se lahko segrejejo.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika in brizganja vode.
- **OPOZORILO:** Če je površina počena, izklopite napravo, da preprečite možnost udara električnega toka. Če je naprava priključena na električno omrežje neposredno preko razdelilne omarice, odstranite varovalko, da napravo izključite iz napajanja. V obeh primerih se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora v izogib nevarnostim zamenjati proizvajalec, zastopnik njegovega pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba.
- **OPOZORILO:** Uporabljajte samo varovala kuhalne plošče, ki jih je zasnoval proizvajalec kuhalne naprave ali ki jih proizvajalec naprave navede kot primerne v navodilih za uporabo, ali varovala kuhalne plošče, priložena napravi. Zaradi uporabe neprimernih varoval lahko pride do nezgode.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Montaža



#### **OPOZORILO!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.



#### **OPOZORILO!**

Nevarnost telesnih poškodb ali škode na napravi.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitvev, priložena napravi.

- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Izreze omarice zatesnite s tesnilom, da vlaga ne povzroči nabrekovanja.
- Spodnjo stran naprave zaščitite pred paro in vlago.
- Naprave ne nameščajte v bližino vrat ali pod okna. Na ta način preprečite, da bi vroča posoda padla z naprave, ko odprete vrata ali okno.
- Če napravo namestite nad predale, mora biti razmik med spodnjim delom naprave in zgornjim predalom dovolj velik za kroženje zraka.

- Spodnji del naprave se lahko segreje. Pod napravo namestite ločevalno ploščo iz vezanega lesa, kuhinjski ogrodni ali drug nevljudljiv material, da preprečite dostop do spodnjega dela.
- Ločevalna plošča mora povsem pokrivati področje pod kuhalno ploščo.

## 2.2 Električne povezave

### OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora izvesti usposobljen električar
- Napravo morate ozemljiti.
- Pred katerikoli posegom se prepričajte, da naprava ni priključena na električno omrežje.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Naprava mora biti nameščena pravilno. Zaradi slabo pritrjenega in napačnega priključnega kabla ali vtiča (če je na voljo) se lahko pregreje priključek.
- Uporabite pravi električni priključni kabel.
- Priključni kabel se ne sme zaplesti.
- Prepričajte se, da je nameščena zaščita pred električnim udarom.
- Na kابلu uporabite objemko za razbremenitev napetosti.
- Prepričajte se, da se priključni kabel ali vtič (če obstaja) ne dotika vroče naprave ali posode, ko napravo vključite v vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča (če obstaja) ali kabla. Za zamenjavo poškodovanega kabla se obrnite na naš pooblaščen servisni center ali električarja.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.

- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.

## 2.3 Uporaba

### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Pred prvo uporabo odstranite vso embalažo, etikete in zaščitno folijo (če obstaja).
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Kuhališče izklopite po vsaki uporabi.
- Ne postavljajte jedilnega pribora ali pokrovk kozic na kuhališča. Lahko se močno segrejejo.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino in na njo ne postavljajte živih neposredno.
- Naprave ne uporabljajte kot površino za neposredno kuhanje. Pri kuhanju je vedno potrebno uporabljati ustrezno posodo.
- Če je površina naprave počena, takoj odklopite napravo iz napajanja, da preprečite električni udar.
- Ko položite hrano v vroče olje, lahko olje pljuska na vse strani.
- Med kuhalno površino in posodo ne uporabljajte aluminijaste folije ali drugih materialov, razen če proizvajalec naprave ni navedel drugače.
- Uporabljajte samo dodatno opremo, ki jo za to napravo priporoča proizvajalec.

### OPOZORILO!

Nevarnost požara in eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlape. Plamenov ali

segretyh predmetov ne približujte maščobam in olju, kadar kuhate z njimi.

- Hlapi, ki jih sprošča vroče olje, lahko povzročijo spontani vžig.
- Rabljeno olje, ki lahko vsebuje ostanke hrane, lahko povzroči požar pri nižji temperaturi kot olje, ki se uporablja prvič.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.

#### **OPOZORILO!**

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Vroče posode ne puščajte na upravljalni plošči, da ne tvegate opeklin.
- Ne postavljajte vročega pokrova posode na stekleno površino kuhalne plošče.
- Ne dovolite, da iz posode povre vsa tekočina.
- Pazite, da predmeti ali posoda ne padejo na napravo. Površina se lahko poškoduje.
- Ne vklaplajte kuhališč, na katerih je prazna posoda ali pa so sploh ni nobene posode.
- Posoda, ki je izdelana iz litega železa ali aluminija oz. ima poškodovano dno, lahko opraska steklo/steklokeramiko. Te predmete vedno dvignite, kadar jih morate premakniti na kuhalni površini.

## 2.4 Skrb in čiščenje

- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Preden se lotite čiščenja naprave, jo izklopite in počakajte, da se ohladi.

- Očistite napravo s vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih čistilnih gob, topil ali kovinskih predmetov, razen če je navedeno drugače.

## 2.5 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblašeni servisni center. Uporabite samo originalne rezervne dele.
- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu.

## 2.6 Odlaganje

#### **OPOZORILO!**

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na lokalno upravo.
- Izključite napravo iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.

# 3. NAMESTITEV

#### **OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 3.1 Pred namestitvijo

Pred namestitvijo kuhalno ploščo, si zapišite podatke s ploščice za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na dnu kuhalne plošče.

Serijska številka .....

## 3.2 Vgradne kuhalne plošče

Vgradne kuhalne plošče se lahko uporabljajo samo po vgradnji v ustrezne vgradne enote in delovne površine, ki ustrezajo standardom.

## 3.3 Priključni kabel

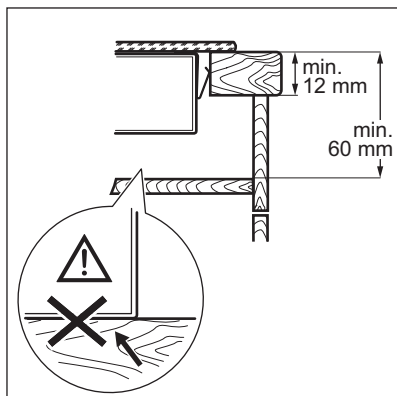
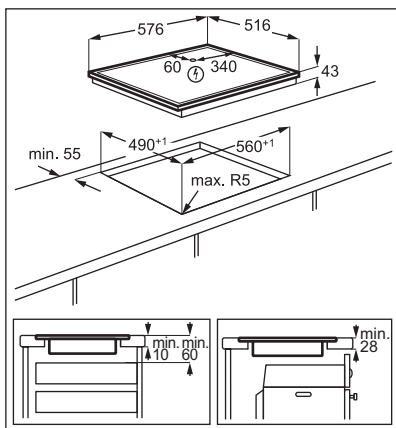
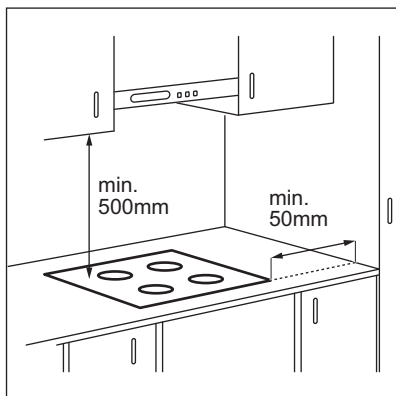
- Kuhalna plošča ima priložen priključni kabel.
- Za zamenjavo poškodovanega priključnega kabla uporabite priključni kabel: H05V2V2-F ki prenese temperaturo 90 °C ali več. Obrnite se na pooblašeni

servisni center. Priključni kabel sme zamenjati le usposobljen električar.

### 3.4 Montaža

Med nameščanjem naprave ravnajte previdno, da ne zvijete ali poškodujete okvirja.

Če nameščate kuhhalno ploščo pod kuhinjsko napo, si oglejte navodila za namestitev nape za najmanjšo razdaljo med napravami.



Videonavodila „Kako namestiti steklokeramično kuhhalno ploščo AEG – klasična vgradnja“ poiščite tako, da vnesete polno ime, prikazano na spodnji sliki.

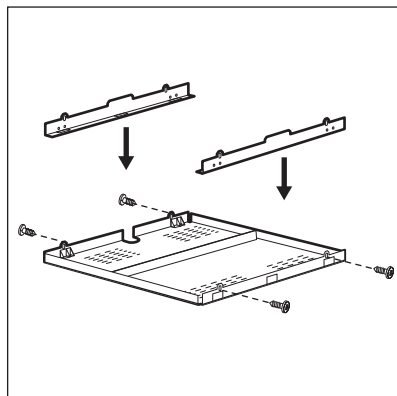


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Zaščitna omarica



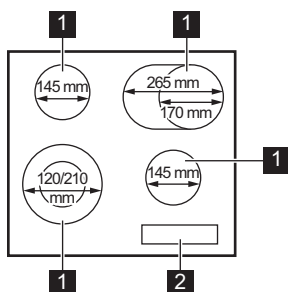
Če uporabljate zaščitno omarico (del dodatne opreme), zaščitno dno neposredno pod kuhhalno ploščo ni potrebno. Zaščitna omarica v nekaterih državah morebiti ni na voljo. Obrnite se na servisno službo.



Zaščitne omarice ne morete uporabiti, če kuhhalno ploščo namestite nad pečico.

