**HK654070FB**

<b>SQ</b>	Udhézimet pér përdorim   <b>Vatér gatimi</b>	2
<b>BG</b>	Ръководство за употреба   <b>Плоча</b>	18
<b>HR</b>	Upute za uporabu   <b>Ploča za kuhanje</b>	35
<b>CS</b>	Návod k použití   <b>Varná deska</b>	51
<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing   <b>Kookplaat</b>	67
<b>ET</b>	Kasutusjuhend   <b>Pliidiplaat</b>	84
<b>FR</b>	Notice d'utilisation   <b>Table de cuisson</b>	99
<b>DE</b>	Benutzerinformation   <b>Kochfeld</b>	117
<b>KA</b>	მომხმარებლის სახელმძღვანელო   <b>ღუმლის ზედაპირი</b>	135
<b>HU</b>	Használati útmutató   <b>Főzőlap</b>	153
<b>LV</b>	Lietošanas instrukcija   <b>Plīts</b>	170
<b>LT</b>	Naudojimo instrukcija   <b>Kaitlentė</b>	186
<b>MK</b>	Упатство за ракување   <b>Плоча за готвење</b>	202
<b>RO</b>	Manual de utilizare   <b>Plită</b>	220
<b>RU</b>	Инструкция по эксплуатации   <b>Варочная панель</b>	236
<b>SR</b>	Упутство за употребу   <b>Плоча за кување</b>	254
<b>SK</b>	Návod na používanie   <b>Varný panel</b>	271
<b>SL</b>	Navodila za uporabo   <b>Kuhalna plošča</b>	287
<b>UK</b>	Інструкція   <b>Варильна поверхня</b>	303

## PËR REZULTATE PERFEKTE

Faleminderit që keni zgjedhur këtë produkt AEG. Ne e kemi krijuar atë për t'ju ofruar performancë të përsosur për shumë vite, me teknologji novatore që ndihmojnë në thjeshtimin e jetës - veçori që mund të mos i gjeni në pajisjet e zakonshme. Kushtojini pak minuta leximit për ta shfrytëzuar sa më mirë.

Vizitonit faqen tonë të internetit për:



Të marrë këshilla mbi përdorimin, broshura, informacion rreth zgjidhjes së problemeve, shërbimit dhe riparimit  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)



Regjistrojeni produktin për shërbim më të mirë:  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Blini aksesorë, pjesë konsumi dhe pjesë origjinale këmbimi për pajisjen:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## KUJDESI DHE SHËRBIMI NDAJ KLIENTIT

Përdorni gjithmonë pjesë këmbimi origjinale.

Kur kontaktoni Qendrën tonë të Autorizuar të Shërbimit, sigurohuni që të keni në dispozicion të dhënat e mëposhtme: Modeli, PNC, numri serial.

Ky Informacioni mund të gjendet në pllakën e klasifikimit.

⚠ Paralajmërim / Të dhëna rreth sigurisë dhe kujdesit

ⓘ Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

leaf icon Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

## PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	2
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	5
3. INSTALIMI.....	7
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	8
5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	10
6. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	13
7. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	14
8. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	14
9. TË DHËNAT TEKNIKE.....	16
10. EFKASITETI ENERGJETIK.....	17
11. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	17

## 1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

Përpara instalimit dhe përdorimit të pajisjes, lexoni me kujdes udhëzimet e ofruara. Prodhuesi nuk është përgjegjës për lëndimet apo dëmet si rezultat i instalimit apo përdorimit të

papërshtatshëm. Gjithmonë mbajini udhëzimet në një vend të sigurt dhe ku mund të arrihen lehtë për t'iu referuar në të ardhmen.

## **1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave vulnerabël**

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftesi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftesi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përvèçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.
- Fëmijët duhet të mbikëqyren për tu siguruar që ata të mos luajnë me pajisjen dhe.
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë kohës që ajo është në përdorim dhe kur ftohet.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ai duhet aktivizuar.
- Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes pa mbikëqyrje.

## **1.2 Siguria e përgjithshme**

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.
- Kjo paisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.
- Kjo paisje mund të përdoret në: zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.

- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të keni kujdes që të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse.
- PARALAJMËRIM: Gatimi i pamonitoruar me yndyrë ose vaj mbi pianurë mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të shkaktojë zjarr.
- Mos përdor kurrë ujë për të shuar zjarrin nga gatimi. Fik paisjen dhe mbuloji flakët me, p.sh. një batanije apo kapak.
- PARALAJMËRIM: Pajisja nuk duhet të furnizohet përmes një pajisjeje të jashtme ndezëse, si p.sh. kohëmatës, apo të lidhet me një qark që ndizet dhe fiket rregullisht nga një mjet.
- KUJDES: Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret. Proseset e shkurtra të gatimit duhet të mbikëqyren vazhdimisht.
- PARALAJMËRIM: Rrezik zjarri: Mos ruani artikuj mbi sipërfaqet e gatimit.
- Objektet metalike si thikat, pirunët, lugët dhe kapakët nuk duhet të vendosen mbi sipërfaqen e pianurës, sepse mund të nxehen.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Nëse sipërfaqja prej qeramike/xhami kriset, fikeni pajisjen për dhe shkëputeni nga rryma elektrike. Në rast se pajisja është e lidhur me rrymën elektrike direkt duke përdorur kuti lidhëse, hiqeni siguresën për të shkëputur pajisjen nga furnizimi me rrymë. Në çdo rast, kontaktoni me Qendrën e Autorizuar të Shërbimit.
- Për të shmanjur rreziqet, nëse kablloja e furnizimit është e dëmtuar, ajo duhet zëvendësuar nga prodhuesi, shërbimi i autorizuar ose persona me kualifikim të ngjashëm.
- PARALAJMËRIM: Përdorni vetëm mbrojtëset e pianurës të përcaktuara nga prodhuesi i pajisjes së gatimit ose të cilësuara si të përshtatshme nga ky i fundit në udhëzimet e përdorimit, ose mbrojtëset e pianurës të integruara në

pajisje. Përdorimi i mbrojtëseve të papërshtatshme mund të shkaktojë aksidente.

## 2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

### 2.1 Instalimi

#### PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

#### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose dëmtim i pajisjes.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Ruani largësitetë minimale nga pajisjet dhe njësitet e tjera.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
- Mbyllini sipërfaqet e prera të dollapit me një izolues për të mos lejuar që lagështira të shkaktojë fryrje.
- Mbroni pjesën e poshtme të pajisjes nga avulli dhe lagështira.
- Mos e instaloni pajisjen pranë dyerve ose nën dritare. Duke vepruar kështu do të parandaloni rënien e enëve të nxehtha të gatimit nga pajisja kur hapet dera ose dritarja.
- Nëse pajisja instalohet mbi sirtarë sigurohuni që hapësira mes pjesës së poshtme të pajisjes dhe sirtarit të sipërm, të jetë e mjaftueshme për qarkullimin e ajrit.
- Pjesa e poshtme e pajisjes mund të nxehet. Sigurohuni që të instaloni një panel të veçantë prej kompensate, material për bango kuzhine ose materiale të tjera që nuk digjen poshtë pajisjes për të parandaluar që të prekë poshtë.
- Paneli i ndarjes duhet të mbulojë plotësisht zonën nën pianurë.

### 2.2 Lidhja elektrike

#### PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhet të bëhen nga një elektricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet të tokëzohet.
- Përpara se të kryeni ndonjë veprim, sigurohuni që pajisja të jetë shkëputur nga rrryma.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Sigurohuni që pajisja të instalohet në rregull. Kabloja ose spina elektrike e lirë ose e papërshtatshme (nëse ka) mund ta nxehë shumë terminalin.
- Përdorni kabllon e duhur elektrike.
- Mos lejoni të ngatërrohet kabloja elektrike.
- Sigurohuni që të jetë instaluar tokëzimi.
- Vendoseni kabllon në mbërthyesen e lirimit të tensionit.
- Sigurohuni që kabloja ose spina elektrike (nëse ka) të mos prekë pajisjen e nxehë ose enët e nxehtha të gatimit, kur e lidhni pajisjen në prizë.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kabll zojtatuese.
- Sigurohuni që të mos dërmtoni spinën ose kabllon elektrike (nëse vlen për rastin) ose në kabllon elektrike. Kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit ose me një elektricist për ndërrimin e kabllos elektrike të démtuar.
- Mbrotja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluara duhet të shtërgohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kabloja elektrike. Gjithmonë

- tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vdhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.

## 2.3 Përdorimi

### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Hiqni të gjithë paketimin, etiketimin dhe filmin mbrojtës (nëse ka) para përdorimit për herë të parë.
- Sigurohuni që vendet e ventillimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Vendosni zonën e gatimit në “fikur” pas çdo përdorimi.
- Mos vendosni takëmë ose kapakë tenxheresh në zonat e gatimit. Ato mund të nxehen.
- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujin.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Nëse sipërfaqja e pajisjes është e plasaritur, shkëputeni menjëherë pajisjen nga priza. Bëni këtë për të parandaluar ndonjë tronditje elektrike.
- Kur futni ushqim në ujë të nxehë, mund të krijohen spërkatje.

### PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe shpërthimi

- Yndyrat dhe vajrat kur nxehen mund të lëshojnë avuj të ndezshëm. Mbajini flakët ose objektet e nxehura larg yndyrave dhe vajrave kur gatuani me ato.
- Avujt e çliruar nga vajrat e nxehë mund të shkaktojnë djegje spontane.

- Vajrat e përdorur që përbajnjë mbetje ushqimesh mund të shkaktojnë zjarr të temperaturë më të ulët sesa vajrat e përdorur për herë të parë.
- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.

### PARALAJMËRIM!

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Mos i mban enët e nxehta të gatimit në panelin e kontrollit.
- Mos vendosni kapak të nxehët tiganë në një sipërfaqen e xhamit të pianurës.
- Mos i lini enët e gatimit të thahen duke zier.
- Bëni kujdes të mos lini sende apo enë gatimi të bien mbi pajisje. Sipërfaqja mund të dëmtohet.
- Mos i aktivizoni zonat e gatimit me enë bosh apo pa enë fare.
- Mos vendosni fletë alumini në pajisje.
- Enët e gatimit prej gize, alumini apo me fund të dëmtuar mund të shkaktojnë gjërvishje në xham / qeramikën e xhamit. Ngrijini gjithnjë lart këto sende kur t'ju duhet t'i lëvizni në sipërfaqen e gatimit.

## 2.4 Kujdesi dhe pastrimi

- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Fikeni pajisjen dhe lëreni të ftohet para se ta pastroni.
- Mos përdorni ujë me spërkatje dhe avull për të pastruar pajisjen.
- Pastrojeni pajisjen me një leckë të butë të lagësht. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gjerryese, materiale pastruese të ashpra, tretës ose objekte metalike.

## 2.5 Shërbimi

- Për të riparuar pajisjen kontaktoni me qendrën të autorizuar të shërbimit. Përdorni vetëm pjesë rezervë originale.
- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshëpiake, si p.sh. temperaturë,

dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme pë ndriçim në ambiente shtëpiake.

## 2.6 Hedhja

### ⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

## 3. INSTALIMI

### ⚠ PARALAJMËRIM!

Referojuni kapituve për sigurinë.

### 3.1 Përpara instalimit

Përpara se të instaloni pianurën, shkruani informacionin e mëposhtëm nga pllaka e specifikimeve. Plaka e specifikimeve gjendet në pjesën e poshtme të pianurës.

Numri i serisë .....

### 3.2 Planurat inkaso

Pianurat inkaso përdorini vetëm pasi ta keni montuar pianurën siç duhet në njësitet inkaso dhe në planin e punës, sipas standardeve në fuqi.

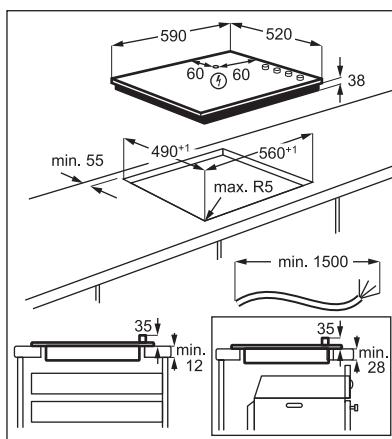
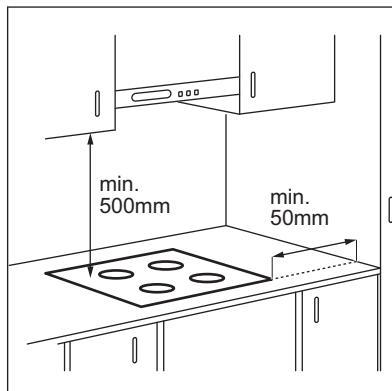
### 3.3 Kablloja e linjës

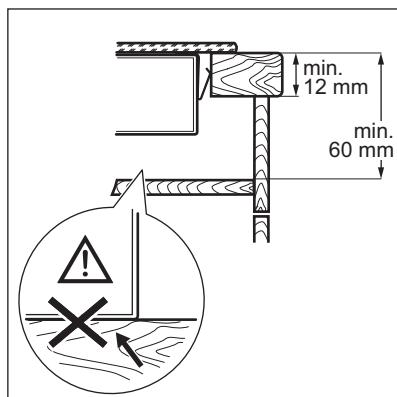
- Pianura vjen me një kabllo të lidhjes.
- Për të zëvendësuar kabllon e dëmtuar elekrike, përdorni llojin e kabllos: H05V2V2-F e cila duron një temperaturë prej 90 °C ose më të lartë. Kontaktoni një Qendër të Autorizuar të Shërbimit. Kablloja elekrike duhet zëvendësuar vetëm nga një elektroicist i kualifikuar.

### 3.4 Montimi

Nëse e instaloni pianurën nën një aspirator, shikoni udhëzimet e instalimit të aspiratorit për distancën minimale mes pajisjeve.

- Kontaktoni autoritetin tuaj vendor për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.
- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidheni atë.





Gjeni videoen udhëzuese "Si të montoni pianurën me rezatim AEG - Montimi i banakut" duke shkruar emrin e plotë të treguar në grafikën më poshtë.

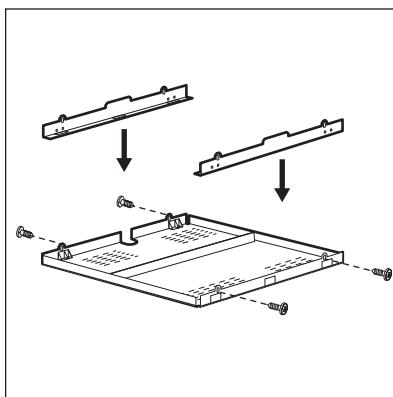


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Kutia e mbrojtjes



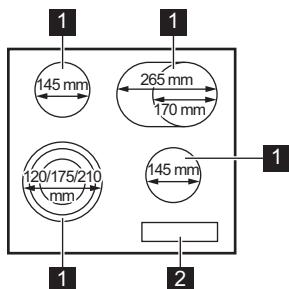
Nëse përdorni një kuti mbrojtëse (aksesor shtesë), dyshemëja mbrojtëse direkt nën pianurë nuk është e nevojshme. Aksesori kuti mbrojtëse mund të mos ofrohet në disa shtete. Kontaktoni me shërbimin e mbështjetës së klientit.



Nëse e instaloni vatrën mbi një furrë, nuk mund të përdorni kutinë mbrojtëse.

## 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

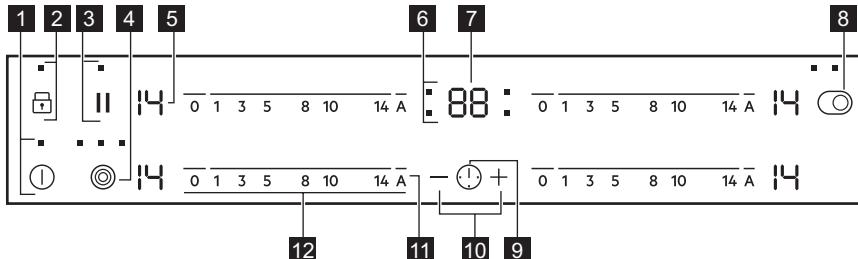
### 4.1 Skema e sipërfaqes së gatimit



1 Zona e gatimit

2 Paneli i kontrollit

## 4.2 Paraqitja e panelit të kontrollit



Përdorni fushat me sensor për të përdorur pajisjen. Ekranet, treguesit dhe sinjalet akustike tregojnë se cilat funksione përdoren.

Fusha e sensorit	Funksioni	Komenti
1	(I)	Aktiv /Joaktiv
2	🔒	Kycje / Pajisja për sigurinë e fëmijës
3		Pauzë
4	⌚	-
5	-	Ekrani i cilësimit të nxehësisë
6	-	Treguesit e kohëmatësit në zonat e gatimit
7	-	Ekrani i kohëmatësit
8	⌚	-
9	⌚	-
10	+/-	-
11	A	Nxehja automatike
12	-	Shiriti i komandimit

## 4.3 Ekrani e cilësimit të nxehësisë

Ekrani	Përshtkimi
()	Zona e gatimit është e çaktivizuar.
(I) - 14	Zona e gatimit është në punë.
(U)	Pauzë është aktive.

Ekrani	Përshkrimi
	Nxehja automatike është aktive.
+ numri	Ka një keqfunkcionim.
/  /	OptiHeat Control (treguesi 3-hapësh i nxehësisë së mbetur): vazhdoni gatimin/mbani ngrohtë/nxehësia e mbetur.
	Kyçje / Pajisja për sigurinë & fëmijës vihet në punë.
	Fikja automatike është aktive.

## 5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 5.1 Aktivizimi dhe çaktivizimi

Prekni për 1 sekondë për ta aktivizuar ose për ta çaktivizuar vatrën e gatimit.

### 5.2 Fikja automatike

#### Funksioni e çaktivizon pianurën automatikisht nëse:

- të gjitha zonat e gatimit janë të çaktivizuara,
- nuk cilësoni nxehësinë pasi aktivizoni pianurën,
- derdhni ose futni diçka në panelin e kontrollit për më shumë se 10 sekonda, (tavë, leckë, etj.). Bie një sinjal akustik dhe pianura çaktivizohet. Hiqni objektin ose pastroni panelin e kontrollit.
- nuk e çaktivizoni një zonë gatimi ose ndryshoni cilësimin e nxehësisë. Pas pak kohe shfaqet dhe pianura çaktivizohet.

Lidhja ndërmjet cilësimit të nxehësisë dhe kohës pas së cilës çaktivizohet pianura:

Cilësimi i nxehësisë	Pianura çaktivizohet pas
, 1 - 3	6 orësh
4 - 7	5 orësh
8 - 9	4 orësh

### Cilësimi i nxehësisë

### Pianura çaktivizohet pas

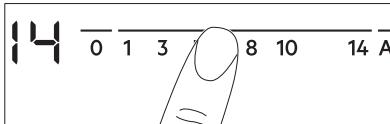
10 - 14

1,5 orë

### 5.3 Cilësimi i nxehësisë

Për të caktuar ose për të ndryshuar cilësimin e nxehësisë:

Prekni shiritin e kontrollit në cilësimin e duhur të nxehësisë ose lëvizni gishtin përgjatë shiritit të kontrollit derisa të arrini cilësimin e duhur të nxehësisë.



### 5.4 OptiHeat Control (treguesi 3-hapësh i nxehësisë së mbetur)

### PARALAJMËRIM!

/ / Për sa kohë që treguesi është i ndezur, ka rrezik djegiesh nga nxehësia e mbetur.

Treguesit shfaqen kur një zonë e gatimit është e nxehëtë. Tregojnë nivelin e nxehësisë së mbetur për zonat e gatimit që po përdorni aktualisht:

- vazhdoni gatimin,

- mban ngrohtë,

 - nxehësia e mbetur.

Treguesi mund të shfaqet edhe:

- për zonat e gatimit në krah, edhe nëse nuk jeni duke i përdorur,
- kur enët e nxeha të gatimit vendosen mbi një zonë të ftohtë gatimi,
- kur pianura çaktivizohet, por zona e gatimit është ende e nxhetë.

Treguesi shuhet kur zona e gatimit është ftohur.

## 5.5 Aktivizimi dhe çaktivizimi i unazave të jashtme

Mund të rregulloni në mënyrë manuale sipërfaqen e gatimit ndaj dimensioneve të enës.

Cilëson një cilësim të ngrohjes për zonën e gatimit. Zgjidhni simbolin e përkushtuar të zonës së gatimit:  .

**Për të aktivizuar unazën e jashtme:** prekni simbolin. Shfaqet treguesi.

**Për të aktivizuar një unazë tjeter:** prekni  përsëri. Shfaqet treguesi i mëpasshëm.

**Për të çaktivizuar unazën e jashtme:** prekni simbolin derisa të zhduket treguesi.



Kur aktivizoni zonën e gatimit por nuk aktivizoni unazën e jashtme, drita që vjen nga zona mund të mbulojë unazën e jashtme. Nuk do të thotë se unaza e jashtme është aktivizuar. Për të parë nëse unaza është aktivizuar, kontrolloni treguesin.

