



**HRB64470XB**

<b>HR</b>	Upute za uporabu   <b>Ploča za kuhanje</b>	<b>2</b>
<b>CS</b>	Návod k použití   <b>Varná deska</b>	<b>18</b>
<b>DA</b>	Brugsanvisning   <b>Kogesektion</b>	<b>34</b>
<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing   <b>Kookplaat</b>	<b>49</b>
<b>EN</b>	User Manual   <b>Hob</b>	<b>66</b>
<b>FI</b>	Käyttöohje   <b>Keittotaso</b>	<b>81</b>
<b>FR</b>	Notice d'utilisation   <b>Table de cuisson</b>	<b>97</b>
<b>DE</b>	Benutzerinformation   <b>Kochfeld</b>	<b>115</b>
<b>IT</b>	Istruzioni per l'uso   <b>Piano cottura</b>	<b>133</b>
<b>SK</b>	Návod na používanie   <b>Varný panel</b>	<b>150</b>
<b>SL</b>	Navodila za uporabo   <b>Kuhalna plošča</b>	<b>166</b>
<b>ES</b>	Manual de instrucciones   <b>Placa de cocción</b>	<b>182</b>
<b>SV</b>	Bruksanvisning   <b>Inbyggnadshäll</b>	<b>199</b>



## 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.....	2
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	4
3. POSTAVLJANJE.....	6
4. OPIS PROIZVODA.....	8
5. SVAKODNEVNA UPORABA.....	9
6. SAVJETI.....	12
7. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	13
8. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA.....	14
9. TEHNIČKI PODACI.....	15
10. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	16
11. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	17

## 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 ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ako je staklokeramička / staklena površina napuknuta, isključite uređaj i iskopčajte ga iz napajanja. 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 posuđe kada priključujete uređaj u obližnju utičnicu.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pripazite da ne oštetite utikač (ako postoji) ili naponski kabel. Za 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 ima kontakt s vodom.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Ako je površina uređaja napakla, odmah iskopčajte uređaj iz napajanja. To će spriječiti strujni udar.
- Kad hranu stavite u vruće ulje, može doći do prskanja.

### 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.
- 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.
- Ne stavljajte aluminijsku foliju na uređaj.
- Posuđe od lijevanog željeza, aluminijska 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.
- Za čišćenje uređaja nemojte koristiti raspršivač vode i paru.
- Očistite uređaj vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.

### 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 osvjetljenje u kućanstvu.

### 2.6 Zbrinjavanje

#### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.

## 3. POSTAVLJANJE

#### 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 uklapanja u odgovarajuće, normirane ormare za ugradnju i radne ploče.

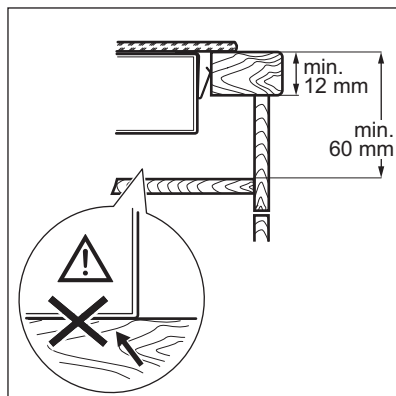
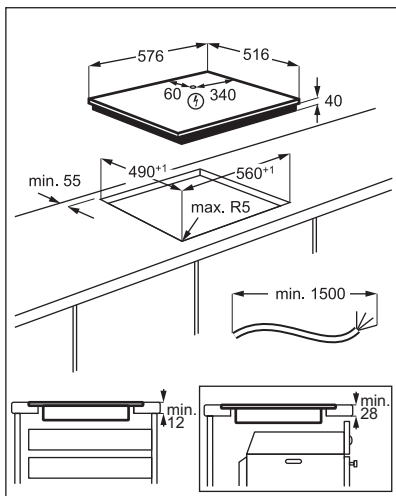
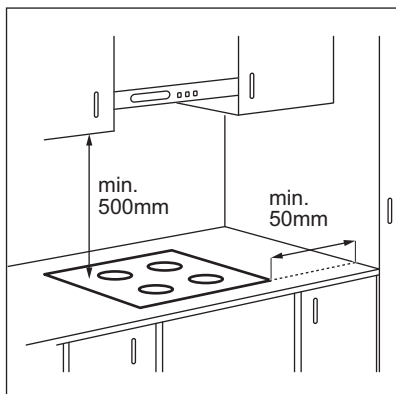
### 3.3 Priključni kabel

- 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

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



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

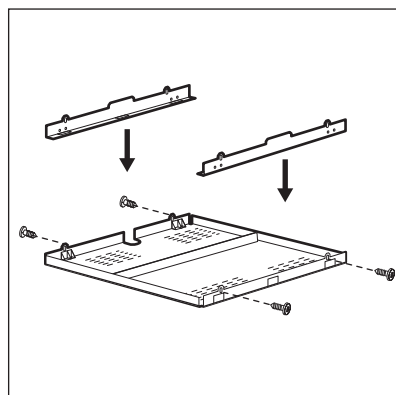


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Zaštitna kutija



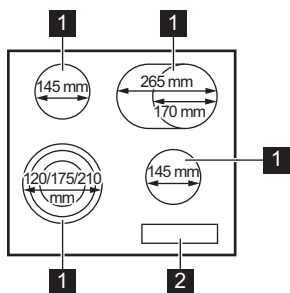
Ako koristite zaštitnu kutiju (dodatan pribor),  
nije potrebno zaštitno dno izravno ispod ploče  
za kuhanje. Dodatna oprema zaštitne kutije  
možda nije dostupna u nekim zemljama. Za  
pomoć kontaktirajte korisničku podršku.



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

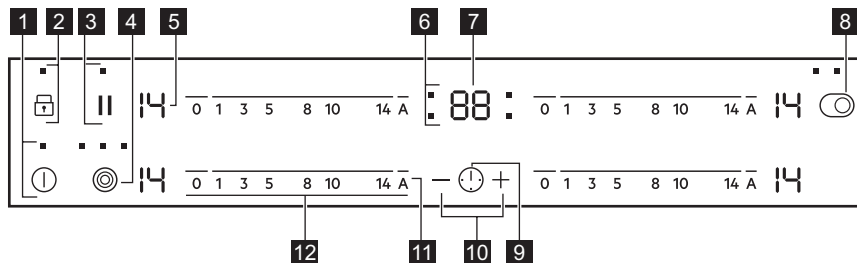
## 4. OPIS PROIZVODA

### 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 senzora	Funkcija	Napomena
<b>1</b>	Uključeno /Isključeno (uklj./ isklj.)	Za uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje.
<b>2</b>	Blokiranje / Uređaj za zaštitu djece	Za zaključavanje/otključavanje upravljačke ploče.
<b>3</b>	Pauza	Za uključivanje i isključivanje funkcije.
<b>4</b>	-	Za uključivanje i isključivanje vanjskog kruga.

Polje sen-zora	Funkcija	Napomena	
5	-	Prikaz stupnjeva kuhanja	Za prikaz stupnja kuhanja.
6	-	Indikatori tajmera zona kuhanja	Za prikaz zone za koju ste postavili vrijeme.
7	-	Zaslون 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	A	Automatsko zagrijavanje	Za uključivanje i isključivanje funkcije.
12	-	Upravljačka traka	Za postavljanje stupnja kuhanja.

### 4.3 Zaslونi stupnja kuhanja


Prikaz	Opis
	Zona kuhanja je isključena.
	Polje kuhanja radi.
	Pauza radi.
	Automatsko zagrijavanje radi.
	Došlo je do kvara.
	OptiHeat Control (3 korak Indikator preostale topline) : nastavak kuhanja / održavanje topline / 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.

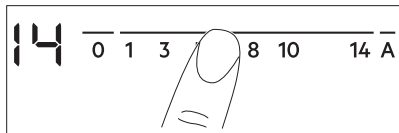
**Veza između stupnja kuhanja i vremena nakon kojeg se ploča za kuhanje isključuje:**

Stupanj kuhanja	Ploča za kuhanje isključuje se nakon
 , 1 - 3	6 sati
4 - 7	5 sati
8 - 9	4 sata
10 - 14	1,5 sat

### 5.3 Stupanj kuhanja




Postavljanje ili promjena stupnja kuhanja:

Dodirnite upravljačku traku na odgovarajućem stupnju kuhanja ili pomičite prst po upravljačkoj traci dok ne dosegnete ispravan stupanj kuhanja.






### 5.4 OptiHeat Control (3 korak Indikator preostale topline)

#### UPOZORENJE!

 /  /  Sve dok je indikator uključen, postoji opasnost od opekлина od preostale topline.

Indikator se pojavljuje kad je zona kuhanja vruća. Oni prikazuju razinu preostale topline za zone kuhanja koje trenutno koristite:

-  - nastavak kuhanja,
-  - održavanje topline,
-  - preostala toplina.

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 uključivanje drugog kruga:** ponovno dodirnite . Prikazuje se sljedeći indikator.

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



Kad uključite zonu kuhanja, ali ne aktivirate vanjski krug, svjetlo koje izlazi iz zone može prekriti vanjski krug. To ne znači da je vanjski krug uključen. Kako biste vidjeli je li krug uključen, provjerite indikator.



### 5.6 Automatsko zagrijavanje

Koristite funkciju kako biste u kraćem vremenu postigli željenu postavku topline. Kada je funkcija uključena, zona kuhanja na početku radi na najvišoj postavci topline, a zatim nastavlja raditi na željenoj postavci topline.



Da aktivirate funkciju, zona kuhanja mora biti hladna.

**Za uključivanje funkcije za zonu kuhanja:**

dodirnite **A** (pojavljuje se ). Odmah dodirnite željenu postavku topline. Nakon 3 sekunde pojavljuje se .

**Za isključivanje funkcije:** promijenite postavku topline.


## 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 uključivanje funkcije:** dodirnite  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.

**Promjena vremena:** dodirnite  za postavljanje zone kuhanja. Dodirnite  ili .

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






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

**Za isključivanje zvuka:** dodirnite .


### • CountUp Timer




Ovu funkciju možete koristiti za nadzor trajanja rada zone kuhanja.

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


**Za uključivanje funkcije:** dodirnite  tajmera.  se uključuje. Kad indikator zone kuhanja počne bljeskati, vrijeme se odbrojava. Na zaslonu se naizmjenično prikazuje  i proteklo vrijeme (u minutama).




## Kako biste vidjeli koliko dugo zona

**kuhanja radi:** dodirnite  za postavljanje zone kuhanja. Indikator zone kuhanja počinje bljeskati. Zaslون pokazuje koliko dugo zona radi.

**Za isključivanje funkcije:** dodirnite  i zatim dodirnite  ili . Indikator zone kuhanja nestaje.

### • 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 odbrojavanje završi, oglašava se zvučni signal i bljeska **00**.

**Za isključivanje zvuka:** dodirnite .



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 spuštena na 1.


**2. Za isključivanje funkcije:** pritisnite . Uključuje se prethodna postavka topline.

## 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 nehотиčno 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.


## 5.11 OffSound Control (Uključivanje i isključivanje zvukova)

Isključite ploču za kuhanje. Dodirnite  u trajanju od 3 sekunde. Zaslون se uključuje i isključuje. Dodirnite  na 3 sekunde.

Uključuje se  ili . Dodirnite  tajmera za odabir jednog od sljedećeg:

-  - zvukovi su isključeni
  -  - zvukovi su uključeni
- Za potvrdu odabira pričekajte dok se ploča za kuhanje automatski isključuje.

Kada je funkcija postavljena na  zvuk se oglašava samo kada:

- dodirnete 
- Zvučni alarm pada
- Tajmer odbrojavanja pada
- stavite nešto na upravljačku ploču.

## 6. SAVJETI



### 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 Öko Timer (Eko Tajmer)

Radi uštede energije, grijač polja kuhanja isključuje se prije oglašavanja tajmera za odbrojavanje. Razlika u vremenu rada ovisi o postavljenom stupnju topline i vremenu kuhanja.

## 6.3 Pojednostavljeni vodič za kuhanje



Podaci u tablici služe samo kao smjernice.

Postavka topli- ne	Koristi se za:	Vrijeme (min)	Savjeti
- 1	Održavanje kuhane hrane toplom.	prema po- trebi	Stavite poklopac na posuđe.
1 - 3	Umak Hollandaise; topljeni: maslac, čokolada, želatina.	5 - 25	Pomiješajte s vremena na vrijeme.
2 - 3	Stvrdnite: pahuljasti omljet, pečena jaja.	10 - 40	Kuhajte poklopljeno.
3 - 5	Kuhanje riže i jela na bazi mlijeka, za- grijavanje gotovih jela.	25 - 50	Dodajte najmanje dvostruko više vode nego riže, jela na mlijeku promiješajte na pola postupka kuhanja.
5 - 7	Dinstano povrće, riba, meso.	20 - 45	Dodajte nekoliko žlica vode. Provjerite količinu vode tijekom procesa.
7 - 9	Krumpiri na pari i drugo povrće.	20 - 60	Dno posude prekrijte s 1-2 cm vode. Provjerite razinu vode tijekom procesa. Posudu držite poklopljenom.
7 - 9	Kuhajte veće količine hrane, variva i ju- ha.	60 - 150	Do 3 l tekućine plus sastojci.
9 - 12	Lagano prženje: odresci, teleći cordon- bleu, kotleti, mljeveno meso u tijestu, kobasice, jetra, zaprška, jaja, palačnin- ke, uštipci.	prema po- trebi	Po potrebi okrenite.
12 - 13	Jako prženje, prženi naribani krumpir, kare odresci, odresci.	5 - 15	Po potrebi okrenite.
14	Zakuhajte vodu, skuhanje 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:** rastopljenu 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. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

### 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.
	Dodirnuti ste 2 ili više senzorskih polja u isto vrijeme.	Dodirnite samo jedno polje senzora.
	Pauza radi.	Pogledajte poglavlje "Pauza".
Možete čuti stalni zvučni signal.	Na upravljačkoj ploči postoje mrlje od vode ili masti.	Očistite upravljačku ploču.
	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. Oglašava se zvučni signal kad se ploča isključuje.	Stavite nešto na jedno ili više senzorskih polja.
Ploča se isključuje.	Nečime ste prekrili polje senzora 	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.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
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.
 Postoji tamno polje na višestrukom polju.	Normalno je da postoji tamno polje na višestrukom 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.
Nema zvuka kad dodirnete polja senzora na ploči.	Zvukovi su isključeni.	Uključite zvukove. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
 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 roku i ovlaštenim servisnim centrima nalaze se u jamstvenoj knjižici.

## 9. TEHNIČKI PODACI

### 9.1 Natpisna pločica

Model HRB64470XB  
Vrsta 60 HAD 56 AO

Ser.Nr. ....  
AEG

PNC 949 492 637 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Proizvedeno u: Rumunjskoj

7.1 kW



## 9.2 Specifikacije polja za kuhanje

Zona kuhanja	Nominalna snaga (maks. pod-ešavanje topline) [W]	Promjer zone kuhanja [mm]
Lijeva prednja	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 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

Identifikacija modela	HRB64470XB	
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	21.0 cm
	Lijeva stražnja	14.5 cm
	Desna prednja	14.5 cm
Duljina (D) i širina (Š) za zone kuhanja koje nisu kružne	Desna stražnja	D 26.5 cm Š 17.0 cm
Potrošnja energije po zoni kuhanja (EC electric cooking)	Lijeva prednja	194.9 Wh/kg
	Lijeva stražnja	188.0 Wh/kg
	Desna prednja	188.0 Wh/kg
	Desna stražnja	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.

## 11. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom .  
Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje

označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

# 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.....	18
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	20
3. INSTALACE.....	22
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	24
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	25
6. TIPY A RADY.....	28
7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	29
8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	30
9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	31
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	32
11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	33

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete 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 použití v běžném domácím použití.
- 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 čisticí zařízení na páru.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič a odpojte ho od síťového napájení. 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.

- 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. Zabráníte 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
- 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.

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 nádoby, 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 nebo odkládací plochu.
- Je-li povrch spotřebiče prasklý, okamžitě spotřebič odpojte od elektrické sítě. Zabráníte tak úrazu elektrickým proudem.
- Horký olej může vystříknout, když do něj vkládáte jídlo.

### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru a výbuchu.

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Při vaření udržujte otevřeny oheň nebo ohřáté předměty mimo dosah tuků a olejů.
- Páry uvolňované velmi 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 neumist'ujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.

### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nepokládejte horkou poklici na skleněný povrch varné desky.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespady žádné předměty nebo nádoby. Mohl by se poškodit povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo bez nádob.
- Na spotřebič nepokládejte hliníkovou fólii.
- 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.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody ani páru.

- Spotřebič čistěte vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

## 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.
- Odpojte spotřebič 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 směřují používat pouze po zabudování do vhodných vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

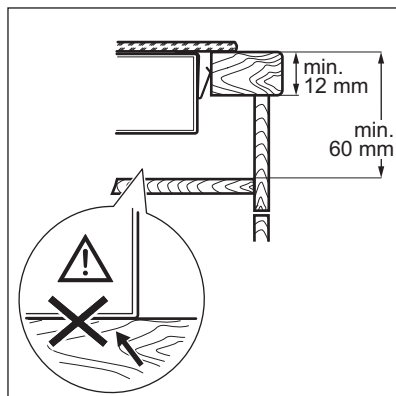
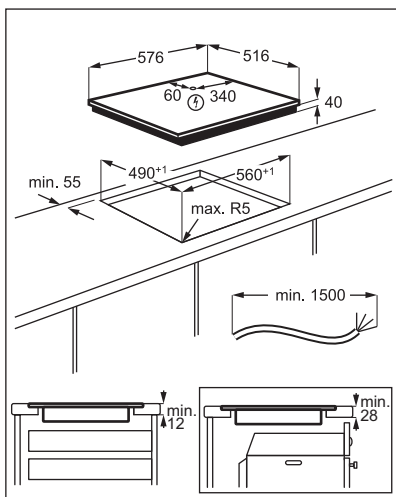
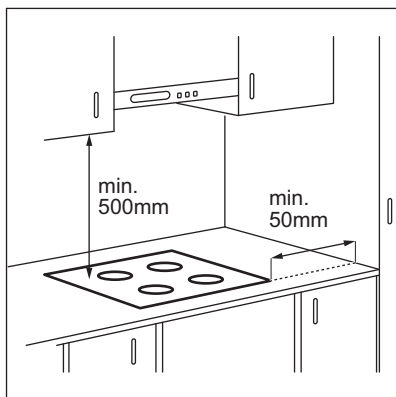
## 3.3 Připojovací kabel

- 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. Obrat'te se na autorizované

servisní středisko. Výměnu připojovacího kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

### 3.4 Sestava

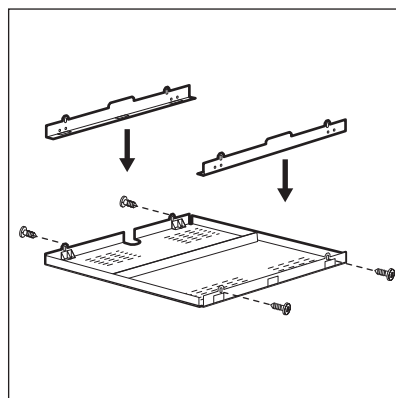
Instalujete-li varnou desku pod odsavačem par, dodržte minimální vzdálenost mezi spotřebiči v souladu s pokyny k montáži odsavače par.



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



### 3.5 Ochranná skříň



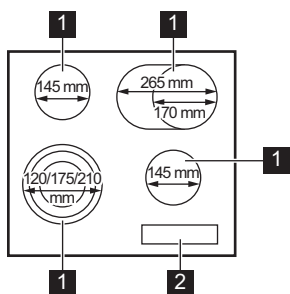
Pokud použijete ochrannou skříň (doplňkové příslušenství), není nutné instalovat ochrannou vrstvu přímo pod varnou desku. Ochranná skříň nemusí být v některých zemích dostupná. Obrat'te se zákaznickou podporou.



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

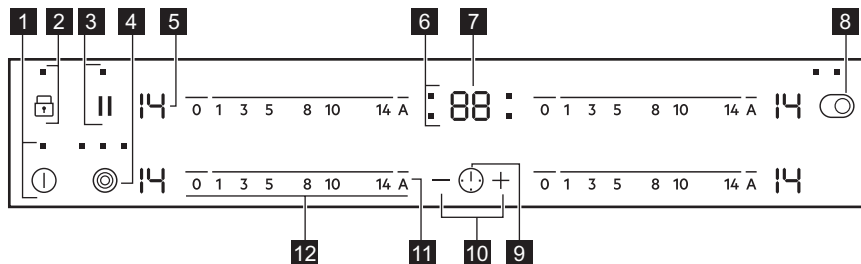
## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Uspořádání varné plochy






- 1** Varná zóna
- 2** Ovládací panel

### 4.2 Uspořádání ovládacího panelu






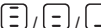



K ovládní spotřebiče používejte senzorová tlačítka. Displeje, ukazatele a zvukové signály signalizují, jaké funkce jsou zapnuté.

Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
<b>1</b> ①	Zap / Vyp	Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
<b>2</b> ①	Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka	Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
<b>3</b>	Pauza	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
<b>4</b> ④	-	Slouží k zapnutí a vypnutí vnějšího okruhu.
<b>5</b> -	Displej nastavení teploty	Ukazuje nastavení teploty.

Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka	
<b>6</b>	-	Ukazatele časovače varných zón	Ukazují, pro kterou zónu je nastavený čas.
<b>7</b>	-	Displej časovače	Ukazuje čas v minutách.
<b>8</b>		-	Slouží k zapnutí a vypnutí vnějšího okruhu.
<b>9</b>		-	Slouží k volbě varné zóny.
<b>10</b>		-	Slouží ke zvýšení nebo snížení času.
<b>11</b>	<b>A</b>	Automatický ohřev	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
<b>12</b>	-	Ovládací lišta	Slouží k nastavení teploty.

### 4.3 Displeje nastavení teploty


Displej	Popis
	Varná zóna je vypnutá.
	Varná zóna je zapnutá.
	Je zapnutá funkce Pauza.
	Je zapnutá funkce Automatický ohřev.
	Došlo k poruše.
	OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla): pokračovat ve vaření / uchovat teplé / 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.

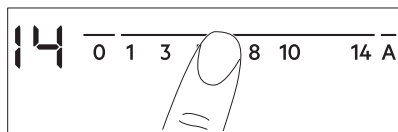
**Vztah mezi nastavením teploty a dobou, po níž se varná deska vypne:**

Nastavení teploty	Varná deska se vypne po
 1 - 3	6 hodinách
4 - 7	5 hodinách
8 - 9	4 hodinách
10 - 14	1,5 hodině

### 5.3 Nastavení teploty




Nastavení nebo změna teploty:

Stiskněte ovládací lištu u požadovaného nastavení teploty nebo posuňte prstem po ovládací liště až k požadovanému nastavení teploty.






### 5.4 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)

#### VAROVÁNÍ!

 /  /  Dokud kontrolka svítí, hrozí nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

Kontrolky se zobrazí, když je varná zóna horká. Kontrolky zobrazují úroveň zbytkového tepla u varných zón, které právě používáte:

-  - pokračovat ve vaření,
-  - uchovat teple,
-  - zbytkové teplo.

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.

**Další okruh zapnete** opětovným stisknutím symbolu . Zobrazí se následující ukazatel.

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



Pokud zapnete varnou zónu, ale nezapnete vnější okruh, světlo vycházející ze zóny může osvětlit i vnější okruh. Neznamena to ale, že je vnější okruh zapnutý. Chcete-li zjistit, zda je okruh zapnutý, zkontrolujte ukazatel.



### 5.6 Automatický ohřev

Funkci použijte k dosažení požadované teploty za kratší dobu. Když je funkce zapnutá, varná zóna funguje zpočátku při maximálním tepelném výkonu a poté pokračuje dle požadovaného nastavení.



Chcete-li funkci zapnout, varná zóna musí být chladná.

#### **Pokyny pro aktivaci funkce pro varnou zónu:**

stiskněte **A** (rozsvítí se ). Ihned stiskněte požadované nastavení teploty. Po 3 sekundách se rozsvítí .

**Pokyny pro vypnutí funkce:** změňte nastavení teploty.


## 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:** stiskněte  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 zbývajících čas.

**Změna času:** stisknutím  nastavte varnou zónu. Stiskněte  nebo .

**Vypnutí funkce:** stisknutím  nastavte varnou zónu a poté stiskněte . Zbývajících 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 .

### • CountUp Timer


Tato funkce slouží ke sledování doby provozu varné zóny.




**Nastavení varné zóny:** opakovaně stiskněte

, dokud nezačne blikat kontrolka varné zóny.


**Zapnutí funkce:** stiskněte  časovače, rozsvítí se . Když kontrolka varné zóny začne blikat, počítá se čas. Displej přepíná zobrazení  a uplynulého času (v minutách).




**Kontrola délky provozu varné zóny:**

stisknutím  nastavte varnou zónu. Kontrolka varné zóny začne blikat. Na displeji se zobrazí délka provozu zóny.

**Vypnutí funkce:** stiskněte  a poté  nebo . Kontrolka varné zóny zhasne.

### • 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 .




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 teploty .

## 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 varnou desku vypněte.

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

## 5.11 OffSound Control (Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace)

Vypněte varnou desku. Na tři sekundy stiskněte . Displej se rozsvítí a zhasne. Na tři sekundy stiskněte . Zobrazí se nebo . Stisknutím časovače zvolte jedno z těchto nastavení:

- - zvuková signalizace je vypnutá
  - - zvuková signalizace je zapnutá
- Pro potvrzení volby vyčkejte, než se varná deska automaticky vypne.

Když je tato funkce nastavena na , uslyšíte zvukovou signalizaci pouze když:

- stisknete
- se dokončí funkce Minutka
- se dokončí funkce Odpočítávání času
- něco položíte na ovládací panel.

## 6. TIPY A RADY

### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Nádobí

- 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 Ōko Timer (Ekologický časový spínač)

Za účelem úspory energie se topný článek varné zóny sám vypne dřív, než zazní signál odpočítávání času. Rozdíl mezi dobou provozu závisí na nastavené teplotě a délce vaření.

### 6.3 Zjednodušená příručka k vaření



Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Tepelný výkon	Použití:	Čas (min)	Tipy
 - 1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 3	Holandská omáčka, rozpouštění másla, čokolády nebo želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
2 - 3	Ztuhnutí nadýchaných omelet a volských ok.	10 - 40	Připravujte zakryté pokličkou.
3 - 5	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.
5 - 7	Dušení zeleniny, ryb a masa v páře.	20 - 45	Přidejte několik lžic vody. Během dušení kontrolujte množství vody.
7 - 9	Vaření brambor a jiné zeleniny.	20 - 60	Naplňte dno hrnce 1–2 cm vody. Během vaření kontrolujte množství vody. Udržujte hrnc zakrytý pokličkou.
7 - 9	Příprava většího množství jídla, dušených pokrmů a polévek.	60 - 150	Až 3 l tekutiny plus přísady.
9 - 12	Mírné smažení: plátky masa, cordon bleu z telecího masa, kotlety, karbanátky, klobásy, játra, jíška, vejce, palačinky a koblihy.	dle potřeby	Podle potřeby otočte.
12 - 13	Prudké smažení, opečená brambora, ške, steaky z roštěnce, steaky.	5 - 15	Podle potřeby otočte.
14	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, kovové lesklé zabarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím

prostředkem. Po vyčištění varnou desku vytřete do sucha měkkým hadříkem.



- **Odstraňte kovově lesklé zbarvení:** 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.  Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě.  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“.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
Je slyšet nepřetržitě 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. 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.  Zóna je horká.	Nejvyšší nastavení teploty má stejný výkon jako funkce.  Nechte zónu dostatečně vychladnout.
 Na vícenásobné varné zóně je tmavá oblast.	Je normální, že na vícenásobné zóně je tmavá oblast.	

Problém	Možná příčina	Řešení
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.
Když se dotknete sensorových tlačítek na panelu, nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“.
 se rozsvítí.	Je zapnutá funkce Dětská bezpečnostní pojistka nebo Zámek.	Viz „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 záruční brožuře.

## 9. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 9.1 Typový štítek

Model HRB64470XB  
Typ 60 HAD 56 AO

Sériové č. ....  
AEG

PNC 949 492 637 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Vyrobeno v: Rumunsku

7.1 kW



### 9.2 Technické údaje varné zóny

Varná zóna	Nominální výkon (maximální tepelný výkon) [W]	Průměr varné zóny [mm]
Levá přední	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210

Varná zóna	Nominální výkon (maximální tepelný výkon) [W]	Průměr varné zóny [mm]
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

Označení modelu	HRB64470XB	
Typ varné desky	Vestavná varná deska	
Počet varných zón	4	
Technologie ohřevu	Sálavá plotýnka	
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední Levá zadní Pravá přední	21.0 cm 14.5 cm 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 Levá zadní Pravá přední Pravá zadní	194.9 Wh/kg 188.0 Wh/kg 188.0 Wh/kg 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.

## 11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k

likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu 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.....	34
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	36
3. INSTALLATION.....	38
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	40
5. DAGLIG BRUG.....	41
6. RÅD OG TIP.....	44
7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	45
8. FEJLFINDING.....	46
9. TEKNISKE DATA.....	47
10. ENERGIEFFEKTIV.....	48
11. MILJØHENSYN.....	48

## 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 apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat 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 uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan resultere i brand.
- Røg er et tegn på overophedning. Brug aldrig vand til at slukke madlavningsbranden. Sluk for apparatet, og dæk flammer med f.eks. et brandtæppe eller et låg.
- ADVARSEL: Apparatet må ikke forsynes gennem en ekstern kontaktnordning, 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 overfladerne på kogepladen.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gaffler, skeer og grydelåg på overfladen af kogepladen, da den kan blive meget varm.

- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Brug ikke damprenser til at rengøre apparatet.
- Hvis glaskeramikken/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og afbryde det fra strømmettet. Hvis apparatet er tilsluttet til ledningsnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde apparatet fra strømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde det autoriserede servicecenter.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- **ADVARSEL:** Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer 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.
- Forsegl 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 netttilslutningens 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 kogegrej, 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.
- Sæt kogesektionen til "slukket" hver gang efter brug.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezonerne. De kan blive meget varme.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller fræsætningsplads.
- Hvis overfladen på apparatet er revnet, skal du øjeblikkeligt afbryde apparatet fra strømforsyningen. Dette for at forhindre elektrisk stød.
- Når du anbringer mad i varm olie, kan det sprøjte.

### 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.
- De dampe, 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.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare

produkter i nærheden af eller på apparatet.

### ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Stil ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- 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. Dens overflade kan blive beskadiget.
- Tænd ikke for kogezonerne med tomt kogegrej eller uden kogegrej.
- Læg ikke alufolie på apparatet.
- 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 kogesektionen.

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør apparatet jævnlige for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sluk for apparatet, og lad det køle af inden rengøring.
- Brug ikke vandspray eller damp til at rengøre apparatet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel.

Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.

## 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 personskade eller kvælning.

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

# 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

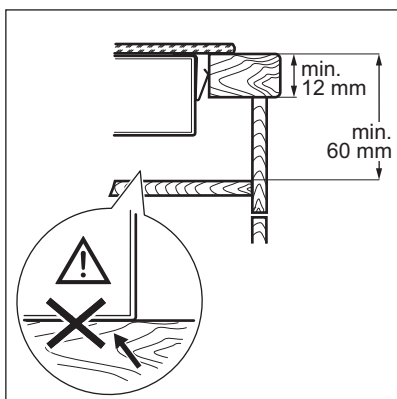
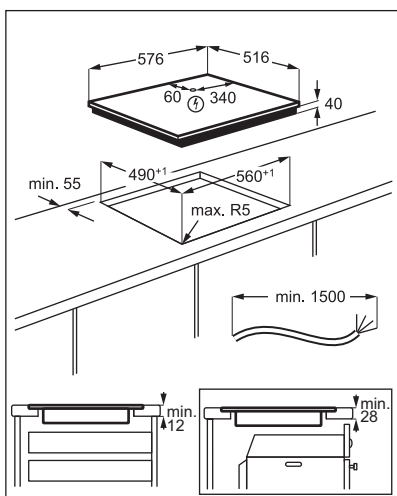
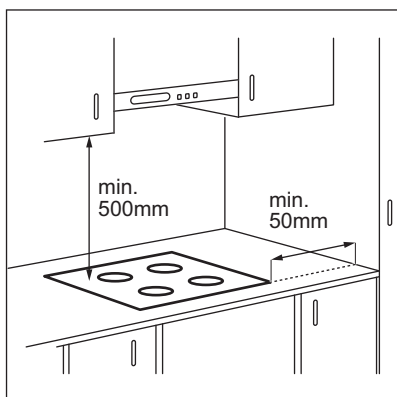
Brug først indbygningskogesektionerne, når kogesektionen er samlet i de korrekte indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.

## 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

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



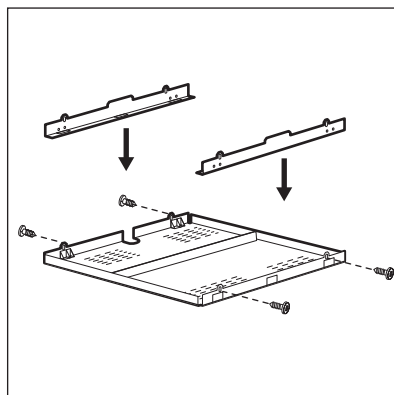
Find videovejledningen "Sådan installerer du din AEG Radiant kogesektion - Topplade" ved at skrive det fulde navn, der er angivet på grafikken nedenfor.



How to install your AEG Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Beskyttelsesboks



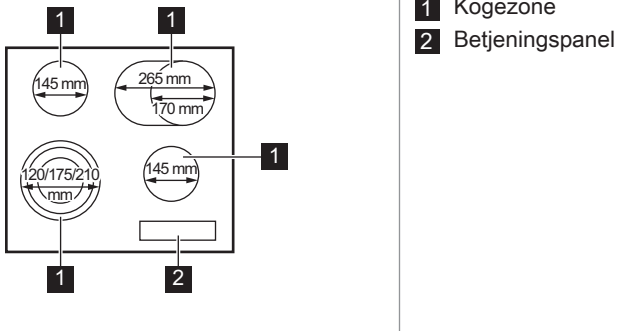
Hvis du bruger en beskyttelsesboks (ekstraudstyr), er den isolerende plade direkte under kogesektionen ikke nødvendig. Beskyttelsesboksen fås muligvis ikke i visse lande. Kontakt kundeservice.



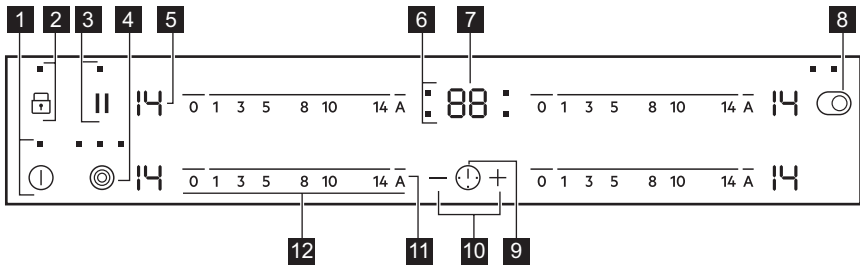
Du kan ikke bruge beskyttelsesboksen, hvis kogesektionen monteres over en ovn.

## 4. PRODUKTBESKRIVELSE

### 4.1 Oversigt over kogepladens overflade



### 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	ⓘ	Tænd / Sluk Tænder / slukker for kogesektionen.
2	🔒	Lås / Børnesikring Låser / låser op for betjeningspanelet.
3		Pause Aktiverer / deaktiverer funktionen.
4	⦿	- Tænder/slukker for yderste varmekreds.
5	-	Display for varmetrin Visning af varmetrinnet.
6	-	Kogezoneindikatorer for timer Viser den kogezone, som du har tidsindstillet.
7	-	Timerdisplay Viser tiden i minutter.
8	ⓘ	- Tænder/slukker for yderste varmekreds.

Sensorfelt	Funktion	Kommentar	
9		-	Vælger kogezone.
10	+ / -	-	Øger eller mindsker tiden.
11	A	Automatisk opvarmning	Aktiverer / deaktiverer funktionen.
12	-	Betjeningspanel	Indstilling af et varmetrin.

### 4.3 Display for varmetrin

Display	Beskrivelse
	Kogezonen er slukket.
-	Kogezonen er tændt.
	Pause er i brug.
	Automatisk opvarmning er i brug.
+ tal	Der er en funktionsfejl.
/  /	OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator): Tilbereder stadig/holder 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 lydssignal, 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.

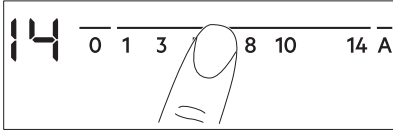
**Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:**

Varmetrin	Kogesektionen deaktiveres efter
, 1 - 3	6 timer
4 - 7	5 timer
8 - 9	4 timer
10 - 14	1,5 time

### 5.3 Varmetrin

Sådan indstilles eller ændres varmetrinnet:

Tryk på betjeningspanelet ved det korrekte varmetrin, eller bevæg din finger langs betjeningspanelet, indtil du når det ønskede varmetrin.



### 5.4 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)

#### ⚠ ADVARSEL!

☐ / ☐ / ☐ Så længe kontrollampen er tændt, er der risiko for forbrænding ved restvarme.

Kontrollamperne tændes, når en kogezone er varm. Kontrollamperne viser niveauet af restvarme for kogezoneerne, du bruger:

☐ - fortsæt madlavning,

☐ - holde varm,

☐ - restvarme.

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 kogezoneen stadig er varm.

Kontrollampen forsvinder, når kogezoneen er kølet af.

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

Du kan justere kogeoverfladen manuelt til kogegrejets mål.

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

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

**Sådan aktiveres en anden ring:** Tryk på ☉ igen. Indikatorlampen vises.

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



Når du aktiverer kogezoneen, men ikke aktiverer den yderste varmekreds, dækker lampen, der kommer ud af kogezoneen, muligvis den yderste varmekreds. Det betyder ikke, at den yderste varmekreds er aktiveret. For at se, om ringen er aktiveret, kan du se indikatoren.

### 5.6 Automatisk opvarmning

Brug funktionen til at opnå et ønsket varmetrin på kortere tid. Når funktionen er slået til, kører kogezoneen ved det højeste varmetrin i starten og fortsætter derefter med at køre ved det ønskede varmetrin.



For at aktivere funktionen skal kogezoneen være kold.

### Sådan aktiveres funktionen for en

**kogezone:** Tryk på **A** (☐ tændes). Tryk derefter straks et ønsket varmetrin. Efter 3 sekunder tændes ☐.

**Sådan deaktiveres funktionen:** Ændr varmetrinnet.

### 5.7 Timer


#### • Nedtællingstimer




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



Indstil først varmetrinnet til kogezoneen og derefter funktionen.

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

**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på + på timeren for at indstille tiden (00 - 99 minutter). Når kontrollampen for kogezoneen 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 ændres tiden:** Tryk på  for at indstille kogezone. Tryk på  eller .

**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 lydsignal, og **00** blinker. Kogezone slukkes.


**Sådan stoppes lyden:** Tryk på .




#### • CountUp Timer

Du kan bruge denne funktion til at holde øje med, hvor længe kogezone er tændt.


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




**Sådan aktiveres funktionen:** Tryk på  på timeren.  vises. Når kontrollampen for kogezone begynder at blinke, er tællingen begyndt. Displayet skifter mellem  og den forløbne tid (i minutter).

**Sådan får du vist, hvor længe kogezone er tændt:** Tryk på  for at indstille kogezone. Lampen for kogezone begynder at blinke. Displayet viser, hvor længe zonen har været tændt.

**Sådan slår du funktionen fra:** Tryk på  og derefter på  eller . Lampen for kogezone forsvinder.

#### • Minutur

Du kan bruge denne funktion, når kogesektionen er tændt, og kogezone 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 lydsignal, og **00** blinker.

**Sådan stoppes lyden:** Tryk på .





Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezone.

## 5.8 Pause

Denne funktion indstiller alle kogezone til det laveste varmetrin.

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

Funktionen standser ikke timerfunktionen.



1. **Aktiver funktionen ved at trykke på  .**
2. **Deaktiver funktionen ved at trykke på  .**


Det forrige varmetrin tændes.

## 5.9 Lås

Betjeningspanelet kan låses, mens kogezone 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.


## 5.11 OffSound Control (Deaktivering og aktivering af lyd)

Sluk for kogesektionen. Tryk på  i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes. Tryk

på  i 3 sekunder.  eller  tændes. Tryk på  på timeren for at vælge ét af følgende:

-  - lyden er slukket
  -  - lyden er tændt
- Vent, indtil kogesektionen slukkes automatisk, for at bekræfte dit valg.

Når funktionen er indstillet til , kan du kun høre lyd, når:

- du trykker på 
- Minutur tæller ned
- Nedtællingstimer tæller ned
- du anbringer noget på betjeningspanelet.

## 6. RÅD OG TIP

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Kogegrej

- For at forhindre overophedning og forbedre zonerens 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 eller med alu- eller kobberbund kan give misfarvninger på glaskeramikooverfladen.


### 6.2 Öko Timer (Eco-timer)

For at spare energi bør kogezonens varmelegeme slukkes, før minuturet lyder. Forskellen i betjeningstiden afhænger af det indstillede varmetrin og varigheden af tilberedningen.

### 6.3 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 - 3	Hollandaise sauce, smelt: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør rundt en gang imellem.

Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Råd
2 - 3	Tilbered: luftige omeletter, spejlæg.	10 - 40	Tilbered med låg.
3 - 5	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.
5 - 7	Lav stuede grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spiseskefulde vand. Kontrollér vandmængden under processen.
7 - 9	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.
7 - 9	Tilbered større mængder mad, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
9 - 12	Let stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, opbagte saucer, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vend efter behov.
12 - 13	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vend efter behov.
14	Kogning af vand, pasta, brunning 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 kogepadeskraber på glasoverfladen i en spids vinkel og bevæg bladet hen over overfladen.
- **Fjern når kogesektionen er tilstrækkeligt afkølet:** 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
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Kogesektionen er ikke tilsluttet lysnettet, eller også er den tilsluttet forkert.	Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til lysnettet.
	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i træk.
	Du indstillede ikke varmen i 10 sekunder.	Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.
	Du har rørt ved to eller flere sensorfelter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
	Pause er tændt.	Se "Pause".
	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Rengør betjeningspanelet.
Du kan høre en konstant biplyd.	Den elektriske tilslutning er forkert.	Kobl kogesektionen fra lysnettet. Bed en autoriseret elektriker om at kontrollere installationen.
Der udsendes et lydssignal, og kogesektionen slukkes. Der udsendes et lydssignal, når kogesektionen slukkes.	Du har lagt noget på et eller flere sensorfelter.	Fjern genstanden fra sensorfelterne.
Kogesektionen slukkes.	Du har lagt noget på sensorfeltet  .	Fjern genstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikator 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.
Automatisk opvarmning går ikke i gang.	Det højeste varmetrin er indstillet.	Det højeste varmetrin har samme effekt som funktionen.
	Zonen er varm.	Sørg for, at zonen afkøles tilstrækkeligt.
 Der er et mørkt område på multizonen.	Det er normalt, at der er et mørkt område på multizonen.	

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
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 bageste kogezone.
Der afgives ingen lyd, når der trykkes på tasterne.	Lydene er slået fra.	Aktivering af lydene. Se "Daglig brug".
 tændes.	Børnesikring eller Lås er tændt.	Se "Daglig brug".
 og et tal lyser.	Der er en fejl i kogesektionen.	Sluk for kogesektionen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis  tændes igen, skal kogesektionen afbrydes fra elforsyningen. Tilslut kogesektionen igen efter 30 sekunder. Tal med et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter.
 tændes.	Den anden fase af strømforsyningen mangler.	Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til lysnettet. Fjern sikringen, vent et minut, og sæt sikringen i 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. Oplysninger om garantiperiode og autoriserede servicecentre fremgår af garantihæftet.

## 9. TEKNISKE DATA

### 9.1 Typeskilt

Model HRB64470XB  
Type 60 HAD 56 AO

Serienr. ....  
AEG

PNC 949 492 637 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Fremstillet i: Rumænien

7.1 kW



### 9.2 Specifikation for kogezone

Kogezone	Nominel effekt (maks. varme-trin) [W]	Kogesektions diameter [mm]
Forreste venstre	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Bageste venstre	1200	145
Forreste højre	1200	145
Bageste højre	1500 / 2400	170 / 265

Til optimale madlavningsresultater bør du ikke bruge kogegrej, der er større end kogezonens diameter.

## 10. ENERGIEFFEKTIV

### 10.1 Produktoplysninger

Identifikation af model	HRB64470XB	
Type kogesektion	Indbygget kogesektion	
Antal kogezoner	4	
Opvarmningsteknologi	Keramisk kogepude	
Diameter af runde kogezoner (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 kogezoner.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezonen.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller til at smelte mad.

## 11. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er

mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

**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.....	49
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	51
3. INSTALLATIE.....	54
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	56
5. DAGELIJKS GEBRUIK.....	57
6. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	60
7. ONDERHOUD EN REINIGING.....	61
8. PROBLEEMOPLOSSING.....	62
9. TECHNISCHE GEGEVENS.....	63
10. ENERGIEZUINIGHEID.....	64
11. MILIEUBESCHERMING.....	65

## 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 u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. In het geval het apparaat rechtstreeks op de stroom is aangesloten met een aansluitdoos, verwijdert 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 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.
- Verzekeer 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 voorafgaand aan 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 werkblad of als opslagoppervlak.
- Als het oppervlak van het apparaat gebarsten is, koppel het apparaat dan onmiddellijk los van de stroomtoevoer. Dit dient om een elektrische schok te voorkomen.
- Als u voedsel in hete olie plaatst, kan het spatten.

### 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 u ermee kookt.
- De dampen die boven erg 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 vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

### WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Laat geen heet kookgerei op het bedieningspaneel staan.
- 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.
- Leg geen aluminiumfolie op het apparaat.
- 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.
- Gebruik geen waterstralen en stoom om het apparaat te reinigen.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

## 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 reserve lampen 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.

- 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.

## 2.6 Verwijdering

### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

## 3. INSTALLATIE

### 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.

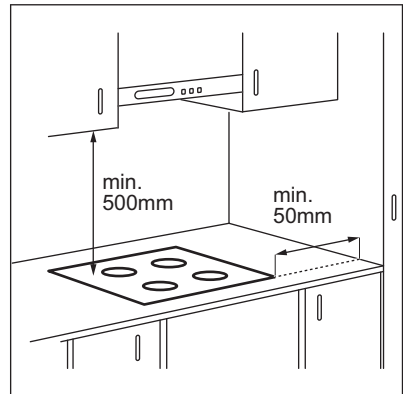
### 3.3 Aansluitsnoer

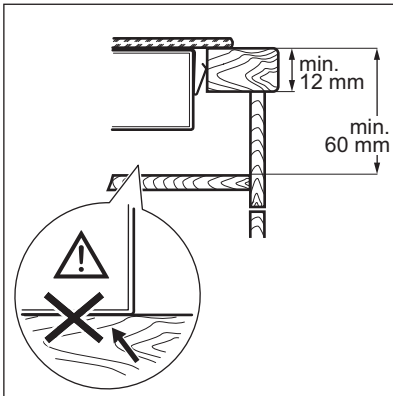
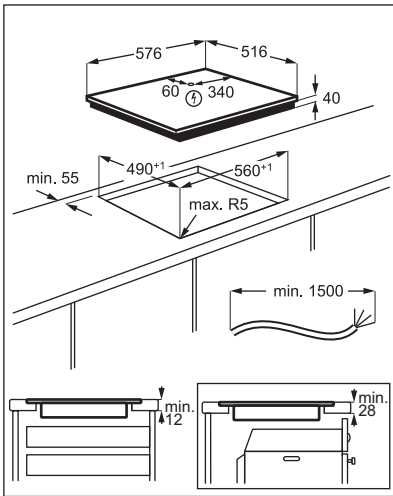
- De kookplaat wordt geleverd met een aansluitkabel
- Gebruik als vervanging van het beschadigde netsnoer het volgende snoertype: H05V2V2-F dat bestand is tegen een temperatuur van 90°C of hoger. Neem contact op met de servicedienst. Het aansluitsnoer mag alleen worden vervangen door een gekwalificeerde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

### 3.4 Montage

Als je de kookplaat onder een kap installeert, raadpleeg je de installatie-instructies van de


afzuigkap voor de minimumafstand tussen de apparaten.



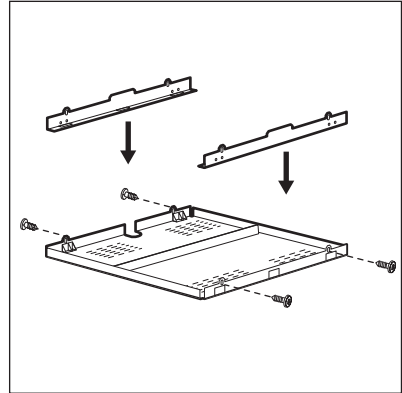


Zoek de videotutorial "Hoe installeert u uw AEG stralingskookplaat - installatie op het aanrecht" door de volledige naam die in de onderstaande afbeelding staat in te typen.

 [www.youtube.com/electrolux](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 Beschermingsdoos



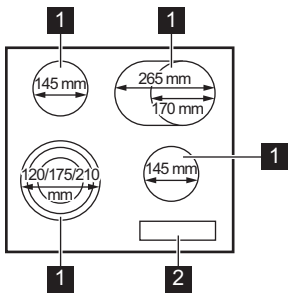
Als u een beveiligingsdoos gebruikt (een extra accessoire), dan is de beschermvloer direct onder de kookplaat niet nodig. Het accessoire voor de beschermingsdoos is in sommige landen mogelijk niet verkrijgbaar. Neem contact op met de klantenservice.



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

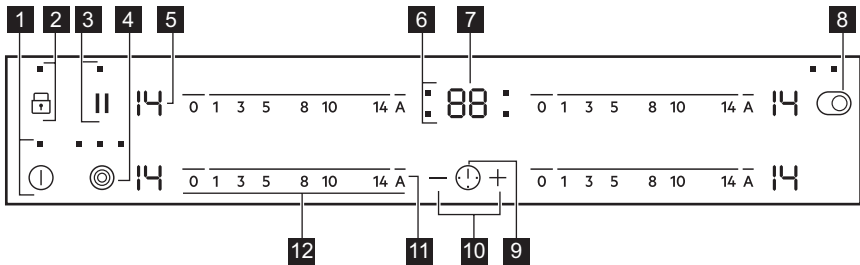
## 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 4.1 Indeling van het kookoppervlak



- 1** Kookzone
- 2** Bedieningspaneel

### 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
<b>1</b> ①	Aan/Uit	De kookplaat in- en uitschakelen.
<b>2</b>	Blokking / Kinderbeveiligingsinrichting	Het bedieningspaneel vergrendelen/ontgrendelen.
<b>3</b>	Paوزه	De functie in- en uitschakelen.
<b>4</b>	-	Het in- en uitschakelen van de buitenste ring.
<b>5</b> -	Kookstanddisplay	De kookstand weergeven.
<b>6</b> -	Timerindicatie voor de kookzones	Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.
<b>7</b> -	Timerdisplay	De tijd in minuten weergeven.
<b>8</b>	-	Het in- en uitschakelen van de buitenste ring.

Tiptoets	Functie	Opmerking
9	-	Om de kookzone te selecteren.
10	-	De tijd verlengen of verkorten.
11	Automatisch opwarmen	De functie in- en uitschakelen.
12	Bedieningsstrip	Het instellen van de kookstand.

### 4.3 Kookstanddisplays

Scherf	Beschrijving
	De kookzone is uitgeschakeld.
	De kookzone wordt gebruikt.
	Pauze werkt.
	Automatisch opwarmen werkt.
	Er is een storing.
	OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicator): doorgaan met koken / warmhoudstand / restwarmte.
	Blokking / Kinderbeveiligingsinrichting werkt.
	Automatische uitschakeling werkt.

## 5. DAGELIJKS GEBRUIK

### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

#### 5.1 In- of uitschakelen

Raak 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:**

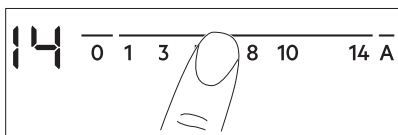
Warmte-instelling	De kookplaat wordt uitgeschakeld na
1 - 3	6 uur
4 - 7	5 uur

Warmte-instelling	De kookplaat wordt uitgeschakeld na
8 - 9	4 uur
10 - 14	1,5 uur

### 5.3 De kookstand

Voor het instellen of wijzigen van de kookstand:

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



### 5.4 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicator)

#### ⚠ WAARSCHUWING!

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

De indicatielampjes verschijnen als een kookzone heet is. De aanduidingen tonen het niveau van de restwarmte voor de kookzones die je momenteel gebruikt:

- doorgaan met koken,

- warm houden,

- restwarmte.

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 een andere beltoon te activeren:** raak opnieuw aan. Het volgende indicatielampje verschijnt.

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



Als je de kookzone activeert maar de buitenste ring niet activeert, kan het lampje dat uit de zone komt de buitenste ring bedekken. Dit betekent niet dat de buitenring geactiveerd is. Controleer de indicator om te zien of de ring geactiveerd is.

### 5.6 Automatisch opwarmen

Gebruik de functie om de gewenste kookstand binnen een kortere tijd te verkrijgen. Als de functie is ingeschakeld, werkt de kookzone in het begin op de hoogste kookstand waarna hij op de gewenste kookstand blijft werken.



Voor het activeren van de functie, moet de kookzone koud zijn.

**Om de functie voor een kookzone in te schakelen:** tik op **A** gaat aan). Raak meteen de gewenste kookstand aan. Na 3 seconden gaat branden.


**Om de functie uit te schakelen:** wijzig de warmte-instelling.

### 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:** tik op  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 tijd te wijzigen:** tik op  om de kookzone in te stellen. Tik op  of .

**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 .

#### • CountUp Timer




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

**Om de kookzone in te stellen:** tik herhaaldelijk op  totdat het lampje van een kookzone verschijnt.


**Om de functie te activeren:** tik op  van de timer.  verschijnt. Als het lampje van de kookzone gaat knipperen, wordt de tijd opgeteld. Het display schakelt tussen  en de getelde tijd (in minuten).

**Om in de gaten te houden hoelang de kookzone werkt:** tik op  om de kookzone in te stellen. Het indicatielampje van de

kookzone begint te knipperen. De display geeft aan hoe lang de zone werkt.

**Om de functie te deactiveren:** tik op  en tik vervolgens op  of . Het indicatielampje van de kookzone verdwijnt.

#### • 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 .




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 gaat aan.

## 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.

## 5.11 OffSound Control (De geluiden in- en uitschakelen)

Schakel de kookplaat uit. Raak  3 seconden aan. Het display gaat aan en uit.


Raak  3 seconden aan.  of  gaat

branden. Raak  van de timer aan om één van het volgende te kiezen:

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

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

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

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

## 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.
- Let er altijd op dat u het kookgerei niet schuift of wrijft op de randen en hoeken van het glas, omdat dit het glasoppervlak kan beschadigen.



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


### 6.2 Öko Timer (Eco-timer)

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

### 6.3 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 - 3	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Roer af en toe.
2 - 3	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Kook met een deksel erop.
3 - 5	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.
5 - 7	Stoofgroenten, vis, vlees.	20 - 45	Voeg een paar eetlepels water toe. Controleer de hoeveelheid water tijdens het proces.
7 - 9	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.
7 - 9	Kook grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.
9 - 12	Zacht bakken: escalope, kalfscordon bleu, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	indien nodig	Draai om wanneer nodig.
12 - 13	Flink bakken, hash browns, lendenbiefstuk, steaks.	5 - 15	Draai om wanneer nodig.
14	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

reinen 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.	Verzekeer 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 electricien.	
	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.
	De kookplaat wordt uitgeschakeld.	Je hebt iets op het sensorveld  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.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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.
 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.
Er klinkt geen geluidssignaal wanneer je de tiptoetsen van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uit.	Schakel de geluiden in. Raadpleeg 'Dagelijks gebruik'.
 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. Geef de gegevens op 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. Als dit niet het geval is, is het onderhoud van een servicemonteur of dealer niet gratis, ook tijdens de garantieperiode. De informatie over garantieperiode en geautoriseerde servicecentra vind je in het garantieboekje.

## 9. TECHNISCHE GEGEVENS

### 9.1 Typeplaatje

Model HRB64470XB  
Type 60 HAD 56 AO

Serienr. ....  
AEG

PNC 949 492 637 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Gemaakt in: Roemenië

7.1 kW  


## 9.2 Specificatie kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max. warmte-instelling) [W]	Diameter kookzone [mm]
Links voor	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 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. ENERGIEZUINIGHEID

### 10.1 Productinformatie

Modelnummer	HRB64470XB	
Type kookplaat	Inbouwkookplaat	
Aantal kookzones	4	
Verwarmingstechnologie	Stralingsverwarmer	
Diameter van ronde kookzones (Ø)	Links voor Links achter Rechtsvoor	21.0 cm 14.5 cm 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 Links achter Rechtsvoor Rechtsachter	194.9 Wh/kg 188.0 Wh/kg 188.0 Wh/kg 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.

## 11. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool .  
Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen.  
Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

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

# 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.....	66
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	68
3. INSTALLATION.....	70
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	72
5. DAILY USE.....	73
6. HINTS AND TIPS.....	76
7. CARE AND CLEANING.....	77
8. TROUBLESHOOTING.....	78
9. TECHNICAL DATA.....	79
10. ENERGY EFFICIENCY.....	80
11. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	80

## 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 a steam cleaner to clean the appliance.
- If the glass ceramic surface / glass surface is cracked, switch off the appliance and unplug it from the mains. 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 has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- When you place food into hot oil, it may splash.

### **WARNING!**

Risk of fire and explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.

- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

**⚠ WARNING!**  
Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not 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.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / 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.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not

use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

### 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

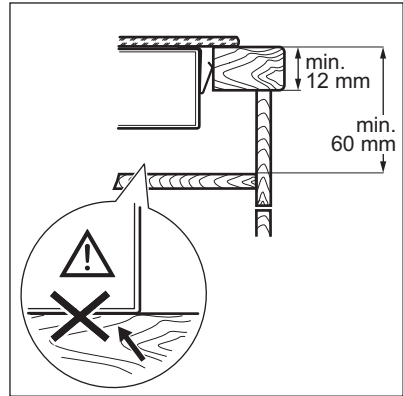
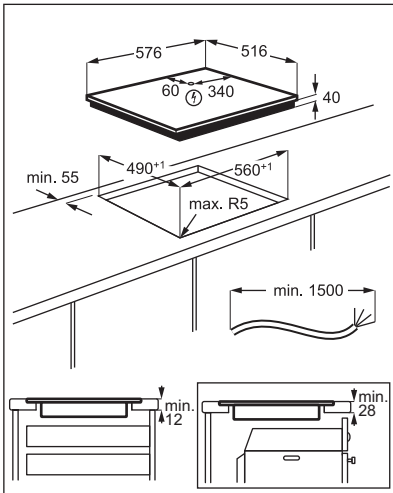
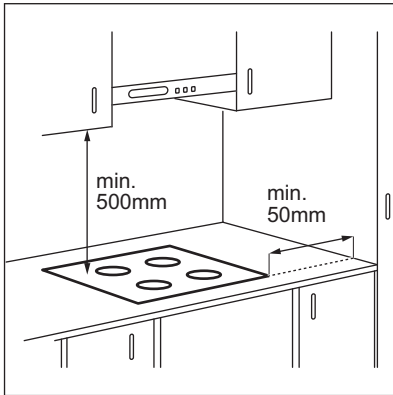
Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

### 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

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

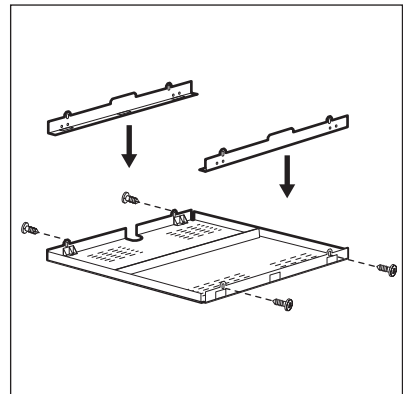


Find the video tutorial "How to install your AEG Radiant Hob - Worktop installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.



How to install your AEG  
Radiant Hob - Worktop installation

### 3.5 Protection box



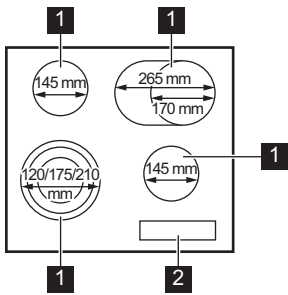
If you use a protection box (an additional accessory), the protective floor directly below the hob is not necessary. The protection box accessory may not be available in some countries. Contact Customer Support Service.



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

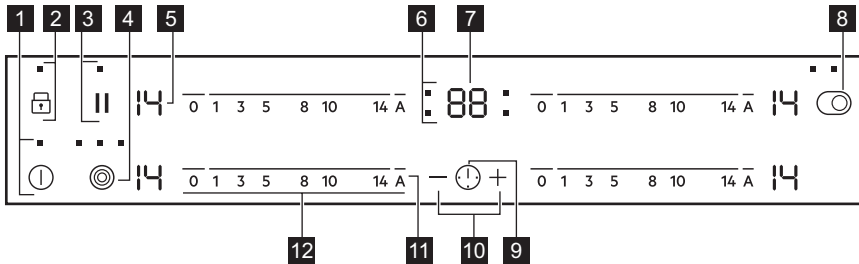
## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 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 ③	Pause	To activate and deactivate the function.
4 ④	-	To activate and deactivate the outer ring.
5 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>	A	Automatic Heat Up	To activate and deactivate the function.
<b>12</b>	-	Control bar	To set a heat setting.

### 4.3 Heat setting displays


Display	Description
	The cooking zone is deactivated.
	The cooking zone operates.
	Pause operates.
	Automatic Heat Up operates.
	There is a malfunction.
	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): continue cooking / keep warm / 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.

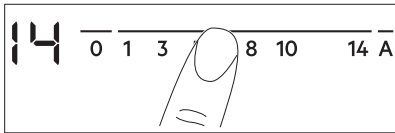
**The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:**

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

### 5.3 The heat setting




To set or change the heat setting:

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






### 5.4 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

#### **WARNING!**

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

The indicators appear when a cooking zone is hot. They show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently using:

-  - continue cooking,
-  - keep warm,
-  - residual heat.

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 activate another ring:** touch  again. The subsequent indicator appears.

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



When you activate the cooking zone but do not activate the outer ring the light that comes out from the zone may cover the outer ring. It does not mean that the outer ring is activated. To see if the ring is activated check the indicator.



### 5.6 Automatic Heat Up

Use the function to get a desired heat setting in a shorter time. When the function is on, the cooking zone operates at the highest heat setting in the beginning and then continues to operate at the desired heat setting.



To activate the function the cooking zone must be cold.

**To activate the function for a cooking**

**zone:** touch **A** ( comes on). Immediately touch a desired heat setting. After 3 seconds  comes on.


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


## 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:** touch  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 change the time:** touch  to set the cooking zone. Touch  or .

**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 .

### • CountUp Timer




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

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


**To activate the function:** touch  of the timer.  appears. When the indicator of the cooking zone starts to flash, the time counts up. The display switches between  and the counted time (in minutes).