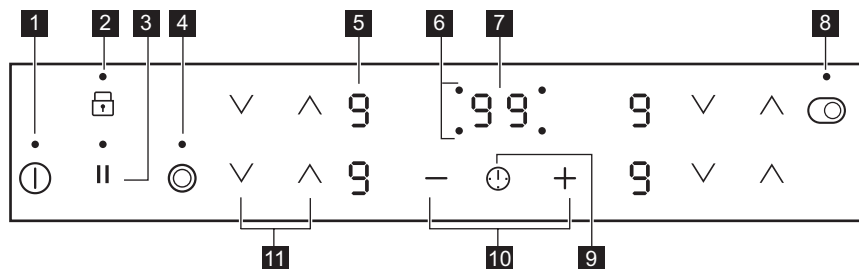
## 4. OPIS IZDELKA

### 4.1 Postavitev kuhhalne površine



- 1 Kuhališče
- 2 Nadzorna plošča

### 4.2 Postavitev upravljalne plošče



Napravo upravljajte s senzorskimi polji. Prikazovalniki, indikatorji in zvoki vas opozorijo na vklopljene funkcije.

|   | Senzorsko polje | Funkcija                        | Opomba                                       |
|---|-----------------|---------------------------------|----------------------------------------------|
| 1 | ①               | Vklop/Izklop                    | Za vklop in izklop kuhalne plošče.           |
| 2 | 🔒               | Ključavnica/ Varovalo za otroke | Za zaklepanje/odklepanje upravljalne plošče. |
| 3 |                 | Premor                          | Za vklop in izklop funkcije.                 |
| 4 | ☉               | -                               | Za vklop in izklop zunanjega grelca.         |
| 5 | -               | Prikaz stopnje kuhanja          | Za prikaz stopnje kuhanja.                   |

| Senzorsko polje | Funkcija | Opomba                              |
|-----------------|----------|-------------------------------------|
| <b>6</b>        | -        | Indikatorji programske ure kuhališč |
| <b>7</b>        | -        | Prikazovalnik programske ure        |
| <b>8</b>        |          | -                                   |
| <b>9</b>        |          | -                                   |
| <b>10</b>       | + / -    | -                                   |
| <b>11</b>       |          | -                                   |

### 4.3 Prikazovalniki stopnje kuhanja

| Prikazovalnik | Opis                                                                    |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------|
|               | Kuhališče je izklopljeno.                                               |
| /             | Kuhališče deluje.<br>Pika pomeni spremembo stopnje kuhanja za polovico. |
|               | Deluje funkcija Premor.                                                 |
|               | Deluje funkcija Samodejno segrevanje.                                   |
| + številka    | Prišlo je do okvare.                                                    |
|               | Kuhališče je še vedno vroče (akumulirana toplota).                      |
|               | Deluje funkcija Ključavnica/ Varovalo za otroke.                        |
|               | Deluje funkcija Samodejni izklop.                                       |

## 5. DNEVNA UPORABA



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 5.1 Vklp in izklop

Za vklop ali izklop kuhalne plošče za eno sekundo pritisnite .

### 5.2 Samodejni izklop

**Funkcija samodejno izklopi kuhhalno ploščo, če:**

- So vsa kuhališča izklopljena.

- Ne nastavite stopnje kuhanja po vklopu kuhalne plošče.
- Ste nekaj polili ali položili na upravljalno ploščo za več kot 10 sekund (posodo, krpo itd.). Zasliši se zvočni signal in kuhhalna ploščla se izklopi. Odstranite predmet ali očistite upravljalno ploščo.
- Ne izklopite kuhališča oziroma ne spremenite stopnje kuhanja. Po določenem času se prikaže in kuhhalna ploščla se izklopi.

**Razmerje med stopnjo kuhanja in časom, po katerem se kuhhalna ploščla izklopi:**

| Stopnja kuhanja                                                                        | Kuhalna plošča se izklopi po |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|  1 - 2 | 6 urah                       |
| 3 - 4                                                                                  | 5 urah                       |
| 5                                                                                      | 4 urah                       |
| 6 - 9                                                                                  | 1,5 ure                      |

### 5.3 Stopnja kuhanja

Za višanje stopnje kuhanja se dotaknite .

Za nižanje stopnje kuhanja se dotaknite .

Za izklop kuhališča se sočasno dotaknite  in .

### 5.4 Indikator akumulirane toplote

#### OPOZORILO!

 Dokler je indikator viden, obstaja nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote.

Indikator  zasveti, ko je kuhališče vroče.

Indikator lahko zasveti tudi:

- za sosednja kuhališča, četudi jih ne uporabljate,
- ko vročo posodo postavite na hladno kuhališče,
- ko je kuhalna plošča izklopljena, vendar je kuhališče še vedno vroče.

Indikator ugasne, ko se kuhališče ohladi.

### 5.5 Vklp in izklop zunanjih grelcev

Kuhališče lahko ročno prilagodite dimenzijam posode.

Nastavite stopnjo kuhanja za kuhališče.

Izberite simbol, ki je namenjen kuhališču: .



**Za vklop zunanjega grelca:** dotaknite se simbola. Prikaže se indikator.

**Za izklop zunanjega grelca:** dotikajte se simbola, dokler indikator ne izgine.

### 5.6 Samodejno segrevanje

Če vklopite to funkcijo, lahko v krajšem času dosežete potrebno stopnjo kuhanja. Funkcija za nekaj časa nastavi najvišjo stopnjo kuhanja, nato pa zmanjša nastavitev na pravo stopnjo kuhanja.



Za vklop funkcije mora biti kuhališče hladno.

**Za vklop funkcije za kuhališče:** dotaknite se , da se vklopi prava stopnja kuhanja. Po treh sekundah zasveti .

**Za izklop funkcije:** dotaknite se .

### 5.7 Programska ura

#### • Časovnik z odštevanjem ure

To funkcijo lahko uporabite za nastavitev dolžine posameznega postopka kuhanja.

Najprej nastavite stopnjo kuhanja za kuhališče, nato pa funkcijo.

**Za nastavitev kuhališča:** pritiskajte , dokler se ne prikaže indikator kuhališča.

**Za vklop funkcije ali spremembo časa:** z dotikom  ali  programske ure nastavite čas (00 - 99 minut). Ko začne indikator kuhališča utripati, se čas odšteva.

**Če želite videti preostali čas:** se dotaknite

, da nastavite kuhališče. Indikator kuhališča začne utripati. Na prikazovalniku se prikaže preostali čas.

**Za izklop funkcije:** se dotaknite , da nastavite kuhališče, nato se dotaknite . Preostali čas se odšteva do **00**. Indikator kuhališča ugasne.



Ko se odštevanje konča, se oglasi zvočni signal in utripata **00**. Kuhališče se izklopi.

**Če želite izklopiti zvok:** se dotaknite .

- Odštevalna ura

To funkcijo lahko uporabite, ko je kuhalna plošča vklopljena in kuhališča ne delujejo. Prikazovalnik stopnje kuhanja prikazuje .

**Za vklop funkcije:** se dotaknite  in nato  ali  programske ure, da nastavite čas. Ko čas poteče, se oglasi zvočni signal in utripata **00**.

**Če želite izklopiti zvok:** se dotaknite .

**Za izklop funkcije:** se dotaknite  in nato . Preostali čas se odšteva do **00**.



Funkcija ne vpliva na delovanje kuhališč.

## 5.8 Premor

Ta funkcija nastavi vsa vklopljena kuhališča na najnižjo nastavitev segrevanja.

Ko funkcija deluje, so vsi drugi simboli na upravljalni plošči zaklenjeni.

Funkcija ne zaustavi funkcij programske ure:

**1. Za vklop funkcije:** pritisnite tipko .

 se prižge. Stopnja kuhanja je znižana na 1.

**2. Za izklop funkcije:** pritisnite .

Prikaže se prejšnja stopnja kuhanja.

## 5.9 Ključavnica

Upravljalno ploščo lahko zaklenete med delovanjem kuhališč. Zaklepanje preprečuje nehoteno spreminjanje stopnje kuhanja.

**Najprej nastavite stopnjo kuhanja.**

**Za vklop funkcije:** dotaknite se . Za štiri sekunde zasveti . Programska ura ostane vklopljena.

**Za izklop funkcije:** dotaknite se . Vklopi se predhodna stopnja kuhanja.



Ko izklopite kuhhalno ploščo, izklopite tudi to funkcijo.

## 5.10 Varovalo za otroke

Funkcija preprečuje nehoten vklop kuhhalne plošče.

**Za vklop funkcije:** kuhhalno ploščo vklopite z dotikom polja . Ne nastavite nobene stopnje kuhanja. Štiri sekunde pritisnite . Zasveti . Kuhhalno ploščo izklopite z dotikom polja .

**Za izklop funkcije:** kuhhalno ploščo vklopite z dotikom polja . Ne nastavite nobene stopnje kuhanja. Štiri sekunde pritisnite . Zasveti . Kuhhalno ploščo izklopite z dotikom polja .

**Za izklop funkcije samo za en čas kuhanja:** kuhhalno ploščo vklopite s .

Zasveti . Za štiri sekunde se dotaknite .

**V 10 sekundah nastavite stopnjo kuhanja.** Kuhhalno ploščo lahko uporabljate. Ko kuhhalno ploščo izklopite z dotikom polja , se funkcija ponovno vklopi.

# 6. NAMIGI IN NASVETI



## OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 6.1 Posoda

- Za preprečitev pregrevanja in izboljšanje delovanja kuhališč mora biti posoda čim bolj debela in ravna.
- Dno posode mora biti čisto in suho, preden jo postavite na kuhhalno ploščo.

- Vedno bodite previdni, da posode ne drsite ali drgnete po robovih stekla, ker lahko okužite ali poškodujete stekleno površino.



Posoda iz emajliranega jekla in z aluminijastim ali bakrenim dnom lahko na steklo-keramični plošči pusti barvno sled.