## 5.6 Nxehja automatike

Përdorni funksionin për të arritur një cilësim të dëshiruar të ngrohjes brenda një kohe më të shkurtër. Kur të aktivizohet funksioni, zona e gatimit funksionon në cilësimin më të lartë të ngrohjes në fillim dhe më pas vazhdon të funksionojë në cilësimin e dëshiruar të ngrohjes.



Për të aktivizuar funksionin, zona e gatimit duhet të jetë e ftohtë.

**Për të aktivizuar funksionin për një zonë gatimi:** prekni  (ndizet  ndizet.

**Për të çaktivizuar funksionin:** ndryshoni cilësimin e nxehësisë.

## 5.7 Kohëmatësi

### • Kohëmatësi me numërim mbapsht

Mund ta përdorni këtë funksion për të caktuar kohëzgjatjen e një sesioni të vetëm gatimi.

Në fillim vendosni cilësimin e nxehësisë për zonën e gatimit, më pas vendosni funksionin.

**Për të vendosur zonën e gatimit:** prekni  vazhdimisht derisa të ndizet treguesi i zonës së gatimit.

**Për të aktivizuar funksionin:** prekni  të kohëmatësit për të caktuar kohën (00 - 99 minuta). Kur treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë, koha fillon të zbresë.

**Për të parë kohën e mbetur:** prekni  për të caktuar zonën e gatimit. Treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë. Në ekran shfaqet koha e mbetur.

**Për të ndryshuar orën:** prekni  për të caktuar zonën e gatimit. Prekni  ose .

**Për të çaktivizuar funksionin:** prekni  për të caktuar zonën e gatimit dhe më pas prekni 

Kur përfundon numërimi mbapsht, bie një sinjal akustik dhe pulson 00. Zona e gatimit çaktivizohet.

**Për të ndaluar tingullin:** prekni .

### • CountUp Timer

Mund ta përdorni këtë funksion për të monitoruar kohëzgjatjen e punës së zonës së gatimit.

**Për të vendosur zonën e gatimit:** prekni  vazhdimisht derisa të ndizet treguesi i zonës së gatimit.

**Për të aktivizuar funksionin:** prekni — të kohëmatësit.  shfaqet. Kur treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë, koha fillon të rritet. Ekrani kalon mes  dhe kohës së numëruar (në minuta).

**Për të parë kohën e punës së zonës së gatimit:** prekni  pér të caktuar zonën e gatimit. Treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë. Ekrani tregon kohën e funksionimit të zonës.

**Për të çaktivizuar funksionin:** prekni  dhe më pas prekni  ose —. Treguesi i zonës së gatimit zhduket.

**Kujtuesi i minutave**  
Mund ta përdorni këtë funksion kur pianura aktivizohet dhe zonat e gatimit nuk funksionojnë. Ekrani i cilësimit të nxehësisë shfaq .

**Për të aktivizuar funksionin:** prekni  dhe më pas prekni  ose — të kohëmatësit pér të caktuar kohën. Kur koha përfundon, bie një sinjal akustik dhe pulson .

**Për të ndaluar tingullin:** prekni .



Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e zonave të gatimit.

## 5.8 Pauzë

Ky funksion i cakton të gjitha zonat e gatimit që janë në punë në cilësimin më të ulët të nxehësisë.

Kur funksioni vihet në punë, të gjitha simbolet e tjera në panelet e kontrollit blokohen.

Funksioni nuk i ndalon funksionet e kohëmatësit.

- Për të aktivizuar funksionin:** shtypni  .  
 ndizet. Cilësimi i nxehësisë është ulur në 1.
- Për të çaktivizuar funksionin:** shtypni  .

Ndizet cilësimi i mëparshëm i nxehësisë .

## 5.9 Kyçje

Mund ta bllokoni panelin e kontrollit gjatë funksionimit të zonave të gatimit. Kjo parandalon ndryshimin aksidental të cilësimit të nxehësisë.

**Vendosni në fillim cilësimin e nxehësisë.**

**Për të aktivizuar funksionin:** prekni   ndizet pér 4 sekonda. Kohëmatësi mbetet i ndezur.

**Për të çaktivizuar funksionin:** prekni  . Aktivizohet cilësimi i mëparshëm i nxehësisë.



Kur çaktivizoni pianurën, çaktivizoni edhe këtë funksion.

## 5.10 Pajisja për sigurinë e fëmijës

Ky funksion parandalon përdorimin aksidental të pianurës.

**Për të aktivizuar funksionin:** aktivizoni pianurën me  . Mos caktoni asnjë cilësim nxehësie. Prekni  pér 4 sekonda.  ndizet. Çaktivizoni pianurën me .

**Për të çaktivizuar funksionin:** aktivizoni pianurën me  . Mos caktoni asnjë cilësim nxehësie. Prekni  pér 4 sekonda.  ndizet. Çaktivizoni pianurën me .

**Për të anuluar funksionin vetëm pér një sesion gatimi:** aktivizoni pianurën me   ndizet. Prekni  pér 4 sekonda. **Caktoni cilësimin e nxehësisë në 10 sekonda.** Ju mund ta përdorni pianurën. Kur çaktivizoni pianurën me  , funksioni vazhdon të funksionojë.

## 5.11 OffSound Control (Aktivizimi dhe çaktivizimi i tingujve)

Çaktivizoni pianurën. Prekni  pér 3 sekonda. Ekrani ndizet dhe fiket. Prekni  pér 3 sekonda.  ose  ndizet. Prekni  të kohëmatësit pér të zgjedhur një nga më poshtë:

-  - tingujt janë të çaktivizuar

- - tingujt janë të aktivizuar  
Për të konfirmuar zgjedjen, prisni derisa pianura të çaktivizohet automatikisht.

Kur funksioni të caktohet në □, ju mund t'i dëgjoni tingujt vetëm kur:

- prekni ①
- Kujtuesi i minutave ulet
- Kohëmatësi me numërim mbapsht ulet
- vendosni diçka në panelin e kontrollit.

## 6. UDHËZIME DHE KËSHILLA

### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 6.1 Enë gatimi

- Bazamenti i enës së gatimit duhet të jetë sa më i trashë dhe i sheshtë që mundet.
- Sigurohuni që bazamentet e tiganëve të janë të pastra dhe të thata përpara se t'i vendosni mbi sipërfaqen e pianurës.
- Për të shmangur gjërvishjet, mos e rrëshqisni ose fërkoni tenxheren nëpër xhamin qeramik.



Enët prej çeliku të emaluar dhe me bazamente alumini ose bakri mund të shkaktojnë çngjyrosje mbi sipërfaqen prej qeramike xhami.

### 6.2 Öko Timer (Kohëmatësi Eco)

Për të kursyer energji, ngrohësi i zonës së gatimit çaktivizohet përpara se të bjerë sinjal i kohëmatësit me numërim mbapsht. Ndryshimi në kohën e punës varet nga niveli i cilësimit të nxehësisë dhe kohëzgjatja e procesit të gatimit.

### 6.3 Shembuj të aplikacioneve të gatimit



Të dhënat në tabelë janë vetëm orientuese.

Cilësimet e nxehësisë	Përdorni që të:	Koha (minuta)	Ndihmë
□ - 1	Mbajeni ushqimin e gatuar të ngrohtë.	sipas nevojës	Vendosni kapakun mbi enën e gatimit.
1 - 3	Salcë Hollandaise, shkrirje: gjalpë, çokollatë, xhelatinë.	5 - 25	Përziejeni herë pas here.
2 - 3	Mpiksje: omëleta të shkrifëta, vezë të pjekura.	10 - 40	Gatuani me kapakun të vendosur.
3 - 5	Zierje orizi dhe gatesa me bazë qumështi; ngrohje ushqimesh të gatshme.	25 - 50	Shtoni të paktën dy herë lëng sa orizi, trazojini gatimet me qumësh ne mes të kohës së gatimit.
5 - 7	Zieni zarzavatet, peshkun, mishin.	20 - 45	Shtoni disa lugë ujë. Kontrolloni sasinë e ujit gjatë procesit. Mbajeni kapakun në tenxhere.
7 - 9	Zieni patate dhe zarzavate të tjera.	20 - 60	Mbuloni fundin e tenxheres me 1-2 cm ujë. Kontrolloni nivelin e ujit gjatë procesit. Mbajeni kapakun në tenxhere.

Cilësimet e nxehësisë	Përdorni që të:	Koha (minuta)	Ndihmë
7 - 9	Gatuani sasi më të mëdha ushqimesh, gjellërash dhe supash.	60 - 150	Deri në 3 lëng plus përbërësit.
9 - 12	Skuqje e lehtë: eskallop, copa mishimi djathë e proshutë, kotëleta, qofte, salsice, mëlcji, brumë salcash, vezë, petulla, petulla të embla.	sipas nevojës	Kthejeni kur është e nevojshme.
12 - 13	Skuqje e mirë, qofte me patate, fileto mishë, biftekë.	5 - 15	Kthejeni kur është e nevojshme.
14	Zierje e ujit, gatimi i makaronave, përcëllimi i mishit (gulash, rosto e majme, patate të pjekura mirë).		

## 7. KUJDESI DHE PASTRIMI

### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

#### 7.1 Informacion i përgjithshëm

- Pastrojeni pianurën pas çdo përdorimi.
- Përdorni gjithmonë enë me bazament të pastër.
- Gërvishjet ose njollat e errëta mbi sipërfaqe nuk ndikojnë në mënyrën e funksionimit të pianurës.
- Përdorni një pastruës të veçantë të përshtatshëm për sipërfaqen e pianurës.
- Përdorni një kruajtëse të veçantë për xhamin.

#### 7.2 Pastrimi i pllakës së gatimit

- Hiq menjëherë:** plastikë të shkrië, celofan, sheqer dhe ushqime me sheqer,

ndryshe pllaka e gatimit mund të dëmtohet nga papastërtia. Kini kujdes që të shmangni djegjet. Përdorni kruajtësen speciale të pianurës mbi sipërfaqen e xhamit në një kënd të ngushtë dhe rrëshqiteni tehum mbi sipërfaqe.

- Hiqni kur pianura të jetë ftohur mjaftueshëm:** çmërsit, njollat e ujit, të yndyrës, çngjyrosjet metalike. Pastrojeni pianurën me një leckë të njomë dhe me detergjent jo-gërryes. Pas pastrimit, thajeni pianurën me një leckë të butë.
- Hiqni çngjyrosjet e ndritshme metalike:** përdorni një solucion me ujë dhe uthull dhe pastroni sipërfaqen e xhamit me një leckë.

## 8. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

## 8.1 Çfarë duhet bërë nëse...

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Nuk arrini ta aktivizoni ose ta vini në punë pianurën.	Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë.  Është djegur siguresa.	Kontrolloni nëse pianura është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik.  Sigurohuni që siguresa të ketë shkaktuar keqfunkcionimin. Nëse siguresa digjet vazhdimisht, kontaktoni një elektricist të kualifikuar.
	Nuk e vendosët cilësimin e nxehësisë për 10 sekonda.	Aktivizoni përsëri pianurën dhe vendosni cilësimin e nxehësisë në më pak se 10 sekonda.
	Ju prekët 2 ose më shumë fusha sensori në të njëjtën kohë.	Prekni vetëm një fushë sensori.
	Pauzë është aktive.	Referojuni "Pause".
	Ka ujë ose njolla yndyre në panelin e kontrollit.	Pastroni panelin e kontrollit.
Dëgjohet një sinjal konstant bip.	Lidhja elektrike nuk është e saktë.	Shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Kërkojini një elektricist të kualifikuar të kontrollojë instalimin.
Tingëllon një sinjal akustik dhe çaktivizohet pianura. Tingëllon një sinjal akustik kur çaktivizohet pianura.	Vendosët diçka mbi një a më shumë prej fushave me sensor.	Hiqni objektin nga fushat me sensor.
Pianura çaktivizohet.	Vendosët diçka mbi fushën me sensor ①.	Hiqni objektin nga fusha me sensor.
Treguesi i nxehësisë së mbetur nuk ndizet.	Zona nuk është e nxehët, sepse ka punuar vetëm për pak kohë ose sensori është i dëmtuar.	Nëse zona ka funksionuar mjaffueshëm për të qenë e nxehët, flisni me një qendër të shërbimit të autorizuar.
Nxehja automatike nuk aktivizohet.	Është vendosur cilësimi i nxehësisë më të lartë.	Cilësimi i nxehësisë më të lartë ka të njëjtin fuqi si funksioni.
	Zona është e nxehët.	Lëreni zonën të ftohen mjaffueshëm.
 Në zonën shumë-funksionale ka një sipërfaqe të zezë.	Është normale që në zonën shumë-funksionale të ketë një sipërfaqe të zezë.	
Paneli i kontrollit bëhet i nxehëtë në prekje.	Enët e gatimit janë shumë të mëdha ose ju i keni vendosur shumë pranë panelit të kontrollit.	Nëse është e mundur, vendosini enët e mëdha në zonat e pasme të gatimit.
Nuk bie asnjë sinjal kur prekni fushat me sensor të panelit.	Sinjalet janë të çaktivizuara.	Aktivizoni tingullin. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
<input type="checkbox"/> ndizet.	Pajisja për sigurinë e fëmijës ose Kyçje funksionon.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
<input type="checkbox"/> dhe një numër afishohet.	Ka një gabim në pianurë.	Çaktivizojeni pianurën dhe aktivizojeni sërisht pas 30 sekondash. Nëse <input type="checkbox"/> ndizet sërisht, shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Pas 30 sekondave, lidheni sërisht pianurën. Nëse problemi vazhdon, flisni me qendrën e autorizuar të shërbimit.
<input type="checkbox"/> ndizet.	Mungon faza e dytë e furnizimit me rrymë.	Kontrolloni nëse pianura është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik. Hiqni siguresën, prisni një minutë dhe futeni sërisht siguresën.

## 8.2 Nëse nuk gjeni zgjidhje...

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni me shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar. Jepni të dhënat nga etiketa e vlerësimeve. Jepni gjithashtu kodin prej tri shkronjave shifrore për qeramikën e xhamit (gjendet në qoshe të sipërafares së xhamit) dhe shfaqet një

mesazh gabimi. Sigurohuni që e keni vendosur pianurën në punë siç duhet. Nëse jo, shërbimi nga një teknik ose sipërmarrës nuk do të jetë falas, edhe gjatë kohës së garancisë. Informacioni rreth kohës së garancisë dhe qendrave të autorizuara të shërbimit gjenden në librezën e garancisë.

## 9. TË DHËNAT TEKNIKE

### 9.1 Tabela e parametrave

Modeli HK654070FB

Lloji 60 HAD 56 AO

Nr. i ser. .....

AEG

PNC 949 492 641 00

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz

Prodhuar në: Rumani

7.1 kW



### 9.2 Specifikimi i zonës së gatimit

Zona e gatimit	Fuqja nominale (cilësimi maksimal i nxehësisë) [W]	Diametri i zonës së gatimit [mm]
Majtas përpara	800 / 1600 / 2300	125 - 210
Majtas mbrapa	1200	145
Djathtas përpara	1200	145
Djathtas mbrapa	1500 / 2400	170 / 265

Për rezultate optimale gatimi, përdorni enë gatimi me diametër jo më të madh se ai i zonës së gatimit.

## 10. EFKASITETI ENERGJETIK

### 10.1 Informacion i produktit

Identifikimi i modelit	HK654070FB	
Lloji i pianurës	Pianurë inkaso	
Numri i zonave të gatimit	4	
Teknologji ngroheje	Radiator	
Diametri i zonave rrethore të gatimit (Ø)	Majtas përpara Majtas mbrapa Djathtas përpara	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm
Gjatësia (L) dhe gjërësia (W) e zonës jorrethore të gatimit	Djathtas mbrapa	L 26.5 cm W 17.0 cm
Konsumi i energjisë për zonë gatimi (EC electric cooking)	Majtas përpara Majtas mbrapa Djathtas përpara Djathtas mbrapa	194.9 Wh/kg 188.0 Wh/kg 188.0 Wh/kg 191.6 Wh/kg
Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob)	190.6 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Pajisje shtëpiake gatimi me energji elektrike - Pjesa 2: Pianura - Mënyra për matjen e rendimentit.

### 10.2 Kursim energji

Mund të kurseni energji gjatë gatimit të përditshëm nëse ndiqni sugjerimet më poshtë.

- Kur ngrohni ujë, përdorni aq ujë sa ju nevojitet.
- Nëse është e mundur, vendosni gjithmonë kapakun mbi enën e gatimit.

- Vendosni enët e gatimit në zonën e gatimit përpara sesa ta aktivizoni atë.
- Fundi i enës së gatimit duhet të ketë të njëjtin diametër si zona e gatimit.
- Përdorni enë më të vogla në zonat më të vogla të gatimit.
- Vendosini enët e gatimit në qendër të zonës së gatimit.
- Përdorni nxehësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrohtë ose për ta shkrirë atë.

## 11. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin . Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndhimonit në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe

elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  e mbeturinave shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

## ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

Благодарим Ви, че избрахте продукт на AEG. Ние го създадохме, за да Ви предоставим безупречна експлоатация в продължение на много години, с иновативни технологии, които правят живота по-лесен – функции, които не можете да откриете при обикновените уреди. Моля, отделете няколко минути за четене, за да извлечете най-доброто.

Посетете нашия уебсайт за:



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:

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



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

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



Купете аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за Вашия уред:

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

## ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Винаги използвайте оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел „Обслужване“, трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC, сериен номер.

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

Предупреждение / Внимание–Информация за безопасност

Обща информация и съвети

Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	18
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	21
3. МОНТАЖ.....	23
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	25
5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	26
6. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	29
7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	31
8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	31
9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	33
10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	33
11. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	34

## 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на

неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

## **1.1 Безопасност за деца и лица в неравностойно положение**

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещяват по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

## **1.2 Обща безопасност**

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещяват по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагрязващите се елементи.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето с животинска или растителна мазнина без надзор може да е опасно и да предизвика пожар.
- Никога не използвайте вода за потушаване на огъня при готвене. Изключете уреда и покрийте пламъците с одеяло или капак.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът не трябва да е захранван чрез външно превключващо устройство като таймер или да е свързан към електрическа верига, която постоянно се включва и изключва от устройство.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху гор. плот, тъй като могат да се загреят.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Ако стъклокерамичната / стъклената повърхност е напукана, изключете уреда и го изключете от електрическата мрежа. В случай че уредът е свързан директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да изключите уреда от електрическата мрежа. Във всеки един случай се свържете с оторизирания сервизен център.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени от производителя, от упълномощения сервизен

център или от лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Използвайте само предпазители за котлони разработени от производителя или упоменати от него в инструкциите за употреба, или предпазители за котлони вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Инсталация

#### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

#### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване или повреда на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталiranе, приложени към уреда.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Уплътнете срязаните повърхности на отвора с уплътнител, за да предотвратите издуване поради влага.
- Предпазвайте долната част на уреда отpara и влага.
- Не монтирайте уреда близо до врата или под прозорец. Така ще предотвратите падането на горещи готварски съдове от уреда, когато се отвори вратата или прозорецът.
- Ако уредът е монтиран над шкафове, уверете се, че разстоянието между дъното на уреда и горния шкаф е достатъчно за циркуляция на въздуха.

- Дъното на уреда може да се нагорещи. Монтирайте разделителен панел под уреда, изработен от шперплат, негоримо дърво или други негорими материали, за да предотвратите достъп до дъното.
- Разделящият панел трябва изцяло да покрива областта под плочата.

### 2.2 Електрическо свързване

#### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички електрически връзки трябва да се извършват от квалифициран електротехник
- Уредът трябва да се заземи.
- Преди за извършите действие, се уверете, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Уверете се, че уредът е монтиран правилно. Хлабави и неправилни електрически захранващи кабели или щепсили (ако са налични) могат да доведат до пренагряване.
- Използвайте подходящ захранващ кабел.
- Не позволяйте захранващия кабел да се преплита.
- Уверете се, че е инсталirана защита от токов удар.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.

- Уверете се, че кабелът за електрозахранването или щепселт (ако е наличен) не докосват нагорещения уред или горещи съдове за готовене, когато включите уреда в контакт.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Не повреждайте захранващия щепсел (ако е наличен) или захранващия кабел. Свържете се с нашия оторизиран сервизен център или електротехник за смяната на повреден захранващ кабел.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселт за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепселя на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 mm.

## 2.3 Използване

### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Отстранете всички опаковки, етикети и защитно фолио (ако е необходимо) преди първоначалната употреба.

- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте зоната за готовене след всяка употреба.
- Не поставяйте прибори за хранене или тенджери върху зоните за готовене. Те могат да се нагорещят.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Ако повърхността на уреда е напукана, независимо изключете уреда от захранването. Това се прави с цел предотвратяване на токов удар.
- Когато поставяте храна в горещо масло, тя може да пръска мазнина.

### ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар или експлозия

- Нагорещените мазнини или масло могат да доведат до отделяне на възпламеними пари. Не доближавайте пламък или нагорещи предмети до мазнината или маслото, когато готовите с такива.
- Парите, които отделят много нагорещеното масло, могат да доведат до внезапно възпламеняване.
- Използваното масло, което може да съдържа остатъци от храна, може да причини пожар при по-ниска температура в сравнение с маслото, използвано за първи път.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.

### ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- Не дръжте горещи готварски съдове върху таблото за управление.
- Не поставяйте горещ калак на тиган върху стъклена повърхност на плота.
- Не оставяйте течността в готварските съдове да изври напълно.

- Внимавайте да не изтървате предмети или готварски съдове върху уреда. Повърхността може да се повреди.
- Не включвате зоните за готвене, когато на тях има празни готварски съдове, или когато няма такива.
- Не поставяйте алюминиево фолио върху уреда.
- Готварските съдове от чугун, алуминий или такива с повредено дъно могат да надраскат стъклото/стъклокерамиката. Винаги повдигайте тези предмети, когато трябва да ги преместите върху повърхността за готвене.

## 2.4 Грижа и почистване

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Изключете уреда и го оставете да се охлади, преди да го почистите.
- Не използвайте водоструйка или пара, за да почистите уреда.
- Почистете уреда с мокра и мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, грапави, почистващи кърпи, разтворители или метални предмети.

## 2.5 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център.

# 3. МОНТАЖ



## ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 3.1 Преди монтажа

Преди да инсталирате плочата, по-долу запишете информацията от табелката с данни. Табелката с основните данни е разположена в долната част на плочата.

Сериен номер .....

### 3.2 Вградени площи

Вградените площи могат да се използват само след като са монтирани в подходящи

- Използвайте само оригинални резервни части.
- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.

## 2.6 Изхвърляне

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с местните власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.

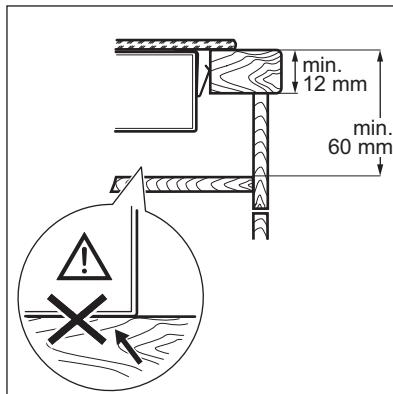
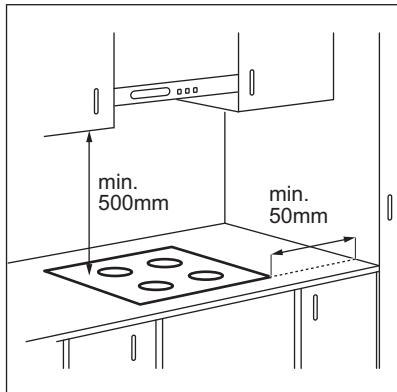
вградени единици и работни плотове, които отговарят на стандартите.

### 3.3 Свързващ кабел

- Плочата се доставя със свързващ кабел.
- За да подмените повреден захранващ кабел, използвайте кабел тип: H05V2V2-F която издържа на температура от 90 °C или по-висока. Свържете се с упълномощен сервизен център. Свързващият кабел може да се подменя само от квалифициран електротехник.

### 3.4 Сглобяване

Ако инсталирате плот под панела на абсорбатора, моля, вижте минималното разстояние между уредите в инструкциите за монтаж на абсорбатора.

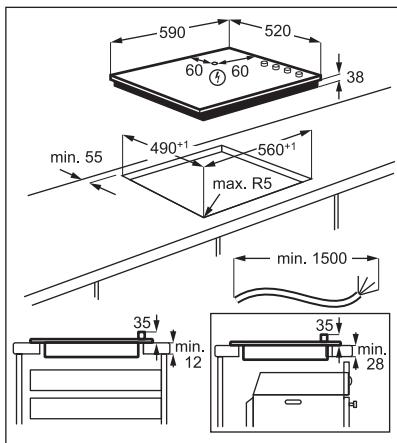


Потърсете видео урока „Как да монтирате Вашия плот с лъчест нагревател AEG - монтаж на работен плот“, като напишете пълното име, показано на графиката по-долу.

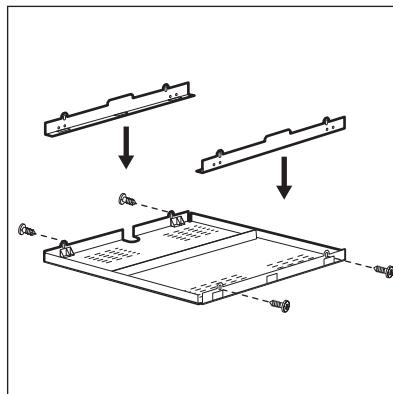


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Предпазна кутия



Ако използвате предпазна кутия (допълнителна принадлежност), не е необходимо да осигурявате предпазно дъно точно под плочата. Предпазната кутия може да не е налична в някои

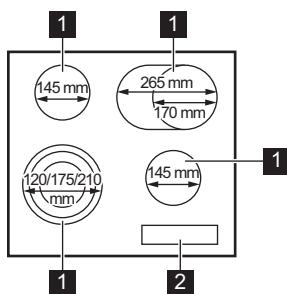
стрии. Свържете се със сервиза за поддръжка на клиенти.



Не можете да използвате предпазната кутия, ако инсталирате плочата над фурна.

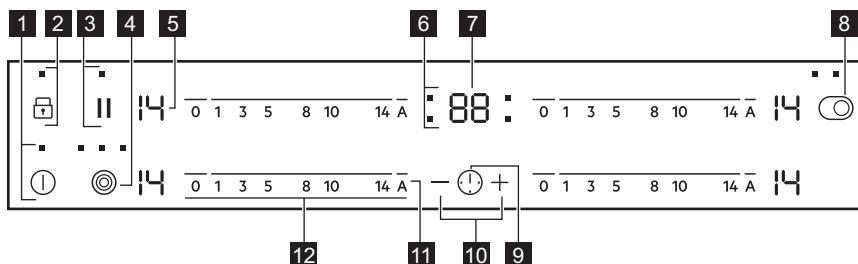
## 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 4.1 Разположение на повърхността за готовене



- 1 Зона за готовене
- 2 Контролен панел

### 4.2 Оформление на контролния панел



Използвайте сензорните полета, за да работите с уреда. Показанията на дисплея, индикаторите и звуковите сигнали показват кои функции работят.

Сензорно поле	Функция	Бележка
1	①	ВКЛ. / ИЗКЛ. За активиране и деактивиране на плочата.
2	🔒	Заключване / Защита за деца За заключване / отключване на командното табло.
3		Пауза За активиране и деактивиране на функцията.
4	◎	- За активиране и деактивиране на външния кръг.

Сензорно поле	Функция	Бележка
5	- Дисплей за степента на нагряване	Показва степента на нагряване.
6	- Индикатори за времето на зоните за готовене	За да покаже за коя зона настройвате времето.
7	- Дисплей на таймера	Показва времето в минути.
8	()	- За активиране и деактивиране на външния кръг.
9	()	- Избор на зона за готовене.
10	()	- Увеличава или намалява времето.
11	A	Автоматично загряване За активиране и деактивиране на функцията.
12	- Лента за управление	За настройване на степен за нагряване.

#### 4.3 Показания за настройката за нагряване

Дисплей	Описание
()	Зоната за готовене е изключена.
()	Зоната за готовене работи.
()	Пауза работи.
()	Автоматично загряване работи.
()	Има неизправност.
()	OptiHeat Control (3-стъпков индикатор за остатъчна топлина): продължаване на готовенето / поддържане топло / остатъчна топлина.
()	Заключване / Защита за деца работи.
()	Автоматично изключване работи.

### 5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



#### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

#### 5.1 Активиране и деактивиране

Докоснете (1) за 1 секунда, за да активирате или деактивирате плочата.

#### 5.2 Автоматично изключване

Тази функция спира автоматично плота, ако:

- всички зони за готовене са изключени,
- след включване на плота не зададете степен на нагряване,
- разлеете течност или оставите някакъв предмет (съд, кърпа и др.) на

командното табло за повече от 10 секунди. Прозвучава звуков сигнал и плочата се изключва. Махнете предмета или почистете командното табло.

- не деактивирате зоната за готвене или не променяте степента за нагряване.

След известно време светва  и котлонът се деактивира.

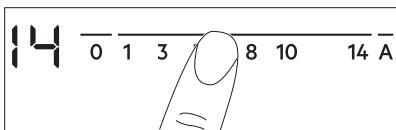
**Връзката между степента за нагряване и времето, след като плотът е спрян:**

Степен на нагрява- не	Плотът се деакти- вира след
 1 - 3	6 часа
4 - 7	5 часа
8 - 9	4 часа
10 - 14	1,5 часа

### 5.3 Степента на нагряване

За настройване или промяна на степен на нагряване:

Докоснете лентата за управление върху правилната настройка на топлината или преместете пръста си по лентата, докато не стигнете до правилната настройка на топлина.



### 5.4 OptiHeat Control (3-стъпков индикатор за остатъчна топлина)

#### ВНИМАНИЕ!

/  /  – Докато индикаторът свети, съществува рисък от изгаряния от остатъчна топлина.

Индикаторите се появяват, когато зона за готвене е гореща. Те показват нивото на остатъчната топлина за зоните за готвене, които използвате в момента:

-  – продължаване на готвенето,

 - поддържане на топлина

 - остатъчна топлина.

Индикаторът може също да се появи:

- за съседните зони за готвене, дори ако не ги използвате,
- когато горещи съдове за готвене са поставени на студена зона за готвене,
- когато плочата е изключена, но зоната за готвене е все още гореща.

Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.

### 5.5 Активиране и деактивиране на външните пръстени

Можете ръчно да регулирате повърхността за готвене според размерите на готварския съд.

Задайте степен на нагряване за зоната за готвене. Изберете символа, предназначен за зоната за готвене:  .

**За да активирайте външния пръстен:** докоснете символа. Индикаторът се появява.

**За да активирайте друг пръстен:** докоснете  отново. Появява се следващият индикатор.

**За да деактивирайте външния пръстен:** докоснете символа, докато индикаторът изчезне.



Когато активирайте зоната за готвене без да активирайте външния пръстен, светлината, излизаша от зоната, може да покрие външният пръстен. Това не означава, че външният пръстен е активиран. За да видите дали пръстът е активиран, проверете индикатора.

### 5.6 Автоматично загряване

Използвайте функцията, за да получите желаната степен на нагряване за по-кратко време. Когато функцията е включена, зоната за готвене работи на най-високата степен на нагряване в

началото и след това продължава да работи на желаната степен на нагряване.



**За да активирате функцията, зоната за готовне трябва да е студена.**

**За да активирате функцията за зона за готовне:** докоснете A (R светва). Незабавно натиснете желаната степен на нагряване. След 3 секунди R светва.

**За да деактивирате функцията:** променете степента на нагряване.

## 5.7 Таймер

### • Таймер за отброяване

Можете да използвате тази функция, за да зададете дължината на единична сесия на готовне.

Първо задайте настройката за нагряване на зоната за готовне, а след това функцията.

### Настройване на зоната за готовне:

докоснете ① неколкократно, докато не се появи индикаторът на зона за готовне.

**За да включите функцията:** докоснете + на таймера, за да зададете времето (00 – 99 minutes). Когато индикаторът на зоната за готовне започне да мига, времето се отброява обратно.

### За да видите оставащото време:

докоснете ①, за да настроите зоната за готовне: Индикаторът на зоната за готовне започва да мига. Дисплеят показва оставащото време.

**За да смените времето:** докоснете ①, за да настроите зоната за готовне: Докоснете + или -.

**За да изключите функцията:** докоснете ①, за да настроите зоната за готовне, след което докоснете -. Оставащото време се отброява до 00. Индикаторът на зоната за готовне изчезва.



Когато времето изтече, прозвучава звуков сигнал и 00 светва. Зоната за готовне се изключва.

### За да спрете звука: докоснете ①.

#### • CountUp Timer

Можете да използвате тази функция, за да наблюдавате колко дълго работи зоната за готовне.

### Настройване на зоната за готовне:

докоснете ① неколкократно, докато не се появи индикаторът на зона за готовне.

**За да включите функцията:** докоснете — на таймера. UP се появява. Когато индикаторът на зоната за готовне започне да мига, времето се отброява. На дисплея се сменят UP и отброеното време (в минути).

### За да видите колко време работи

**зоната за готовне:** докоснете ①, за да настроите зоната за готовне: Индикаторът на зоната за готовне започва да мига. Дисплеят показва колко време работи зоната.

**За да изключите функцията:** докоснете ①, а след това + или -. Индикаторът на зоната за готовне изчезва.

#### • Таймер

Можете да използвате тази функция, когато плочата е активирана, но зоните за готовне не работят. На дисплея за топлинна настройка се показва 0.

**За да включите функцията:** докоснете ①, след което докоснете + или — на таймера, за да настроите времето. Когато времето изтече, прозвучава звуков сигнал и 00 светва.

### За да спрете звука: докоснете ①.



Тази функция не влияе върху работата на зоните за готовне.

## 5.8 Пауза

Тази функция задава всички зони за готовене, които работят на най-ниската настройка на затопляне.

Когато функцията работи, всички други символи на контролните панели са заключени.

Функцията не спира функциите на таймера.

**1. За да активирате функцията:**  
натиснете .

 светла. Степента на нагряване е намалена на 1.

**2. За да изключите функцията:**  
натиснете .

Предишната настройка на светла.

## 5.9 Заключване

Можете да заключите командното табло, докато зоните за готовене работят. Така се предотвратяват случайни промени на степента на нагряване.

**Първо настройте степента на нагряване.**

**За да включите функцията:** докоснете   светла за 4 секунди. Таймерът остава включен.

**За да изключите функцията:** докоснете  . Включва се предната степен на нагряване.



Когато деактивирате плата, деактивирате също и тази функция.

## 5.10 Защита за деца

Тази функция предотвратява неволно използване на плата.

**За да включите функцията:** активирайте плата с  . Не задавайте настройка за нагряване. Докоснете  за 4 секунди.  светла. Деактивирайте плата с .

**За да изключите функцията:**  
активирайте плата с  . Не задавайте настройка за нагряване. Докоснете  за 4 секунди.  светла. Деактивирайте плата с .

**За да отмените функцията само за един период на готовене:** включете плата с  .  светла. Докоснете  за 4 секунди. **Настройте степента на нагряване в рамките на 10 секунди.** Можете да работите с плата. Когато изключите плата с , функцията отново започва да работи.

## 5.11 OffSound Control (Деактивиране и активиране на звуците)

Изключете плочата. Докоснете  за 3 секунди. Екранът се включва и изгасва. Натиснете  за 3 секунди.  или  ще светне. Докоснете  от таймера, за да изберете едно от следните:

-  – звуците са изключени
-  – звуците са включени

За да потвърдите избор чакайте докато котлонът се деактивира автоматически.

Когато функцията е установена за , вие можете да чувате звуците, само когато:

- натиснете 
- Таймер се понижи
- Таймер за отброяване се понижи
- Слагате нещо върху командното табло.

# 6. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



## ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

## 6.1 Готоварски съдове

- Дъното на готоварския съд трябва да е колкото може по-дебело и плоско.

- Уверете се, че дъната на съдовете са чисти и сухи, преди да ги поставите на повърхността на плота.
- За да избегнете одрасквания, не пълзгайте или трийте съда по керамичното стъкло.



Готварски съдове, изработени от емайлирана стомана и с алюминиеви или медни дънина, могат да предизвикат промяната в цвета на стъкло керамичната повърхност.

## 6.2 Öko Timer (Еко таймер)

За да пестите енергия, нагревателят на зоната за готвене се деактивира преди

сигнала на таймера за отброяване на оставащото време. Разликата във времето за работа зависи от степента на нагряване и времетраенето на готвенето.

## 6.3 Примери за готварски приложения



Данните в таблицата са само ориентировъчни.

Настройки за затопляне	Използвайте , за да:	Време (мин)	Препоръки
<input type="checkbox"/> - 1	Поддържайте сготвената храна топла.	при необходимост	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 3	Сос „Холандез“, разтопете: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
2 - 3	За втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.
3 - 5	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете поне два пъти повече течност, отколкото е оризът, по средата на готвенето смесете млечните блюдца.
5 - 7	Зеленчуци, риба г месо на пара.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици вода. Проверете количеството вода по време на процеса.
7 - 9	Картофи и други зеленчуци на пара.	20 - 60	Покрайте дъното на готварския съд с 1-2 см вода. Проверявайте нивото на водата по време на процеса. Дръжте капака на готварския съд.
7 - 9	Готвене на по-големи количества храна, яхнии и супи.	60 - 150	До 3 л течност плюс съставки.
9 - 12	Леко запържване: шницел (филе), телешко кордон бльо, котлети, кюфтета, наденица, дроб, маслено-брашнена запържка, яйца, палачинки, понички.	при необходимост	Обърнете, когато е необходимо.
12 - 13	Силно запържено, картоф.кюфтета, филе-миньон, стекове.	5 - 15	Обърнете, когато е необходимо.
14	Кипване на вода, готовене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), запържено на картофи.		

## 7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

#### 7.1 Обща информация

- Почиствайте плата след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с чисто дъно.
- Надрасквания или тъмни петна по повърхността не влияят на работата на плата.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плата.
- Използвайте специално стъргало за стъклото.

#### 7.2 Почистване на плата

- **Отстранете незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио, сол,

захар и храна със захар, в противен случай замърсяванията могат да повредят плата. Погрижете се да няма изгаряния. Използвайте специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и пълзгайте остирието по повърхността.

- **Отстранете, когато котлонът е достатъчно охладен:** петна от котлен камък, от вода, от мазнина, обезцветяване на лъскавия метален цвят. Почиствайте плата с влажна кърпа и малко почистващ препарат. След почистване подсушете плата с мека кърпа.
- **Отстранете лъскавите металически обезцветявания:** използвайте разтвор от вода с оцет и почистете стъклена повърхност с кърпа.

## 8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

#### 8.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Корекция
Не можете да активирате или да работите с котлона.	Котлонът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали котлонът е свързан правилно към електрозахранването.
	Предпазителят е изгорял.	Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.
	Не сте задали степента на нагряване за 10 секунди.	Включете котлона отново и задайте настройката на нагряване в рамките на 10 секунди.
	Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докоснете само едно сензорно поле.
	Включена е Пауза.	Вижте „Пауза“.

Проблем	Възможна причина	Корекция
	Върху контролното табло има вода или петна от мазнина.	Почистете контролното табло.
Може да чуете постоянен звуков сигнал.	Електрическата връзка е грешна.	Изключете котлонта от електрическото захранване. Помолете квалифициран електротехник да провери инсталацията.
Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира. Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Отстранете предмета от сензорните полета.
Котлонът се деактивира.	Поставили сте нещо върху сензорното поле ①.	Отстранете предмета от сензорното поле.
Индикаторът за остатъчнатоплина не се включва.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време или сензорът е повреден.	Ако зоната е работила достатъчно дълго, за да се нагрее, говорете с оторизиран сервизен център.
Функцията Автоматично загряване не работи.	Зададена е най-високата настройка на нагряване.	Най-високата настройка на нагряване е същата като тази на функцията.
	Зоната е гореща.	Оставете зоната да се охлади до достатъчно.
 Върху множествената зона има тъмна област.	Нормално е на множествената зона да има тъмна област.	
Панелът за управление е твърде горещ на допир.	Готварският съд е твърде голям или го поставяте твърде близо до панела за управление.	Поставете големите готварски съдове върху задните зони, ако е възможно.
Няма звук, когато докосвате сензорните полета на таблото.	Звуките са деактивирани.	Активирайте звуките. Вижте „Всекидневна употреба“.
<input checked="" type="checkbox"/> светва.	Зашита за деца или Заключване работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.
<input checked="" type="checkbox"/> и число светят.	Има грешка в котлонта.	Деактивирайте котлонта и го активирайте отново след 30 секунди. Ако <input checked="" type="checkbox"/> се появи отново, изключете плочата от електрическото захранване. След 30 секунди свържете котлонта отново. Ако проблемът продължи, се обрнете към упълномощен сервизен център.
<input checked="" type="checkbox"/> светва.	Втората фаза от захранването липсва.	Проверете дали котлонът е свързан правилно към електрозахранването. Свалете предпазителя, изчакайте една минута и поставете отново предпазителя.