**To see how long the cooking zone operates:** touch  to set the cooking zone.

The indicator of the cooking zone starts to flash. The display shows how long the zone operates.

**To deactivate the function:** touch  and then touch  or . The indicator of the cooking zone disappears.

### • 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 .





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


## 5.8 Pause

This function sets all cooking zones that operate 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.



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


**2. To deactivate the function:** press . The previous heat setting comes on.

## 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.

## 5.11 OffSound Control (Deactivating and activating the sounds)

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

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

To confirm your selection wait until the hob deactivates automatically.

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

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

## 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 no 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 Öko Timer (Eco Timer)

To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

### 6.3 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 - 3	Hollandaise sauce; melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
2 - 3	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
3 - 5	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.
5 - 7	Stew vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a few tablespoons of water. Check the water amount during the process.
7 - 9	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.
7 - 9	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.
9 - 12	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn over when needed.
12 - 13	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn over when needed.
14	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.	
You can hear a constant beep noise.	Pause operates.	Refer to "Pause".	
	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. 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  .	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.	
 There is a dark area on the multiple zone.	It is normal that there is a dark area on the multiple zone.		

Problem	Possible cause	Remedy
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.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
<b>L</b> comes on.	Child Safety Device or Lock operates.	Refer to "Daily use".
<b>E</b> and a number come on.	There is an error in the hob.	Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If <b>E</b> 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.
<b>EE</b> 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 guarantee booklet.

## 9. TECHNICAL DATA

### 9.1 Rating plate

Model HRB64470XB  
Typ 60 HAD 56 AO

Ser.Nr. ....  
AEG

PNC 949 492 637 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz

Made in: Romania

7.1 kW



### 9.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal Power (Max heat setting) [W]	Cooking zone diameter [mm]
Left front	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
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

Model identification	HRB64470XB	
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 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.

## 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.....	81
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	83
3. ASENNUS.....	85
4. TUOTEKUVAUS.....	87
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	88
6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	91
7. HOITO JA PUHDISTUS.....	92
8. VIANMÄÄRITYS.....	93
9. TEKNISET TIEDOT.....	94
10. ENERGIATEHOKKUUS.....	95
11. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	96

## 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 lähetyviltä 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 esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista, ja se voi aiheuttaa tulipalon.
- Savu on merkki ylikuumentumisesta. 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.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta ja irrota pistoke pistorasiasta. 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 suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritetyt suojia tai keittotason mukana toimitettuja suoja. 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 sokeutumaaan.
- 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 vaurioidu. 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: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.

- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontakti aukon 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 suojakalvat 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 laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi virtalähteestä. Näin ehkäistään sähköiskuja.
- Laittaessasi elintarvikkeita kuumaan öljyyn, seurauksena voi olla roiskeita.

### **VAROITUS!**

Tulipalon ja räjähdysvaara.

- Kuumentuneesta rasvasta 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 aseta kuumia keittoastioita käyttöpaneelin päällä.
- 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 tyhjiällä keittoastioilla tai ilman, että keittoalueella on keittoastia.
- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle.
- 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.
- Älä käytä vesisuihketta ja höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita.

## **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,

Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sieniä, liuotteita tai metalliesineitä.

### **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 kestävämmän 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 pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.

määräystenmukaisesti kalusteisiin ja työtasoihin.

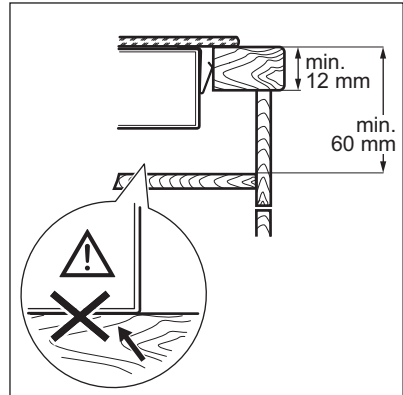
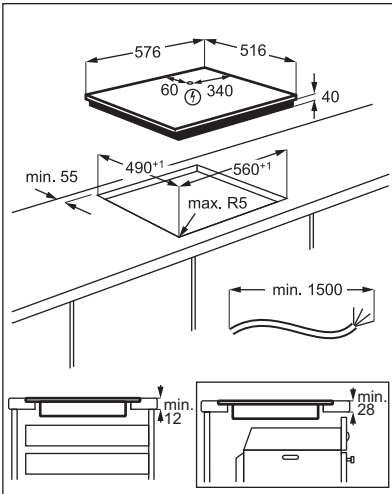
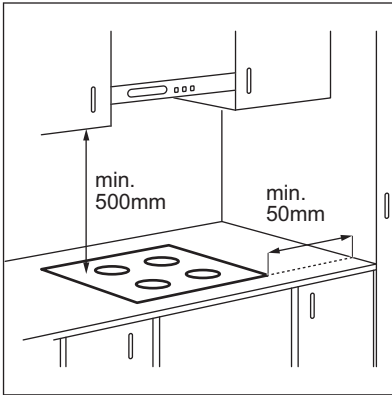
### **3.3 Virtajohto**

- 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 Kokaminen**


Jos keittotaso asennetaan liesituulettimen alapuolelle, katso laitteiden välinen

vähimmäisetäisyys liesituulettimen  
asennusohjeista.

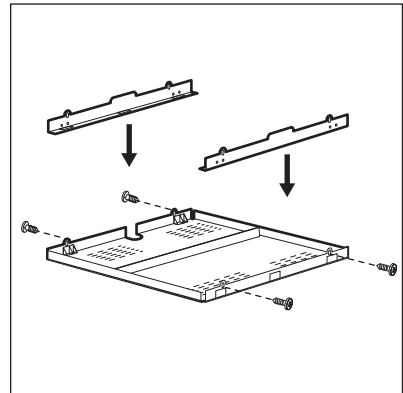


Etsi video-opastus "AEG:n säteilevän  
keittotason asentaminen – Työtasoasennus"  
kirjoittamalla alla olevassa kuvassa ilmoitettu  
nimi kokonaisuudessaan.

 [www.youtube.com/electrolux](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 Suojakotelo



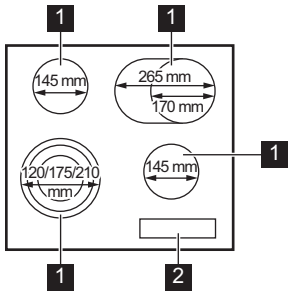
Jos käytössä on suojakotelo (lisävaruste),  
keittotason alapuolella oleva suojatase ei ole  
tarpeen. Suojakotelolisävarustetta ei  
välttämättä ole saatavissa kaikissa maissa.  
Ota yhteys asiakastukipalveluun.



Et voi käyttää suojakoteloä, jos asennat keittotason uunin yläpuolelle.

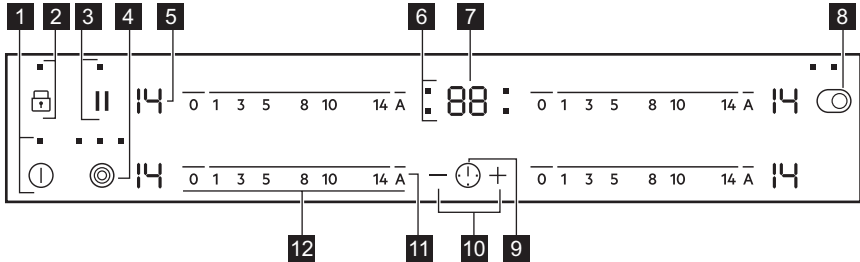
## 4. TUOTEKUVAUS

### 4.1 Keittoaluejärjestely





- 1 Keittoalue
- 2 Käyttöpaneeli

### 4.2 Käyttöpaneelin painikkeet






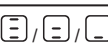




Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla. Näytöt, merkivalot ja äänimerkit ilmaisevat, mitkä toiminnot ovat käytössä.

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	-	Ulolman lämpöalueen kytkeminen päälle ja pois päältä.
5 -	Tehotason näyttö	Tehotason näyttäminen.

Kosketus-painike	Toiminto	Kuvaus	
6	-	Keittoalueiden ajastimen il-maisimet	Aika-asetusta koskevan keittoalueen osoittaminen.
7	-	Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.
8		-	Ulolman lämpöalueen kytkeminen päälle ja pois pääl-tä.
9		-	Keittoalueen valitseminen.
10	+ / -	-	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
11	A	Automaattinen kuumentami-nen	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
12	-	Säätöpalkki	Tehotason säätäminen.

### 4.3 Tehotason näytöt


Näyttö	Kuvaus
	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.
	Keittoalue on toiminnassa.
	Tauko on kytketty päälle.
	Automaattinen kuumentaminen on kytketty päälle.
 + numero	Toimintahäiriö.
	OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo): edelleen toiminnassa / läm-pimänä pito / 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


Keittotaso kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta  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.

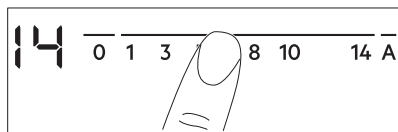
**Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:**

Tehotaso	Keittotason pois kytkeytymisaika
 , 1 - 3	6 tuntia
4 - 7	5 tuntia
8 - 9	4 tuntia
10 - 14	1,5 tunti

### 5.3 Tehotaso




Tehotason asettaminen tai muuttaminen:

Kosketa säätöpalkkia oikean tehotason kohdalta tai siirrä sormeasi säätöpalkissa, kunnes saavutat oikean tehotason.



### 5.4 OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo)

#### VAROITUS!

 /  /  Niin kauan kuin merkkivalo palaa, on olemassa jälkilämmön aiheuttama palovammojen vaara.

Merkkivalot tulevat näkyviin, kun keittoalue on kuuma. Merkkivalot ilmoittavat käytössä olevien keittoalueiden jälkilämmön tason:

 - jatka kypsennystä,

 - lämpimänä pito,

 - jälkilämpö.

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.

**Toisen lämpöalueen kytkeminen päälle:**

kosketa  uudelleen. Toinen merkkivalo syttyy.

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



Kun kytket keittoalueen käyttöön mutta et kytke ulompaa lämpöaluetta päälle, alueelta tuleva valo saattaa peittää ulomman lämpöalueen. Tämä ei kuitenkaan tarkoita, että ulompi lämpöalue olisi päällä. Tarkista merkkivalo nähdäksesi, onko lämpöalue päällä.


### 5.6 Automaattinen kuumentaminen


Käytä tätä toimintoa saavuttaaksesi haluamasi tehotason nopeammin. Kun toiminto on päällä, keittoalue toimii alussa suurimmalla tehotasolla ja jatkaa sen jälkeen toimintaa haluamallasi tehotasolla.



Toiminnon käynnistäminen edellyttää, että keittoalue on kylmä.

**Kytke toiminto toimintaan**

**keittoalueeseen:** kosketa **A**  (syttyy).

Kosketa välittömästi haluamaasi tehotasoa.  
3 sekunnin kuluttua  syttyy.

**Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:** muuta tehotasoa.


## 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:** kosketa

ajastimen  -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.

**Ajan muuttaminen:** kosketa painiketta 

haluamasi keittoalueen asettamiseksi.

Kosketa painiketta  tai .

**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 .

### • CountUp Timer

Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan tarkkailemiseen.

**Keittoalueen asettaminen:** kosketa

painiketta  toistuvasti, kunnes keittoalueen merkkivalo syttyy.

**Toiminnon kytkeminen toimintaan:** kosketa ajastimen painiketta .  syttyy. Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan, ajan laskenta on käynnissä. Näytössä näkyy  ja ajastimen aika (minuutteina).

**Keittoalueen jäljellä olevan toiminta-ajan**


**tarkistaminen:** kosketa painiketta 

haluamasi keittoalueen asettamiseksi.


Keittoalueen merkkivalo vilkkuu. Näytössä näkyy keittoalueen toiminta-aika.

**Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:**




kosketa painiketta  ja sen jälkeen

painiketta  tai . Keittoalueen merkkivalo sammuu.

### • 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 .




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 käyttöön.

## 5.9 Lukko

Voit lukita käyttöpaneelin keittoalueiden toimissa. 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 kytkettyä.


## 5.11 OffSound Control (Äänimerkkien käyttöön ottaminen ja käytöstä poistaminen)


Kytke keittotaso pois päältä. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan. Näyttö syttyy ja sammuu. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan.  tai  syttyy.

Kosketa ajastimen painiketta  seuraavien asetusten valitsemiseksi:

-  - äänimerkit pois käytöstä
-  - äänimerkit käytössä

Vahvista valinta odottamalla, kunnes keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Kun toiminto on asetettu asentoon , äänimerkit kuuluvat vain seuraavissa tapauksissa:

- kosketat painiketta 
- Hälytinajastin laskee
- Ajanlaskuajastin laskee
- käyttöpaneelin päälle asetetaan jokin esine.

## 6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



### 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 lastua tai vaurioittaa lasipintaa.



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

## 6.2 Öko Timer (Eko-ajastin)

Energian säästämiseksi keittoalueen vastus kytkeytyy pois toiminnasta ennen kuin ajanlaskenta-automaatiikan äänimerkki kuuluu. Toiminta-ajan erotus riippuu tehotasosta ja kypsennysajasta.

## 6.3 Yksinkertaistettu kypsennysopas



Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

Tehoasetus	Käytä -toimenpidettä seuraaviin:	Aika (min)	Vinkejä
- 1	Pidä kypsennetty ruoka lämpimänä.	tarvittaessa	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 3	Hollandaise-kastike; sulanut: voi, suklaa, gelatiini.	5 - 25	Sekoita tasaisin väliajoin.
2 - 3	Kiinteitä: kuohkeat munakkaat, keitetyt kananmunat.	10 - 40	Kypsennä kansi päällä.
3 - 5	Riisin ja maitopohjaisten ruokien hauduttaminen, valmiiden ruokien lämmittäminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä.
5 - 7	Haudutetut vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää muutama ruokalusikallinen vettä. Tarkista veden määrä kypsennyksen aikana.
7 - 9	Höyrytetyt perunat ja muut vihannekset.	20 - 60	Lisää keittoastian pohjalle 1–2 cm vettä. Tarkista veden taso kypsennyksen aikana. Pidä kansi keittoastian päällä.
7 - 9	Kypsennä suuria määriä ruokaa, pataruokia ja keittoja.	60 - 150	Enintään 3 l nesteitä ja ainekset.
9 - 12	Kevyt paistaminen: leike, vasikanliha cordon bleu, kotletit, nakit, rissoleet, makkarat, maksa, rasvan ja jauhun sekoitus, kananmunat, pannukakut, munakit.	tarvittaessa	Käännä tarvittaessa.
12 - 13	Perusteellinen paistaminen, röstiperunat, sisäfileepihvit, pihvit.	5 - 15	Käännä tarvittaessa.
14	Keitetty vesi, keitetty pasta, paistettu liha (goulash, lihapata), uoppaistetut ranskalaiset.		

## 7. HOITO 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 keittotasoille 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 käytössä.	Katso kohta "Tauko".
	Käyttöpaneelissa on vettä tai rasvatahroja.	Puhdista käyttöpaneeli.
Laitteesta kuuluu jatkuva piippaava äänimerkki.	Sähkökytkentä on väärä.	Irrota keittotaso verkkovirrasta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.
Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytketty pois päältä. Äänimerkki kuuluu keittotason kytketyessä pois päältä.	Vähintään yhdelle kosketuspainikkeelle on asetettu jotain.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeilta.
Keittotaso kytketty pois päältä.	Jokin esine on asetettu kosketuspainikkeelle  .	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeilta.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä käytettiin vain vähän aikaa tai anturi on vioittunut.	Jos aluetta käytettiin riittävän pitkään sen kuumenemiseksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Automaattinen kuumentaminen ei toimi.	Korkein tehotaso on asetettu.  Taso on kuuma.	Korkeimman tehotason arvo on sama kuin toiminnon.  Anna tason viilentyä riittävästi.
 Monialueella on tumma alue.	Monialueella esiintyvä tumma alue on normaali.	
Hallintapaneeli on kuuma koskettaessa.	Keittoastia on liian suuri tai se on asetettu liian lähelle hallintapaneelia.	Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.
Äänimerkkiä ei kuulu käyttöpaneelin kosketuspainikkeita koskettaessa.	Äänimerkit on kytketty pois toiminnasta.	Kytke äänimerkit toimintaan. Katso kohta "Päivittäinen käyttö".
 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 uudelleen toimintaan 30 sekunnin kuluttua. Jos  syttyy uudelleen, kytke keittotaso irti verkkovirtaan. Kytke keittotaso takaisin verkkovirtaan 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
 menee päälle.	Virransyötön toinen vaihe puuttuu.	Tarkista, onko keittotaso kytketty oikein verkkovirtaan. Irrota sulake, odota yhden minuutin ajan ja laita sulake takaisin 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 takuukirjassa.

## 9. TEKNISET TIEDOT

### 9.1 Arvokilpi

Malli: HRB64470XB  
Tyyppi: 60 HAD 56 AO

Sarjanro .....

PNC 949 492 637 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50–60 Hz  
Valmistettu: Romaniassa  
7.1 kW

## 9.2 Keittoaluemäärytykset

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehotaso) [W]	Keittoalueen halkaisija [mm]
Vasen edessä	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 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. ENERGIATEHOKKUUS

### 10.1 Tuotetiedot

Mallin tunniste	HRB64470XB	
Keittotason tyyppi	Kalusteeseen asennettava keittotaso	
Keittovyöhykkeiden lukumäärä	4	
Kuumennusteknologia	Säteilevä lämmitin	
Ympyränmuotoisten keittovyöhykkeiden halkaisija (Ø)	Vasen edessä Vasen takana Oikea edessä	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm
Ei-ympyränmuotoisen keittovyöhykkeen pituus (P) ja leveys (L)	Oikea takana	P 26.5 cm L 17.0 cm
Keittovyöhykekohtainen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen edessä Vasen takana Oikea edessä Oikea takana	194.9 Wh/kg 188.0 Wh/kg 188.0 Wh/kg 191.6 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)	190.6 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Ruoanlaittoon tarkoitettujen 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 määrää.
- 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.

## 11. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

 Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

**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.....	97
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	99
3. INSTALLATION.....	102
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	104
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	105
6. CONSEILS.....	108
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	110
8. DÉPANNAGE.....	110
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	112
10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	113
11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	113

## 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 unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme 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.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le. 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.
- Installé 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.
- Éteignez 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 plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éviter un choc électrique.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.

### **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 très 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.
- 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.
- Ne placez pas de feuilles d'aluminium sur l'appareil.
- 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.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

## 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 de l'alimentation électrique.
- 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.

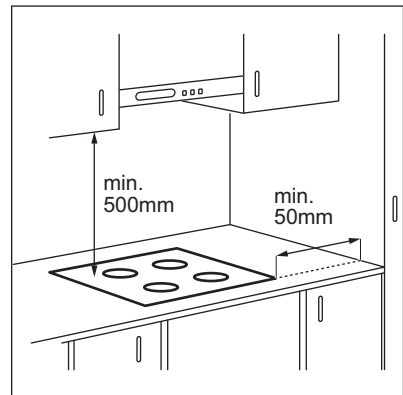
### 3.3 Câble de connexion

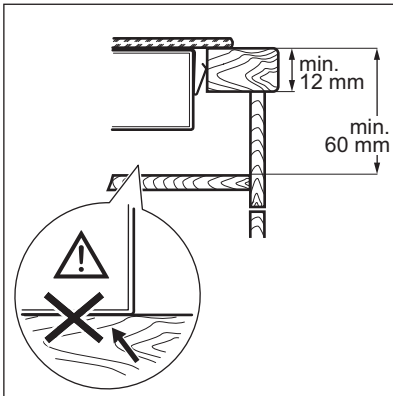
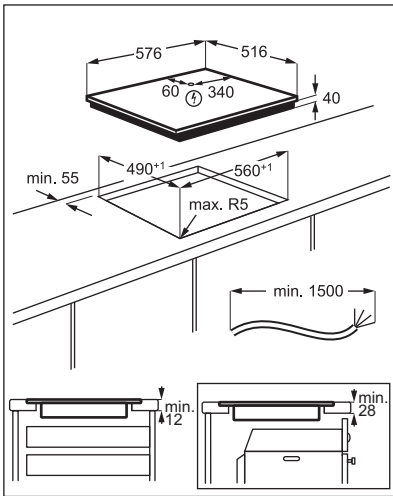
- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui supporte une température minimale de 90 °C. Contactez un service après-vente agréé. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que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

### 3.4 Assemblage

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.

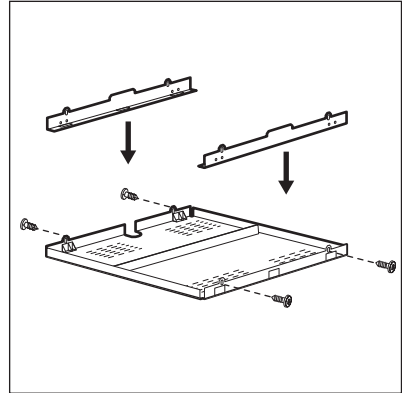


[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
 Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Enceinte de protection



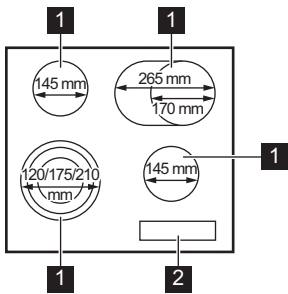
Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire supplémentaire), le fond de protection installé directement sous la table de cuisson n'est pas nécessaire. L'accessoire enceinte de protection peut ne pas être disponible dans certains pays. Contactez le service Consommateurs.