## 6.2 Poenostavljen vodnik za kuhanje



Podatki v razpredelnici so samo za primer.

| Nastavitev segrevanja | Uporabite za:                                                                                                      | Čas (min.) | Namigi                                                                                          |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - 1                   | Kuhana živila ohranite topla.                                                                                      | po potrebi | Posodo pokrijte s pokrovom.                                                                     |
| 1–2.                  | Holandska omaka, topljenje: maslo, čokolada, želatina.                                                             | 5 - 25     | Občasno premešajte.                                                                             |
| 2.                    | Strjevanje: puhaste omlete, pečena jajca.                                                                          | 10 - 40    | Kuhajte pokrito.                                                                                |
| 2. - 3.               | Počasno kuhanje riža in mlečnih jedi, pogrevanje pripravljenih jedi.                                               | 25 - 50    | Vode dodajte vsaj dvakrat toliko, kot je riža, mlečne jedi na polovici postopka premešajte.     |
| 3. - 4.               | Kuhajte zelenjavo, ribe in meso na pari.                                                                           | 20 - 45    | Dodajte nekaj žlic vode. Med postopkom preverite količino vode.                                 |
| 4. - 5.               | Skuhajte krompir in drugo zelenjavo na pari.                                                                       | 20 - 60    | Pokrijte dno posode z 1–2 cm vode. Med postopkom preverite raven vode. Pokrov naj bo na posodi. |
| 4. - 5.               | Kuhanje večje količine hrane, enolončnice in juhe.                                                                 | 60 - 150   | Do 3 l tekočine s sestavinami.                                                                  |
| 5. - 7                | Lahko cvrtje: zrezek, telečji cordon bleu, zarezbnice, polpete, klobase, jeta, prežganje, jajca, palačinke, krofi. | po potrebi | Po potrebi obrnite.                                                                             |
| 7 - 8                 | Težko cvrtje, praženi krompir - Rösti, ledveni zrezki, zrezki.                                                     | 5 - 15     | Po potrebi obrnite.                                                                             |
| 9                     | Vrenje vode, kuhanje testenin, pečenje mesa (golaž, dušena pečenka), cvrtje krompirja.                             |            |                                                                                                 |

## 7. SKRB IN ČIŠČENJE



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 7.1 Splošne informacije

- Po vsaki uporabi štedilnik očistite.
- Vedno uporabljajte posodo s čistim dnom.
- Praske ali temni madeži na površini ne vplivajo na delovanje plošče.
- Uporabite posebno čistilno sredstvo za površine kuhalnih plošč.
- Vedno uporabljajte strgalo, priporočeno za kuhalne plošče s stekleno površino. Strgalo uporabite samo kot dodatno orodje

za čiščenje stekla po standardnem postopku čiščenja.



### OPOZORILO!

Za čiščenje steklene površine ne uporabljajte nožev ali drugih ostrih kovinskih pripomočkov.

### 7.2 Čiščenje

- **Takoj odstranite:** stopljeno plastiko, plastično folijo, sol, sladkor in živila s sladkorjem, sicer lahko umazanija poškoduje kuhalno ploščo. Pazite, da ne pride do opeklin. Posebno strgalo

- postavite pod ostrim kotom na stekleno površino in z rezilom potegnite po površini.
- **Odstranite, ko je kuhalna plošča dovolj hladna:** obročki vodnega kamna, vodni obročki, maščobni madeži, bleščeče kovinsko obarvanje. Ploščo očistite z vlažno krpo in čistilnim sredstvom, ki ni

grobo. Po čiščenju ploščo osušite z mehko krpo.

- **Odstranite bleščeče kovinsko obarvanje:** uporabite raztopino vode s kisom in očistite stekleno površino s krpo.

## 8. ODPRAVLJANJE TEŽAV



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 8.1 Kaj storite v primeru ...

| Težava                                                                                                              | Možni vzrok                                                                               | Rešitev                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.                                                               | Kuhalna plošča ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.      | Preverite, ali je kuhalna plošča pravilno priključena na električno napajanje.                                                          |
|                                                                                                                     | Pregorela je varovalka.                                                                   | Prepričajte se, če ni morda vzrok za okvaro varovalka. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na usposobljenega električarja. |
|                                                                                                                     | 10 sekund niste nastavili stopnje segrevanja.                                             | Kuhalno ploščo ponovno vklopite in v manj kot 10 sekundah nastavite segrevanje.                                                         |
|                                                                                                                     | Sočasno ste se dotaknili 2 ali več senzorskih polj.                                       | Dotaknite se samo enega senzorskega polja.                                                                                              |
|                                                                                                                     | Premor deluje.                                                                            | Oglejte si "Prekinitev".                                                                                                                |
|                                                                                                                     | Na nadzorni plošči je voda ali mastni madeži.                                             | Očistite nadzorno ploščo.                                                                                                               |
| Slišite lahko neprekinjeno piskanje.                                                                                | Električna povezava je nepravilna.                                                        | Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Obrnite se na usposobljenega električarja, da preveri namestitev.                    |
| Zasliši se zvočni signal in kuhalna plošča se izključi.<br>Zasliši se zvočni signal, ko se kuhalna plošča izključi. | Na senzorska polja ste odložili eno ali več stvari.                                       | Odstranite predmet s senzorskih polj.                                                                                                   |
| Kuhalna plošča se izključi.                                                                                         | Senzorsko polje ① ste z nečim prekrili.                                                   | Odstranite predmet s senzorskega polja.                                                                                                 |
| Indikator akumulirane toplote ne zasveti.                                                                           | Kuhališče ni vroče, ker je bilo vklopljeno samo kratek čas, ali pa je poškodovano tipalo. | Če je bilo kuhališče vključeno dovolj dolgo, da bi moralo biti vroče, se posvetujte s pooblaščenim servisnim centrom.                   |
| Samodejno segrevanje ne deluje.                                                                                     | Nastavljena je najvišja moč segrevanja.                                                   | Najvišja nastavev moči segrevanja ima enako moč kot funkcija.                                                                           |

| Težava                                                                                                              | Možni vzrok                                                           | Rešitev                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                     | Kuhališče je vroče.                                                   | Pustite, da se kuhališče dovolj ohladi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                     | Stopnjo kuhanja ste znižali na 0.                                     | Začnite pri 0 in stopnjo kuhanja zvišujte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  Na več območjih je temno področje. | Povsem normalno je, da je na več območjih temno področje.             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Nadzorna plošča se segreje na dotik.                                                                                | Posoda je prevelika ali ste jo postavili preblizu upravljalne plošče. | Večjo posodo postavite na zadnje kuhališče, če je možno.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  se prižge.                         | Deluje funkcija Varovalo za otroke ali Ključavnica.                   | Oglejte si »Vsakodnevna uporaba«.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  in prikaže se številka.            | Na kuhalni plošči je napaka.                                          | Izklopite kuhhalno ploščo in jo po 30 sekundah ponovno vklopite. Če  znova zasveti, kuhhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Po 30 sekundah kuhhalno ploščo ponovno priključite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščen servisni center. |
|  se prižge.                         | Manjka druga faza električnega napajanja.                             | Preverite, ali je kuhhalna plošča pravilno priključena na električno napajanje. Odstranite varovalko, počakajte minuto in varovalko ponovno vstavite.                                                                                                                                                                                          |

## 8.2 Če ne najdete rešitve ...

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Navedite podatke s ploščice za tehnične navedbe. Navedite tudi trimestno črkovno kodo za steklokeramično ploščo (v vogalu steklene površine) in sporočilo o

napaki, ki se prikaže. Poskrbite za pravilno upravljanje kuhhalne plošče. V nasprotnem primeru servisiranje s strani serviserja ali prodajalca ne bo brezplačno, tudi v času garancijske dobe. Informacije o garancijskem obdobju in pooblaščenih servisnih centrih so navedene v storitveni knjižici.

## 9. TEHNIČNI PODATKI

### 9.1 Ploščica za tehnične navedbe

Model HD6460XB:  
Vrsta 60 HAD 47 AO

Ser. št. ....  
AEG

Številka izdelka (PNC) 949 493 066 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Izdelano v: Romunija

7.0 kW



## 9.2 Specifikacije kuhališč

| Kuhališče     | Nazivna moč (Najvišja nastavi-tev segrevanja) [W] | Premer kuhališča [mm] |
|---------------|---------------------------------------------------|-----------------------|
| Levo spredaj  | 750 / 2200                                        | 120 / 210             |
| Levo zadaj    | 1200                                              | 145                   |
| Desno spredaj | 1200                                              | 145                   |
| Desno zadaj   | 1500 / 2400                                       | 170 / 265             |

Za optimalne rezultate kuhanja uporabljajte kuhinjsko posodo, ki ni večja od premera kuhališča.

## 10. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 10.1 Podatki o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi

|                                                    |                         |             |
|----------------------------------------------------|-------------------------|-------------|
| Identifikacija modela                              | HD6460XB                |             |
| Vrsta kuhalne plošče                               | Vgrajena kuhalna plošča |             |
| Število kuhališč                                   | 4                       |             |
| Tehnologija segrevanja                             | Električni grelec       |             |
| Premer krožnih kuhališč (Ø)                        | Levo spredaj            | 21.0 cm     |
|                                                    | Levo zadaj              | 14.5 cm     |
|                                                    | Desno spredaj           | 14.5 cm     |
| Dolžina (d) in širina (š) nekrožnega kuhališča     | Desno zadaj             | d 26.5 cm   |
|                                                    |                         | š 17.0 cm   |
| Poraba energije na kuhališče (EC electric cooking) | Levo spredaj            | 194.9 Wh/kg |
|                                                    | Levo zadaj              | 188.0 Wh/kg |
|                                                    | Desno spredaj           | 188.0 Wh/kg |
|                                                    | Desno zadaj             | 191.6 Wh/kg |
| Poraba energije kuhalne plošče (EC electric hob)   | 190.6 Wh/kg             |             |

IEC / EN 60350-2 – Gospodinjski električni kuhalni aparati – 2. del: Kuhalne plošče – Metode za merjenje funkcionalnosti.

### 10.2 Varčna

Energijo lahko prihranite med vsakodnevnim kuhanjem, če upoštevate spodnje nasvete.