## **8.2 Ако не можете да намерите решение...**

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обрънете се към търговеца си или към утъпленомощен сервизен център. Дайте данните от табелката с данни. Съобщете трицифрения код на стъклокерамиката (той се намира в ъгъла на стъклената повърхност) и съобщението за грешка,

което се появява. Уверете се, че сте работили правилно с плочата. Ако уредът не се обслужва от сервизен техник или продавач, сервизирането ще се заплаща, дори да бъде извършено по време на гаранционния срок. Информацията за гаранционния срок и оторизираните сервизни центрове се намира в гаранционната книжка.

## **9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ**

### **9.1 Табелка с данни**

Модел HK654070FB

Тип 60 HAD 56 AO

Сериен № .....

AEG

Продуктов код (PNC) 949 492 641 00

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz

Произведено във: Румъния

7.1 kW



### **9.2 Спецификация на зоните за готовене**

Зона за готовене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]	Диаметър на зоната за готовене [мм]
Предна лява	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Задна лява	1200	145
Предна дясна	1200	145
Задна дясна	1500 / 2400	170 / 265

За оптимални резултати при готовене, използвайте готварски съдове, не по-големи от диаметъра на зоната за готовене.

## **10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ**

### **10.1 Информация за продукта**

Идентификация на модела	HK654070FB
Вид на плота	Плот за вграждане
Брой зони за готовене	4
Технология за загряване	Лъчрист нагревател

Диаметър на кръговите зони за готвене (Ø)	Предна лява Задна лява Предна дясна	21.0 см 14.5 см 14.5 см
Дължина (Д) и ширина (Ш), ако зоната за готвене не е кръгла	Задна дясна	Д 26.5 см Ш 17.0 см
Енергийна консумация на зоната за готвене (EC electric cooking)	Предна лява Задна лява Предна дясна Задна дясна	194.9 Wh/kg 188.0 Wh/kg 188.0 Wh/kg 191.6 Wh/kg
Енергийна консумация на плита (EC electric hob)		190.6 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 2: Плотове - Методи за измерване на ефективността.

## 10.2 Енергоспестяваща

Можете да спестите енергия при ежедневното готвене, ако следвате съветите по-долу.

- Когато загрявате вода, използвайте само необходимото количество.
- При възможност винаги поставяйте капак върху съда, в който готвите.

- Преди да активирате зоната за готвене, поставете съда за готвене върху нея.
- Дъното на готварския съд трябва да е със същия диаметър като зоната за готвене.
- Поставяйте малки готварски съдове на малките зони за готвене.
- Слагайте готварските съдове направо в центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

## 11. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

## ZA SAVRŠENE REZULTATE

Hvala vam na odabiru ovog AEG proizvoda. Proizveli smo ga tako da dugo godina besprjekorno radi, primjenom inovativnih tehnologija koje olakšavaju život - funkcije koje možda nećete pronaći kod običnih uređaja. Odvojite nekoliko minuta na čitanje kako biste iz njega izvukli ono najbolje.

**Posjetite naše internetske stranice:**



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

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



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

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



Kupite dodatnu opremu, potrošni materijal i originalne rezervne dijelove za svoj uređaj:

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

## KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

Kada kontaktirate naš ovlašteni servis trebate imati sljedeće podatke: Model, PNC, serijski broj.

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.



⚠ Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije



ⓘ Opće informacije i savjeti



🌿 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

## SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	35
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	38
3. POSTAVLJANJE.....	40
4. OPIS PROIZVODA.....	41
5. SVAKODNEVNA UPORABA.....	43
6. SAVJETI.....	45
7. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	46
8. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA.....	47
9. TEHNIČKI PODACI.....	48
10. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	49
11. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	50

## 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:** Uredaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijave.
- **UPOZORENJE:** Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masnoće ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara.
- Nikada nemojte koristiti vodu za gašenje požara kod kuhanja. Isključite uređaj i pokrijte plamen, npr. protupožarnim prekrivačem ili poklopcom.
- **UPOZORENJE:** Uredaj se ne smije napajati preko vanjskog sklopog uređaja, kao što je tajmer, ili biti spojen na krug koji komunalna služba redovito uključuje i isključuje.
- **OPREZ:** Postupak kuhanja mora se nadzirati. 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 sprječili bubrenje uzrokovano vlagom.
- Donji dio uređaja zaštite 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 sprječili pristup dnu.
- Ploča za odvajanje mora u potpunosti prekriti područje ispod ploče za kuhanje.

### 2.2 Električni priključak

#### UPOZORENJE!

Opasnost 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 zapetljia.
- Provjerite je li instalirana zaštita od udara.
- Osigurajte kabel sa stezaljkom za rasterećenje.
- Pazite da kabel napajanja ili utikač (ako postoji) ne dodiruju vrući uređaj ili vruće posude kada priključujete uređaj u obližnju utičnicu.
- Ne koristite adaptore s više utičnica i produžne kabele.
- Pripazite da ne oštetite utikač (ako postoji) ili naponski kabel. Za zamjenu kabela napajanja kontaktirajte ovlašteni 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 uvrtanje 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, opeklina, 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 stavljamte 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 napukla, odmah iskopčajte uređaj iz napajanja. To će sprječiti strujni udar.
- Kad hranu stavite u vruće ulje, može doći do prskanja.

### UPOZORENJE!

Opasnost od požara i opekotina

- Zagrijavanjem masti i ulja mogu se osloboditi zapaljive pare. Plamen ili zagrijane predmete držite podalje od masti i ulja kada kuhatе s njima.
- Pare koje oslobođa 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 stavljamte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.

### UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Ne držite vruće posuđe na upravljačkoj ploči.
- Ne stavljamte 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 oštetići.
- Ne aktivirajte zone za kuhanje s praznim posuđem ili bez posuđa na njima.
- Ne stavljamte aluminiju foliju na uređaj.
- Posude od lijevanog željeza, aluminija ili s oštećenim dnom može ogrebati staklo / staklokeramiku. Uvijek podignite ove predmete kad ih morate premjestiti na površinu za kuhanje.

## 2.4 Održavanje i čišćenje

- Uređaj redovito očistite kako biste sprječili propadanje materijala površine.
- Prije čišćenja isključite uređaj i ostavite ga da se ohladi.
- Za čišćenje uređaja ne koristite prskanje vodom i parom.
- Uređaj očistite 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 ozljede 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

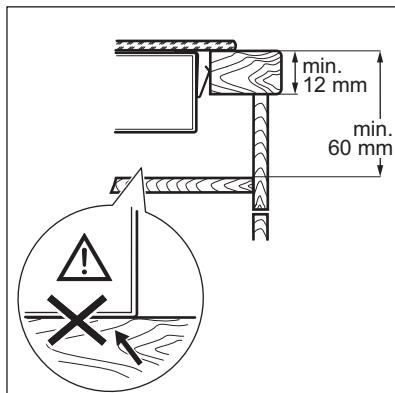
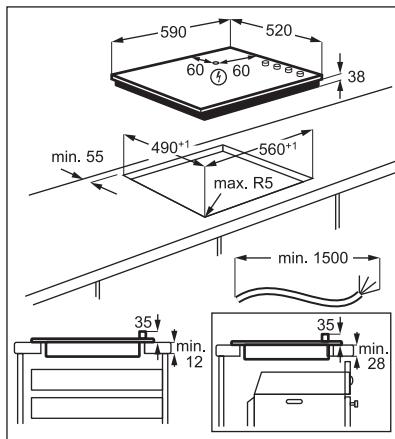
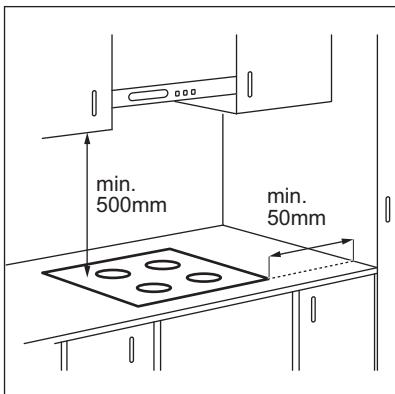
Ugradne ploče za kuhanje smijete koristiti jedino nakon uklapanja u odgovarajuće, normirane ormare za ugradnju i radne ploče.

#### 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.

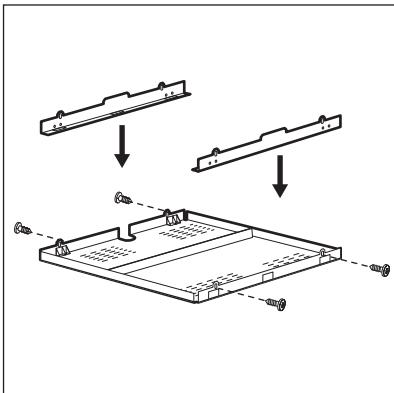


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Zaštitna kutija



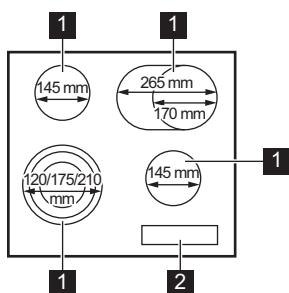
Ako koristite zaštitnu kutiju (dodatan pribor), nije potrebno zaštitno dno izravno ispod ploče za kuhanje. Dodatna oprema zaštitne kutije možda nije dostupna u nekim zemljama. Za pomoć kontaktirajte korisničku podršku.



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

## 4. OPIS PROIZVODA

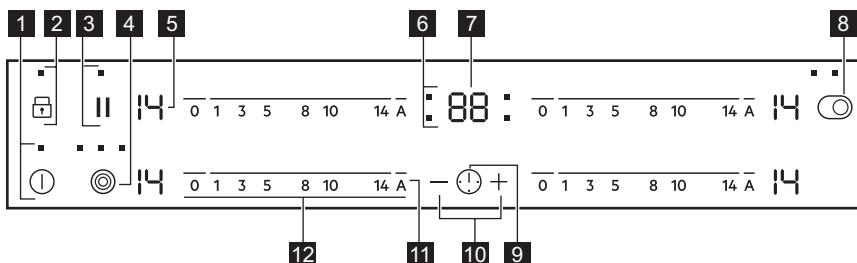
### 4.1 Raspored površine za kuhanje



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
1	Uključeno / Isključeno (uklj./ isklj.)	Za uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje.
2	Blokiranje / Uredaj za zaštitu djece	Za zaključavanje/otključavanje upravljačke ploče.
3	Pauza	Za uključivanje i isključivanje funkcije.
4	-	Za uključivanje i isključivanje vanjskog kruga.
5 -	Prikaz stupnjeva kuhanja	Za prikaz stupnja kuhanja.
6 -	Indikatori tajmera zona kuhanja	Za prikaz zone za koju ste postavili vrijeme.
7 -	Zaslon tajmera	Za prikaz vremena u minutama.
8	-	Za uključivanje i isključivanje vanjskog kruga.
9	-	Za odabir zone kuhanja.
10 + / -	-	Za povećanje ili smanjenje vremena.
11 A	Automatsko zagrijavanje	Za uključivanje i isključivanje funkcije.
12 -	Upravljačka traka	Za postavljanje stupnja kuhanja.

### 4.3 Zasloni stupnja kuhanja

Prikaz	Opis
	Zona kuhanja je isključena.
-	Polje kuhanja radi.
	Pauza radi.
	Automatsko zagrijavanje radi.
+ znamenka	Došlo je do kvara.
/  /	OptiHeat Control (3 korak Indikator preostale topline) : nastavak kuhanja / održavanje topline / preostala toplina.
	Blokiranje / Uredaj 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,
- proliši ste nešto po upravljačkoj ploči ili na nju postavili nešto dulje od 10 sekundi (ionac, krpnu, itd.). Oglasa 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.

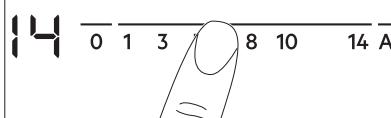
**Veza između stupnja kuhanja i vremena nakon kojeg se ploča za kuhanje isključuje:**

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 opeklina 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. Zaslon 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 zaslonu 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 Uredaj za zaštitu djece

Ova funkcija sprječava nehotično uključivanje ploče za kuhanje.

**Za uključivanje funkcije:** uključite ploču za kuhanje pomoću . Ne postavljajte nijedan

stupanj kuhanja. Dodirnite u trajanju od 4 sekunde. se uključuje. Isključite ploču za kuhanje pomoću .

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

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

## 5.11 OffSound Control (Uključivanje i isključivanje zvukova)

Isključite ploču za kuhanje. Dodirnite u trajanju od 3 sekunde. Zaslon 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 isključi.

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

- Dno posuđa mora biti što je moguće deblje i ravnije.

- Osigurajte da su dna tava čista i suha prije postavljanja na površinu ploče.
- Da biste izbjegli ogrebotine, ne kližite i ne trljajte loncem preko keramičkog stakla.



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, grijач polja kuhanja isključuje se prije oglašavanja tajmera za

odbrojavanje. Razlika u vremenu rada ovisi o postavljenom stupnju topline i vremenu kuhanja.

## 6.3 Primjeri primjene za kuhanje



Podaci u tablici služe samo kao smjernice.

Postavka topli- ne	Koristi se za:	Vrijeme (min)	Savjeti
<input type="checkbox"/> - 1	Održavanje kuhanje hrane topлом.	prema po- trebi	Stavite poklopac na posuđe.
1 - 3	Umak Hollandaise, topljeni: maslac, čokolada, želatina.	5 - 25	Pomiješajte s vremenama na vrijeme.
2 - 3	Stvrdnite: pahuljasti omlet, 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 tjestu, kobasice, jetra, zaprška, jaja, palačin-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, skuhajte tjesteninu, zapecite meso (gulaš, pečenje u loncu), ispržite čips.		

## 7. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavija sa sigurnosnim uputama.

### 7.1 Opće informacije

- Očistite ploču za kuhanje nakon svake uporabe.
- Uvijek koristite posuđe za kuhanje s čistim dnem.

- Ogrebotine ili tamne mrlje na površini ne utječu na rad ploče za kuhanje.
- Koristite posebno sredstvo za čišćenje površine ploče za kuhanje.
- Upotrijebite posebnu strugalicu za staklo.

## 7.2 Čišćenje ploče za 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 opeklina. 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 poglavља са сигурунским упутама.

### 8.1 Što učiniti ako ...

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Ne možete uključiti ili koristiti ploču za kuhanje.	Ploča za kuhanje nije priključena na napajanje ili nije pravilno priključena.	Provjerite je li ploča za kuhanje ispravno priključena na napajanje.
	Osigurač je pregorio.	Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač pregori opet i opet, obratite se kvalificiranom električaru.
	Postavku grijanja ne postavljate na 10 sekundi.	Ponovno uključite ploču za kuhanje i postavite vrijednost topline na manje od 10 sekundi.
	Dodirnuli ste 2 ili više senzorskih polja u isto vrijeme.	Dodirnite samo jedno polje senzora.
	Pauza uključeno.	Pogledajte poglavље "Pauza".
	Na upravljačkoj ploči postoje mrlje od vode ili masti.	Očistite upravljačku ploču.
Možete čuti stalni zvučni signal.	Električna veza nije ispravna.	Iskopčajte ploču za kuhanje iz napajanja. Obratite se kvalificiranom električaru kako bi provjerio instalaciju.
Oglasava se zvučni signal i ploča se isključuje. Oglasava se zvučni signal kad se ploča isključuje.	Stavite nešto na jedno ili više senzorskih polja.	Uklonite predmet sa polja senzora.
Ploča se isključuje.	Nečime ste prekrili polje senzora 	Uklonite predmet sa polja senzora.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Indikator zaostale topline ne svijetli.	Polje nije vruće jer je radio samo kratko vrijeme ili je senzor oštećen.	Ako je zona radila dovoljno dugo da bi se zagrijala, obratite se ovlaštenom servisu.
Automatsko zagrijavanje ne radi.	Postavljena je najveća postavka topline.	Najviša postavka topline ima istu snagu kao i funkcija.
	Zona je vruća.	Neka se polje dovoljno ohladi.
 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 poglavljje "Svakodnevna uporaba".
<input checked="" type="checkbox"/> pojavljuje se.	Uređaj za zaštitu djece ili Blokiranje je uključeno.	Pogledajte poglavljje "Svakodnevna uporaba".
<input checked="" type="checkbox"/> i broj su prikazani.	Došlo je do pogreške u ploči za kuhanje.	Isključite i nakon 30 sekundi ponovno uključite ploču za kuhanje. Ako se <input checked="" type="checkbox"/> ponovno pojavi, ploču za kuhanje iskopčajte iz mrežnog napajanja. Nakon 30 sekundi, ponovno spojite ploču za kuhanje. Ako i dalje dolazi do problema, обратите se ovlaštenom servisnom centru.
<input checked="" type="checkbox"/> 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 HK654070FB  
Vrsta 60 HAD 56 AO

Ser.Nr. .....

PNC 949 492 641 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	HK654070FB		
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 mjerjenje učinkovitosti.

### 10.2 Ploča za uštedu

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 poklopacima.
- 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 topлом 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.

## PRO DOKONALÉ VÝSLEDKY

Děkujeme vám, že jste si zvolili výrobek značky AEG. Aby vám bezchybně sloužil mnoho let, vyrobili jsme jej s pomocí inovativních technologií, které usnadňují život, a vybavili funkciemi, které u obyčejných spotřebičů nesdílí nenajdete. Aby vám sloužil co nejlépe, stačí věnovat pár minut čtení.

**Navštivte naše webové stránky:**



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:

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



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

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



Nákup příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:

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

## PĚČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

V případě kontaktování našeho autorizovaného servisního střediska mějte u sebe následující údaje: Model, PNC, sériové číslo.

Tyto informace najeznete na typovém štítku.

Varování / Důležité bezpečnostní informace

Všeobecné informace a rady

Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	51
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	54
3. INSTALACE.....	56
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	57
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	59
6. TIPY A RADY.....	62
7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	63
8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	63
9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	65
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	65
11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	66

## 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo

použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

## **1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob**

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem .
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a rádně 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 běžnému domácímu 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.
- 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:** U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. 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 skřínky, odpojte spotřebič od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Jestliže je napájecí kabel poškozený, smí jej vyměnit pouze výrobce, autorizovaný servis nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se předešlo rizikům.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce kuchyňského spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace

#### VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

#### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Říďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemístování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Utěsněte výřez v povrchu skřínky 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 otevření dveří či okna.
- Pokud je spotřebič instalován nad zásuvkami, ujistěte se, že prostor mezi dnem spotřebiče a horní zásuvkou zajišťuje dostatečnou cirkulaci vzduchu.
- Spodek spotřebiče se může silně zahřát. Zajistěte instalaci samostatného panelu z překližky, kuchyňského nosného materiálu nebo jiného nehořlavého materiálu, který bude zakrývat spodek spotřebiče.
- Samostatný panel musí zcela zakrývat oblast pod varnou deskou.

### 2.2 Připojení k elektrické síti

#### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- 

- 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 sítový kabel.
- Sítový 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 přívodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, když spotřebič připojujete k elektrické zásuvce.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kably.
- 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.
- Sítovou zástrčku zapojte do sítové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat sítová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je sítová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni sítovou 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 rádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto

izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

## 2.3 Použíte



### 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 zablokovány.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu na „vypnuto“.
- Na varné zóny nepokládejte příbory ani pokličky. Mohly by se zahrát 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. Zabráňte tak úrazu elektrickým proudem.
- Horký olej může vystříknout, když do něj vkládáte jídlo.



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Při vaření udržujte otevřený oheň nebo ohřáté předměty mimo dosah tuků a olejů.
- Páry uvolňované 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 neumisťujte 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 nespadly žádné předměty nebo nádoby. Mohly by se poškodit povrch.
- Nezapínajte 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 nebo páru.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpoúštědla 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, atž 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 obrátěte 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 opишte níže uvedené informace. Typový štítek je umístěn na spodní straně varné desky.

Sériové číslo .....