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

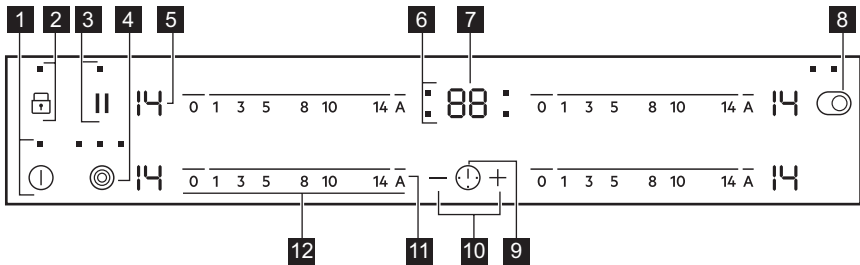
## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

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

Touche sensitive	Fonction	Commentaire
<b>8</b> 	-	Pour activer ou désactiver le circuit extérieur de la zone de cuisson.
<b>9</b> 	-	Pour choisir la zone de cuisson.
<b>10</b> 	-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
<b>11</b> <b>A</b>	Montée en température automatique	Pour activer et désactiver la fonction.
<b>12</b> -	Bandeau de sélection	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.
	Pause est activé.
	Montée en température automatique est activé.
 + chiffre	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux): continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.
	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.

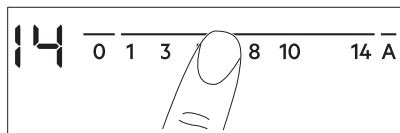
**La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :**

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

### 5.3 Niveau de cuisson




Pour régler ou modifier le niveau de cuisson :

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



### 5.4 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)

#### AVERTISSEMENT!

 /  /  Tant que l'indicateur est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

Les indicateurs s'allument lorsqu'une zone de cuisson est chaude. Ils indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser :

 - poursuivre cuisson,

 - maintien au chaud,

 - chaleur résiduelle.

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 activer une autre sonnerie :** appuyez à nouveau sur . L'indicateur suivant apparaît.

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



Lorsque vous activez la zone de cuisson mais que vous n'activez pas la bague extérieure, l'éclairage qui sort de la zone peut couvrir la bague extérieure. Cela ne signifie pas que l'anneau extérieur est activé. Pour voir si l'anneau est activé, vérifiez l'indicateur.


### 5.6 Montée en température automatique

Utilisez la fonction pour obtenir le niveau de cuisson souhaité plus rapidement. Lorsque la fonction est activée, la zone de cuisson fonctionne au niveau de cuisson le plus élevé au début, puis poursuit au niveau de cuisson souhaité.



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

**Pour activer la fonction pour une zone de cuisson :** appuyez sur **A** ( s'allume).

Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Après 3 secondes,  s'allume.

**Pour désactiver la fonction :** modifiez le niveau de cuisson.


## 5.7 Minuteur


### • Minuteur sablier


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 :** appuyez sur la touche  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 modifier le temps :** appuyez sur la touche  pour sélectionner la zone de cuisson. Appuyez sur  ou .

**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 .

### • CountUp Timer


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




**Pour sélectionner la zone de cuisson :**

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


**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche  du minuteur.  apparaît. Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter, le minuteur démarre. L'affichage indique, en alternance,  et la durée écoulée (en minutes).




**Pour contrôler la durée de fonctionnement**


**de la zone de cuisson :** appuyez sur  pour sélectionner la zone de cuisson. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur  puis appuyez sur  ou . L'indicateur de la zone de cuisson disparaît.

### • Minuterie

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 .



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 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 **||**.

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

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

Le niveau de cuisson s'affiche.

## 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 **U**.

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

**Pour désactiver la fonction** : appuyez sur **U**. 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 **1**. Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur **U** pendant 4 secondes. **L** s'allume.

Éteignez la table de cuisson en appuyant sur **1**.

**Pour désactiver la fonction** : activez la table de cuisson avec **1**. Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson.

Appuyez sur **U** pendant 4 secondes. **U** s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur **1**.

**Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson** : activez la table de cuisson avec

**1**. **L** s'allume. Appuyez sur **U** 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 **1**, la fonction est de nouveau activée.

## 5.11 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)

Éteignez la table de cuisson. Appuyez sur **1** pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint. Appuyez sur **U** pendant 3 secondes. **60** ou **60** apparaît. Appuyez sur la touche **+** du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

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

Lorsque cette fonction est réglée sur **60**, l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur **1**
- Minuterie se termine
- Minuteur sablier se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

## 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 Öko Timer (Minuteur Éco)


Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive

automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

## 6.3 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 - 3	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
2 - 3	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisez avec un couvercle.
3 - 5	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
5 - 7	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.
7 - 9	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.
7 - 9	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
9 - 12	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Retournez-le si nécessaire.
12 - 13	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Retournez-le si nécessaire.
14	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. 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 sensible  .	Retirez l'objet de la touche sensible.
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.
 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.
Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 s'affiche.	Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».

Problème	Cause possible	Solution
 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.
 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 livret de garantie.

# 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

## 9.1 Plaque signalétique

Modèle HRB64470XB  
Type 60 HAD 56 AO

Numéro de série.....  
AEG

PNC 949 492 637 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 à 60 Hz  
Fabriqué en : Roumanie  
7.1 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	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 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. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 10.1 Informations produits

Identification du modèle	HRB64470XB	
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
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Arrière droite	L 26.5 cm 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.

## 11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans

votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE  
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER  
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE



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



**FR**



# 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.....	115
2. SICHERHEITSHINWEISUNGEN.....	117
3. MONTAGE.....	120
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	122
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	123
6. TIPPS UND HINWEISE.....	126
7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	127
8. FEHLERSUCHE.....	128
9. TECHNISCHE DATEN.....	130
10. ENERGIEEFFIZIENZ.....	130
11. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	131

## 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 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.
- **ACHTUNG:** 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 einem Dampfstrahlreiniger.
- Hat die Glaskeramik-/Glasoberfläche einen Sprung, schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es vom Stromnetz. 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 den autorisierten Kundendienst.
- 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 Schrankes 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 Stromnetzabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwenden Sie das richtige Stromnetzabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Stromnetzabel 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 dem ersten Gebrauch 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 „aus“.
- Legen Sie kein Besteck bzw. keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. So vermeiden Sie einen elektrischen Schlag.
- Wenn Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.

### **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 sehr heißes Öl freisetzt, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebräutes 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.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- 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.
- Legen Sie keine Alufolie direkt auf das Gerät.
- 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 nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.

## 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

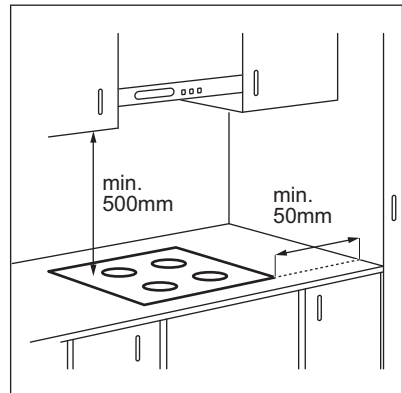
Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbaumöbel und Arbeitsplatten betrieben werden.

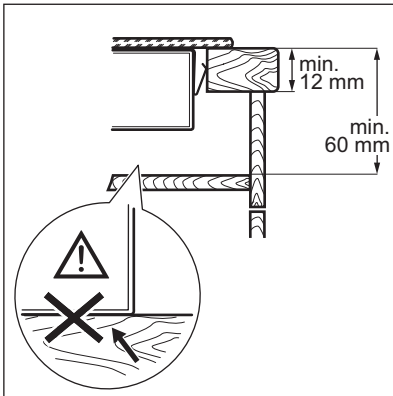
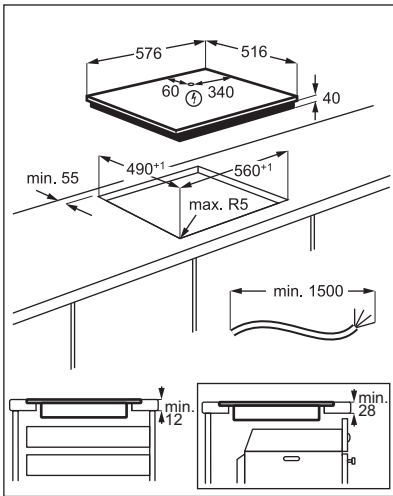
### 3.3 Anschlusskabel

- 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

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



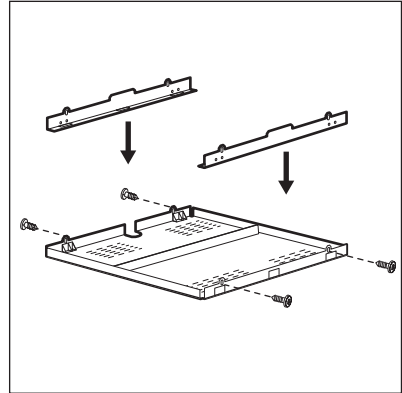


Sie finden das Video-Tutorial „So installieren Sie Ihr AEG Strahlungskochfeld - Arbeitsflächeninstallation“. indem Sie den vollständigen Namen eingeben, der in der folgenden Grafik angegeben ist.

 [www.youtube.com/electrolux](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 Schutzkasten



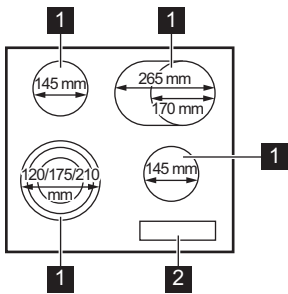
Wenn Sie einen Schutzkasten (optionales Zubehör) verwenden, ist der Schutzboden direkt unter dem Kochfeld nicht erforderlich. Das Schutzkasten Zubehör ist möglicherweise in einigen Ländern nicht erhältlich. Wenden Sie sich an den Kundendienst-Service.



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

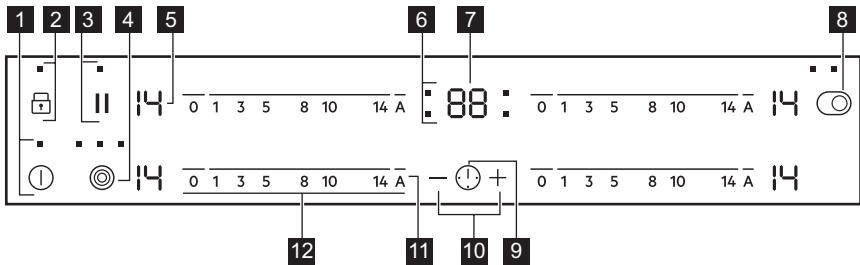
## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Anordnung der Kochflächen



- 1** Kochzone
- 2** Bedienfeld

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

Sensorfeld	Funktion	Kommentar
9		- Auswählen der Kochzone.
10	+ / -	- Erhöhen oder Verringern der Zeit.
11	A	Automatisches Aufheizen Ein- und Ausschalten der Funktion.
12	-	Einstellskala Einstellen der Kochstufe.

### 4.3 Anzeige der Kochstufen

Display	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
-	Die Kochzone ist eingeschaltet.
	Pause ist eingeschaltet.
	Automatisches Aufheizen ist eingeschaltet.
+ Zahl	Eine Störung ist aufgetreten.
/  /	OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme.
	Verriegelung/ 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:**

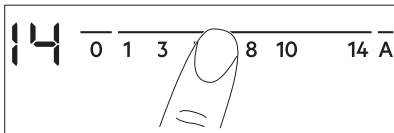
Kochstufe	Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach
, 1 - 3	6 Std

Kochstufe	Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach
4 - 7	5 Std
8 - 9	4 Std
10 - 14	1,5 Stunden

### 5.3 Kochstufe

Einstellen oder Ändern der Kochstufe:

Berühren Sie die Einstellskala auf der gewünschten Kochstufe oder fahren Sie mit dem Finger entlang der Skala bis zur gewünschten Kochstufe.



### 5.4 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmearzeige)

#### ⚠️ WARNUNG!

/ / Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Anzeigen erscheinen, wenn eine Kochzone heiß ist. Sie zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden:

– Kochen fortsetzen,

– Warmhalten,

– Restwärme.

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.

#### Um einen weiteren Ring zu aktivieren:

Berühren Sie erneut. Der nachfolgende Indikator erscheint.

#### Zum Ausschalten des äußeren Rings:

Berühren Sie das Symbol, bis die Anzeige verschwindet.



Wenn Sie die Kochzone, aber den äußeren Ring nicht aktivieren, kann das Licht, das aus der Zone kommt, den äußeren Ring abdecken. Dies bedeutet nicht, dass der äußere Ring aktiviert ist. Um zu sehen, ob der Ring aktiviert ist, überprüfen Sie die Anzeige.

### 5.6 Automatisches Aufheizen

Verwenden Sie diese Funktion, um eine gewünschte Wärmeeinstellung in kürzerer Zeit zu erreichen. Wenn die Funktion eingeschaltet ist, wird die Kochzone zu Beginn mit der höchsten Wärmeeinstellung betrieben und fährt dann mit der gewünschten Wärmeeinstellung fort.



Um die Funktion einzuschalten, muss die Kochzone kalt sein.

#### Einschalten der Funktion für eine

**Kochzone:** Berühren Sie **A** ( leuchtet). Berühren Sie sofort eine gewünschte Kochstufe. Nach 3 Sekunden leuchtet .


**Ausschalten der Funktion:** Ändern Sie die Kochstufe.

### 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:** Berühren Sie  $\oplus$  des Timers, um die Zeit 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.

**Ändern der Zeit:** Berühren Sie , um die Kochzone auszuwählen. Berühren Sie  $\oplus$  oder  $\ominus$ .

**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie , um die Kochzone auszuwählen und berühren Sie dann  $\ominus$ . 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 .


#### • CountUp Timer


Mit dieser Funktion können Sie feststellen, wie lange eine Kochzone bereits in Betrieb ist.

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


**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie  $\ominus$  des Timers.  $\cup^P$  erscheint. Wenn die Kontrolllampe der Kochzone anfängt zu blinken, wird die Zeit hochgezählt. Das


Display schaltet um zwischen  $\cup^P$  und der abgelaufenen Zeit (in Minuten).

**So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:** Berühren Sie , um die Kochzone auszuwählen. Die Kontrolllampe der Kochzone beginnt zu blinken. Im Display wird die Einschaltdauer der Zone angezeigt.

**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie  und dann  $\oplus$  oder  $\ominus$ . Die Kontrolllampe der Kochzone erlischt.

#### • 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  $\oplus$  oder  $\ominus$  des Timers, um die Zeit einzustellen. Nach Ablauf der Zeit blinkt ertönt ein akustisches Signal und **00** blinkt.

**Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie .



Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Kochzonenbetrieb.

## 5.8 Pause

Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe 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  $\parallel$  .

 leuchtet. Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.



**2. Drücken Sie zum Ausschalten der Funktion  $\parallel$  .**


Die vorherige Heizstufe wird aktiviert.

## 5.9 Verriegelung

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.

## 5.11 OffSound Control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)

Schalten Sie das Kochfeld aus. Berühren Sie  3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet. Berühren Sie  3 Sekunden lang. Es wird  oder  angezeigt. Berühren Sie  des Timers zum Auswählen von:

-  - der Signalton ist ausgeschaltet
  -  - der Signalton ist eingeschaltet
- Ihre Einstellungen werden übernommen, sobald das Kochfeld automatisch ausgeschaltet wird.

Haben Sie die Funktion auf  eingestellt, ertönt der Signalton nur in folgenden Fällen:

- Bei der Berührung von 
- Nach Ablauf der für Kurzzeitwecker eingestellten Zeit
- Nach Ablauf der für Countdown-Kurzzeitwecker eingestellten Zeit
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

## 6. TIPPS UND HINWEISE

### **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.

- Achte 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 Öko Timer (Öko-Kurzzeitwecker)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

## 6.3 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 - 3	Sauce Hollandaise, schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Von Zeit zu Zeit rühren.
2 - 3	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit einem Deckel garen.
3 - 5	Reis- und Milchgerichte köcheln lassen, Fertiggerichte aufwärmen.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
5 - 7	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Geben Sie ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfen Sie die Wassermenge während des Prozesses.
7 - 9	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.
7 - 9	Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
9 - 12	Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen.	nach Bedarf	Bei Bedarf umdrehen.
12 - 13	Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Bei Bedarf umdrehen.
14	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 einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- 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. Achte 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. FEHLERSUCHE

**⚠️ WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

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

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
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.
	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.	Sehen Sie „Pause“.
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
	Unschlagmäßiger elektrischer Anschluss.	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
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.
 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.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Ton ein. Sehen Sie „Täglicher Gebrauch“.
 leuchtet.	Kindersicherung oder Verriegelung ist eingeschaltet.	Sehen Sie „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.
 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 einen autorisierten Kundendienst. 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 die Wartung von einem

Servicetechniker oder einem Händler nicht kostenlos erfolgt, ist auch während der Garantiezeit eine Gebühr zu entrichten. Die Informationen über Garantiezeitraum und

autorisierte Kundendienststellen finden Sie in der Garantiebroschüre.

## 9. TECHNISCHE DATEN

### 9.1 Typenschild

Modell HRB64470XB  
Typ 60 HAD 56 AO

Ser.-Nr. ....  
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 492 637 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz

Hergestellt in: Rumänien  
7.1 kW



### 9.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (maximale Kochstufe) [W]	Durchmesser der Kochzone [mm]
Vorne links	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 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

Modellbezeichnung	HRB64470XB	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen	4	
Heiztechnik	Strahlungsbeheizung	
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links	21.0 cm
	Hinten links	14.5 cm
	Vorne rechts	14.5 cm
Länge (L) und Breite (B) der nicht kreisförmigen Kochzone	Hinten rechts	L 26.5 cm B 17.0 cm

Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links	194.9 Wh/kg
	Hinten links	188.0 Wh/kg
	Vorne rechts	188.0 Wh/kg
	Hinten rechts	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.

## 11. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

### Ihre Pflichten als Endnutzer

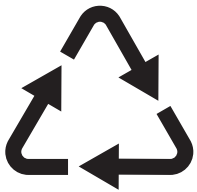


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen 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 Altakkumulatoren 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.....	133
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	135
3. INSTALLAZIONE.....	138
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	140
5. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	141
6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	144
7. MANUTENZIONE E PULIZIA.....	145
8. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	146
9. DATI TECNICI.....	148
10. EFFICIENZA ENERGETICA.....	148
11. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	149

## 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, cucchiai 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 utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Se la superficie in vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla presa di corrente. 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 prolunghe.
- 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'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- 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.

### **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 liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente 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.
- 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.
- Non mettere fogli di alluminio sull'apparecchiatura.
- 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 Pulizia e cura

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

## 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 dell'apparecchiatura e smaltirlo.

## 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.

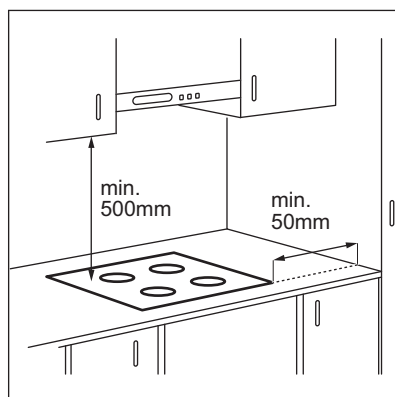
### 3.3 Cavo di collegamento

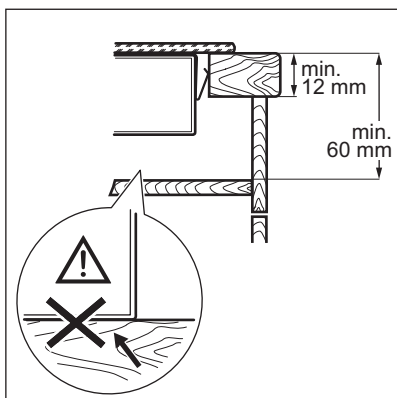
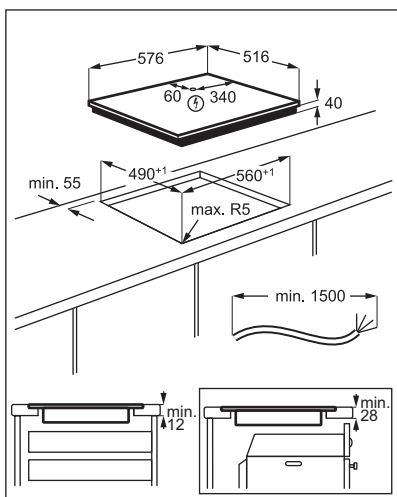
- Il piano cottura è fornito con un cavo di collegamento.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, usare il seguente tipo di cavo: H05V2V2-F resistente a una temperatura di 90 °C o superiore. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.

### 3.4 Montaggio

Se s'installa il piano cottura sotto una cappa, consultare le istruzioni d'installazione della


cappa per la distanza minima tra le apparecchiature.