- Segrejte le toliko vode, kot jo potrebujete.
- Posodo po možnosti pokrijte s pokrovkami.

- Pred vklopom kuhališča nanj postavite posodo.
- Dno posode mora imeti enak premer kot kuhališče.
- Na manjša kuhališča postavite manjšo posodo.
- Posodo postavite neposredno na sredino kuhališča.
- Uporabite akumulirano toploto, da ohranite hrano toplo ali da jo stopite.

### 10.3 Podatki o izdelku glede porabe energije in najdaljšega časa za doseg ustreznega načina nizke moči

|                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Poraba energije v načinu izklopa                                                    | 0.3 W |
| Najdaljši čas, ki je potreben, da oprema samodejno doseže ustrezen način nizke moči | 2 min |

## 11. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, označene s simbolom . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte varovati okolje in zdravje ljudi z recikliranjem odpadkov električnih in elektronskih naprav. Naprave,

označene s simbolom, ne odlagajte  skupaj z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite krajevnu obratu za recikliranje ali se obrnite na občinsko službo.

## Le damos la bienvenida a AEG. Gracias por elegir nuestro aparato.



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de asistencia y reparación:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 189 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....  | 191 |
| 3. INSTALACIÓN.....                 | 194 |
| 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....    | 195 |
| 5. USO DIARIO.....                  | 197 |
| 6. CONSEJOS.....                    | 199 |
| 7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....    | 200 |
| 8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....       | 201 |
| 9. DATOS TÉCNICOS.....              | 202 |
| 10. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....      | 203 |
| 11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....  | 204 |

## 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## **1.2 Instrucciones generales de seguridad**

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- ADVERTENCIA: Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- El humo es una indicación de sobrecalentamiento. No utilizar nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apagar el aparato y cubrir las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- ADVERTENCIA: El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.

- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe hacerse bajo supervisión. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un servicio autorizado o personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.
- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### **ADVERTENCIA!**

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.



#### **ADVERTENCIA!**

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.

- Proteja las superficies cortadas del armario con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
- La base del aparato se puede calentar. Asegúrese de colocar un panel de separación hecho de contrachapado, material de armazón para cocina u otro material incombustible bajo el aparato para evitar el acceso a la base.
- El panel de separación tiene que cubrir completamente el área por debajo de la placa.

## 2.2 Conexión eléctrica



### ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente.
- Utilice el cable de alimentación de red correcto.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable.

- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a una toma.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe de red (en su caso) ni el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico autorizado para cambiar un cable de alimentación dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

## 2.3 Uso



### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Retire todo el embalaje, el etiquetado y la película protectora (si procede) antes del primer uso.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.

- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo y no coloque alimentos en contacto directo con él.
- No utilice el aparato como superficie de cocción directa. La cocción debe realizarse siempre utilizando utensilios de cocina adecuados.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la toma de corriente para evitar una descarga eléctrica..
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, puede saltar.
- No ponga papel de aluminio ni otros materiales entre la superficie de cocción y el utensilio de cocina, a menos que el fabricante de este aparato indique lo contrario.
- Utilice únicamente en este aparato accesorios recomendados por el fabricante.



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendio y explosión.

- Las grasas y aceites pueden liberar vapores inflamables al calentarse. Mantenga cualquier llama u objeto caliente alejado de grasas y aceites cuando los use para cocinar.
- Los vapores que liberan los aceites calientes pueden provocar combustiones espontáneas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar fuego a menor temperatura que el aceite que se usa por primera vez.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de daños en el aparato.

- No dejes utensilios de cocina calientes encima del panel de control para evitar el riesgo de quemaduras.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- Los utensilios de cocina de hierro fundido, aluminio o que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

## **2.4 Cuidado y limpieza**

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal, a menos que se indique lo contrario.

## **2.5 Asistencia técnica**

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.
- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

## 2.6 Eliminación

### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.

- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

## 3. INSTALACIÓN

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 3.1 Antes de la instalación

Antes de instalar la placa de cocción, anote la información siguiente de la placa de características. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción.

Número de serie .....

### 3.2 Placas empotradas

Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

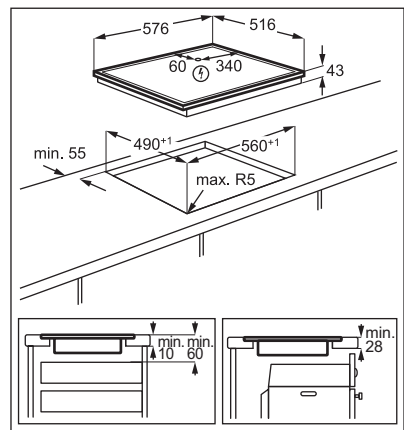
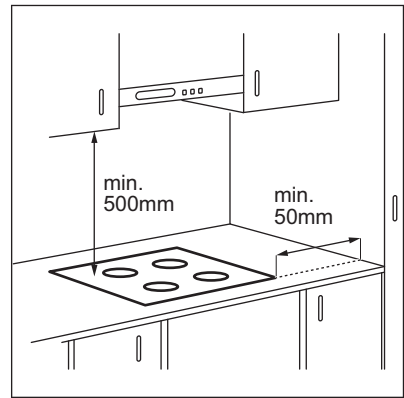
### 3.3 Cable de conexión

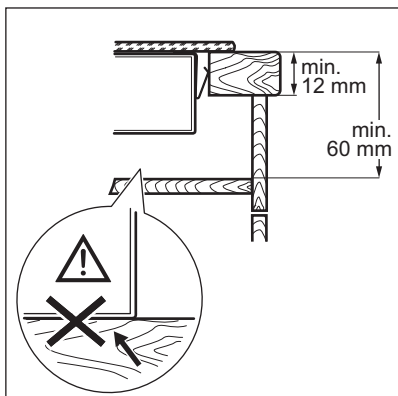
- La placa se suministra con un cable de conexión y .
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice cable tipo H05V2V2-F que resiste una temperatura de 90 °C o superior. Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial. El cable de conexión solo debe sustituirlo un electricista cualificado.

### 3.4 Montaje

Manipule el aparato con cuidado durante la instalación para evitar doblar o dañar el bastidor.

Si instala la placa debajo de una campana, consulte las instrucciones de instalación de la campana para ver la distancia mínima entre los aparatos.





Para encontrar el tutorial de vídeo "Cómo instalar la placa de cocción radiante AEG - Instalación en encimera", escriba el nombre completo indicado en el gráfico siguiente.

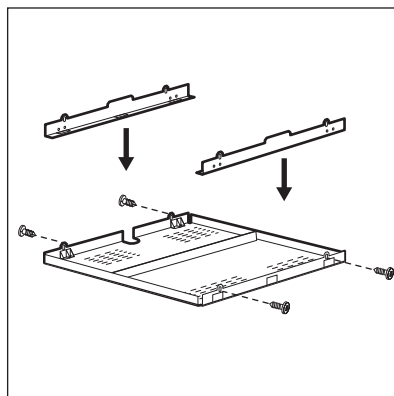


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
 Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Caja de protección



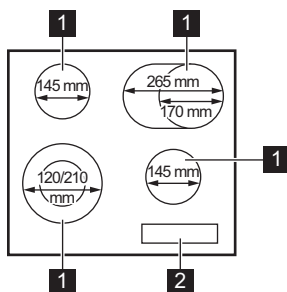
Si utiliza una caja de protección (accesorio adicional), el suelo protector directamente bajo la placa no es necesario. El accesorio de la caja de protección puede no estar disponible en algunos países. Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente.



No se puede utilizar la caja de protección si se instala la placa de cocción encima de un horno.

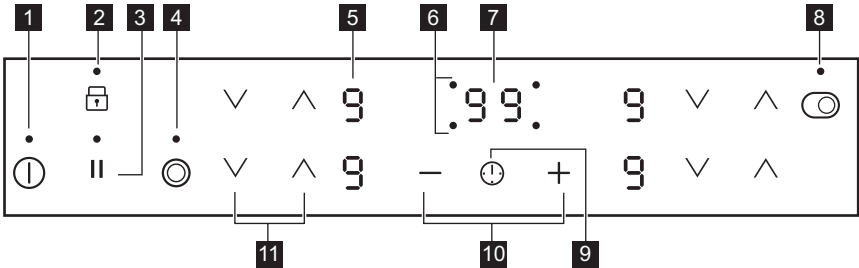
## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Disposición de las zonas de cocción



- 1 Zona de cocción
- 2 Panel de control

4.2 Disposición del panel de control



Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas indican qué funciones están en funcionamiento.

| Sensor | Función | Comentario                                                                                           |
|--------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      |         | Encendido/Apagado<br>Para activar y desactivar la placa.                                             |
| 2      |         | Bloqueo/ Dispositivo de seguridad para niños<br>Para bloquear y desbloquear el panel de control.     |
| 3      |         | Pausa<br>Para activar y desactivar la función.                                                       |
| 4      |         | -<br>Para activar y desactivar el anillo exterior.                                                   |
| 5      | -       | Indicador del nivel de calor<br>Para mostrar el nivel de calor.                                      |
| 6      | -       | Indicadores de tiempo de las zonas de cocción<br>Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora. |
| 7      | -       | Indicador del temporizador<br>Para mostrar la hora en minutos.                                       |
| 8      |         | -<br>Para activar y desactivar el anillo exterior.                                                   |
| 9      |         | -<br>Para seleccionar una zona de cocción.                                                           |
| 10     |         | -<br>Para aumentar o disminuir el tiempo.                                                            |
| 11     |         | -<br>Para ajustar la temperatura.                                                                    |

4.3 Indicación de la temperatura en pantalla

| Pantalla | Descripción                                                                                      |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | La zona de cocción está apagada.                                                                 |
|          | La zona de cocción está en funcionamiento.<br>El punto indica un cambio de medio nivel de calor. |
|          | Pausa está en funcionamiento.                                                                    |
|          | Calentamiento automático está en funcionamiento.                                                 |

| Pantalla | Descripción                                                           |
|----------|-----------------------------------------------------------------------|
| + número | Hay un fallo de funcionamiento.                                       |
|          | La zona de cocción continúa estando caliente (calor residual).        |
|          | Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños está en funcionamiento. |
|          | Desconexión automática está en funcionamiento.                        |

## 5. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Activación y desactivación

Toque durante 1 segundo para encender o apagar el la placa de cocción.