### 3.2 Vestavné varné desky

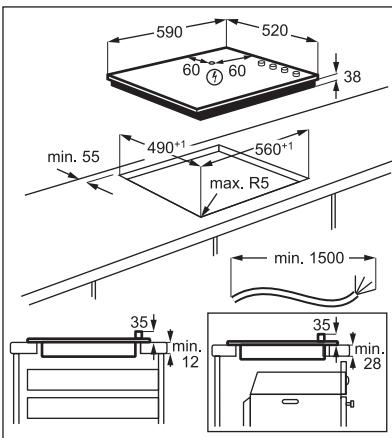
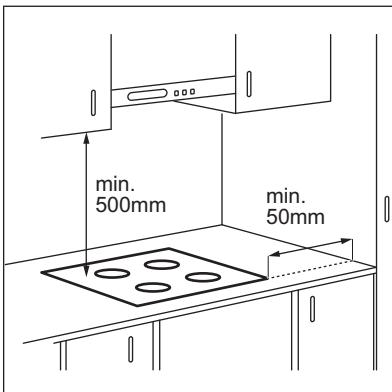
Vestavné varné desky se smějí používat pouze po zabudování do vhodných vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

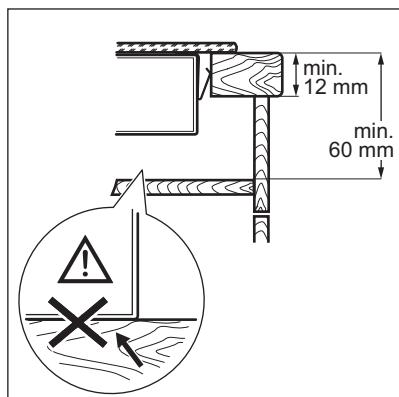
### 3.3 Připojovací kabel

- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem .
- K výměně poškozeného síťového kabelu použijte tento typ síťového kabelu: H05V2V2-F které vydrží teplotu 90 °C nebo vyšší. Obratěte 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.

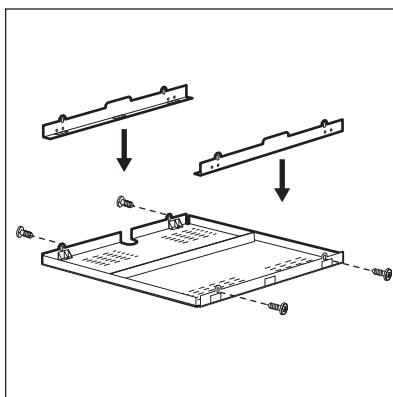


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Ochranná skříň



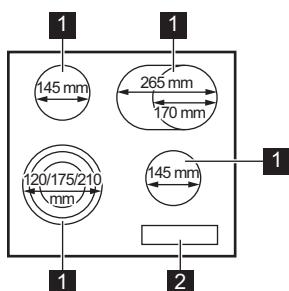
Pokud použijete ochrannou skříň (doplňkové příslušenství), není nutné instalovat ochrannou vrstvu přímo pod varnou desku. Ochranná skříň nemusí být v některých zemích dostupná. Obraťte se zákaznickou podporou.



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

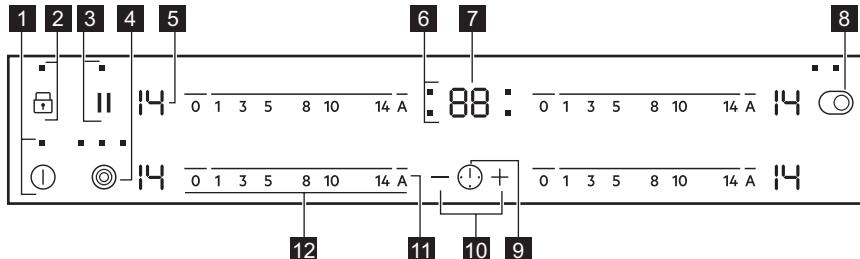
## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Uspořádání varné plochy



- 1 Varná zóna
- 2 Ovládací panel

## 4.2 Uspořádání ovládacího panelu



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

Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
1	①	Zap / Vyp
2	🔒	Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka
3		Pauza
4	⌚	-
5	-	Displej nastavení teploty
6	-	Ukazatele časovače varných zón
7	-	Displej časovače
8	⌚	-
9	⌚	-
10	+/-	-
11	A	Automatický ohřev
12	-	Ovládací lišta

## 4.3 Displeje nastavení teploty

Displej	Popis
0	Varná zóna je vypnuta.
II - 14	Varná zóna je zapnuta.
u	Je zapnuta funkce Pauza.

Displej	Popis
	Je zapnutá funkce Automatický ohřev.
+ číslice	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 ① 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 nezměnите nastavení teploty. Po určité době se rozsvítí □ a varná deska se vypne.

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

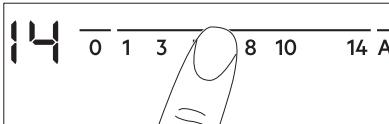
Nastavení teploty	Varná deska se vypne po
, 1 - 3	6 hodinách
4 - 7	5 hodinách
8 - 9	4 hodinách

Nastavení teploty	Varná deska se vypne po
10 - 14	1,5 hodině

### 5.3 Nastavení teploty

Nastavení nebo změna teploty:

Stiskněte ovládací liště 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 teplom.

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

- pokračovat ve vaření,

- uchovat teplé,

- 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 osvítit i vnější okruh. Neznamená to ale, že je vnější okruh zapnutý. Chcete-li zjistit, zda je okruh zapnutý, zkонтrolujte 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 zbývajícího času:** stisknutím  nastavte varnou zónu. Kontrolka varné zóny začne blikat. Na displeji se zobrazí zbývající čas.

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

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

**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. Zabráňte 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.

**Vyrazení 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 vypnuta
- - zvuková signalizace je zapnuta  
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!

Víz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Nádobí

- Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější.
- Než nádoby položíte na povrch varné desky, ujistěte se, že jejich dno je čisté a suché.
- Nádobu po sklokeramické desce neposouvejte, abyste ji nepoškrábali.



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

### 6.2 Žádka 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 Příklady použití při vaření



Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Tepelný výkon	Použití:	Čas (min)	Tipy
(u) - 1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 3	Holandská omáčka, rozpouštění másla, čokolády nebo želatinu.	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 hrnec 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, jáška, vejce, palačinky a koblihy.	dle potřeby	Podle potřeby otočte.
12 - 13	Prudké smažení, opečená bramb. kaše, steaky z roštěnce, steaky.	5 - 15	Podle potřeby otočte.
14	Vaření vody, vaření těstovin, oprážení masa (guláš, dusené maso), fritování hranolků.		

## 7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití vycistěte.
- 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.
- Na sklo použijte speciální škrabku.

### 7.2 Čištění varné desky

- **Odstraňte okamžitě:** roztavený plast, plastovou fólii, sůl, cukr a potraviny s

cukrem, jinak by znečištění mohlo varnou desku poškodit. Dávajte pozor, abyste se nepopálili. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.

- **Odstraňte až po vychladnutí varné desky:** stopy vodního kamene, stopy vody, tukové skvrny, kovově lesklé zabarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.
- **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 zapojena nesprávně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud dochází k opakování spálení pojistiky, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
	Nenastavili jste tepelný výkon do 10 sekund.	Zapněte varnou desku znova a do 10 sekund nastavte tepelný výkon.
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.
	Funkce Pauza je zapnutá.	Viz „Pauza“.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.

Problém	Možná příčina	Řešení		
Je slyšet nepřetržité pípání.	Elektrické zapojení je nesprávné.	Odpojte varnou desku od síťového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.		
Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. 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 zapnuta jen krátkou dobu nebo je poškozený snímač.	Jestliže byla varná zóna zapnuta do statečně dlouho, aby byla horká, obratěte se na autorizované servisní středisko.		
Funkce Automatický ohřev nefunguje.	Je nastaven nejvyšší tepelný výkon.	Nejvyšší nastavení teploty má stejný výkon jako funkce.		
 Na vícenásobné varné zóně je tmavá oblast.	Zóna je horká.	Nechte zónu dostatečně vychladnout.		
Ovládací panel se zahřívá na dotek.	Na vícenásobné varné zóně je tmavá oblast.	Je normální, že na vícenásobné zóně je tmavá oblast.	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 senzorových tlačítek na panelu, nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“.		
 se rozsvítí.	Je zapnutá 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 znova zapněte. Pokud se znova rozsvítí  , odpojte varnou desku od síťového napájení. Po přibližně 30 sekundách varnou desku opět zapojte. Pokud problém přetravává, obratěte se na autorizované servisní středisko.		
 se rozsvítí.	Druhá fáze napájení chybí.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Vyjměte 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. Uvedte údaje z typového štítku. U sklokeramické desky uvedte 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 HK654070FB

Typ 60 HAD 56 AO

Sériové č. ....

AEG

PNC 949 492 641 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
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	HK654070FB	
Typ varné desky	Vestavná varná deska	
Počet varných zón	4	
Technologie ohřevu	Sálavá plotýnka	
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední	21.0 cm
	Levá zadní	14.5 cm
	Pravá přední	14.5 cm
Délka (D) a šířka (Š) nekruhové varné zóny	Pravá zadní	D 26.5 cm Š 17.0 cm
Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Levá přední 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 zakryjte 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 vyhodte 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 odevzdajte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

## VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat je voor dit AEG-product hebt gekozen. We hebben het gecreëerd om jarenlang onberispelijke prestaties te leveren, met innovatieve technologieën die het leven eenvoudiger maken – functies die je wellicht niet op gewone apparaten aantreft. Neem een paar minuten de tijd om het beste uit het apparaat te halen.

Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:

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



Registreer je product voor een betere service:

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



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:

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

## KLANTENSERVICE EN SERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met onze erkende servicedienst, zorg er dan voor dat u de volgende gegevens tot uw beschikking hebt: Model, PNC, serienummer.

De informatie vindt u op het typeplaatje.

Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	67
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	70
3. INSTALLATIE.....	72
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	74
5. DAGELIJKS GEBRUIK.....	75
6. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	78
7. ONDERHOUD EN REINIGING.....	79
8. PROBLEEMOPLOSSING.....	80
9. TECHNISCHE GEGEVENS.....	81
10. ENERGIEZUINIGHEID.....	82
11. MILIEUBESCHERMING.....	83

## 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.
- 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.
- **LET OP:** Het kookproces moet bewaakt worden. 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 op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Zorg ervoor dat u onder het apparaat een scheidingspaneel installeert

dat gemaakt is van triplex, keukenkastmateriaal of ander niet-brandbaar materiaal om te voorkomen dat hij de bodem raakt.

- Het afscheidingspaneel moet het volledige gebied onder de kookplaat bedekken.

### 2.2 Elektrische aansluiting



#### WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- , moet het apparaat geaard worden.
- Verzeker jezelf ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat je welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Controleer of het apparaat correct geïnstalleerd is. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ertoe leiden dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik het juiste netsnoer.
- Zorg dat de stroomkabel niet verstrikkt 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 onbranden 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.
- Maak het apparaat schoon 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 reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

## 2.6 Verwijdering

### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

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

## 3. 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.

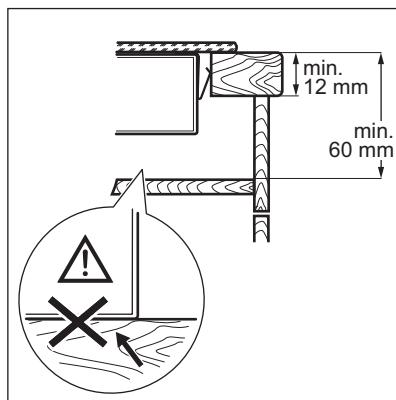
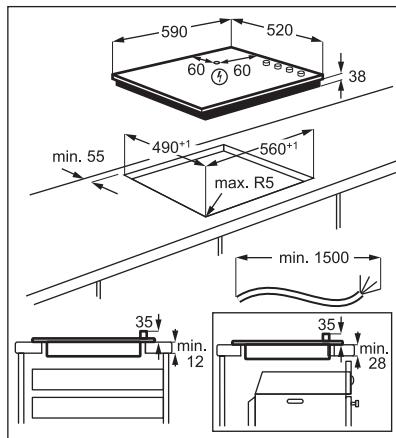
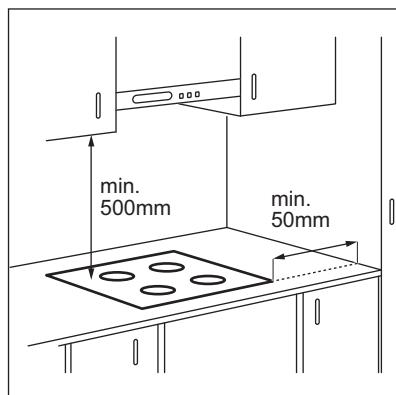
### 3.3 Aansluitsnoer

- 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.



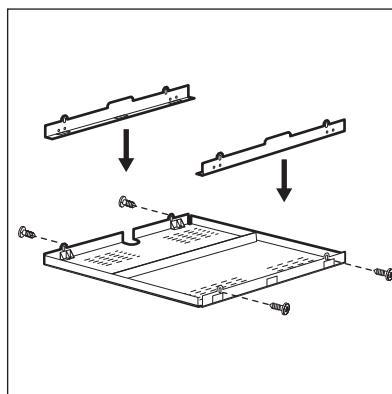
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)

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

How to install your AEG  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Beschermdoos



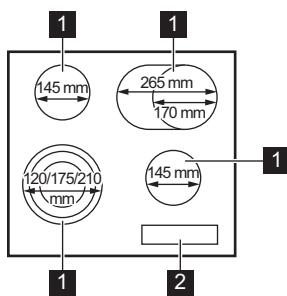
Als u een beveiligingsdoos gebruikt (een extra accessoire), dan is de beschermvloer direct onder de kookplaat niet nodig. Het accessoire voor de beschermingsdoos is in sommige landen mogelijk niet verkrijgbaar. Neem contact op met de klantenservice.



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

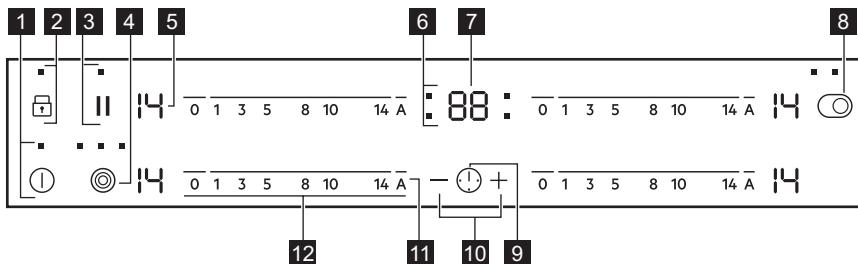
## 4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 4.1 Indeling van het kookoppervlak



- 1 Kookzone  
2 Bedieningspaneel

### 4.2 Indeling van het bedieningspaneel



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

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

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

### 4.3 Kookstanddisplays

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

## 5. DAGELIJKS GEBRUIK

### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 In- of uitschakelen

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

### 5.2 Automatische uitschakeling

**De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:**

- alle kookzones zijn uitgeschakeld,
- u de kookstand niet instelt nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld,

- u iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- u een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na een tijdje gaat ② aan en schakelt de kookplaat uit.

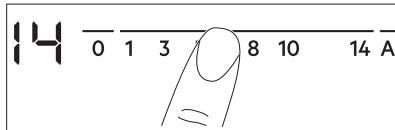
**De verhouding tussen kookstand en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:**

Warmte-instelling	De kookplaat wordt uitgeschakeld na
<input checked="" type="checkbox"/> 1 - 3	6 uur
4 - 7	5 uur
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  ( 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

**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 verstrekken 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 ①. Stel geen warmteinstelling in. Raak 4 seconden aan. gaat aan. Schakel de kookplaat uit met ①.

**Om de functie te deactiveren:** activeer de kookplaat met ①. Stel geen warmteinstelling in. Raak 4 seconden aan. gaat aan. Schakel de kookplaat uit met ①.

**Om de functie voor slechts één kooksessie te onderdrukken:** activeer de

kookplaat met ①. gaat aan. Raak 4 seconden aan. **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt de kookplaat bedienen.

Als u de kookplaat uitschakelt met ①, treedt de functie weer in werking.

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

Schakel de kookplaat uit. Raak ① 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 ① 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

- De bodem van de pannen moet zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Zorg ervoor dat bodems schoon en droog zijn voordat de pannen op de kookplaat worden gezet.
- Schuif of wrijf de pan niet over het keramische glas, om krassen te voorkomen.



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 Voorbeelden van kooktoepassingen



De gegevens in de tabel dienen alleen als richtlijn.

Warmte-instelling	Gebruik om het volgende te doen:	Tijd (min)	Tips
u - 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	Zachttjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, 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	Bedeck 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 een speciale schraper voor het glas.

#### 7.2 De 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, waterringen, vetvlekken, glanzende metaalverkleuring. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Droog de kookplaat goed af.

kookplaat na reiniging af met een zachte doek.

- **Verwijder glanzende metaalverkleuring:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

## 8. PROBLEEMOPLOSSING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

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

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Je kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed aangesloten is op het lichtnet.
	De zekering is doorgeslagen.	Verzeker je ervan dat de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neem je contact op met een erkende installateur.
	Je stelde gedurende 10 seconden geen kookstand in.	Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.
	Je hebt 2 of meer sensorvelden tegelijkertijd aangeraakt.	Raak slechts één sensorveld aan.
	Pauze werkt.	Zie "Pause".
	Water of vetvlekken op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.
Je kunt een constant piepgeluid horen.	De elektrische aansluiting is verkeerd.	Trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. Laat de installatie controleren door een erkende elektricien.
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Als de kookplaat wordt uitgeschakeld, klinkt er een geluidssignaal.	Je hebt iets op een of meer sensorvelden geplaatst.	Verwijder het voorwerp van de sensorvelden.
De kookplaat wordt uitgeschakeld.	Je hebt iets op het sensorveld ① geplaatst.	Verwijder het voorwerp van het sensorveld.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet omdat deze slechts kortstondig is gebruikt, of de sensor is beschadigd.	Als de zone voldoende lang gebruikt is om heet te zijn, neem je contact op met een erkende servicedienst.
Automatisch opwarmen werkt niet.	De hoogste kookstand is ingesteld.	De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de functie.
	De zone is heet.	Laat de zone voldoende afkoelen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
 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.
<b>8.2 Als je geen oplossing kunt vinden...</b>		foutmelding die gaat branden. Zorg ervoor dat je de kookplaat correct gebruikt. Als dit niet het geval is, is het onderhoud van een servicemoniteur 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 HK654070FB  
Typ60 HAD 56 AO

Serienr. ....  
AEG

PNC 949 492 64100  
220 - 240V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Gemaakt in: Roemenië  
7.1kW  


## 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	HK654070FB	
Type kookplaat	Inbouwkookplaat	
Aantal kookzones	4	
Verwarmingstechnologie	Stralingsverwarmer	
Diameter van ronde kookzones ( $\varnothing$ )	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 recycleren.  
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.

## **PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS**

Täname, et valisite selle AEG toote. Töötasime selle välja, et saaksite palju aastaid nautida laitmatuid tulemusi, ning lisasime elu lihtsustavaid uuenduslikke funktsioone, mida te tavaliste seadmete juures ei pruugi leida. Leidke mõni minut aega ning lugege, kuidas seadmega parimaid tulemusi saavutada.

**Külastage meie veebisaiti, kust leiate**



Nõuandeid, brošüüre, törkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## **KLIENTITEENINDUS JA HOOLDUS**

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

Volitatud teeninduskeskusesse pöördumisel peaksid teil olema varuks alljärgnevad andmed: mudel, PNC, seerianumber.

Teave on toodud andmeplaadil.

Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

Üldine teave ja vihjeid

Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## **SISUKORD**

<b>1. OHUTUSINFO.....</b>	<b>84</b>
<b>2. OHUTUSJUHISED.....</b>	<b>87</b>
<b>3. PAIGALDAMINE.....</b>	<b>89</b>
<b>4. TOOTE KIRJELDUS.....</b>	<b>90</b>
<b>5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....</b>	<b>92</b>
<b>6. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....</b>	<b>94</b>
<b>7. PUHASTUS JA HOOLDUS.....</b>	<b>95</b>
<b>8. VEAOTSING.....</b>	<b>96</b>
<b>9. TEHNILISED ANDMED.....</b>	<b>97</b>
<b>10. ENERGIATÖHUSUS.....</b>	<b>98</b>
<b>11. JÄÄTMEKÄITLUS.....</b>	<b>98</b>

## **1. OHUTUSINFO**

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke

kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

## **1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus**

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmost eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Jälgige, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmost eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

## **1.2 Üldine ohutus**

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusti.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.

- HOIATUS: Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või öli ja jäätate pliidi järelvalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
- Ärge kunagi kasutage toiduainetest põhjustatud tulekahju kustutamiseks vett. Lülitage seade välja ja katke leegid näiteks tuletörjetekiga või kaanega.
- HOIATUS: Seadet ei tohi kasutada välise lülitusseadme kaudu (nt taimer) ega ühendada vooluvõrku, mis regulaarselt sisse ja välja lülitub.
- ETTEVAATUST: Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalisel toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puastamiseks aurupuhastit.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealülit kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see ohutuse tagamiseks asendada tootja esindajal, tema volitatud hooldekeskuses või kvalifitseeritud isikul.
- HOIATUS: Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasselevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine

#### HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

#### HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanoüsid.
- Tihendage kapi lõikepinnad hermeetikuga, et niiskus ei tekiks pudumist.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigaldage seadet ukse körvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Kui paigaldate seadme sahtlite kohale, siis jälgige, et seadme põhja ja ülemise sahtli vaheline jäeks piisavalt ruumi õhuringluse jaoks.
- Seadme põhi võib minna kuumaks. Seadme alla tuleb kindlasti paigaldada vineerist, tööpinna- või muust mittesüttivast materjalist eraldusplaat, et takistada juurdepääsu seadme alaosale.
- Eralduspaneel peab piidi alla jäava ala täielikult katma.