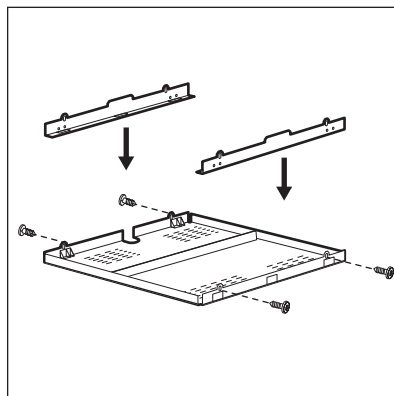


Trova il video tutorial "Come installare il piano cottura radiante AEG: installazione del piano di lavoro" digitando il nome completo indicato nell'immagine sottostante.

 [www.youtube.com/electrolux](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 Scatola di protezione



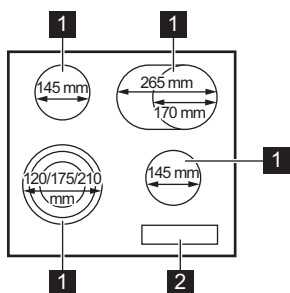
Se si usa una scatola di protezione (accessorio supplementare), la superficie protettiva subito sotto il piano cottura non è necessaria. L'accessorio scatola di protezione potrebbe non essere disponibile in alcuni paesi. Contattare il Centro di assistenza ai clienti.



Se si installa il piano cottura sopra il forno, non è possibile utilizzare la scatola di protezione.

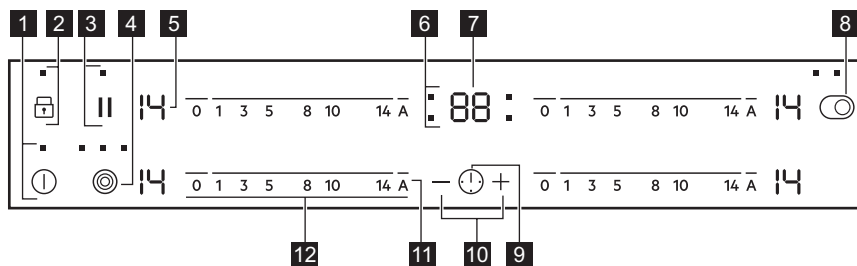
## 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 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
<b>1</b>	In data / Spento	Per attivare e disattivare il piano di cottura.
<b>2</b>	Blocco / Dispositivo di sicurezza per bambini	Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.
<b>3</b>	Sospendi	Per attivare e disattivare la funzione.
<b>4</b>	-	Per attivare e disattivare l'anello esterno.
<b>5</b> -	Display livello di potenza	Per mostrare il livello di potenza.
<b>6</b> -	Spie del timer delle zone di cottura	Indica per quale zona è impostato il tempo.
<b>7</b> -	Display timer	Indica il tempo in minuti.

Tasto sensore	Funzione	Commento
8 	-	Per attivare e disattivare l'anello esterno.
9 	-	Per selezionare la zona di cottura.
10 	-	Per aumentare o ridurre il tempo.
11 	Riscaldamento automatico	Per attivare e disattivare la funzione.
12 -	Barra dei comandi	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.
	Sospendi è attiva.
	Riscaldamento automatico è attiva.
 + numero	È presente un malfunzionamento.
	OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli): proseguire la cottura/tenere in caldo/calore residuo.
	Blocco / Dispositivo di sicurezza per bambini è attiva.
	Spegnimento automatico è attiva.

## 5. UTILIZZO 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.

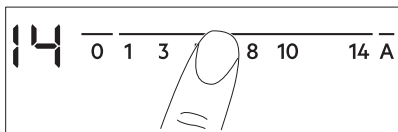
**Rapporto tra livello di potenza e il tempo trascorso il quale si spegne il piano di cottura:**

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

### 5.3 Livello di potenza




Per impostare o modificare il livello di potenza:

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



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

#### AVVERTENZA!

 /  /  Se la spia è accesa, il calore residuo può causare ustioni.

Le spie compaiono quando una zona di cottura è calda. Mostrano il livello del calore residuo per le zone di cottura attualmente in uso:

 - Continua la cottura

 - Mantieni caldo

 - Calore residuo.



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 attivare un altro anello:** toccare di nuovo . Viene visualizzato la spia successiva.

**Per disattivare l'anello esterno:** toccare il simbolo fino a quando scompare la spia.





Quando si attiva la zona di cottura, ma non si attiva l'anello esterno, la luce che si accende nella zona potrebbe coprire l'anello esterno. Non significa che l'anello esterno sia attivato. Per vedere se l'anello è attivato, controllare la spia.

### 5.6 Riscaldamento automatico

Usare questa funzione per ottenere un'impostazione di calore desiderata in un tempo più breve. Quando la funzione è attiva, la zona di cottura funziona sull'impostazione di calore più alta all'inizio e poi continua a funzionare con l'impostazione di calore desiderata.



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

**Per attivare la funzione per una zona di cottura:** toccare **A** (si accende ). Toccare immediatamente il livello di potenza desiderato.  si accende dopo 3 secondi.


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

### 5.7 Timer


- **Count Down 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:** sfiorare il tasto **+** 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 modificare l'ora:** sfiorare  per impostare la zona di cottura. Premere **+** o **-**.

**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 .


#### • CountUp Timer


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

**Per impostare la zona di cottura:** sfiorare  ripetutamente fino all'accensione della spia della zona di cottura desiderata.


**Per attivare la funzione:** sfiorare **-** del timer. **UP** apparirà. Quando la spia della zona di cottura inizia a lampeggiare, si avvia il


conteggio del tempo. Il display passa da **UP** al tempo conteggiato (in minuti).

**Per controllare per quanto tempo è in funzione la zona di cottura:** sfiorare  per impostare la zona di cottura. La spia della zona di cottura inizia a lampeggiare. Il display mostra per quanto tempo è rimasta in funzione la zona.

**Per disattivare la funzione:** sfiorare , quindi sfiorare **+** o **-**. La spia della zona di cottura scompare.

#### • 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 .




La funzione non ha alcun effetto sul funzionamento delle zone di cottura.

## 5.8 Sospendi

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 entra in funzione.


## 5.9 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre le zone di cottura sono in funzione.

Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.

### **Impostare innanzitutto il livello di potenza.**

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





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







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





### **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. Sfiore  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. Sfiore  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. Sfiore 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.

### **5.11 OffSound Control (Attivazione e disattivazione dei segnali acustici)**

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

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

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

- si sfiora 
- Contaminuti diminuisce
- Count Down Timer diminuisce
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

## **6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI**

### **⚠ 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 spesse 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 Öko Timer (Timer Eco)

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

## 6.3 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 - 3	Salsa olandese; fondere: burro, cioccolato, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
2 - 3	Solidificare: omelette morbide, uova al forno.	10 - 40	Cuocere con un coperchio.
3 - 5	Sbollire 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.
5 - 7	Cuoci lentamente verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere qualche cucchiaino di acqua. Controllare la quantità di acqua durante il processo.
7 - 9	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.
7 - 9	Cucinare grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.	60 - 150	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.
9 - 12	Frittura delicata: scaloppine, cordon bleu di vitello, costolette, polpette, salicce, fegato, roux, uova, frittelle, ciambelle.	se necessario	Capovolgere quando necessario.
12 - 13	Frittura, sformato di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Capovolgere quando necessario.
14	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		

## 7. MANUTENZIONE 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. GUIDA ALLA 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.
	Sospendi è in funzione.	Fare riferimento a "Sospensione".
	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.

Problema	Causa possibile	Soluzione
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.
Riscaldamento automatico non funziona.	È impostato il livello di massimo calore.	Il livello di calore massimo ha la stessa potenza della funzione.
	La zona è calda.	Lasciar raffreddare sufficientemente la zona.
 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.
Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivare i segnali acustici. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
 si accende.	Dispositivo di sicurezza per bambini o Blocco funziona.	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 garanzia.

## 9. DATI TECNICI

### 9.1 Targhetta identificativa

Modello HRB64470XB  
Tipo 60 HAD 56 AO

PNC 949 492 637 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Prodotto in: Romania

Numero di serie .....  
AEG

7.1 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	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 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

Identificazione modello	HRB64470XB	
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	21.0 cm
	Posteriore sinistra	14.5 cm
	Anteriore destra	14.5 cm
Lunghezza (L) e larghezza (l) della zona di cottura non circolare	Posteriore destra	L 26.5 cm l 17.0 cm
	Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore sinistra
	Posteriore sinistra	188.0 Wh/kg
	Anteriore destra	188.0 Wh/kg
	Posteriore destra	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.

## 11. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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

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

# 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.....	150
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	152
3. INŠTALÁCIA.....	155
4. POPIS VÝROBKU.....	156
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	158
6. TIPY A RADY.....	161
7. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	162
8. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV.....	162
9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	164
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	164
11. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	165

## 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 host'ovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí 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 klást' na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Ak je sklokeramický/sklenený povrch prasknutý, vypnite spotrebič a odpojte ho z elektrickej siete. 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 líšt 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 vydutiu 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 (skrutkovacie 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 mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, okamžite ho odpojte od napájania. Zabráňte tým zásahu elektrickým prúdom.
- Keď vkladáte pokrm do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.

### **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 veľmi 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 nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad nekladte na ovládací panel.
- 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.
- Na spotrebič nekladte alobal.
- 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 Starostlivosť a čistenie

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.

- Pred čistením spotrebiča ho vypnite a nechajte vychladnúť.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Nepoužívajte abrazívne výrobky, čistiace špongie s abrazívnou vrstvou, 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 domácich 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.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný 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

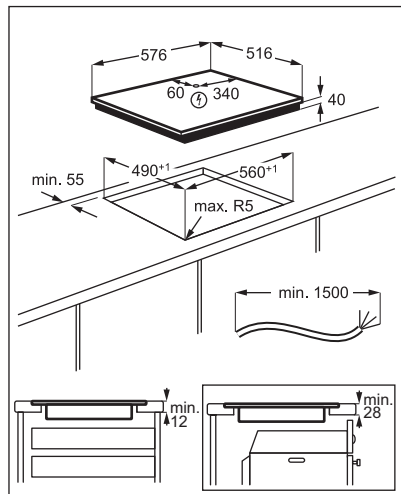
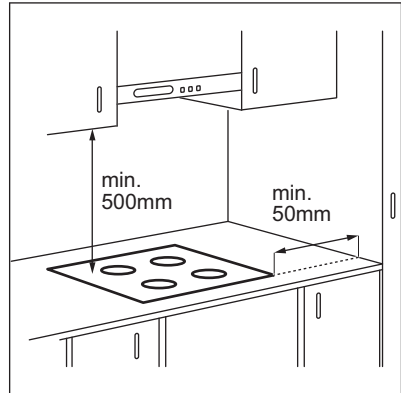
Zabudovateľné varné panely sa môžu používať až po zabudovaní do vhodnej skrinky alebo do pracovnej dosky, ktoré vyhovujú platným normám.

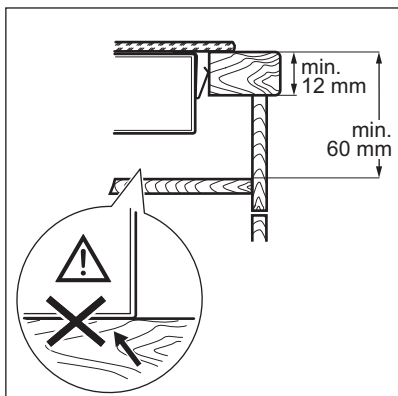
### 3.3 Pripájací kábel

- 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

Pri inštalácii varného panela pod odsávač pár si pozrite pokyny na inštaláciu odsávača pár pre minimálnu vzdialenosť medzi spotrebičmi.





Návod s videom „Ako nainštalovať sáľavý varný panel AEG – inštalácia pracovnej dosky“ nájdete zadaním celého názvu uvedeného na obrázku nižšie.

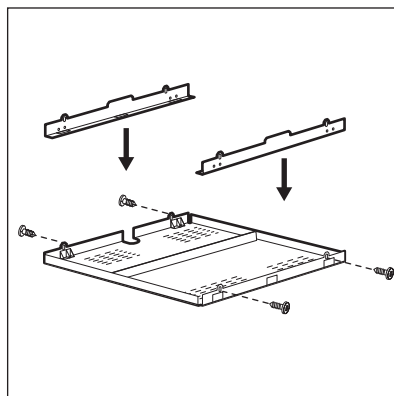


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
 Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Ochranná skrinka



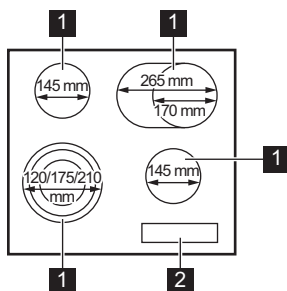
Ak používate ochrannú skrinku (doplnkové príslušenstvo), ochranné dno priamo pod varným panelom nie je potrebné. V niektorých krajinách nemusí byť ochranná skrinka k dispozícii. Obráťte sa na servisné stredisko.



Ochrannú skrinku nemožno použiť pri inštalácii varného panela nad rúru.

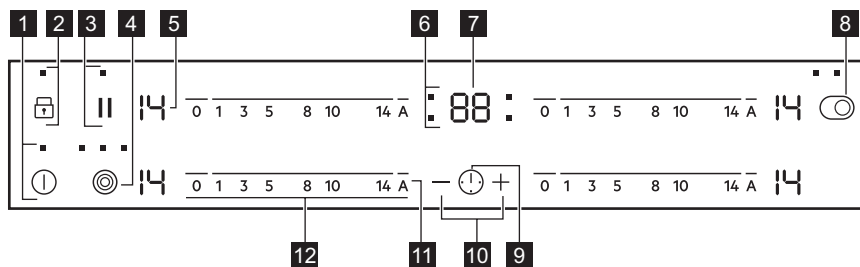
## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Rozloženie varnej plochy



- 1** Varná zóna
- 2** Ovládací panel

## 4.2 Rozloženie ovládacieho panela



Spotrebič 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	Automatické zohrievanie.	Zapnutie a vypnutie funkcie.
12 -	Ovládaci pásik	Nastavenie varného stupňa.

## 4.3 Zobrazenie varného stupňa

Displej	Popis
	Varná zóna je vypnutá.
	Varná zóna je zapnutá.
	Funkcia Prestávka je zapnutá.

Displej	Popis
	Funkcia Automatické zohrievanie. je zapnutá.
+ číslo	Vyskytla sa porucha.
	OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla): pokračovať vo varení/uchovať teplé/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,
- rozlejete alebo položíte niečo na ovládaci panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru atď.). Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Odstráňte príslušný predmet alebo vyčistite ovládaci panel.
- ak nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po určitej dobe sa zobrazí symbol a varný panel sa vypne.

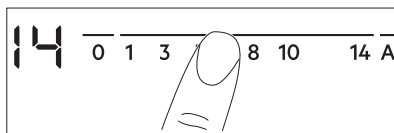
**Varné stupne a časy, po ktorých sa varný panel vypne:**

Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
1 - 3	6 hodinách
4 - 7	5 hodinách
8 - 9	4 hodinách
10 - 14	1,5 hodine

### 5.3 Varný stupeň

Nastavenie alebo zmena varného stupňa:

Dotknite sa ovládacieho pásika v mieste správneho nastavenia varného stupňa alebo prst presuňte pozdĺž pásika až kým nedosiahnete požadované nastavenie.



### 5.4 OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla)

#### VAROVANIE!

Pokiaľ je ukazovateľ zapnutý, hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom.

Indikátory sa zobrazia, keď je varná zóna horúca. Zobrazujú úroveň zvyškového tepla pre varné zóny, ktoré práve používate:

- pokračovať vo varení,

- uchovať teplé,

- zvyškové teplo.

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 prispôbiť rozmerom kuchynského riadu.

Nastavte varný stupeň pre varnú zónu.

Vyberte symbol určený pre varnú zónu:  .

**Zapnutie vonkajšieho okruhu:** dotknite sa symbolu. Zobrazí sa ukazovateľ.

**Zapnutie ďalšieho okruhu:** znova sa dotknite symbolu . Zobrazí sa ďalší ukazovateľ.

**Vypnutie vonkajšieho okruhu:** dotknite sa symbolu, kým ukazovateľ nezhasne.





Keď zapnete varnú zónu, ale nezapnete vonkajší okruh, osvetlenie, ktoré vychádza zo zóny, môže zasahovať vonkajší okruh. To neznamená, že je vonkajší okruh aktivovaný. Ak chcete zistiť, či je okruh zapnutý, skontrolujte ukazovateľ.

## 5.6 Automatické zohrievanie.

Funkciu použite na rýchlejšie dosiahnutie požadovaného varného stupňa. Keď je funkcia zapnutá, varná zóna bude na začiatku pracovať na najvyššej úrovni a potom bude pokračovať v činnosti na želanom varnom stupni.



Aby sa táto funkcia zapla, varná zóna musí byť studená.

**Zapnutie funkcie pre varnú zónu:** dotknite sa tlačidla **A** () sa rozsvieti). Okamžite sa dotknite požadovaného varného stupňa. Po 3 sekundách sa rozsvieti .


**Vypnutie funkcie:** zmeňte varný stupeň.


## 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:** opakovanie sa dotýkajte , kým sa nezobrazí ukazovateľ varnej zóny.

**Zapnutie funkcie:** dotknite sa  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.

**Zmena času:** dotknite sa , aby ste nastavili varnú zónu. Dotknite sa symbolu  alebo symbolu .

**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 .


### • CountUp Timer




Túto funkciu môžete použiť na monitorovanie dĺžky prevádzky varnej zóny.

**Nastavenie varnej zóny:** opakovanie sa dotýkajte , kým sa nezobrazí ukazovateľ varnej zóny.

**Zapnutie funkcie:** dotknite sa  časovača. Rozsvieti sa . Keď ukazovateľ varnej zóny začne blikať, čas sa zaznamenáva. Na displeji sa striedavo zobrazuje  a zaznamenaný čas (v minútach).


### Ak chcete vidieť čas prevádzky varnej




**zóny:** dotknite sa , aby ste nastavili varnú zónu. Ukazovateľ varnej zóny začne blikať. Na displeji sa zobrazuje, ako dlho je zóna v činnosti.

**Vypnutie funkcie:** dotknite sa  a potom  alebo . Ukazovateľ varnej zóny zhasne.

#### • 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 .



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 . Rozsvieti sa predchádzajúci varný stupeň.

## 5.9 Blokovanie

Ovládací panel môžete zablokovať 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:

## 5.11 OffSound Control (Zapnutie a vypnutie zvukovej signalizácie)

Vypnite varný panel. Dotknite sa  na 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne. Dotknite sa  na 3 sekundy. Rozsvieti sa  alebo . Dotknite sa  časovača, aby ste si vybrali niektorú z nasledovných možností:

-  – zvuková signalizácia je vypnutá
  -  – zvuková signalizácia je zapnutá
- Ak chcete potvrdiť výber, počkajte na automatické vypnutie varného panela.

Ak je táto funkcia nastavená na , zvukovú signalizáciu budete počuť iba v prípade, že:

- sa dotknete 
- Časomer sa vypne

• Časovač odpočítavania sa vypne

• položíte niečo na ovládací panel.

## 6. TIPY A RADY

### **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 Ōko Timer (Eko časovač)

V záujme úspory energie sa ohrev varnej zóny vypne pred signálom časomera odpočítavajúceho smerom nadol. Rozdiel v prevádzkovom čase závisí od varného stupňa a trvania procesu varenia.

### 6.3 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 - 3	Holandská omáčka; roztápanie: maslo, čokoláda, želatína.	5 - 25	Z času na čas premiešajte.
2 - 3	Tuhnutie: nadýchané omelety, pečené vajcia.	10 - 40	Varte s pokrievkou.
3 - 5	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.
5 - 7	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa.	20 - 45	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc vody. Počas prípravy kontrolujte množstvo vody.
7 - 9	Dusenie zemiakov a inej zeleniny.	20 - 60	Zakryte dno hrnce 1 – 2 cm vody. Počas prípravy kontrolujte hladinu vody. Pokrievku nechajte položenú na hrnci.
7 - 9	Príprava väčších množstiev jedla, omáčok a polievok.	60 - 150	Až 3 l tekutiny a prísady.

Varný stupeň	Použite na:	Čas (min)	Rady
9 - 12	Jemné smaženie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, rizzoly, klobásy, pečene, zäsmažka, vajcia, palacinky, šišky.	podľa potreby	V prípade potreby obráťte.
12 - 13	Silné smaženie, opečené zemiakové pyré, karé, steaky.	5 - 15	V prípade potreby obráťte.
14	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), hranolčeky.		

## 7. STAROSTLIVOSŤ 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. ODSTRÁŇOVANIE 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.

Problém	Možná príčina	Náprava
	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 poľa.
	Prestávka je zapnuté.	Pozrite si časť „Prestávka“.
	Na ovládacom paneli sú voda alebo tukové škvrny.	Vyčistite 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. Zaznie zvukový signál, keď je varný panel vypnutý.	Umiestnili ste niečo na jedno alebo viaceré senzorové polia.	Odstráňte daný predmet zo senzorových polí.
Varný panel sa vypne.	Umiestnili ste niečo na senzorové pole  .	Odstráňte daný predmet zo senzorového poľa.
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 zohriala, 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.
 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.
Pri dotyku senzorových polí nezaznejú žiadne zvuky.	Zvuky sú vypnuté.	Zapnite zvuky. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
 sa rozsvieti.	Je zapnuté Detská poistka alebo Blokovanie.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
 a číslo sa rozsvietia.	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.