### 5.2 Desconexión automática

**La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:**

- todas las zonas de cocción están apagadas,
- no se ajusta un nivel de calor después de encender la placa,
- se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende y se apaga la placa.

**Relación entre el ajuste de temperatura y el tiempo tras el que se apaga la placa de cocción:**

| Ajuste del nivel de calor | La placa de cocción se apaga |
|---------------------------|------------------------------|
| , 1 - 2                   | 6 horas                      |
| 3 - 4                     | 5 horas                      |
| 5                         | 4 horas                      |

| Ajuste del nivel de calor | La placa de cocción se apaga |
|---------------------------|------------------------------|
| 6 - 9                     | 1,5 hora                     |

### 5.3 Ajuste de temperatura

Toque para aumentar el nivel de calor.

Toque para reducir el nivel de calor.

Toque y al mismo tiempo para apagar la zona de cocción.

### 5.4 Indicador de calor residual



### ADVERTENCIA!

Mientras el indicador esté encendido, existe riesgo de quemaduras por el calor residual.

El indicador aparece cuando una zona de cocción está caliente.

También puede aparecer el indicador:

- para las zonas de cocción adyacentes, incluso si no las utiliza,
- cuando se colocan recipientes calientes en la zona de cocción fría,
- cuando la placa está desactivada pero la zona de cocción sigue caliente.

El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

### 5.5 Activación y desactivación de los anillos exteriores

Puede ajustar manualmente la superficie de cocción a las medidas del utensilio.

Ajuste un nivel de temperatura para la zona de cocción. Seleccione el símbolo correspondiente a la zona de cocción: ☉  
☉.

**Para activar el anillo exterior:** toque el símbolo. Aparece el indicador.

**Para desactivar el anillo exterior:** toque el símbolo hasta que desaparezca el indicador.

## 5.6 Calentamiento automático

Si activa esta función puede conseguir el ajuste de calor necesario en menos tiempo. La función establece la temperatura al valor más elevado por un cierto tiempo y, después, la baja al valor adecuado.



Para activar la función, la zona de cocción debe estar fría.

**Para activar la función de una zona de cocción:** toque hasta que aparezca el ajuste de temperatura correcto. Transcurridos 3 segundos, se enciende .

**Para desactivar la función:** toque .

## 5.7 Temporizador

### • Temporizador de cuenta atrás

Puede utilizar esta función para establecer la duración de una sola sesión de cocción.

Ajuste primero temperatura para la zona de cocción y después la función.

**Para seleccionar la zona de cocción:** toque varias veces hasta que parpadee el indicador de la zona de cocción que desee.

**Para activar la función o cambiar el temporizador:** toque o del temporizador para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará cuando el indicador de la zona de cocción empiece a parpadear.

**Para comprobar el tiempo restante:** toque para seleccionar la zona de cocción. El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear. La pantalla muestra el tiempo restante.

**Para desactivar la función:** toque para seleccionar la zona de cocción y después . El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a 00. El indicador de la zona de cocción desaparece.



Al acabarse la cuenta atrás, suena una señal y 00 parpadea. Se apaga la zona de cocción.

**Para detener la señal acústica:** toque .

### • Avisador

Puede utilizar esta función mientras la placa está activada y las zonas de cocción no funcionan. La pantalla de temperatura muestra .

**Para activar la función:** toque y después o del temporizador para ajustar el tiempo. Al acabarse el tiempo, suena una señal y 00 parpadea.

**Para detener la señal acústica:** toque .

**Para desactivar la función:** toque y después . El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a 00.



La función no afecta al funcionamiento de las zonas de cocción.

## 5.8 Pausa

Esta función ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de temperatura más bajo.

Mientras la función está activa, todos los demás símbolos del panel de control están bloqueados.

La función no detiene las funciones del temporizador.

**1. Para activar la función:** pulse .

se enciende. El ajuste de nivel de calor baja a 1.

**2. Para desactivar la función:** pulsa . Aparece el ajuste de temperatura anterior.

5.9 Bloqueo

Se puede bloquear el panel de control mientras funcionan las zonas de cocción. Evita el cambio accidental del nivel de temperatura.

**Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.**

**Para activar la función:** toque   se enciende durante 4 segundos. El temporizador se mantiene activo.

**Para desactivar la función:** toque . Se enciende el ajuste de calor anterior.



La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

5.10 Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental o indebido de la placa.

**Para activar la función:** encienda la placa de cocción con . No ajuste ningún nivel de calor. Pulse  durante 4 segundos.  se enciende. Apague la placa de cocción con .

**Para desactivar la función:** encienda la placa de cocción con . No ajuste ningún nivel de calor. Toque  durante 4 segundos.  se enciende. Apague la placa de cocción con .

**Para anular la función solo durante el tiempo de cocción:** encienda la placa de cocción con .  se enciende. Toque  durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Puede utilizar la placa de cocción. Cuando apague la placa de cocción con , la función vuelve a activarse.

6. CONSEJOS



**ADVERTENCIA!**  
Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Utensilios de cocina

- Para evitar el sobrecalentamiento y mejorar el rendimiento de las distintas zonas, el utensilio de cocina debe ser lo más grueso y plano posible.
- Asegúrese de que las bases de los utensilios estén limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.
- Tenga siempre cuidado de no deslizar ni frotar el utensilio de cocina por los bordes y las esquinas del vidrio , ya que podría astillar o dañar la superficie vitrocerámica.



Los utensilios de cocina fabricados con acero esmaltado y bases de aluminio o cobre pueden provocar cambios de color de la superficie vitrocerámica.

6.2 Guía de cocción simplificada



Los datos de la tabla son valores orientativos.

| Ajuste de temperatura                                                                  | Usar para:                        | Tiempo (min)        | Consejos                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------|---------------------------------|
|  - 1 | Mantener calientes los alimentos. | según sea necesario | Tapar los utensilios de cocina. |

| Ajuste de temperatura | Usar para:                                                                                                                              | Tiempo (min)        | Consejos                                                                                                                             |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - 2.                | Salsa holandesa, fundir: mantequilla, chocolate o gelatina.                                                                             | 5 - 25              | Mezcla de vez en cuando.                                                                                                             |
| 2.                    | Solidificar: tortillas esponjosas, huevos al plato.                                                                                     | 10 - 40             | Cocina el plato con una tapa.                                                                                                        |
| 2. - 3.               | Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.                                                                      | 25 - 50             | Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción.                                |
| 3. - 4.               | Verduras al vapor, pescado, carne.                                                                                                      | 20 - 45             | Añada unas cucharadas de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso.                                                     |
| 4. - 5.               | Patatas al vapor y otras verduras.                                                                                                      | 20 - 60             | Cubra el fondo del utensilio con 1-2 cm de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso. Mantenga la tapa en el utensilio. |
| 4. - 5.               | Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.                                                                             | 60 - 150            | Hasta 3 l de líquido más los ingredientes.                                                                                           |
| 5. - 7                | Fritura ligera: escalopes, cordon bleu de ternera, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, rebozados, huevos, tortitas, rosquillas. | según sea necesario | Dele la vuelta cuando sea necesario.                                                                                                 |
| 7 - 8                 | Fritura fuerte: hash browns, filetes de lomo, bistecs.                                                                                  | 5 - 15              | Dele la vuelta cuando sea necesario.                                                                                                 |
| 9                     | Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), patatas fritas.                                                                  |                     |                                                                                                                                      |

## 7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 7.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento de la placa.
- Utilice un limpiador especial para placas vitrocerámicas.
- Utilice siempre un raspador recomendado para placas vitrocerámicas. Utilice el raspador solo como herramienta adicional para limpiar la superficie de vidrio después del procedimiento de limpieza estándar.



### ADVERTENCIA!

No utilice cuchillos ni ninguna otra herramienta metálica afilada para limpiar la superficie vitrocerámica.

### 7.2 Limpieza de la placa vitrocerámica

- **Retirar inmediatamente:** plástico derretido, película de plástico, sal, azúcar y alimentos con azúcar; de lo contrario, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
- **Retirar cuando la placa esté lo suficientemente fría:** marcas de cal, marcas de agua, manchas de grasa o decoloración metálica brillante. Limpie la

placa con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de la limpieza, seque la placa con un paño suave.

- **Eliminar la decoloración metálica brillante:** usar una solución de agua con

vinagre y limpiar la superficie de vidrio con un paño.