### 2.2 Elektriühendus

#### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud, .

- Enne iga toimingu alustamist veenduge, et seade on vooluvõrgust lahitatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektrianimed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitekaablite või -pistikute kasutamisel (kui see on asjakohane) võib kontakt liigsett kuumenteda.
- Kasutage õiget elektrivõrgu kaablit.
- Ärge laske elektrivõrgu kaabilil keerduda.
- Veenduge, et lõögiikaitse on paigaldatud.
- Paigaldage kaabilile tömbetökise klamber.
- Veenduge, et toitekaabel või -pistik (kui see on asjakohane) ei puutu vastu kuuma seadet või toidunöüsida, kui seadme pistikupessa ühendate.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Vältige toitepistiku ja -kaabli kahjustamist (kui see on asjakohane). Kahjustatud toitekaabli vahetamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskuse või elektrikuga.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tömmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsemeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsemeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahitatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

## 2.3 Kasutamine

### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögiohut!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Enne esmakordset kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui on olemas).
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätké töötavat seadet järelvalveta.
- Pärast iga kasutuskorda lülitage keedualad „välja“.
- Ärge pange keeduväljadele söögiriistu ega kastrulikaanti. Need võivad muutuda kuumaks.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Kui seadme pinda peaks tekima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust eemaldada. See hoiab ära elektrilögi.
- Kui panete toitu kuuma öli sisse, võib see pritsida.

### HOIATUS!

Plahvatuse või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja ölid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või öli, võltige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.
- Väga kuumast ölist eralduvad aurud võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud öli võib põhjustada tulekahju madalamal temperatuuril, kui esmakordsest kasutatav öli.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

### HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Ärge hoidke tuliseid nõusid juhtpaneelil.
- Ärge pange pange kuuma nõukaanti pliidil klaasipinnale.
- Ärge laske nõul kuivaks keeda.

- Olge ettevaatlik ja ärge laske esemetel ega keedunöodel seadmele kukkuda. Pind võib kahjustuda.
- Ärge aktiveerige keeduväljasid tühjade keedunöudega ega ilma keedunöudeta.
- Ärge asetage seadmele alumiiniumfooliomit.
- Valumalmist, alumiiniumist või kahjustatud põhjaga kööginoöd võivad tekitada klaasile/klaaskeraamikale kriimustusi. Töstke alati esemed üles, kui peate neid pliidiplaadil liigutama.

## 2.4 Puhastus ja hooldus

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist jahtuda.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks vee- või aurupihustit.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisvamme, lahusteid ega metallist esemeid.

## 2.5 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Kasutage ainult originaalvaruosi.
- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on möeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole möeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

## 2.6 Kõrvaldamine

### HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

### 3. PAIGALDAMINE

#### ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitelevaid peatükke.

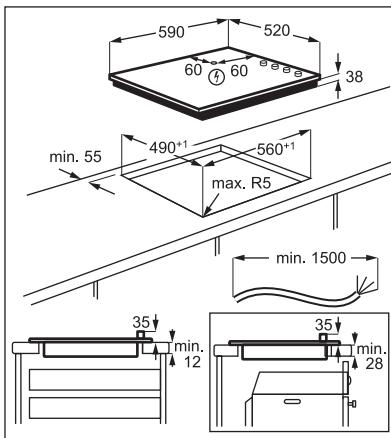
#### 3.1 Enne paigaldamist

Enne pliidti paigaldamist kirjutage üles järgmised andmesildil olevad andmed. Andmesilt asub seadme korpuse põhjal.

Seerianumber .....

#### 3.2 Integreeritud pliidid

Integreeritud pliiti võib kasutada alles pärast seda, kui see on paigutatud sobivasse standardile vastavasse sisseehitatud mööblisse ja tööpinda.

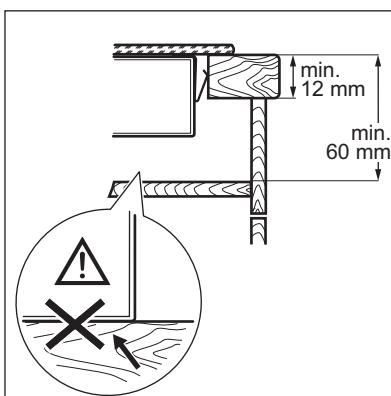
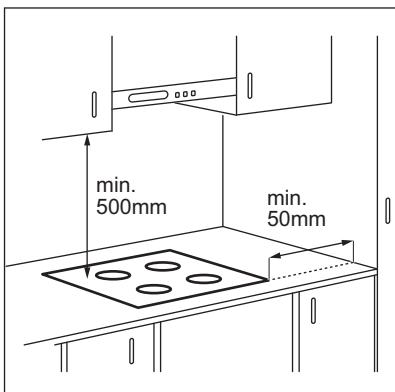


#### 3.3 Ühenduskaabel

- Pliit tarnitakse koos ühendusjuhtme.
- Kui toitekaabel on kahjustunud, tuleb see asendada kaablitüübiga: H05V2V2-F mis talub 90 °C või kõrgemat temperatuuri. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Ühenduskaabi tohib välja vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik.

#### 3.4 Monteeringmine

Kui paigaldate pliidti õhupuhasti alla, vaadake õhupuhasti paigaldusjuhistest, milline peab olema seadmete vaheline minimaalne kaugus.



Leidke videoopetus "Kuidas paigaldada AEG kiirgekuumusallikaga pliiti – töölaua paigaldamine", tippides otsinguaknasse alloleval joonisel toodud täispika nime.

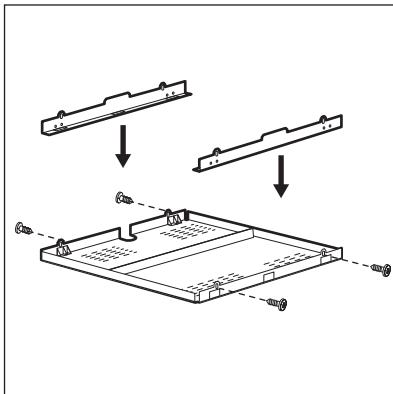


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Kaitsekarp



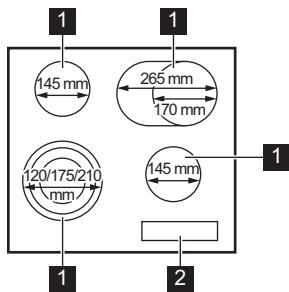
Kui kasutate kaitsekarpi (lisatarvik), pole kaitsepõrandat otse pliidi all vaja. Kaitsekarbi lisavarustus ei pruugi mõnes riigis saadaval olla. Võtke ühendust klienditoega.



Kui paigutate pliidi ahju kohale, siis te kaitsekarpi kasutada ei saa.

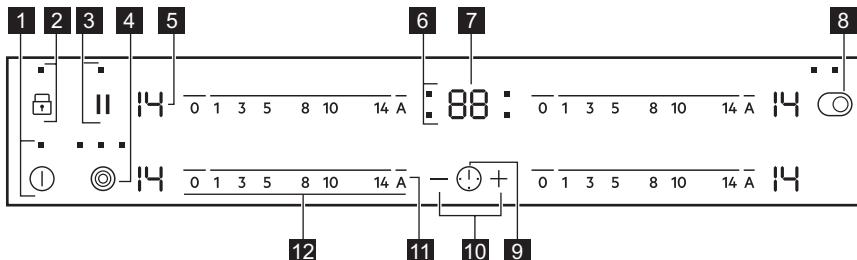
## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Keeduala paigutus



- 1 Keeduväli
- 2 Juhtpaneel

### 4.2 Juhtpaneeli paigutus



Kasutage seadmega töötamiseks sensorvälju. Ekraanid, indikaatorid ja helid annavad teada, millised funktsioonid on sees.

Sensorväli	Funktsioon	Märkus
1	(1)	Sees / Väljas Pliidiplandi sisse- ja väljalülitamiseks.
2	🔒	Lukk / Lapselukk Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
3		Paus Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
4	⌚	- Välimise ringi sisse- ja väljalülitamiseks.
5	-	Soojusastme näit Soojusastme näitamiseks.
6	-	Keeduväljade taimerindikaator Näitab, millise välja jaoks aeg on määratud.
7	-	Taimerinäidik Aja näitamiseks minutites.
8	⌚	- Välimise ringi sisse- ja väljalülitamiseks.
9	(1)	- Keeduvälja valimiseks.
10	+/-	- Aja pikendamiseks või lühendamiseks.
11	A	Automaatne kuumutamine Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
12	-	Juhtriba Soojusastme määramiseks.

### 4.3 Soojusastme näit

Ekraan	Kirjeldus
1	Keeduvälvi on välja lülitatud.
1 - 14	Keeduvälvi on sisse lülitatud.
2	Paus on sees.
3	Automaatne kuumutamine on sees.
E + number	Tegemist on rikkega.
E / E / E	OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator): toiduvalmistamise jätkamine / soojashoidmine / jääkkuumus.
L	Lukk / Lapselukk on sees.
-	Automaatne väljalülitus on sees.

## 5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### **⚠ HOIATUS!**

Vt ohutust käsitelevaid peatükke.

### 5.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel ①.

### 5.2 Automaatne väljalülitus

Funktsoon seiskab pliidi automaatselt, kui:

- kõik keedualad on välja lülitatud,
- pärast pliidi käivitamist ei määrata soojusastet,
- kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole seal 10 sekundi jooksul eemaldatud. Kõlab helisignaal ja pliit lülitub välja. Eemaldage objekt või puhastage juhtpaneel.
- te pole keeduala välja lülitanud või soojusastet muutnud. Mõne aja möödudes süttib  ja pliit lülitub välja.

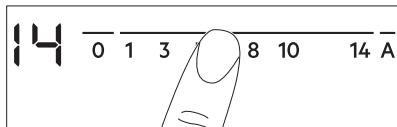
Soojusastme ja pliidi väljalülitusaja vaheline seos:

Soojusaste	Pliit lülitub välja pärast
<input type="checkbox"/> 1 - 3	6 tundi
4 - 7	5 tundi
8 - 9	4 tundi
10 - 14	1,5 tundi

### 5.3 Soojusaste

Soojusastme määramiseks või muutmiseks:

Puudutage juhtriba sobiva kuumusastme juures või liigutage juhtribal sõrme, kuni jõuate õige kuumusastmeni.



### 5.4 OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator)

### **⚠ HOIATUS!**

/  /  Niikaua kui indikaator on sees, kaasneb põletusoht jääkkuumuse tõttu.

Indikaatorid lülituvad sisse, kui keeduväli on kuum. Need näitavad kasutatavate keeduväljade jääkkuumuse taset:

- jätkva valmistamist,
- soojashoidmine,
- jääkkuumus.

Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:

- külgnevatel keeduväljadel, isegi juhul, kui te neid parajasti ei kasuta,
- kui keedunõu pannakse külmale keeduväljale,
- kui pliit on deaktiveeritud, kuid keeduväli on endiselt kuum.

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

### 5.5 Välimiste ringide sisse- ja väljalülitamine

Saate keeduala käsitsi reguleerida vastavalt keedunõu möötmetele.

Seadke keeduala kuumusaste. Valige keeduala tähistav sümbool:

**Välise ringi sisse lülitamiseks:** puudutage sümboleit. Indikaator süttib.

**Teise ringi sisse lülitamiseks:** puudutage uesti sümboleit . Süttib järgmine indikaator.

**Välise ringi välja lülitamiseks** puudutage sümboleit, kuni indikaator kaob.



Kui lülitate keeduala sisse, kuid ei lülita sisse välimist ringi, võib alalt väljuv hõõgus hõlmata välimise ringi. See ei tähenda, et välimine ring on sisse lülitatud. Et näha, kas ring on sisse lülitatud, kontrollige indikaatori.

## 5.6 Automaatne kuumutamine

Kasutage seda funktsiooni soovitud kuumusastme kiiremaks saavutamiseks. Kui see funktsioon on sees, töötab keeduväli kõigepealt kõrgeimal kuumusastmel, jätkates seejärel tööd soovitud kuumusastmel.



Funktsiooni aktiveerimiseks peab keeduväli olema külm.

### Keeduala funktsiooni aktiveerimiseks:

puudutage **A** (süttib ). Puudutage kohe soovitud soojusastet. 3 sekundi pärast süttib .

**välja lülitamiseks:** muutke kuumusastet.

## 5.7 Taimer

### • Pöördloendur

Seda funktsiooni võite kasutada ühe küpsetusessiooni pikkuse valimiseks.

Kõigepealt valige keeduvälja soojusaste, seejärel funktsioon.

**Keeduvälja valimine:** puudutage järjest , kuni ilmub keeduvälja indikaator.

**Funktsiooni sisselülitamiseks:** puudutage taimeri nuppu , et valida aeg (00-99 minutit). Kui keeduvälja indikaator hakkab vilkuma, toimub aja pöördloendus.

### Järelejäänud aja kontrollimiseks:

puudutage keeduvälja valimiseks. Keeduvälja indikaator hakkab vilkuma. Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.

**Aja muutmiseks:** puudutage keeduvälja valimiseks. Puudutage või .

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** puudutage keeduvälja valimiseks ja siis puudutage . Järelejäänud aega loetakse tagurpidi kuni näiduni **00**. Keeduvälja indikaator kustub.



Kui aeg saab täis, vilgub **00** ja kostab helisignaal. Keeduväli lülitub välja.

**Heli peatamine:** puudutage .

### • CountUp Timer

Selle funktsiooni abil saate määrata, kui kaua keeduväli töötab.

**Keeduvälja valimine:** puudutage järjest , kuni ilmub keeduvälja indikaator.

**Funktsiooni sisselülitamiseks:** puudutage taimeril . Ilmub . Kui keeduvälja indikaator hakkab vilkuma, toimub aja loendus. Ekraanil vaheldub ja loendatud aeg (minutites).

### Et vaadata, kui kaua keeduväli töötab:

puudutage keeduvälja valimiseks.

Keeduvälja indikaator hakkab vilkuma.

Ekraanil kuvatakse aeg, kui kaua keeduväli töötab.

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** puudutage ja seejärel või Keeduvälja indikaator kustub.

### • Minutilugeja

Seda funktsiooni saate kasutada, kui plii on sisse lülitatud, kuid keeduväljad ei tööta.

Soojusastme ekraanil kuvatakse .

**Funktsiooni sisselülitamiseks:** puudutage taimeril ja siis puudutage või , et valida aeg. Kui aeg saab täis, kostab helisignaal ja **00** vilgub.

**Heli peatamine:** puudutage .



See funktsioon ei mõjuta keeduväljade tööd.

## 5.8 Paus

See funktsioon seab kõik töötavad keeduväljade madalaimale kuumusastmele.

Kui funktsioon töötab, on juhtpaneelil kõik muud sümbolid lukustatud.

Funktsioon ei peata taimerifunktsioone.

**1. Funktsiooni sisselülitamiseks:** vajutage nuppu .

lülitub sisse. Kuumusaste on langetatakse väärustusele 1.

**2. Funktsiooni deaktiveerimiseks:**

vajutage .

Eelmise kuumusaste lülitub sisse.

## 5.9 Lukk

Keeduväljade kasutamise ajal saate juhtpaneeli lukustada. See hoiab ära soojusastme kogemata muutmise.

**Valige kõigepealt soojusaste.**

**Funktsiooni sisselülitamiseks:** puudutage   süttib 4 sekundiks. Taimer jäääb sisselülitatuks.

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** puudutage  Süttib viimati kasutatud soojusaste.



Pliidi väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

## 5.10 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidiplaadi juhusliku sisselülitamise.

**Funktsiooni sisselülitamiseks:** käivitage pliit  abil. Ärge valige soojusastet.

Puudutage  4 sekundit.  süttib. Lülitage pliit välja  abil.

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** käivitage pliit  abil. Ärge valige soojusastet. Puudutage

 4 sekundit.  süttib. Lülitage pliit välja  abil.

**Funktsiooni ignoreerimiseks ühe toiduvalmistamise ajaks:** lülitage pliit sisse  abil.  süttib. Puudutage  4 sekundi vältel. **Valige soojusaste 10 sekundi jooksul.** Pliiti saab nüüd kasutada. Kui lülitate plidi välja  abil, on funktsioon jälle sees.

## 5.11 OffSound Control (helide sisse- ja väljalülitamine)

Lülitage pliit välja. Puudutage  3 sekundi vältel. Eakraan süttib ja kustub. Puudutage 3 sekundit  . Süttib  või  . Puudutage taimeril , et valida üks järgnevatest:

-  – helid on väljas

-  – helid on sees

Valiku kinnitamiseks oodake, kuni pliit automaatselt välja lülitub.

Kui funktsioon on seatud valikule , kuulete helisid ainult järgmistel juhtudel:

- puudutades 
- Minutilugeja jõuab lõpule
- Pöördloendur jõuab lõpule
- kui juhtpaneelile midagi asetatakse.

# 6. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitelevaid peatükke.

## 6.1 Keedunõud

- Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane.
- Enne panni asetamist pliidiplaadile kontrollige, kas selle põhi on kuiv ja puhas.
- Kriimustuste vältimiseks ärge libistage ega hõõruge nõusid keraamilisel klaasil.



Emailitud terastest ja alumiinium- või vaskpöhjaga nõud võivad tekitada klaaskeraamilisele pinnale värvimuutusi.

## 6.2 Öko Timer (Öko taimer)

Energia säästmiseks lülitub keeduvälja soojendus välja enne pöördloenduse taimeri signaali kölamist. Tööaja pikkus võltub valitud soojusastmest ja küpsetusaja pikkusest.

## 6.3 Toiduvalmistamise rakenduste näited



Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

Kuumusastme	Kasutage järgmiseks:	Aeg (min.)	Näpunäited
<input checked="" type="checkbox"/> - 1	Toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule alati kaas peale.
1 - 3	Hollandi kaste; sulatamine: või, šoko-laad, želatiin.	5 - 25	Segage aeg-ajalt.
2 - 3	Tahkemaks muutmine: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Küpsetage kaanega.
3 - 5	Riisi ja piimatoitude keetmine vaiksel tulel, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogustest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada.
5 - 7	Hautage köögivilju, kala, liha.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vett. Kontrollige protsessi ajal vee kogust.
7 - 9	Aurutage kartuleid ja muid köögivilju.	20 - 60	Katke poti põhi 1–2 cm veega. Kontrollige protessi ajal veetaset. Hoidke potil kaas peal.
7 - 9	Suurema koguse toidu, hautiste ja supide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku koos koostisosadega.
9 - 12	Kerge praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, kotletid, karbonaad, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Vajadusel keerake ümber.
12 - 13	Tugev praadimine, kartulipannkoogid, seljatükid, steigid.	5 - 15	Vajadusel keerake ümber.
14	Keetke vesi, keetke pasta, pruunistage liha (guljašš, hautatud liha, frittige friikartulid).		

## 7. PUHASTUS JA HOOLDUS

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitelevaid peatükke.

### 7.1 Üldteave

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhhaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta kuidagi pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage spetsiaalse klaasikaabitsat.

### 7.2 Pliidi puhastamine

- Eemaldage kohe:** sulanud plast, plastkile, sool, suhkur ja suhkrut sisaldavad

toiduained, vastasel korral võib kinnikörbenud mustus pliiti kahjustada. Vältige pöletusi. Asetage spetsiaalne pliidiplaadi kaabits õige nurga all klaasipinnale ja liigutage selle tera pliidiplaadi pinnal.

- Eemaldage, kui pliidiplaat on piisavalt jahtunud:** katlakiviringid, veeringid, rasvaplekid, metalse läikega plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuaineega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- Metalse läikega pleki eemaldamine::** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidipinda.

## 8. VEAOTSING

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitelevaid peatükke.