Problém	Možná příčina	Náprava
 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. Uveďte údaje z typového štítku. Uveďte 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 záručnej brožúre.

## 9. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 9.1 Typový štítok

Model HRB64470XB  
Typ 60 HAD 56 AO

Sér. č. ....  
AEG

Č. výrobku (PNC) 949 492 637 00  
220 - 240 V/400 V 2N, 50 – 60 Hz  
Vyrobené v Rumunsku

7.1 kW



### 9.2 Špecifikácia varných zón

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	Priemer varnej zóny [mm]
Ľavý predný	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 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

Identifikácia modelu

HRB64470XB

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
Dĺžka (D) a šírka (Š) neokrúhlej varnej zóny	Pravý zadný	D 26.5 cm 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.

## 11. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. 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.....	166
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	168
3. NAMESTITEV.....	170
4. OPIS IZDELKA.....	172
5. VSAKODNEVNA UPORABA.....	173
6. NAMIGI IN NASVETI.....	176
7. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	177
8. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	178
9. TEHNIČNI PODATKI.....	179
10. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	180
11. SKRIB ZA OKOLJE.....	181

## 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.
- V primeru počene površine steklokeramične plošče izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. 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

#### **UPOZORNENIE!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

#### **UPOZORNENIE!**

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 nabrekanja.
- 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

nevidljiv material, da preprečite dostop do spodnjega dela.

- Ločevalna plošča mora povsem pokrivati področje pod kuhhalno ploščo.

## 2.2 Električne povezave

### UPOZORNENIE!

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 zaščitna 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

### UPOZORNENIE!

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 ali površino za odlaganje.
- Če je površina naprave počena, takoj odklopite napravo iz napajanja. S tem preprečite električni udar.
- Ko položite hrano v vroče olje, lahko olje pljuska na vse strani.

### UPOZORNENIE!

Nevarnost požara in eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlape. Plamenov ali segrelih predmetov ne približujte maščobam in olju, kadar kuhate z njimi.
- Hlapi, ki jih sprošča zelo vroče olje, lahko povzročijo spontani vžig.
- Rahljeno 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.

### UPOZORNENIE!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Vroče posode ne postavljajte na nadzorno ploščo.
- 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.
- Na napravo ne postavljajte aluminijaste folije.
- 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 Vzdrževanje in čiščenje

- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Preden se lotite čiščenja naprave, jo izklopite in počakajte, da se ohladi.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika in brizganja vode.
- Očistite napravo z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne

uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.

## 2.5 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen 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

### UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na lokalno upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.

## 3. NAMESTITEV

### UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 3.1 Pred namestitvijo

Pred namestitvijo kuhalne plošče, 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

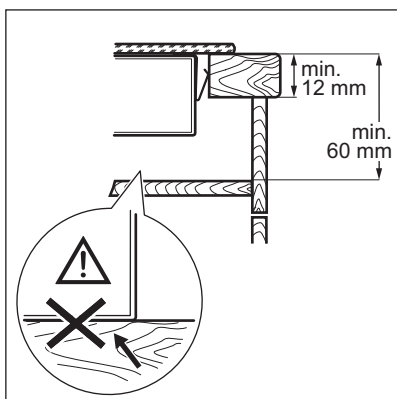
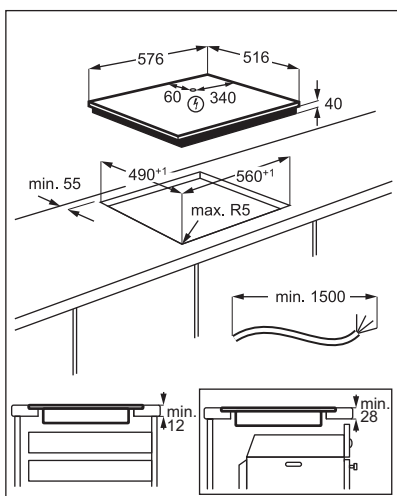
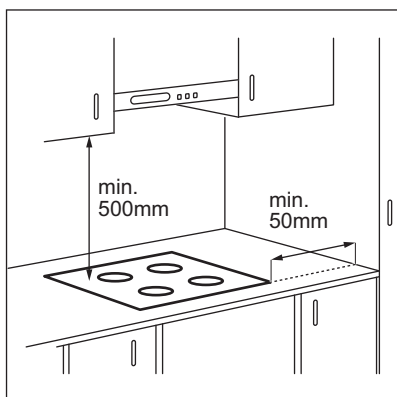
Vgradne kuhalne plošče se lahko uporabljajo samo po vgradnji v ustrezne vgradne enote in delovne površine, ki ustrezajo standardom.

### 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 pooblaščen servisni center. Priključni kabel sme zamenjati le usposobljen električar.

### 3.4 Montaža

Če nameščate kuhalno ploščo pod kuhinjsko napo, si oglejte navodila za namestitev nape za najmanjšo razdaljo med napravami.



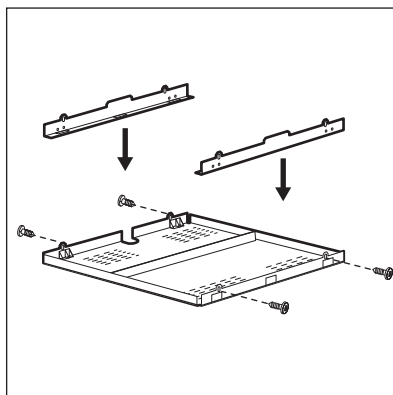
Videonavodila „Kako namestiti sevalno kuhhalno ploščo AEG – namestitev delovne površine“ poiščite tako, da vnesete polno ime, prikazano na spodnji sliki.



How to install your AEG  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Zaščitna omarica



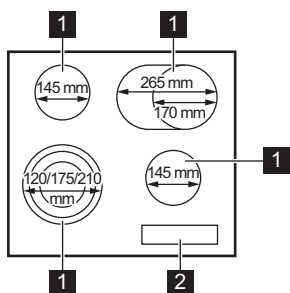
Če uporabljate zaščitno omarico (del dodatne opreme), zaščitno dno neposredno pod kuhhalno ploščo ni potrebno. Zaščitna omarica v nekaterih državah morebiti ni na voljo. Obrnite se na servisno službo.



Zaščitne omarice ne morete uporabiti, če kuhhalno ploščo namestite nad pečico.

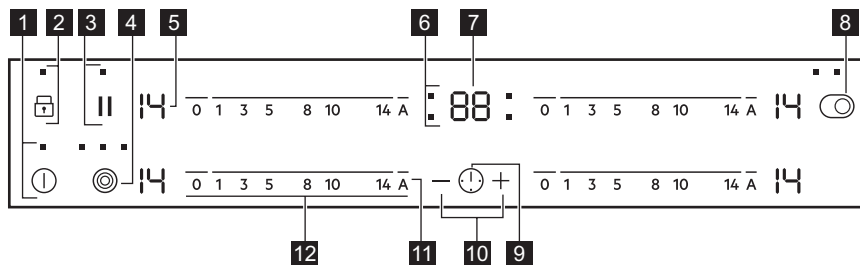
## 4. OPIS IZDELKA

### 4.1 Postavitev kuhalne površine








- 1 Kuhališče
- 2 Upravljalna plošča

### 4.2 Postavitev upravljalne plošče











Napravo upravljate s senzorskimi polji. Prikazovalniki, indikatorji in zvoki vas opozorijo na vklopljene funkcije.

Senzorsko polje	Funkcija	Opomba
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.
6 -	Indikatorji programske ure kuhališče	Prikaz, za katero kuhališče ste nastavili čas.
7 -	Prikazovalnik programske ure	Za prikaz časa v minutah.

Senzorsko polje	Funkcija	Opomba
8 	-	Za vklop in izklop zunanjega grelca.
9 	-	Za izbiro kuhališča.
10 	-	Za podaljšanje ali skrajšanje časa.
11 	Samodejno segrevanje	Za vklop in izklop funkcije.
12 	Upravljalna vrstica	Za nastavitev stopnje kuhanja.

### 4.3 Prikazovalniki stopnje kuhanja


Prikazovalnik	Opis
	Kuhališče je izklopljeno.
	Kuhališče deluje.
	Deluje funkcija Premor.
	Deluje funkcija Samodejno segrevanje.
	Prišlo je do okvare.
	OptiHeat Control (3-koračni indikator akumulirane toplote) : nadaljevanje kuhanja/ohranjanje toplote/akumulirana toplota.
	Deluje funkcija Ključavnica/ Varovalo za otroke.
	Deluje funkcija Samodejni izklop.

## 5. VSAKODNEVNA UPORABA

### UPOZORNENIE!

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 kuhalno ploščo, če:

- So vsa kuhališča izklopljena.

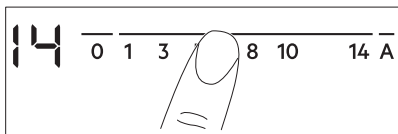
- Ne nastavite stopnje kuhanja po vklopu kuhalne plošče.
  - Ste nekaj polili ali položili na upravljalno ploščo za več kot 10 sekund (posodo, krpo itd.). Zasliši se zvočni signal in kuhalna plošča se izklopi. Odstranite predmet ali očistite upravljalno ploščo.
  - Ne izklopite kuhališča oziroma ne spremenite stopnje kuhanja. Po določenem času se prikaže  in kuhalna plošča se izklopi.
- Razmerje med stopnjo kuhanja in časom, po katerem se kuhalna plošča izklopi:**

Stopnja kuhanja	Kuhalna plošča se izklopi po
 1 - 3	6 urah
4 - 7	5 urah
8 - 9	4 urah
10 - 14	1,5 ure

### 5.3 Stopnja kuhanja




Za nastavev ali spremembo stopnje kuhanja:

Dotaknite se upravljalne vrstice na pravi stopnji kuhanja ali pa se s prstom pomikajte po upravljalni vrstici, dokler ne pridete do prave stopnje kuhanja.






### 5.4 OptiHeat Control (3-koračni indikator akumulirane toplote)

#### UPOZORNENIE!

 /  /  Dokler indikator sveti, obstaja nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote.

Indikatorji zasvetijo, ko je kuhališče vroče. Prikazujejo stopnjo akumulirane toplote za kuhališča, ki jih trenutno uporabljate:

-  - nadaljevanje kuhanja,
-  - ohranitev toplote,
-  - akumulirana toplota.

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 vklop drugega grelca:** ponovno se dotaknite . Prikaže se naslednji indikator.

**Za izklop zunanjega grelca:** dotikajte se simbola, dokler indikator ne izgine.





Ko vklopite kuhališče, a ne vklopite zunanjega grelca, lahko lučka, ki izhaja iz kuhališča, pokrije zunanji grelec. To ne pomeni, da je zunanji grelec vklopljen. Če želite preveriti, ali je grelec vklopljen, preverite indikator.

### 5.6 Samodejno segrevanje

S to funkcijo dosežete želeno stopnjo kuhanja v krajšem času. Ko je funkcija vklopljena, kuhališče na začetku deluje na najvišji stopnji kuhanja, nato pa nadaljuje z želeno stopnjo kuhanja.



Za vklop funkcije mora biti kuhališče hladno.

**Za vklop funkcije za kuhališče:** dotaknite se **A** (zasveti ). Takoj se dotaknite zelene stopnje kuhanja. Po 3 sekundah zasveti .

**Za izklop funkcije:** spremenite stopnjo kuhanja.

### 5.7 Programska ura


#### • Časovnik z odštevanjem ure


To funkcijo lahko uporabite za nastavev dolžine posameznega postopka kuhanja.


Najprej nastavite stopnjo kuhanja za kuhališče, nato pa funkcijo.

**Za nastavev kuhališča:** pritiskajte , dokler se ne prikaže indikator kuhališča.

**Za vklop funkcije:** dotaknite se **+** programske ure za nastavev časa (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 spremembo časa:** se dotaknite , da nastavite kuhališče. Dotaknite se **+** ali **-**.

**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 .


#### • CountUp Timer

S to funkcijo lahko nadzorujete, kako dolgo deluje kuhališče.


**Za nastavev kuhališča:** pritiskajte , dokler se ne prikaže indikator kuhališča.


**Za vklop funkcije:** dotaknite se **-** programske ure. Prikaže se **L<sup>P</sup>**. Ko začne utripati indikator kuhališča, se čas prišteva. Prikazovalnik preklaplja med **L<sup>P</sup>** in štetim časom (minutami).

**Če želite preveriti čas delovanja kuhališča:** se dotaknite , da nastavite kuhališče. Indikator kuhališča začne utripati. Prikazovalnik prikaže dolžino delovanja območja.

**Za izklop funkcije:** se dotaknite , in nato **+** ali **-**. Indikator kuhališča ugasne.

#### • Odštevalna ura

To funkcijo lahko uporabite, ko je kahalna 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 .



Funkcija ne vpliva na delovanje kuhališč.


## 5.8 Premor

Ta funkcija nastavi vsa vklopljena kuhališča na najnižjo nastavev 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 **||**.  
Kuhanja / hitrost ventilatorja.

## 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 . Vklupi se predhodna stopnja kuhanja.







Ko izklopite kahalno ploščo, izklopite tudi to funkcijo.



## 5.10 Varovalo za otroke


Funkcija preprečuje nehoten vklop kahalne plošče.

**Za vklop funkcije:** kahalno ploščo vklopite z dotikom polja . Ne nastavite nobene stopnje kuhanja. Štiri sekunde pritisnite .


Zasveti . Kuhalno ploščo izklopite z dotikom polja .

**Za izklop funkcije:** kuhalno ploščo vklopite z dotikom polja . Ne nastavite nobene stopnje kuhanja. Štiri sekunde pritisčajte .


Zasveti . Kuhalno ploščo izklopite z dotikom polja .





**Za izklop funkcije samo za en čas kuhanja:** kuhalno ploščo vklopite s .



Zasveti . Za štiri sekunde se dotaknite .

**V 10 sekundah nastavite stopnjo kuhanja.** Kuhalno ploščo lahko uporabljate. Ko kuhalno ploščo izklopite z dotikom polja , se funkcija ponovno vklopi.


## 5.11 OffSound Control (Izklop in vklop zvokov)


Izklopite kuhalno ploščo. Za tri sekunde se dotaknite . Zaslona se vklopi in izklopi. Za tri

sekunde se dotaknite . Prikaže se  ali . Dotaknite se  programske ure, da izberete nekaj od naslednjega:

-  - zvoki so izklopljeni.
-  - zvoki so vklopljeni.

Če želite potrditi svoj izbor, počakajte, da se kuhalna plošča samodejno izklopi.

Ko je funkcija nastavljena na , lahko zvok slišite samo v naslednjih primerih:

- ko se dotaknete ,
- ko se izklopi Odštevalna ura,
- ko se izklopi Časovnik z odštevanjem ure,
- ko postavite kaj na upravljalno ploščo.

## 6. NAMIGI IN NASVETI

### UPOZORNENIE!

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 kuhalno ploščo.
- Vedno bodite previdni, da posode ne drsite ali drgnete po robovih stekla, ker lahko okrušite ali poškodujete stekleno površino.



Posoda iz emajliranega jekla in z aluminijastim ali bakrenim dnom lahko na steklo-keramični plošči pusti barvno sled.


### 6.2 Öko Timer (Eko programska ura)

Za varčevanje z energijo se grelnik kuhališča izklopi prej, kot se oglasi programska ura. Razlika v času delovanja je odvisna od ravni stopnje kuhanja in trajanja kuhanja.

### 6.3 Poenostavljen vodnik za kuhanje



Podatki v razpredelnici so samo za primer.

Nastavitev se-grevanja	Uporabite za:	Čas (min.)	Namigi
 - 1	Kuhana živila ohranite topla.	po potrebi	Posodo pokrijte s pokrovom.
1 - 3	Holandska omaka, topljenje: maslo, čokolada, želatina.	5 - 25	Občasno premešajte.
2 - 3	Strjevanje: puhaste omelete, pečena jajca.	10 - 40	Kuhajte pokrito.
3 - 5	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.
5 - 7	Kuhajte zelenjavo, ribe in meso na pari.	20 - 45	Dodajte nekaj žlic vode. Med postopkom preverite količino vode.
7 - 9	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.
7 - 9	Kuhanje večje količine hrane, enolončnice in juhe.	60 - 150	Do 3 l tekočine s sestavinami.
9 - 12	Lahko cvrtje: zrezek, telečji cordon bleu, zarebnice, polpete, klobase, jetra, prežganje, jajca, palačinke, krofi.	po potrebi	Po potrebi obrnite.
12 - 13	Teško cvrtje, praženi krompir - Rösti, ledveni zrezki, zrezki.	5 - 15	Po potrebi obrnite.
14	Vrenje vode, kuhanje testenin, pečenje mesa (golaž, dušena pečenka), cvrtje krompirja.		

## 7. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



### UPOZORNENIE!

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.



### UPOZORNENIE!

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 bleščiče kovinsko obarvanje:** uporabite raztopino vode s kisom in očistite stekleno površino s krpo.

## 8. ODPRAVLJANJE TEŽAV








### UPOZORNENIE!

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 namestitvev.
Zasliši se zvočni signal in kuhalna plošča se izključi. 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.
	Kuhališče je vroče.	Pustite, da se kuhališče dovolj ohladi.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
 Na več območjih je temno področje.	Povsem normalno je, da je na več območjih temno področje.	
Upravljalna plošča se segreje na dotik.	Posoda je prevelika ali ste jo postavili preblizu upravljalne plošče.	Večjo posodo postavite na zadnje kuhališče, če je možno.
Ob dotiku senzorskih polj na plošči ni zvoka.	Zvočni signali so izklopljeni.	Vklopite zvočni signal. Oglejte si »Vsakodnevna uporaba«.
 se prižge.	Deluje funkcija Varovalo za otroke ali Ključavnica.	Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«.
 in prikaže se številka.	Na kuhalni plošči je napaka.	Izklopite kuhalno ploščo in jo po 30 sekundah ponovno vklopite. Če  znova zasveti, kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Po 30 sekundah kuhalno ploščo ponovno priključite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščen servisni center.
 se prižge.	Manjka druga faza električnega napajanja.	Preverite, ali je kuhalna 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 trimesno črkovno kodo za steklokeramično ploščo (v vogalu steklene površine) in sporočilo o

napaki, ki se prikaže. Poskrbite za pravilno upravljanje kuhalne 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 garancijski knjižici.

## 9. TEHNIČNI PODATKI

### 9.1 Ploščica za tehnične navedbe

Model HRB64470XB  
Vrsta 60 HAD 56 AO

Ser. št. ....  
AEG

Številka izdelka (PNC) 949 492 637 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Izdelano v: , Romuniji  
7.1 kW



## 9.2 Specifikacije kuhališč

Kuhališče	Nazivna moč (Najvišja nastavitve segrevanja) [W]	Premer kuhališča [mm]
Levo spredaj	2300	120 / 175 / 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

Identifikacija modela	HRB64470XB	
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.

## 11. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s

simbolom , ne odstranjajte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

## 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.....	182
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	184
3. INSTALACIÓN.....	187
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	188
5. USO DIARIO.....	190
6. CONSEJOS.....	193
7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	194
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	195
9. DATOS TÉCNICOS.....	196
10. EFICACIA ENERGÉTICA.....	197
11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	198

## 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 un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red 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 ni para depositar objetos.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la toma de corriente. Esto debe hacerse para evitar descargas eléctricas.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, puede saltar.

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendio y explosión.

- Las grasas y el aceite 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 muy 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 coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de control.
- 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.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro fundido, aluminio 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 Mantenimiento y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- No utilice agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

## 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.
- 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

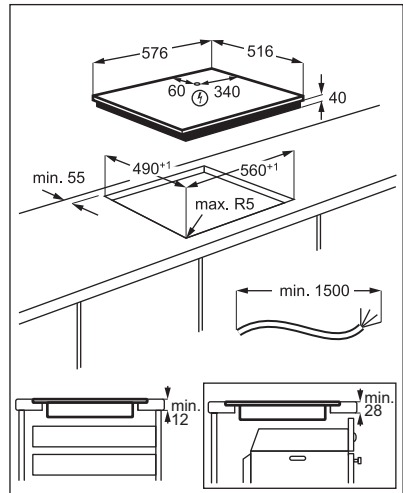
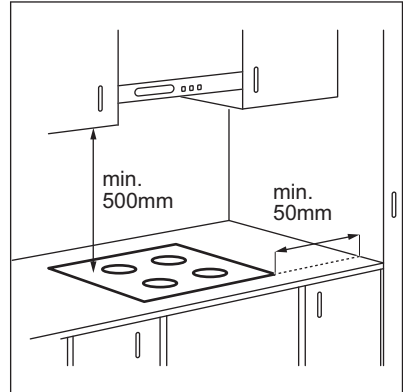
Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

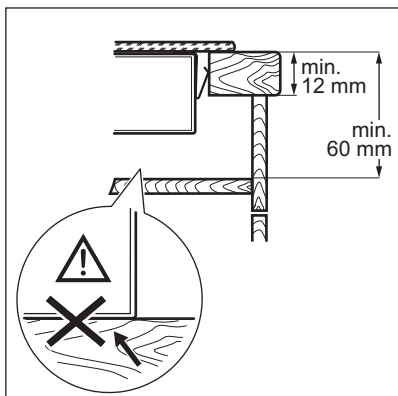
#### 3.3 Cable de conexión

- 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

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.