## 8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 8.1 Qué hacer si...

| Problema                                                                                                  | Posible causa                                                                      | Solución                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La placa no se enciende o no funciona.                                                                    | La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.         | Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica.                                                                            |
|                                                                                                           | Ha saltado el fusible.                                                             | Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado. |
|                                                                                                           | No ha ajustado la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.                | Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.                                                                     |
|                                                                                                           | Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.                                       | Toque solo un sensor.                                                                                                                              |
|                                                                                                           | Pausa está en funcionamiento.                                                      | Consulte "Pausa".                                                                                                                                  |
|                                                                                                           | Hay agua o grasa en el panel de control.                                           | Limpie el panel de control.                                                                                                                        |
| Se oye un pitido constante.                                                                               | La conexión eléctrica no es correcta.                                              | Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.                               |
| Se emite una señal acústica y la placa se apaga.<br>Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga. | Ha colocado uno o varios sensores.                                                 | Retire el objeto de los sensores.                                                                                                                  |
| La placa se apaga.                                                                                        | Ha colocado algo sobre el sensor<br>①.                                             | Retire el objeto del sensor.                                                                                                                       |
| El indicador de calor residual no se enciende.                                                            | La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor está dañado. | Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.                             |
| Calentamiento automático no funciona.                                                                     | Se ha ajustado el nivel de calor más alto.                                         | El nivel de cocción máximo tiene la misma potencia que la función.                                                                                 |

| Problema                                                                                                                 | Posible causa                                                                                    | Solución                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                          | La zona está caliente.                                                                           | Deje que la zona se enfríe lo suficiente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                          | Ha reducido la temperatura hasta 0.                                                              | Empiece en 0 y aumente la temperatura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  Hay un área oscura en la zona múltiple. | Es normal que haya una zona oscura en la zona múltiple.                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| El panel de control está caliente al tacto.                                                                              | El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca del panel de control. | Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  se enciende.                            | Dispositivo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento.                            | Consulte "Uso diario".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  y un número se encienden.               | Se ha producido un error en la placa.                                                            | Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si vuelve a aparecer  , desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico. |
|  se enciende.                            | Falta la segunda fase de la alimentación eléctrica.                                              | Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Quite el fusible, espere un minuto e inserte el fusible de nuevo.                                                                                                                                                                                                                          |

## 8.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico. Facilite los datos de la placa de características. Indique también el código de tres dígitos de la vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie del cristal) y aparece un mensaje de error.

Asegúrese de que manipula la placa correctamente. De lo contrario, el técnico de servicio o el distribuidor facturarán la reparación efectuada, incluso durante el periodo de garantía. La información sobre el periodo de garantía y los centros de Asistencia autorizados figuran en la guía de Asistencia.

## 9. DATOS TÉCNICOS

### 9.1 Placa de datos técnicos

Modelo HD6460XB:  
Tipo 60 HAD 47 AO

Nº serie: .....  
AEG

Número de producto (PNC) 949 493 066 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Fabricado en: Rumania

7.0 kW



## 9.2 Especificaciones de la zona de cocción

| Zona de cocción     | Potencia nominal (ajuste de temperatura máx.) [W] | Diámetro de la zona de cocción [mm] |
|---------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Delantera izquierda | 750 / 2200                                        | 120 / 210                           |
| Trasera izquierda   | 1200                                              | 145                                 |
| Parte del. der.     | 1200                                              | 145                                 |
| Parte tras. der.    | 1500 / 2400                                       | 170 / 265                           |

Para obtener un resultado de cocción óptimo, utilice utensilios de cocina con un diámetro no mayor al de la zona de cocción.

## 10. EFICIENCIA ENERGÉTICA

### 10.1 Información del producto conforme a la normativa de diseño ecológico UE Ecodesign

|                                                              |                                                                                 |                                                          |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Identificación del modelo                                    | HD6460XB                                                                        |                                                          |
| Tipo de placa                                                | Placa empotrada                                                                 |                                                          |
| Número de zonas de cocción                                   | 4                                                                               |                                                          |
| Tecnología de calentamiento                                  | Calentador radiante                                                             |                                                          |
| Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)              | Delantera izquierda<br>Trasera izquierda<br>Parte del. der.                     | 21.0 cm<br>14.5 cm<br>14.5 cm                            |
| Largo (L) y ancho (A) de la zona de cocción no circular      | Parte tras. der.                                                                | L 26.5 cm<br>A 17.0 cm                                   |
| Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking) | Delantera izquierda<br>Trasera izquierda<br>Parte del. der.<br>Parte tras. der. | 194.9 Wh/kg<br>188.0 Wh/kg<br>188.0 Wh/kg<br>191.6 Wh/kg |
| Consumo energético de la placa (EC electric hob)             | 190.6 Wh/kg                                                                     |                                                          |

IEC / EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 2: Placas: Métodos de medición del rendimiento

### 10.2 Ahorro de energía

Puede ahorrar energía durante la cocción diaria si sigue los siguientes consejos.

- Cuando caliente agua, use solo la cantidad que necesite.
- Si es posible, coloque siempre las tapas en los utensilios de cocina.
- Antes de activar la zona de cocción, coloque los recipientes encima.

- El fondo del utensilio que va a utilizar debe tener el mismo diámetro que la zona de cocción.
- Coloque los utensilios de cocina más pequeños en las zonas de cocción más pequeñas.
- Coloque los utensilios de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente o para descongelarla.

10.3 Información de producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable

|                                                                                                            |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Consumo de energía en modo apagado                                                                         | 0.3 W |
| Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable 2 min |       |

11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a proteger el medioambiente y la salud pública reciclando los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos

marcados con el símbolo  con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

# Välkommen till AEG! Tack för att du har valt en av våra produkter.



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Med reservation för ändringar.

## INNEHÅLL

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| 1. SÄKERHETSINFORMATION.....    | 205 |
| 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....  | 207 |
| 3. INSTALLATION.....            | 209 |
| 4. PRODUKTBESKRIVNING.....      | 211 |
| 5. DAGLIG ANVÄNDNING.....       | 212 |
| 6. RÅD OCH TIPS.....            | 214 |
| 7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING..... | 215 |
| 8. FELSÖKNING.....              | 216 |
| 9. TEKNISKA DATA.....           | 217 |
| 10. ENERGIEFFEKTIVITET.....     | 218 |
| 11. MILJÖSKYDD.....             | 218 |

## 1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

### 1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten och .
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

## 1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- **WARNING!** Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Rök är en indikation på överhettning. En brand vid tillagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.
- **WARNING!** Produkten får inte strömförsörjas via en extern kopplingsanordning, såsom en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av med ett verktyg.
- **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningen måste övervakas En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **WARNING!** Brandfara: Förvara inte matvaror på tillagningsytorna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- Använd inte produkten innan den har installerats i den inbyggda strukturen.

- Använd inte vattenspray och ånga för att rengöra produkten.
- **WARNING!** Om ytan är sprucken ska du stänga av produkten för att undvika risk för elektriska stötar. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hållskydd som medföljer produkten. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation

#### **WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

#### **WARNING!**

Risk för personskador eller skador på produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt orsakar att den sväller.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.

- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Om produkten är installerad ovanför lådor måste utrymmet mellan produktens botten och den övre lådan var tillräckligt så att luft kan cirkulera.
- Produktens undersida kan bli het. Se till att installera en separationspanel gjord av plywood, material av köksstommen eller andra icke-brännbara material under produkten för att förhindra att värmen kommer till botten.
- Separationspanelen måste helt täcka området under hällen.

### 2.2 Elektrisk inkoppling

#### **WARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska utföras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.

- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Kontrollera att apparaten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd korrekt kabel för den elektriska huvudledningen.
- Förhindra trassel avseende kabeln för den elektriska huvudledningen.
- Se till att ett skydd mot elchock är installerat.
- Använd klämman för dragavlastning på kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta hushållsapparaten eller det heta kokkärlet, när du ansluter apparaten till ett eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Se till att inte orsaka skada på stickkontakten (om tillämpligt) eller på nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktoppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

## 2.3 Använd

### **WARNING!**

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer
- Ta bort allt förpackningsmaterial, märkningsetiketter och skyddsfilm (om tillämpligt) före första användning.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den kommer i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbetsyta och placera inte mat i direkt kontakt med den.
- Använd inte produkten som en direkt kokyta. Tillagning måste alltid ske med lämpliga kokkärl.
- Om produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla bort produkten från strömförsörjningen för att förhindra elektriska stötar.
- När du lägger maten i het olja kan den stänka.
- Använd inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokytan och kokkärlet, såvida inte annat anges av tillverkaren av denna produkt.
- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna produkt.

### **WARNING!**

Risk för brand och explosion.

- Fetter och oljor kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur jämfört med olja som används för första gången.

- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som fuktats med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

#### **WARNING!**

Risk för skador på produkten.

- Undvik risken för brännskador genom att inte låta heta kokkärl stå på kontrollpanelen.
- Lägg inte på några värmskydd på hällens glasyta.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor på glaset/ glaskeramiken. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

## 2.4 Underhåll och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Stäng av produkten och låt den svalna av före rengöring.
- Rengör produkten med en fuktig mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte skrovliga

föremål, grova rengöringsdynor, lösningsmedel eller metallföremål, om inte annat anges.

## 2.5 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten. Använd endast originalreservdelar.
- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

## 2.6 Avyttring

#### **WARNING!**

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta din kommun för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla ur produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

# 3. INSTALLATION

#### **WARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

## 3.1 Före installationen

Innan du installerar hällen ska du anteckna informationen nedan från typskylten. Typskylten sitter nertill på hällen.

Serienummer .....

## 3.2 Inbyggnadshällar

Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

## 3.3 Anslutningskabel

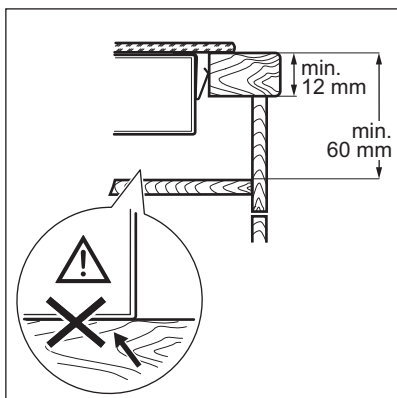
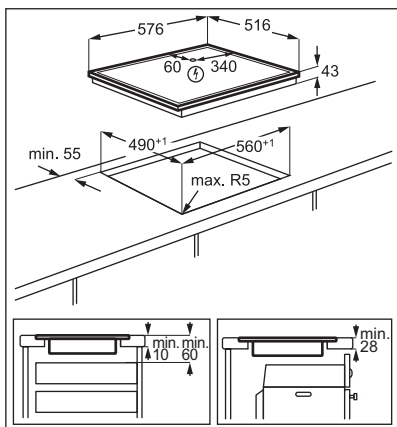
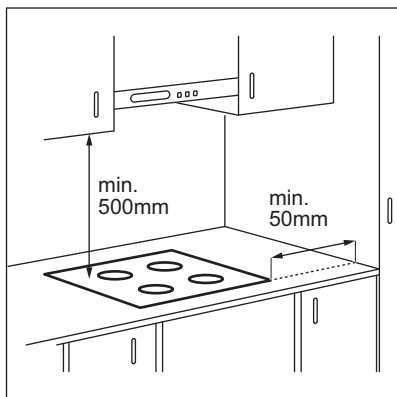
- Hällen är försedd med en anslutningskabel.
- För att ersätta den skadade nätkabeln, använd kabeltyp: H05V2V2-F som motstår temperaturer på 90 °C eller högre. Kontakta ett auktoriserat servicecenter. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig elektriker.