### 8.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Pliidiplati ei saa käivitada või katutada.	Pliidiplati ei ole elektrivõrku ühendatud või ühendus ei ole korralik.	Kontrollige, kas pliidiplaat on õigesti elektrivõrku ühendatud.
	Kaitse on vallandunud.	Veenduge, et törke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
	Te ei vali 10 sekundi jooksul soojusastet.	Käivitage pliidiplaat uuesti ja seadke soojusaste vähemalt 10 sekundi jooksul.
	Puudutasite samaaegselt 2 või enamalt puuteala.	Puudutage ainult ühte puuteala.
	Paus on sisse lülitatud.	Vt jaotist "Paus".
	Juhtpaneelil on vesi või rasvaplekid.	Puhastage juhtpaneel.
Võite kuulda pidevat helisignaali.	Elektriühendus ei ole nõuetekohane.	Eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Laske kvalifitseeritud elektrikul ühen-dused üle kontrollida.
Kostab helisignaal ja pliidiplaat lülitub välja. Pliidipladi välja lülitumisel kostab helisignaal.	Olete asetanud midagi ühele või enamale andurialale.	Eemaldage andurialadel mistahes esemed.
Pliidiplaat lülitub välja.	Olete asetanud midagi andurialale  .	Eemaldage andurialalt mistahes esemed.
Jääkkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Ala ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega või andur on kahjustunud.	Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.
Automaatne kuumutamine funktsioon ei tööta.	Valitud on kõrgeim soojusaste.	Kõrgeimal soojusastmel on sama võimsus kui funktsioonil.
	Ala on kuum.	Laske alal piisavalt maha jahtuda.
	Mitme tsooni alas on tume pind.	See on normaalne, et mitme tsooni alas on tume pind.
Juhtpaneeli on kuum puudutada.	Kööginõu on liiga suur või on paigutatud juhtpaneelile liiga lähedale.	Võimalusel asetage suured nöud tagumiste väljadele.
Kui puudutate paneeli andurala-sid, puudub heli.	Helid on välja lülitatud.	Lülitage heli sisse. Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
<input type="checkbox"/> L hakkab tööle.	Lapselukk või Lukk töötab.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
<input type="checkbox"/> E ja number lülitub sisse.	Pliidiplaatil on törge.	Lülitage pliidiplaat välja ja käivitage uuesti 30 sekundi möödudes. Kui <input type="checkbox"/> süttib uuesti, eemaldage pliit vooluvõrgust. Lülitage pliidiplaat vooluvõrku tagasi 30 sekundi pärast. Kui probleem püsib, pöörduge volitatud teeninduskeskusse.
<input type="checkbox"/> E6 hakkab tööle.	Elektriahelas puudub teine faas.	Kontrollige, kas pliidiplaat on õigesti elektrivõrku ühendatud. Keerake kaitsemüts välja, oodake üks minut ja lülitage siis uuesti sisse.

## 8.2 Kui te ei leia lahendust ...

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Esitage andmed andmesildilt. Esitage ka kolmetäheline klaaskeraamika kood (see asub klaaspinna

nurgas) ja ilmuv veateade. Veenduge, et kasutasite pliidiplati õigesti. Vastasel juhul on hooldustehniku või edasimüüja poolt teostatav hooldus tasuline ka garantiaaja jooksul. Teavet garantiperioodi ja volitatud hoolduskeskuste kohta leiate garantivihikust.

## 9. TEHNILISED ANDMED

### 9.1 Andmesilt

Mudel HK654070FB  
Tüüp 60 HAD 56 AO

Seerianr .....  
AEG

Tootekood (PNC) 949 492 641 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 – 60 Hz  
Valmistatud: Rumeenias

7.1 kW

### 9.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

Keeduväli	Nimivõimsus (max soojusaste) [W]	Keeduala läbimõõt [mm]
Vasak eesmine	800 / 1600 / 2300	125 - 210
Vasak tagumine	1200	145
Parem eesmine	1200	145
Parem tagumine	1500 / 2400	170 / 265

Parimate tulemuste saamiseks kasutage nõusid, mille läbimõõt ei ole keeduvälja läbimõõdust suurem.

## 10. ENERGIATÖHUSUS

### 10.1 Tooteteave

Mudeli tunnus	HK654070FB	
Pliidi tüüp	Sisseehitatud pliit	
Toidukuumtöötlemisvööndite arv	4	
Kuumustehnoloogia	Kiirgekuumusallikas	
Ringikujuliste toidukuumtöötlemisvööndite läbimõõt (Ø)	Vasak eesmine Vasak tagumine Parem eesmine	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm
Mitte-ringikujulise toidukuumtöötlemisvööndi pikkus (P) ja laius (L)	Parem tagumine	P 26.5 cm L 17.0 cm
Toidukuumtöötlemisvööndi energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasak eesmine Vasak tagumine Parem eesmine Parem tagumine	194.9 Wh/kg 188.0 Wh/kg 188.0 Wh/kg 191.6 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)	190.6 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 2. osa: Pliidiplaatid – Toimivuse mõõtmeetodid.

### 10.2 Energiasäästlik

Alljärgnevate soovituste järgimisel saate igapäevase toiduvalmistamise ajal energiat säästa.

- Kui kuumutate vett, kasutage ainult vajalikku kogust.

- Vöimalusel pange nõule alati kaas peale.
- Enne keeduala sisselülitamist asetage kööginiõu sellele.
- Kööginiõu põhja läbimõõt peab võrduma toiduvalmistamisala läbimõõduga.
- Kasutage väiksemal keedualal väiksemat kööginiõud.
- Pange nõu otse keeduala keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jäälakkumust.

## 11. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pendant de nombreuses années, en intégrant des technologies innovantes vous simplifiant la vie – fonctions que vous ne trouverez peut-être pas sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

**Consultez notre site pour :**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

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



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

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



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

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

## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

Avertissement/Consignes de sécurité

Informations générales et conseils

Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	99
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	102
3. INSTALLATION.....	104
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	106
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	107
6. CONSEILS.....	110
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	112
8. DÉPANNAGE.....	112
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	114
10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	115
11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	115

## 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'usager 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.
- 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** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entreposez 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 corporelle ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.

- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Veillez à installer un panneau de séparation sous l'appareil pour en bloquer l'accès. Ce panneau peut être en contreplaqué, provenir d'un autre meuble de cuisine, et doit être composé d'un matériau non inflammable.
- Le panneau de séparation doit couvrir entièrement l'espace sous la table de cuisson.

### 2.2 Branchement électrique

#### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installez le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en

- contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
  - Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
  - La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
  - Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation.  
Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
  - Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
  - Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
  - N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
  - L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

## 2.3 Utilisation



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.

- 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 d'endommagement de 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 humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni 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 recharge

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

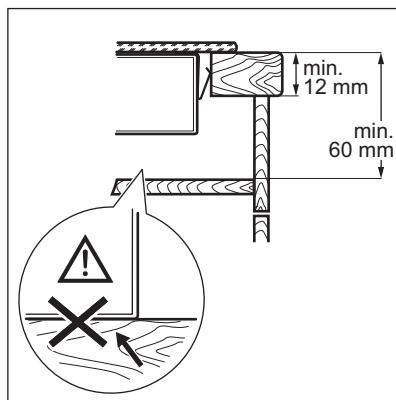
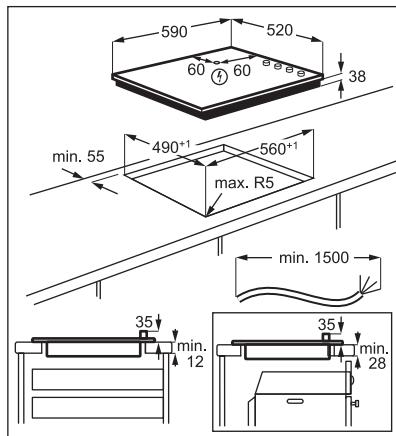
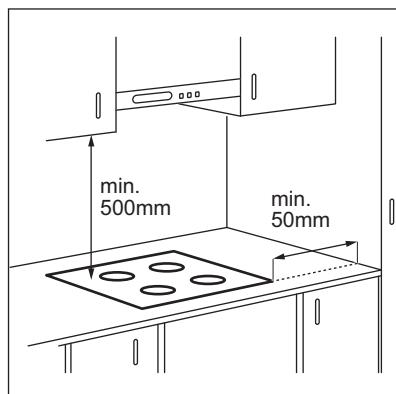
Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

## 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.

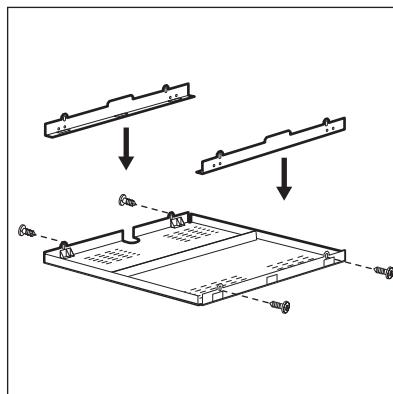


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Enceinte de protection



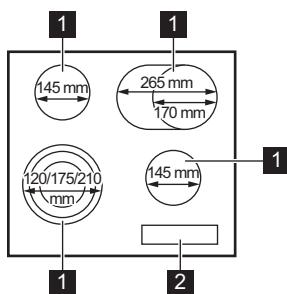
Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire supplémentaire), le fond de protection installé directement sous la table de cuisson n'est pas nécessaire. L'accessoire enceinte de protection peut ne pas être disponible dans certains pays. Contactez le service Consommateurs.



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

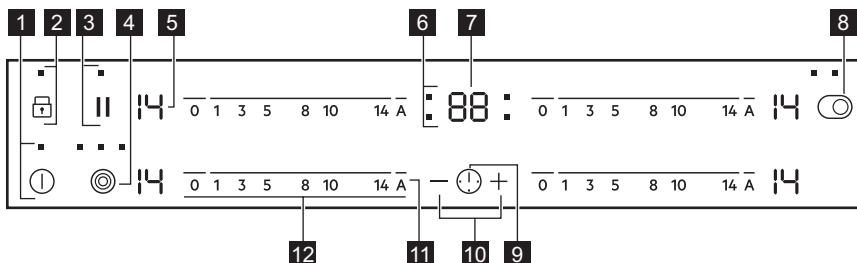
## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Agencement des zones de cuisson



- 1** Zone de cuisson  
**2** Bandeau de commande

### 4.2 Configuration du bandeau de commande



Les touches sensitives permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

Touche sensitive	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.

Touche sensitive	Fonction	Commentaire
7	-	Affichage du minuteur Pour indiquer la durée, en minutes.
8		- Pour activer ou désactiver le circuit extérieur de la zone de cuisson.
9		- Pour choisir la zone de cuisson.
10		- Pour augmenter ou diminuer la durée.
11	A	Montée en température automatique Pour activer et désactiver la fonction.
12	-	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.

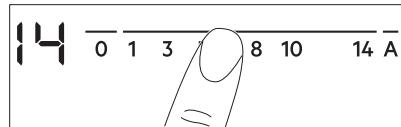
**La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :**

Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de
<input checked="" type="checkbox"/> 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.

Selectionnez 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 disparaîsse.



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

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

### Pour sélectionner la zone de cuisson :

appuyez sur ① 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 ① 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 ① pour sélectionner la zone de cuisson. Appuyez sur + ou -.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur ① 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 ①.

### • 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 ① 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. UP apparaît. Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter, le minuteur démarre. L'affichage indique, en alternance, UP et la durée écoulée (en minutes).

### Pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson :

appuyez sur ① 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 ① 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 ①.

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



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 .

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 évitez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

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

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

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

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



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

## 5.10 Dispositif de sécurité enfant

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

**Pour activer la fonction** : activez la table de cuisson avec . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur pendant 4 secondes. s'allume.

Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .

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

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

**Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson** : activez la table de cuisson avec . s'allume. Appuyez sur pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent**. Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec , la fonction est de nouveau activée.

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

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

- les signaux sonores sont désactivés
- les signaux sonores sont activés

Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

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

- vous appuyez sur
- 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

- Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

- Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.
- Afin d'éviter les rayures, ne faites pas glisser et ne frottez pas le récipient sur la surface vitrocéramique.



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 Exemples en matière de cuisson



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
<input type="checkbox"/> - 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	Cuisinez avec un couvercle.
3 - 5	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuis-nés.	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, rissollettes, 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 nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un grattoir spécial pour nettoyer la vitre.

sucré et les aliments contenant du sucre, car la saleté peut endommager la table de cuisson. Faites attention pour éviter les brûlures. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi :** traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisses, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, 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.

#### 7.2 Nettoyage de la table de cuisson

- Enlevez immédiatement :** le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, le

## 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.
	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.

Problème	Cause possible	Solution
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensitives en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
	La fonction Pause est activée.	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 sensitives.	Retirez l'objet des touches sensitives.
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.
La fonction 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 sensitives du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 s'affiche.	Dispositif de sécurité enfant ou de Touches Verrouil est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.

Problème	Cause possible	Solution
<b>[E6]</b> 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.
<b>8.2 Si vous ne trouvez pas de solution...</b>		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.
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		

## 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### 9.1 Plaque signalétique

Modèle HK654070FB

Type 60 HAD 56 AO

Numéro de série.....

AEG

PNC 949 492 641 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	HK654070FB	
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 Arrière gauche Avant droite	21.0 cm 14.5 cm 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 Arrière gauche Avant droite Arrière droite	194.9 Wh/kg 188.0 Wh/kg 188.0 Wh/kg 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 :



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



## FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um das Beste aus ihm herauszuholen.

**Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:**



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

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



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

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



Um Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:

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

## KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

Warnungs-/Sicherheitshinweise

Allgemeine Informationen und Empfehlungen

Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	117
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	120
3. MONTAGE.....	122
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	124
5. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	125
6. TIPPS UND HINWEISE.....	128
7. REINIGUNG UND PFLEGE.....	130
8. FEHLERSUCHE.....	130
9. TECHNISCHE DATEN.....	132
10. ENERGIEEFFIZIENZ.....	132
11. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	133

## 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.
- 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 Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang 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!**

Verletzungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schranks mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.

- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Achten Sie darauf eine feuerfeste Trennplatte aus Sperrholz, Küchenmöbelmaterial oder einem anderen nicht entflammbaren 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 Kabel oder Stecker (falls

vorhanden) können die Klemme überhitzen.

- Verwenden Sie das richtige Stromnetzkabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Stromnetzkabel nicht verheddet.
- 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 Kontaktöffnungsbreite 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. Andernfalls 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.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammmbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammmbaren 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 Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie

ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmpchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

## **2.5 Wartung**

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

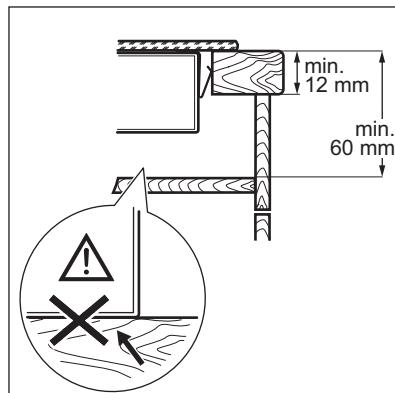
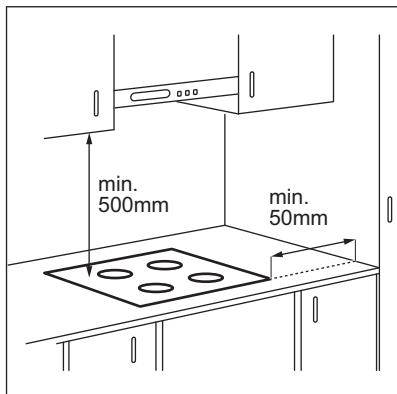
## **3.3 Anschlusskabel**

- 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 einen

autorisierten Kundendienst. 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.

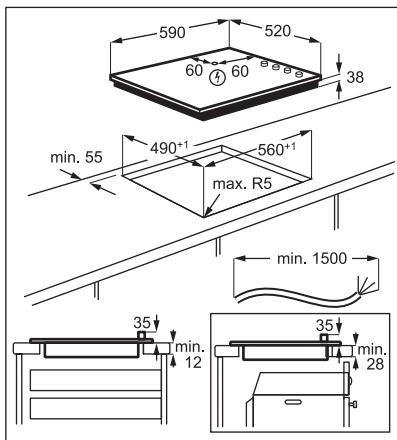


Sie finden das Video-Tutorial „So installieren Sie Ihr AEG Strahlungskochfeld - Arbeitsflächeninstallation“. indem Sie den vollständigen Namen eingeben, der in der folgenden Grafik angegeben ist.

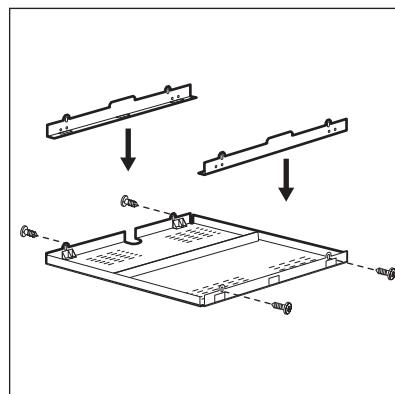


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Schutzkasten



Wenn Sie einen Schutzkasten (optionales Zubehör) verwenden, ist der Schutzboden direkt unter dem Kochfeld nicht erforderlich. Das Schutzkasten Zubehör ist möglicherweise in einigen Ländern nicht

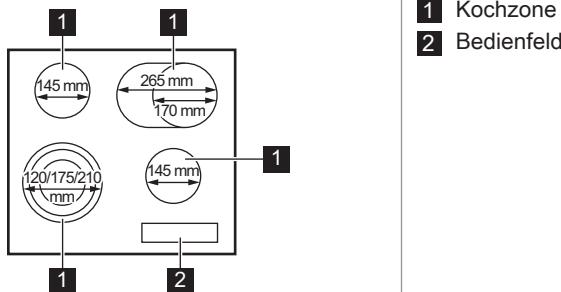
erhältlich. Wenden Sie sich an den Kundendienst-Service.



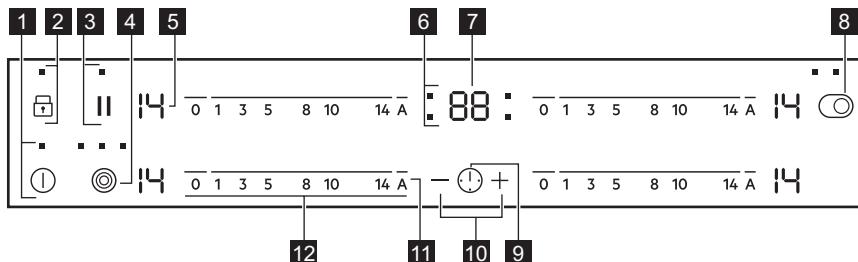
Der Schutzkasten kann nicht verwendet werden, wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird.

## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Anordnung der Kochflächen



### 4.2 Bedienfeldlayout



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

Sensorfeld	Funktion	Kommentar
1	①	Ein / Aus Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2	🔒	Verriegelung / Kindersicherung Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds.
3		Pause Ein- und Ausschalten der Funktion.
4	◎	- Ein- und Ausschalten des äußeren Kreises.

Sensorfeld	Funktion	Kommentar
5	- Kochstufenanzeige	Zeigt die Kochstufe an.
6	- Kochzonen-Anzeigen des Timers	Zeigt an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde.
7	- Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
8		Ein- und Ausschalten des äußeren Kreises.
9		Auswählen der Kochzone.
10		Erhöhen oder Verringern der Zeit.
11	A	Automatisches Aufheizen
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.
	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.

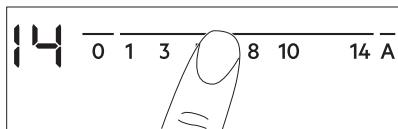
#### Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:

Kochstufe	Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach
<input type="checkbox"/> 1 - 3	6 Std
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 Restwärmeanzeige)

#### ⚠️ 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 Hitzeinstellung 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 Wärmeinstellung in kürzerer Zeit zu erreichen. Wenn die Funktion eingeschaltet ist, wird die Kochzone zu Beginn mit der höchsten Wärmeinstellung betrieben und fährt dann mit der gewünschten Wärmeinstellung fort.



Um die Funktion einzuschalten, muss die Kochzone kalt sein.

### Einschalten der Funktion für eine Kochzone:

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

**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 + 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 ①, um die Kochzone auszuwählen. Die Kontrolllampe der Kochzone beginnt zu blinken. Das Display zeigt die Restzeit an.

**Ändern der Zeit:** Berühren Sie ①, um die Kochzone auszuwählen. Berühren Sie + oder -.

**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie ①, um die Kochzone auszuwählen und berühren Sie dann -. Die verbleibende Zeit zählt rückwärts bis 00. Die Kontrolllampe der Kochzone erlischt.



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

### Ausschalten des Signaltons:

Berühren Sie ①.

- **CountUp Timer**

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

**Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie ① wiederholt, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone erscheint.

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie —

des Timers. UP erscheint. Wenn die Kontrolllampe der Kochzone anfängt zu blinken, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet um zwischen UP und der abgelaufenen Zeit (in Minuten).

**So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:** Berühren Sie ①, um die Kochzone auszuwählen. Die Kontrolllampe der Kochzone beginnt zu blinken. Im Display wird die Einschaltzeit der Zone angezeigt.

**Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie ① und dann + oder -. 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 ① an.

**Einschalten der Funktion:** Berühren Sie ① und dann + oder - des Timers, um die Zeit einzustellen. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal und 00 blinkt.

**Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie ①.



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 .

 leuchtet. Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.

### 2. Drücken Sie zum Ausschalten der Funktion .

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.