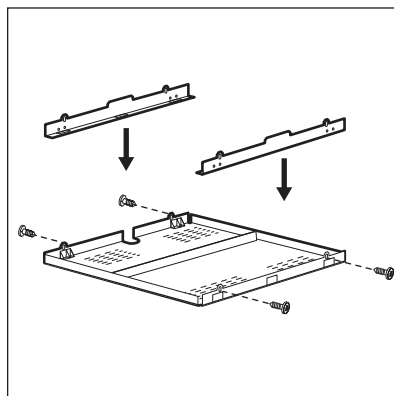


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
 Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Caja de protección



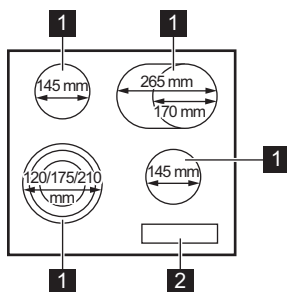
Si utiliza una caja de protección (accesorio adicional), el suelo protector directamente bajo la placa no es necesario. El accesorio de la caja de protección puede no estar disponible en algunos países. Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente.



No se puede utilizar la caja de protección si se instala la placa de cocción encima de un horno.

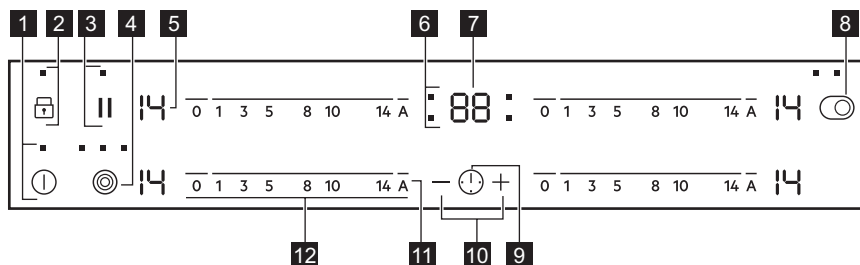
## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 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	Para activar y desactivar la placa.
2	Bloqueo/ Dispositivo de seguridad para niños	Para bloquear y desbloquear el panel de control.
3	Pausa	Para activar y desactivar la función.
4	-	Para activar y desactivar el anillo exterior.
5 -	Indicador del nivel de calor	Para mostrar el nivel de calor.
6 -	Indicadores de tiempo de las zonas de cocción	Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora.
7 -	Indicador del temporizador	Para mostrar la hora en minutos.
8	-	Para activar y desactivar el anillo exterior.
9	-	Para seleccionar una zona de cocción.
10	-	Para aumentar o disminuir el tiempo.
11	Calentamiento automático	Para activar y desactivar la función.
12 -	Barra de control	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.
	Pausa está en funcionamiento.

Pantalla	Descripción
	Calentamiento automático está en funcionamiento.
+ número	Hay un fallo de funcionamiento.
/  /	OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando / mantener 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:**

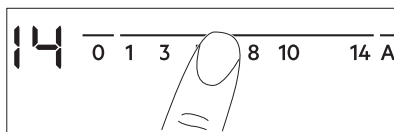
Ajuste del nivel de calor	La placa de cocción se apaga
1 - 3	6 horas
4 - 7	5 horas

Ajuste del nivel de calor	La placa de cocción se apaga
8 - 9	4 horas
10 - 14	1,5 hora

### 5.3 Ajuste de temperatura

Para ajustar o cambiar la temperatura:

Toque la barra de control en el ajuste de temperatura adecuado o desplace el dedo a lo largo de la barra de control hasta llegar al ajuste de temperatura adecuado.



### 5.4 OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)

#### ADVERTENCIA!

/ / Mientras se enciende el indicador, existe riesgo de quemaduras por el calor residual.

Los indicadores aparecen cuando una zona de cocción está caliente. Muestran el nivel de calor residual de las zonas de cocción que está usando:

- continuar cocinando,

 - mantener caliente,

 - calor residual.

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 activar otro anillo:** toque  de nuevo. Aparece el indicador correspondiente.

**Para desactivar el anillo exterior:** toque el símbolo hasta que desaparezca el indicador.





Si activa la zona de cocción pero no activa el anillo exterior, la luz que sale de la zona puede cubrir el anillo exterior. Esto no significa que el anillo exterior esté activado. Para ver si el anillo está activado, compruebe el indicador.

## 5.6 Calentamiento automático

Utilice la función para obtener el ajuste de temperatura deseado en menos tiempo. Cuando la función está activada, la zona de cocción opera al principio al valor de temperatura más alto y después continúa con el ajuste de temperatura deseado.



Para activar la función, la zona de cocción debe estar fría.

**Para activar la función para una zona de cocción:** toque **A** (se enciende ). Toque inmediatamente el ajuste de temperatura al valor que desee. Después de 3 segundos se enciende .


**Para desactivar la función:** cambie el ajuste de temperatura.

## 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:** toque la parte **+** del temporizador para programar 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 modificar el tiempo:** toque  para seleccionar la zona de cocción. Toque **+** o **-**.

**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 .




- **CountUp Timer**

Puede utilizar esta función para supervisar la duración de funcionamiento de la zona de cocción.


**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:** toque  del temporizador;  aparece. La cuenta de cronómetro comienza cuando el indicador de la zona de cocción empieza a parpadear. La pantalla alterna entre  y el tiempo transcurrido (minutos).

**Para ver el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción:** toque  para seleccionar la zona de cocción. El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear. La pantalla muestra cuánto tiempo ha estado funcionando la zona.

**Para desactivar la función:** toque  y después  o . El indicador de la zona de cocción desaparece.

#### • 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 .



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.

### 5.11 OffSound Control (Activación y desactivación de los sonidos)

Apague la placa de cocción. Toque  durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga. Toque  durante 3 segundos.  o  se encienden. Toque  en el temporizador para seleccionar una de las siguientes opciones:

-  - el sonido se desactiva
  -  - el sonido se activa
- Para confirmar su selección, espere hasta que la placa de cocción se desactive automáticamente.

Cuando esta función se ajusta en , solo se oye el sonido cuando:

- se toca 
- el Avisador baja
- el Temporizador de cuenta atrás baja
- se coloca algo en el panel de control.

## 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 Öko Timer (Temporizador Eco)

Con el fin de ahorrar energía, la resistencia de la zona de cocción se apaga antes de que suene la señal del temporizador de cuenta atrás. La diferencia en el tiempo de utilización depende de la temperatura de calentamiento y de la duración de la cocción.

### 6.3 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.
1 - 3	Salsa holandesa, fundir: mantequilla, chocolate o gelatina.	5 - 25	Mezcla de vez en cuando.
2 - 3	Solidificar: tortillas esponjosas, huevos al plato.	10 - 40	Cocina el plato con una tapa.

Ajuste de temperatura	Usar para:	Tiempo (min)	Consejos
3 - 5	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.
5 - 7	Verduras al vapor, pescado, carne.	20 - 45	Añada unas cucharadas de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso.
7 - 9	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.
7 - 9	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 l de líquido más los ingredientes.
9 - 12	Fritura ligera: escalopes, cordon bleu de ternera, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, rebozados, huevos, tortitas, rosquillas.	según sea necesario	Dele la vuelta cuando sea necesario.
12 - 13	Fritura fuerte: hash browns, filetes de lomo, bistecs.	5 - 15	Dele la vuelta cuando sea necesario.
14	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), patatas fritas.		

## 7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

### 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".
Se oye un pitido constante.	Hay agua o grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
	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. 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 	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.
	La zona está caliente.	Deje que la zona se enfríe lo suficiente.
 Hay un área oscura en la zona múltiple.	Es normal que haya una zona oscura en la zona múltiple.	

Problema	Posible causa	Solución
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.
No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.	Los sonidos están desactivados.	Active los sonidos. Consulte "Uso diario".
 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 servicio autorizados figuran en el folleto de garantía.

## 9. DATOS TÉCNICOS

### 9.1 Placa de datos técnicos

Modelo HRB64470XB  
Tipo 60 HAD 56 AO

Nº serie: .....  
AEG

Número de producto (PNC) 949 492 637 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Fabricado en: Rumanía

7.1 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	1600 / 2300 / 3000	120 / 175 / 210

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de temperatura máx.) [W]	Diámetro de la zona de cocción [mm]
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. EFICACIA ENERGÉTICA

### 10.1 Información del producto

Identificación del modelo	HRB64470XB	
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 Trasera izquierda Parte del. der.	21.0cm 14.5cm 14.5cm
Largo (L) y ancho (A) de la zona de cocción no circular	Parte tras. der.	L26.5cm A17.0cm
Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Delantera izquierda Trasera izquierda Parte del. der. Parte tras. der.	194.9Wh/kg 188.0Wh/kg 188.0Wh/kg 191.6Wh/kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)	190.6Wh/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.

## 11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto 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.....	199
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	201
3. INSTALLATION.....	203
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	205
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	206
6. RÅD OCH TIPS.....	209
7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	210
8. FELSÖKNING.....	211
9. TEKNISKA DATA.....	212
10. ENERGIEFFEKTIVITET.....	213
11. MILJÖSKYDD.....	213

## 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 matlagning 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.
- **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!** Tillagningsprocessen 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 inbyggnadsstrukturen.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Om keramik-/glasytan är sprucken ska produkten stängas av nätsladden dras ur. 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.
- **VARNING!** 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

#### **VARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

#### **VARNING!**

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 täckta 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 kokkärler 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 kokkåret, när du ansluter apparaten till ett eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningsladdar.
- 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. Kontaktöppningen 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 skyddsfilmm (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 har kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Koppla omedelbart bort produkten från eluttaget om ytan på produkten är sprucken. På detta sätt förhindrar du elstötar.
- När du lägger maten i het olja kan den stänka.

### **WARNING!**

Risk för brand och explosion.

- Fetter och olja kan avge brandfarliga 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 mycket 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 är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

**⚠ VARNING!**

Risk för skador på produkten.

- Låt inte 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.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten.
- 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 ytmaterialiet försämras.
- Stäng av produkten och låt den kallna före rengöring.
- Använd inte vattenspray och ånga för att rengöra produkten.
- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte slipande produkter, repande

rengöringstussar, lösningsmedel eller metallföremål.

## 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

**⚠ VARNING!**

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta din kommun för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

# 3. INSTALLATION

**⚠ VARNING!**

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

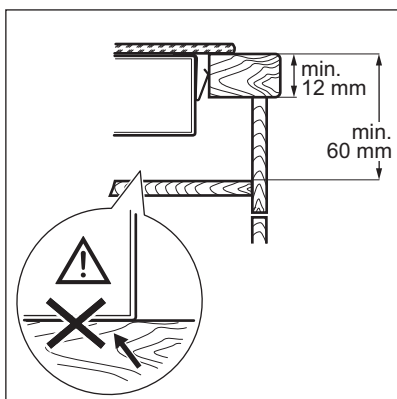
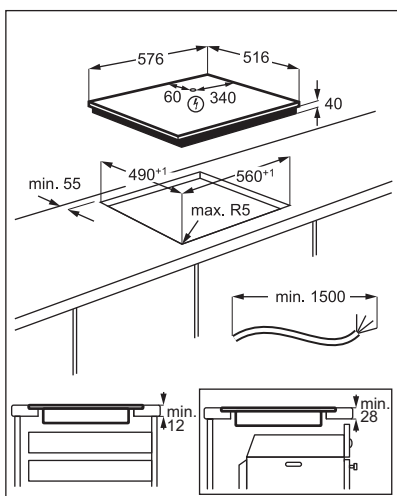
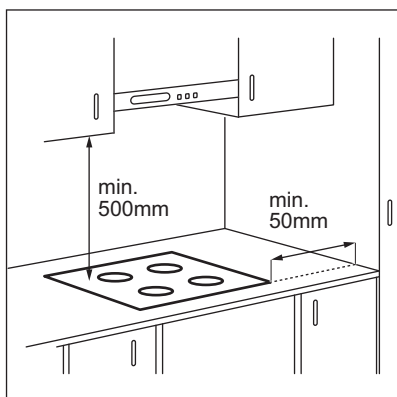
Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

## 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

Om du installerar hällen under en köksfläkt, se monteringsanvisningarna för fläkten angående minsta avstånd mellan produkterna.



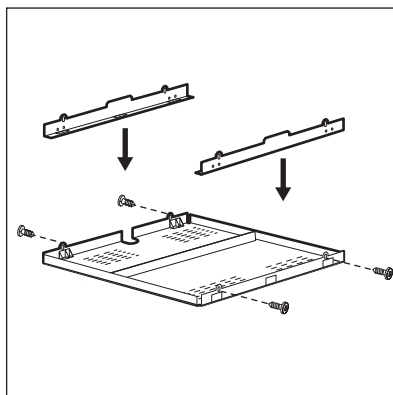
Hitta videoguiden "Så installerar du din glaskeramikhäll från AEG – bänkinstallation" genom att skriva ut det fullständiga namnet som visas i figuren nedan.



How to install your AEG  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Skyddslåda



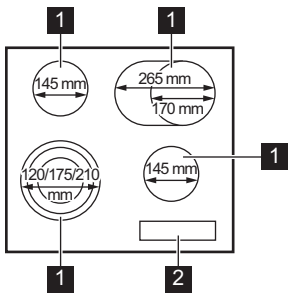
Om en skyddslåda (extra tillbehör) används, behövs inte skyddsplåten direkt under hällen. Skyddslådan (tillbehör) levereras inte i alla länder. Kontakta kundtjänst.



Skyddslådan kan inte användas om hällen monteras ovanför en ugn.

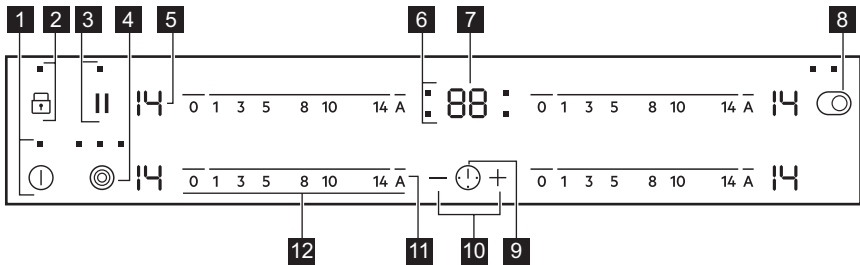
## 4. PRODUKTBESKRIVNING

### 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	På/Av	För att aktivera och avaktivera hällen.
2	Knapplös/ Barnlös	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 kokzoner-na	För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.
7 -	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
8	-	För att aktivera och inaktivera ytterringen.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
9 	-	För att välja kokzon.
10 	-	För att öka eller minska tiden.
11 	Automatisk uppvärmning	För att aktivera och avaktivera funktionen.
12 	Inställningslist	För inställning av värmeläge.

### 4.3 Visningar av värmeinställning


Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
	Kokzonen är på.
	Paus är på.
	Automatisk uppvärmning är på.
	Ett fel har uppstått.
	OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.
	Knapplös / Barnlös 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:**

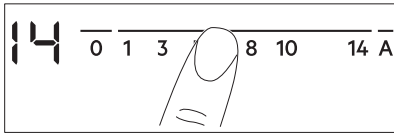
Värmeinställning	Hällen stängs av efter
 , 1 - 3	6 timmar

Värmeinställning	Hällen stängs av efter
4 - 7	5 timmar
8 - 9	4 timmar
10 - 14	1,5 timme

### 5.3 Värmeläge

För inställning eller ändring av värmeläge:

Tryck på inställningslisten vid rätt värmeläge eller flytta fingret längs med inställningslisten tills du når rätt värmeläge.



### 5.4 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)

#### ⚠ VARNING!

☐ / ☐ / ☐ Så länge indikatorn lyser finns det risk för brännskador från restvärme.

Indikatorerna visas när en kokzon är varm. Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande:

- ☐ - fortsatt tillagningen
- ☐ - varmhållning
- ☐ - restvärme.

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 ringarna

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 aktivera en annan ring:** tryck på ☉ igen. Den efterföljande indikatorn visas.

**För att avaktivera den yttre värmezonen:** tryck på symbolen tills -indikatorn släcks.



När du aktiverar kokzonen men inte den yttre värmezonen kan lampan som kommer ut från zonen täcka den yttre värmezonen. Det betyder inte att den yttre ringen är aktiverad. Kontrollera indikatorn för att se om ringen är aktiverad.

### 5.6 Automatisk uppvärmning

Aktivera funktionen för att få önskad värmeinställning på kortare tid. När den är på, fungerar kokzonen på den högsta inställningen i början och fortsätter därefter på önskad värmeinställning.



För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

#### För att aktivera funktionen för en kokzon:

tryck på A (☐ tänds). Tryck direkt på önskat värmeläge. Efter 3 sekunder tänds ☐.


**För att inaktivera funktionen:** ändra värmeläget.


### 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.

**Aktivera funktionen:** tryck på  på 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.

**Ändra tiden:** tryck på  för att ställa in kokzonen. Tryck på  eller .

**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 .


#### • CountUp Timer




Den här funktionen kan användas för att kontrollera hur länge kokzonen är igång.

**Ställa in kokzonen:** tryck på  flera gånger tills indikatorn för en kokzon tänds.


**Aktivera funktionen:** tryck på  på timern.  släcks. När indikatorn för kokzonen börjar blinka räknas tiden upp. Displayen växlar mellan  och räknad tid (i minuter).




**För att se hur länge kokzonen är igång:**


tryck på  för att ställa in kokzonen. Kokzonens indikator börjar blinka. Displayen visar hur länge kokzonen har varit igång.

**För att avaktivera funktionen:** tryck på  och därefter på  eller . Kokzonens indikator slocknar.

#### • Signalur

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 .




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 .

Föregående värmeläge släges tänds.

## 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.

## 5.11 OffSound Control (Aktivera och inaktivera ljud)

Stäng av hällen. Tryck på i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks. Tryck på i 3

sekunder. eller tänds. Tryck på på timern för att välja något av följande:

- – ljudet är avstängt
- – ljudet är på

Vänta tills hällen stängs av automatiskt för att bekräfta ditt val.

När denna funktion är inställd på hör du endast ljuden när:

- du trycker på
- Signalur är klar
- Nedräkningstimer är klar
- du ställer något på kontrollpanelen.

## 6. RÅD OCH TIPS

### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Kockärl

- För att undvika överhettning och förbättra zonernas prestanda måste kockäret vara så tjockt och platt som möjligt.
- Se till att kockärets botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.
- Var alltid försiktig så att du inte låter kockäret glida eller gnugga mot glasets kanter och hörn eftersom det kan orsaka sprickor eller skador på glasytan.

### 

Kockärl av emaljerat stål med aluminium- eller kopparbotten kan orsaka färgskiftning på glaskeramiken.

### 6.2 Öko Timer (Eco Timer)

För att spara energi inaktiveras kokzonen före signalen från nedräkningstimeren. Skillnaden i användningstiden beror på den inställda värmenivån och tillagningstiden.

### 6.3 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 kockäret.

Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
1 - 3	Hollandaisesås, smält: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om då och då.
2 - 3	Tillaga: fluffiga omeletter, bakade ägg.	10 - 40	Tillaga med locket på.
3 - 5	Sjud ris och mjölkätter, värm färdiglagade rätter.	25 - 50	Tillsätt minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
5 - 7	Stuva grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under processens gång.
7 - 9	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.
7 - 9	Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
9 - 12	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu-kalkv kött, kotletter, risbiffar, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar.	vid behov	Vänd när det behövs.
12 - 13	Intensiv stekning, rårakor, ryggbiffar, biffar.	5 - 15	Vänd när det behövs.
14	Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, grytstek), fritera 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 skrapan endast som ett extra verktyg för glasrengöring efter standardrengöringsproceduren.

### 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

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 8.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att hällen 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 inställningen för uppvärmning 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.	Den elektriska anslutningen är felaktig.	Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.
En ljudsignal hörs och hällen stängs av. En ljudsignal hörs när hällen stängs av.	Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen  .	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
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.
 Det finns ett mörkt område på multizonen.	Det är normalt att det finns ett mörkt område på multizonen.	

Problem	Möjlig orsak	Avhjälpa felet
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 zoner om möjligt.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudet är avaktiverat.	Aktivera ljudet. Se "Daglig användning".
 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 hällen är korrekt ansluten till strömförsörjningen. Ta bort säkring, vänta en minut och sätt i den igen.

## 8.2 Om du inte kan avhjälpa felet...

Kontakta din återförsäljare eller auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på märkskylten. 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 garantihäftet.

## 9. TEKNISKA DATA

### 9.1 Produktdekal

Modell HRB64470XB  
Typ 60 HAD 56 AO

Serienr.....  
AEG

PNC 949 492 637 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Tillverkad i: Rumänien

7.1 kW  


### 9.2 Data för kokzoner

Kokzon	Nominell effekt (max värmeinställning) [W]	Kokzonens diameter [mm]
Vänster fram	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Vänster bak	1200	145
Höger fram	1200	145
Höger bak	1500 / 2400	170 / 265

För optimalt matlagingsresultat använd inte kokkärl med större diameter än på kokzonen.

## 10. ENERGIEFFEKTIVITET

### 10.1 Produktinformation

Modellidentifiering	HRB64470XB	
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.

## 11. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng

inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.





**aeg.com**

867379636-C-482024



**CE**