## 3.4 Montering

Hantera produkten försiktigt vid installation för att undvika att böja eller skada ramen.

Om du installerar hällen under en köksfläkt, se monteringsanvisningarna för fläkten

angående minsta avstånd mellan produkterna.



Hitta videoguiden "Så installerar du din en HighLight-håll från AEG – bänkinstallation" genom att skriva ut det fullständiga namnet som visas i figuren nedan.

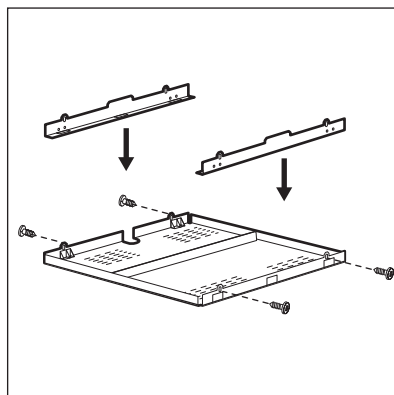


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
 Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Skyddslåda



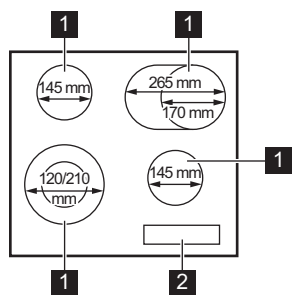
Om en skyddslåda (extra tillbehör) används, behövs inte skyddsplåten direkt under hällen. Skyddslådan (tillbehör) levereras inte i alla länder. Kontakta kundtjänst.



Skyddslådan kan inte användas om hällen monteras ovanför en ugn.

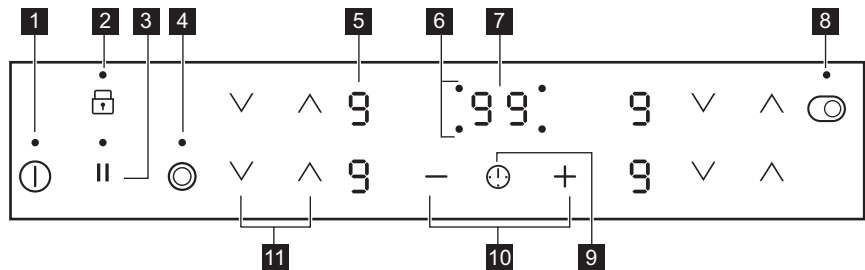
## 4. PRODUKTBESKRIVNING

### 4.1 Hällens layout



- 1 Kokzon
- 2 Kontrollpanel

### 4.2 Kontrollpanellayout



Använd touchkontrollerna för att använda produkten. Displayerna, indikeringarna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

| Touch-kontroll | Funktion                        | Beskrivning                                       |
|----------------|---------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1 ①            | På/Av                           | För att aktivera och avaktivera hällen.           |
| 2              | Knappås/ Barnlås                | För att låsa / låsa upp kontrollpanelen.          |
| 3              | Paus                            | För att aktivera och avaktivera funktionen.       |
| 4              | -                               | För att aktivera och inaktivera ytterringen.      |
| 5 -            | Värmelägesdisplay               | För att visa det inställda värmeläget.            |
| 6 -            | Timerindikatorer för kokzonerna | För att visa för vilken kokzon tiden är inställd. |
| 7 -            | Timerdisplay                    | För att visa tiden i minuter.                     |

| Touch-kontroll                                                                       | Funktion | Beskrivning                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------|
| 8   | -        | För att aktivera och inaktivera ytterringen. |
| 9   | -        | För att välja kokzon.                        |
| 10  | -        | För att öka eller minska tiden.              |
| 11  | -        | För inställning av värmeläge.                |

### 4.3 Visningar av värmeställning

| Display                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Beskrivning                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                              | Kokzonen är avstängd.                                |
|  -  /  -  | Kokzonen är på.<br>Punkten betyder halva värmenivån. |
|                                                                                                                                                                                                                                                              | Paus är på.                                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                              | Automatisk uppvärmning är på.                        |
|  + siffra                                                                                                                                                                                                                                                    | Ett fel har uppstått.                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                              | En kokzon är fortfarande varm (restvärme).           |
|                                                                                                                                                                                                                                                              | Knapplås / Barnlås är på.                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                              | Automatisk avstängning är på.                        |

## 5. DAGLIG ANVÄNDNING

### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Aktivera och avaktivera

Tryck på  i 1 sekund för att sätta på eller stänga av hällen.

### 5.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzoner är avstängda.
- du inte ställer in värmeläge efter hällen har satts på.
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en

kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.

- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund tänds  och hällen stängs av.

**Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:**

| Värmeställning                                                                              | Hällen stängs av efter |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|  , 1 - 2 | 6 timmar               |
| 3 - 4                                                                                       | 5 timmar               |
| 5                                                                                           | 4 timmar               |

| Värmeinställning | Hällen stängs av efter |
|------------------|------------------------|
| 6 - 9            | 1,5 timme              |

### 5.3 Värmeläge

Tryck på  för att öka värmeläget.

Användning  för att minska värmeläget.

Tryck på  och  samtidigt för att inaktivera kokzonen.

### 5.4 Restvärmeindikator

#### VARNING!

 Så länge indikatorn är synlig finns det risk för brännskador från restvärme.

Indikatorn  visas när en kokzon är varm.

Indikatorn kan också visas:

- för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem,
- när heta kokkärl placeras på en kall kokzon,
- när hällen är avstängd men kokzonen fortfarande är varm.

Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

### 5.5 Slå på och stänga av de yttre ringerarna

Du kan justera kokytan manuellt efter kokkärlets storlek.

Ställ in ett värmeläge för kokzonen. Välj symbolen för kokzonen:  .

**För att aktivera ytterringen:** tryck på symbolen. Indikatorn visas.

**För att avaktivera den yttre värmezonen:** tryck på symbolen tills -indikatorn släcks.

### 5.6 Automatisk uppvärmning

Du kan uppnå önskat värmeläge snabbare om du aktiverar den här funktionen.

Funktionen ställer in högsta värmeläget under en viss tid och sänker sedan till rätt värmeläge.



För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

**För att aktivera funktionen för en kokzon:** tryck på  tills rätt värmeläge tänds. Efter 3 sekunder tänds .

**För att avaktivera funktionen:** tryck på .

### 5.7 Timer

#### • Nedräkningstimer

Du kan använda den här funktionen för att ställa in tiden för en enda tillagningssession.

Ställ först in värmeinställningen för kokzonen, ställ därefter in funktionen.

**Ställa in kokzonen:** tryck på  flera gånger tills indikatorn för en kokzon tänds.

**För att aktivera eller ändra tiden:** tryck på  eller  för timern för att ställa in tiden (00 - 99 minuter). När indikatorn för kokzonen börjar blinka räknas tiden ned.

**För att se återstående tid:** tryck på  för att ställa in kokzonen. Kokzonens indikator börjar blinka. På displayen visas den återstående tiden.

**För att avaktivera funktionen:** tryck på  för att ställa in kokzonen och tryck därefter på . Den kvarvarande tiden räknas ner till 00. Kokzonens indikator slocknar.



En ljudsignal hörs och 00 blinkar när sluttiden uppnåtts. Kokzonen avaktiveras.

**För att stänga av ljudet:** tryck på .

#### • Tidur

Du kan använda den här funktionen när hällen är på och tillagningszonerna inte används. Displayen visar värmeläget .

**Aktivera funktionen:** tryck på  och därefter på  eller  för timern för att ställa in tiden. När sluttiden uppnåtts hörs en ljudsignal och 00 blinkar.

**För att stänga av ljudet:** tryck på .

**För att avaktivera funktionen:** tryck på   
och därefter på . Den kvarvarande tiden  
räknas ner till **00**.



Denna funktion påverkar inte  
kokzonernas funktioner i övrigt.

## 5.8 Paus

Den här funktionen ställer in alla påslagna  
tillagningszoner på den lägsta  
värmeinställningen.

När funktionen är på är alla andra symboler  
på kontrollpanelerna låsta.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

**1. För att aktivera** -funktionen trycker du på  
 -knappen.

 tänds. Värmeinställningen sänks till 1.

**2. För att inaktivera funktionen:** trycker du  
på .

Den tidigare värmeinställningen visas.

## 5.9 Knapplås

Du kan låsa kontrollpanelen medan  
kokzonerna är igång. Funktionen förhindrar  
oavsiktliga ändringar av värmeläget.

**Ställ in värmeläget först.**

**Aktivera funktionen:** tryck på .  tänds i  
4 sekunder. Timern förblir på.

**För att avaktivera funktionen:** tryck på .  
Föregående värmeläge aktiveras.



När du avaktiverar hällen stängs även  
denna funktion av.

## 5.10 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig  
användning av hällen.

**Aktivera funktionen:** aktivera hällen med

. Ställ inte in något värmeläge. Tryck på   
i 4 sekunder.  tänds. Inaktivera hällen med  
.

**För att avaktivera funktionen:** aktivera

hällen med . Ställ inte in något värmeläge.  
Tryck på  i 4 sekunder.  tänds. Inaktivera  
hällen med .

**För att kringgå funktionen för ett enskilt  
tillagningstillfälle:** aktivera hällen med .

 tänds. Tryck på  i 4 sekunder. **Ställ in  
värmeläge inom 10 sekunder.** Hällen kan  
nu användas. Om du avaktiverar hällen med  
 aktiveras funktionen igen.

# 6. RÅD OCH TIPS



## VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

## 6.1 Kockärl

- För att undvika överhettning och förbättra  
zonernas prestanda måste kockärlat vara  
så tjockt och platt som möjligt.
- Se till att kockärlats botten är ren och torr  
innan du sätter den på hällen.
- Var alltid försiktig så att du inte låter  
kockärlat glida eller gnugga mot glasets  
kanter och hörn eftersom det kan orsaka  
sprickor eller skador på glasytan.



Kockärl av emailjerat stål med aluminium-  
eller kopparbotten kan orsaka  
färgskiftning på glaskeramiken.

## 6.2 Förenklad matlagningssguide



Uppgifterna i tabellen är endast  
riktvärden.

| Värmeinställning                                                                     | Använd för att:                                                                                                    | Tid (min) | Tips                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Se till att hålla tillagad mat varm.                                                                               | vid behov | Placera ett lock på kokkärlet.                                                                                            |
| 1 - 2.                                                                               | Hollandaisesås, smält: smör, choklad, gelatin.                                                                     | 5 - 25    | Rör om då och då.                                                                                                         |
| 2.                                                                                   | Tillaga: fluffiga omeletter, bakade ägg.                                                                           | 10 - 40   | Tillaga med locket på.                                                                                                    |
| 2. - 3.                                                                              | Sjud ris och mjölkrätter, varm färdiglagade rätter.                                                                | 25 - 50   | Tillsätt minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.                          |
| 3. - 4.                                                                              | Stuva grönsaker, fisk, kött.                                                                                       | 20 - 45   | Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under processens gång.                                               |
| 4. - 5.                                                                              | Ångkoka potatis och andra grönsaker.                                                                               | 20 - 60   | Täck botten av kastrullen med 1-2 cm vatten. Kontrollera vattennivån under processens gång. Ha locket kvar på kastrullen. |
| 4. - 5.                                                                              | Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.                                                                     | 60 - 150  | Upp till 3 l vätska plus ingredienser.                                                                                    |
| 5. - 7                                                                               | Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu-kalkv kött, kotletter, risbiffar, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar. | vid behov | Vänd när det behövs.                                                                                                      |
| 7 - 8                                                                                | Intensiv stekning, rårakor, ryggbiffar, biffar.                                                                    | 5 - 15    | Vänd när det behövs.                                                                                                      |
| 9                                                                                    | Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, grytstek), friterar pommes frites.                                 |           |                                                                                                                           |

## 7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 7.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan påverkar inte hällens funktion.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd alltid en skrapa som är avsedd för hällar med glasyta. Använd endast skrapan som ett extra verktyg för glasrengöring efter standardrengöringen.



### VARNING!

Använd inte knivar eller andra vassa metallföremål vid rengöring av glasytan.

### 7.2 Rengöring av hällens

- **Avlägsna omedelbart:** smält plast, plastfolie, salt, socker och mat som innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när hällen är tillräckligt sval:** kalkringar, vattenringar, fettfläckar, glänsande metallisk missfärgning. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöringen torka hällen torr med en mjuk trasa.

- **Ta bort blank metallisk missfärgning:**  
använd en vattenlösning med vinäger och rengör glasytan med en trasa.

## 8. FELSÖKNING



### **WARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 8.1 Vad gör jag om ...

| Problem                                                                              | Möjlig orsak                                                                                            | Åtgärd                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Det går inte att aktivera eller använda hällen.                                      | Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.                      | Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.                                                   |
|                                                                                      | Säkringen har gått.                                                                                     | Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker. |
|                                                                                      | Du har inte ställt in värmeinställningen på 10 sekunder.                                                | Aktivera hällen igen och ställ in värmeinställningen på mindre än 10 sekunder.                                       |
|                                                                                      | Du har tryckt på 2 eller fler touchkontroller samtidigt.                                                | Tryck bara på en touchkontroll.                                                                                      |
|                                                                                      | Paus är på.                                                                                             | Se "Paus".                                                                                                           |
|                                                                                      | Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.                                                   | Rengör kontrollpanelen.                                                                                              |
| Ett konstant pip ljud hörs.                                                          | Elanslutningen är felaktig.                                                                             | Dra ur elkontakten. Kontakta en behörig elektriker som kontrollerar installationen.                                  |
| En ljudsignal hörs och hällen stängs av.<br>En ljudsignal hörs när hällen stängs av. | Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.                                                  | Ta bort föremålet från touchkontrollerna.                                                                            |
| Hällen stängs av.                                                                    | Du satte något på touch-kontrollen<br>①.                                                                | Ta bort föremålet från touch-kontrollen.                                                                             |
| Restvärmeindikatorn tänds inte.                                                      | Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn vara trasig. | Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.                      |
| Automatisk uppvärmning fungerar inte.                                                | Den högsta värmeinställningen är inställd.                                                              | Den högsta värmeinställningen har samma effekt som funktionen.                                                       |
|                                                                                      | Zonen är varm.                                                                                          | Låt zonen kallna tillräckligt.                                                                                       |
|                                                                                      | Du sänkte värmeinställningen till 0.                                                                    | Börja från 0 och öka värmeinställningen.                                                                             |

| Problem                                                                                                                    | Möjlig orsak                                                       | Åtgärd                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Det finns ett mörkt område på multizonen. | Det är normalt att det finns ett mörkt område på multizonen.       |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Kontrollpanelen är varm när du rör vid den.                                                                                | Kokkärlet är för stort eller så står det för nära kontrollpanelen. | Placera stora kokkärl på de bakre zonererna om möjligt.                                                                                                                                                                                                                                   |
|  tänds.                                    | Barnlås eller Knapplås är på.                                      | Se "Daglig användning".                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  och en siffra tänds.                      | Det har uppstått ett fel på hällen.                                | Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om  visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter. |
|  tänds.                                    | Den andra fasen av strömförsörjningen saknas.                      | Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen. Ta bort säkringen, vänta en minut och sätt i den igen.                                                                                                                                                                 |

## 8.2 Om du inte kan avhjälpa felet...

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på typskylten. Uppge även den tresiffriga koden för glaskeramiken (den sitter i hörnet på glasytan) och vilka felmeddelanden som

visas. Kontrollera att du använde hällen på rätt sätt. I annat fall täcks inte kostnaden för serviceteknikerns eller återförsäljarens åtgärder av garantin. Informationen om garantitid och auktoriserade servicecenter finns i serviceboken.

## 9. TEKNISKA DATA

### 9.1 Produktdekal

Modell HD6460XB:  
Typ 60 HAD 47 AO

Serienr.....  
AEG

PNC 949 493 066 00  
220 - 240 V/400 V 2N, 50–60 Hz  
Tillverkad i: Rumänien

7.0 kW



### 9.2 Data för kokzoner

| Kokzon       | Nominell effekt (max värmeinställning) [W] | Kokzonens diameter [mm] |
|--------------|--------------------------------------------|-------------------------|
| Vänster fram | 750 / 2200                                 | 120 / 210               |
| Vänster bak  | 1200                                       | 145                     |
| Höger fram   | 1200                                       | 145                     |
| Höger bak    | 1500 / 2400                                | 170 / 265               |

För optimalt matlagningsresultat använd inte kokkärl med större diameter än på kokzonen.

## 10. ENERGIEFFEKTIVITET

### 10.1 Produktinformation enligt EU:s ekodesignförfordningar

|                                                    |                 |             |
|----------------------------------------------------|-----------------|-------------|
| Modellidentifiering                                | HD6460XB        |             |
| Typ av häll                                        | Inbyggnadshäll  |             |
| Antal kokzoner                                     | 4               |             |
| Uppvärmningsmetod                                  | Strålningslampa |             |
| Diameter på runda kokzoner (Ø)                     | Vänster fram    | 21.0 cm     |
|                                                    | Vänster bak     | 14.5 cm     |
|                                                    | Höger fram      | 14.5 cm     |
| Längd (L) och bredd (B) på icke-rund kokzon        | Höger bak       | L 26.5 cm   |
|                                                    |                 | B 17.0 cm   |
| Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking) | Vänster fram    | 194.9 Wh/kg |
|                                                    | Vänster bak     | 188.0 Wh/kg |
|                                                    | Höger fram      | 188.0 Wh/kg |
|                                                    | Höger bak       | 191.6 Wh/kg |
| Hällens energiförbrukning (EC electric hob)        | 190.6 Wh/kg     |             |

IEC / EN 60350-2 - Ugnar för hushållsbruk - Del 2: Hällar - Metoder för mätning av prestanda.

### 10.2 Energispartips

Du kan spara energi under den dagliga matlagningen om du följer tipsen nedan.

- Använd endast den mängd som behövs vid uppvärmning av vatten.

- Använd om möjligt lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan den slås på.
- Kokkärlets botten ska ha samma diameter som kokzonen.
- Använd mindre kokkärl för mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärme för att hålla mat varm eller för att smälta mat.

### 10.3 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå lämpligt strömsparläge

|                                                                                           |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Strömförbrukning i frånläge                                                               | 0.3 W |
| Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget | 2 min |

## 11. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen i rätt återvinningsbehållare. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska apparater. Släng inte produkter

som är märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunen.



**aeg.com**

701136492-B-382025