## 6. TIPPS UND HINWEISE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

**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.

### 6.1 Kochgeschirr

- Der Boden des Kochgeschirrs muss so dick und flach wie möglich sein.

- Stellen Sie sicher, dass die Topfböden sauber sind, bevor Sie sie auf das Kochfeld stellen.
- Um Kratzer zu vermeiden, darf der Topf nicht auf dem Keramikglas verschoben werden.



Kochgeschirr aus Stahlemaille 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 Beispiele für Kochanwendungen



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
<input type="checkbox"/> - 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	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten.	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 Wassersstand. 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 einen speziellen Reinigungsschaber für das Glas.

### 7.2 Reinigen des Kochfelds

- **Sofort entfernen:** Geschmolzenen Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und

Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schmutz das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist:** Kalkringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen Sie glänzende metallische Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.

## 8. FEHLERSUCHE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

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

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

Störung	Mögliche Ursache	Problembehebung
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld  gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt.	Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundenzentrum.
Automatisches Aufheizen funktioniert nicht.	Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Funktion.
 In der Mehrkreis-Kochzone befindet sich ein dunkler Bereich.	Die Kochzone ist heiß.	Lassen Sie die Kochzone abkühlen.
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. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
 leuchtet.	Kindersicherung oder Verriegelung ist in Betrieb.	Siehe „Täglicher Gebrauch“.
 und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn  erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
 leuchtet.	Die zweite Phase der Spannungsversorgung 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 HK654070FB  
Typ 60 HAD 56 AO

Ser.-Nr. ....  
AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 492 641 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	HK654070FB
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld
Anzahl der Kochzonen	4
Heiztechnik	Strahlungsbeheizung

Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne links Hinten links Vorne rechts	21.0 cm 14.5 cm 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 Hinten links Vorne rechts Hinten rechts	194.9 Wh/kg 188.0 Wh/kg 188.0 Wh/kg 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

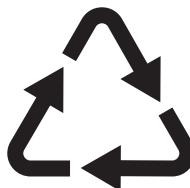


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen 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 Gerätart, 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 Gerätart 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.

## საუკეთესო შედეგებისთვის

გმადლობთ, რომ აირჩიეთ ეს AEG პროდუქტი. ჩვენ შევქმნით იგი, რათა იდეალური მუშაობის შესაძლებლობა მოგვეცა დიდი წნის მაზნილზე ინოვაციური ტექნოლოგიებით, რომლებიც ცხოვრებას ადგილებს ჩვეულებრივი მოწყობილობებისგან განსხვავებული ფუნქციებით. გთხოვთ დაუთმოთ რადენიმე წუთი წაკითხვას, რათა შეძლოთ მისგან მაქსიმუმის მიღება.

ეწვიეთ ჩვენს ვებგვერდს, რათა:



მიიღოთ მოხმარების შესახებ რჩევები, ბროშურები, პრობლემის დროს და ხმარება, სერვისისა და შეკეთების შესახებ ინფორმაცია:

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



დაარეგისტრიროთ თქვენი პროდუქტი უკეთესი სერვისისთვის:

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



შეიძინოთ აქსესუარები, მეორადი და ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები თქვენი მოწყობილობისთვის:

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

## კლიენტებზე ზრუნვა და მომსახურეობა

ყოველთვის გამოიყენეთ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.

თქვენს ავტორიზებულ სერვის ცენტრთან დაკავშირებისას, დარწმუნდით, რომ ხელთ გაქვთ შემდეგი მონაცემები: მოდელი, PNC, სერიული ნომერი. ინფორმაციის ნახვა შესაძლებელია ქარხნულ პასპორტში.

⚠ გაფრთხილება / სიფრთხილე-უსაფრთხოების ინფორმაცია

ⓘ ზოგადი ინფორმაცია და რჩევები

leaf გარემოს შესახებ ინფორმაცია

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

## შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	135
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	138
3. მონტაჟი.....	141
4. პროდუქტის აღწერა.....	142
5. ყოველდღიური გამოყენება.....	144
6. მინიშნებები და რჩევები.....	147
7. მოვლა და დასუფთავება.....	148
8. პრობლემის აღმოფხვრა.....	149
9. ტექნიკური მონაცემები.....	151
10. ენერგოეფექტურობა.....	151
11. გარემოსდაცვითი პრობლემები.....	152

## 1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის დამონტაჟებამდე და მოხმარებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მოწყოდებულ ინსტრუქციებს. მწარმოებელი პასუხისმგებელი არ არის არასწორი

მონტაჟის ან მოხმარების დროს მიყენებულ რაიმე სახის ზიანზე. ყოველთვის იქონიეთ ინსტრუქციები უსაფრთხო და ხელმისაწვდომ ადგილზე მომავალი გამოყენებისთვის.

## 1.1 ბავშვებისა და დაუცველი ადამიანების უსაფრთხოება

- ამ მოწყობილობის გამოყენება შეუძლიათ ბავშვებს 8 წლის ასაკიდან და შეზღუდული ფიზიკური, გრძნობითი ან მენტალური შესაძლებლობის მქონე ან გამოუცდელ პიროვნებებს, თუ მათ მიეცემათ მითითებები მოწყობილობის გამოყენებასთან დაკავშირებით უსაფრთხო გზით და გაიაზრებენ დაკავშირებულ საფრთხეებს. 8 წლამდე ასაკის ბავშვები და მნიშვნელოვნად უნარშეზღუდული პირები უნდა მოერიდონ მოწყობილობასთან სიახლოვეს ან გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ იყვნენ.
- ბავშვები უნდა იყვნენ ზედამხედველობის ქვეშ, რათა არ ითამაშონ მოწყობილობით.
- იქონიეთ შეფუთვა ბავშვებისგან მოშორებით და განკარგეთ იგი სათანადოდ.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. მოაშორეთ ბავშვები და შინაური ცხოველები მოწყობილობას გამოყენების ან გაგრილების პროცესში.
- თუ მოწყობილობას გააჩნია ბავშვების უსაფრთხოების აპარატი, იგი უნდა ჩაირთოს.
- ბავშვებმა არ უნდა დაასუფთაონ და მოიხმარონ მოწყობილობა უფროსების ზედამხედველობის გარეშე.

## 1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.

- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება არ სცდება (საშუალო) საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. საჭიროა სიფრთხილე გაცხელებულ ელემენტებთან შეხების თავიდან ასაცილებლად.
- გაფრთხილება: ღუმელზე უმეთვალყურეოდ დატოვებული, ცხიმით ან ზეთით საჭმლის მზადება შეიძლება სახიფათო იყოს და ხანძარი გამოიწვიოს.
- არასდროს გამოიყენოთ წყალი საჭმლის მოსამზადებელი ცეცხლის ჩასაქრობად. გამორთეთ მოწყობილობა და დაფარეთ ალი, მაგ., ცეცხლის საფარით ან ხუფით.
- გაფრთხილება: მოწყობილობას დენი არ უნდა მიეწოდებოდეს გარე გადართვის მექანიზმით, როგორიც არის ტაიმერი, ან არ უნდა იყოს დაკავშირებული სქემაზე, რომელიც რეგულარულად ირთვება ან ითიშება კომუნალური მოხმარების მიერ.
- სიფრთხილე: მზადების პროცესი მეთვალყურეობის ქვეშ უნდა იყოს. მოკლევადიანი მზადების პროცესი გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ უნდა იყოს.
- გაფრთხილება: ხანძრის საფრთხე: არ შეიინახოთ ნივთები სამზარეულო ზედაპირებზე.
- მეტალის საგნები, როგორიცაა დანები, ჩანგლები, კოვზები და სახურავები არ უნდა განთავსდეს ღუმლის ზედაპირზე, რადგან შეიძლება გაცხელდეს.
- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.
- არ გამოიყენოთ ორთქლით სარეცხი საშუალება მოწყობილობის გასაწმენდად.
- თუ მინის კერამიკული / მინის ზედაპირი გაიფხაჭნა, გამორთეთ მოწყობილობა და გათიშეთ შტეფსელიდან. თუ მოწყობილობა პირდაპირ არის დაკავშირებული

- დენთან გამანაწილებლის საშუალებით, მოხსენით  
მცველი მოწყობილობის დენის წყაროდან  
გამოსართავად. ნებისმიერ შემთხვევაში,  
დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- თუ კვების სადენი დაზიანებულია, მისი შეცვლა უნდა  
მოხდეს მწარმოებლის, ავტორიზებული სერვის  
ცენტრის ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირების  
მიერ, რათა თავიდან იქნას აცილებული  
ელექტრობასთან დაკავშირებული საფრთხეები.
  - გაფრთხილება: გამოიყენეთ მხოლოდ ღუმლის  
მწარმოებლის მიერ დამზადებული, ინსტრუქციაში  
რეკომენდებული ან მოწყობილობას მოყოლილი  
ღუმლის მცველები. არასათანადო მცველების  
გამოყენებამ შეიძლება უბედური შემთხვევები  
გამოიწვიოს.

## 2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

### 2.1 მონტაჟი

#### ▲ გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ  
კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა  
უნდა დააყენოს.

#### ▲ გარფთხილება!

დაზიანებისა ან მოწყობილობის  
გაფუჭების რისკი.

- მოხსენით ყველა შეცუთვა.
- არ დამონტაჟოთ არ გამოიყენოთ  
დაზიანებულ მოწყობილობა.
- მიჰყევით დამონტაჟების  
ინსტრუქციებს, რომელიც  
მოწყობილობას მოჰყვა.
- შეინიჩუნეთ მინიმალური დისტანცია  
სხვა მოწყობილობებთან და  
ხელსაწყოებთან.
- ყოველთვის იყავით ფრთხილად  
მოწყობილობის გადატანისას, რადგან  
მძიმეა. ყოველთვის გამოიყენეთ  
დამცავი ხელთამნები და  
თანდართული ფეხსაცემლი.
- ტენის შეფწევის თავიდან  
ასაცილებლად, კარადის გახსნილი

ზედაპირები დალუქეთ ჰერმეტიკით,  
რათა არ გამოიწვიოს დაბერვა.

- დაცავით მოწყობილობის ქვედა  
ნაწილი ორთველისა და ტენისგან.
- არ დამონტაჟოთ მოწყობილობა  
კართან ან ფანჯრის ქვეშ. ეს თავიდან  
აგაცილებთ ცხელი ქვაბის  
გადმოვარდნას მოწყობილობიდან  
კარის ან ფანჯრის გაღებისას.
- თუ მოწყობილობა დამონტაჟებულია  
უჯრების ზემოთ, დარწმუნდით, რომ  
მოწყობილობის ძირსა და ზედა უჯრას  
შორის საკმარისი სივრცა ჰარისი  
ცირკულაციისთვის.
- მოწყობილობის ძირი შეიძლება  
გაცხელდეს. დარწმუნდით, რომ  
მოწყობილობის ქვეშ აყნებთ  
პლაივუდისგან, სამზარეულოს  
კარგასის მსალისგან ან სხვა არა-  
აალებადი მასალისგან დამზადებულ  
გამყოფ პანელს, რათა თავიდან  
აიცილოთ ქვედა ნაწილზე წვდომა.
- გამყოფი პანელი სრულად უნდა  
ფარავდეს ქურის ქვეშ არსებულ არეს.

## 2.2 ელექტრული შეერთება

### ⚠ გარეთთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრული შეერთებები უნდა გაიყვანოს კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იყოს დამიწებული.
- ნებისმიერი ოპერაციის დაწყებამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია დენის წყაროდან.
- დარწმუნდით, რომ სსეციიკაციის იარლიც მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა სწორად არის დამონატუებული. მოწვებულმა ან არასწორად დაყენებულმა ელექტრო სადენმა ან შტეფსელმა (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) შეიძლება ტერმინალი ძალიან გაატენოს.
- გამოიყენეთ სწორი ელექტრო სადენი.
- არ გადახლათთოთ ელექტროსადენი.
- დარწმუნდით, რომ დამცველი დაყენებულია.
- გამოიყენეთ სადენის დამჭერი.
- დარწმუნდით, რომ მთავარი სადენი ან ჩანგალი (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) არ ეხება ცხელ მოწყობილობას ან სამზარეულოს ცხელ ჭურჭელს, როცა მოწყობილობას რთავთ უახლოეს როზეტში.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებლიანი გადამყვანები და დამაგრძელებლები.
- დარწმუნდით, რომ არ აზიანებთ ჩანგალს (თუ შეესაბამება) და ქსელის კაბელს, დაზიანებული კაბელის გამოსაცვლელად დაუკავშირდით თქვენს ავტორიზებულ სერვის ცენტრს ან ელექტროკოსს.
- პირდაპირი და იზოლირებული ნაწილების დარტყმის საწინააღლოდეგო დაცვა ისე უნდა იყოს დამაგრძელებული, რომ ინსტრუმენტების გარეშე მოხსნა არ შეიძლებოდეს.
- შტეფსელი როზეტთან დააკავშირეთ მხოლოდ მონტაჟის ბოლოს. დარწმუნდით, რომ როზეტთან წვდომა არის დამონტაჟების შემდეგ.

- თუ როზეტი მოშვერულია, არ შეართოთ შტეფსელი.
- არ მოქანოთ კაბელს მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის გამოსწიეთ შტეფსელი.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამონდული ხრახნანი მცველები), მიწაზე უნვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტრულ ინსტალაციას უნდა ჰქონდეს საიზოლაციო აპარატი, რომელიც სამუალებას მოგცემთ გათიშოთ მოწყობილობა დენის ქსელიდან ყველა პოლუსზე. საიზოლაციო აპარატს უნდა ჰქოდნეს კონტაქტის ღიობი არანაკლებ 3 მმ სისქის.

## 2.3 გამოყენება

### ⚠ გარეთთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის რისკი.

- არ შეცვალით ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.
- პირველ გამოყენებამდე მოაცილეთ მთელი შეფუთვა, იარლიც და დამცავი ფირი (ასეთის არსებობის შემთხვევაში).
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის დროს უმეტესად ურეოდ.
- ყოველი გამოყენების შემდეგ დააყენეთ საკვების მომზადების ზონა „გამორთულ“ პოზიციაზე.
- არ დადოთ დანა-ჩანგალი ან ქვაბის თავსაზური სამზარეულო ზონაზე. ისინი შეიძლება გახურდეს.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალითან კონტაქტისას.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირიდა.
- თუ მოწყობილობის ზედაპირი გაიფხაჭა, დაუყოვნებლივ გამორთეთ მოწყობილობა დენის წყაროდან. ეს არის დენის დარტყმის თავიდან ასაცილებლად.
- საკვები პროდუქტის ცხელ ზეთში ჩადებისას, ზეთი შეიძლება აშხეფდეს.

### ⚠ გარფთხილება!

ხანძრისა და აფეთქების რისკი.

- განურებულმა ცხიმებმა და ზეთმა შეიძლება აალებადი ორთქლი გამოუშვას. მოარიდეთ ცეცხლი ან ცხელი საგნები ცხიმსა და ზეთს მზადებისას.
- ცხელი ზეთის მიერ გამოშვებულმა ორთქლმა შეიძლება უეცარი აალება გამოიწვიოს.
- გამოყენებულმა ზეთმა, რომელიც საკვების ნარჩენებს შეიცავს შეიძლება გაცილებით დაბალ ტემპერატურაზე გამოიწვიოს ხანძარი, ვიდრე პირველად გამოყენებულმა ზეთმა.
- არ დადოთ აალებადი პროდუქტი, ან სველი საგნები აალებად პროდუქტებთან ერთად მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.

### ⚠ გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- ნუ მოათავსებთ სამზარეულოს ცხელ ჭურჭელს მართვის პანელზე.
- არ დადოთ ტაფის ცხელი თავსახური ჭუშის შუშის ზედაპირზე.
- არ ადუღოთ სამზარეულოს ჭურჭელი სრულად ამოშრობამდე.
- გამოიჩინეთ სიფრთხილე, რომ მოწყობილობაზე არ დაგივარდეთ საგნები ან სამზარეულოს ჭურჭელი. ზედაპირი შეიძლება დაზიანდეს.
- ნუ ჩართავთ საჭმლის მომზადების ზონებს ცარიელი ჭურჭლით ან ჭურჭლის გარეშე.
- მოწყობილობაზე არ დადოთ ალუმინის ფოლგა.
- თუკის, ალუმინის ან დაზიანებული ძირის მქონე ჭურჭელმა შეიძლება გამოიწვიოს ნაკაწრების გაჩენა შუშის / შუშის კერამიკულ ზედაპირზე. როდესაც გჭირდებათ საგნების სამზარეულო ზედაპირზე გადატანა, ყოველთვის ასწიეთ იგი.

## 2.4 მოვლა და დასუფთავება

- ზედაპირის მასალის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად

რეგულარულად გაწმინდეთ მოწყობილობა.

- გაწმინდამდე, გამორთეთ მოწყობილობა და დააცადეთ რომ გაცივდეს.
- არ გამოიყენოთ წყლის სპრეი და ორთქლი მოწყობილობის გასაწმენდად.
- გაწმინდეთ მოწყობილობა რბილი სველი ტილოთი. გამოიყენეთ მხოლოდ ნეიტრალური სარეცხი საშუალება. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმენდი ბალიშები, გამხსნელები ან რკინის ნივთები.

## 2.5 სერვისი

- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. გამოიყენეთ მხოლოდ ორგანიზაციის სათადარიგო ნაწილები.
- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორიც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინა არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.

## 2.6 განკარგვა

### ⚠ გარფთხილება!

დაზიანებისა ან დახუთვის რისკი.

- იმის შესახებ, თუ როგორ უნდა მოახდინოთ მოწყობილობის სწორი უტილიზაცია ინფორმაციის მისაღებად, დაუკავშირდით თქვენს ადგილობრივ უწყებას.
- გამორთეთ მოწყობილობა დენის მთავარი წყაროდან.
- გადაჭრით მთავარი ელექტროსადენი მოწყობილობასთან ახლოს და შეინახეთ.

### 3. მონტაჟი

#### △ გარეთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

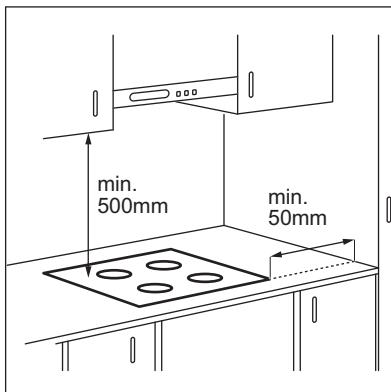
#### 3.1 დაყენებამდე

ქურის დაყენებამდე, ჩაიწერეთ  
ინფორმაცია ქვემოთ მითთებული  
ტექნიკური მონაცემების ფირფიტიდან:  
ტექნიკური მონაცემების ფირფიტა  
განლაგებულია ქურის ქვედა ნწილში.

სერიული  
ნომერი .....

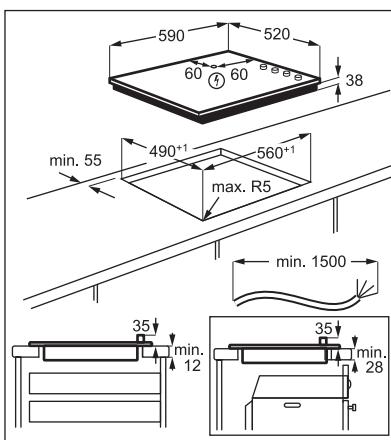
#### 3.2 ჩაშენებული ქურები

ჩაშენებული ქურები გამოიყენეთ  
მხოლოდ მას შემდეგ, რაც ქურას სწორ,  
სტანდარტებთან შესაბამის ჩაშენებულ  
ბლოკებში და საბუმაო  
ზედაპირებზედააყენებთ .



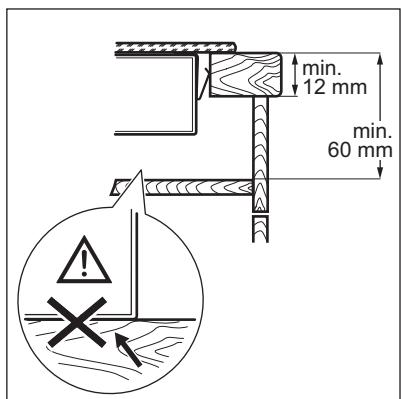
#### 3.3 დამაკავშირებელი კაბელი

- ქურას თან მოყვება დამაკავშირებელი  
კაბელი.
- დაზიანებული ქსელის კაბელის  
გამოსაცვლელად, გამოიყენეთ კაბელის  
ტიპი: H05V2V2-F რომელიც უძლებს 90  
°C ან უფრო მაღალ ტემპერატურას.  
დაუკავშირდით თქვენს  
ავტორიზებულ სერვისცენტრს.  
შემაერთებელი სადენი შეიძლება  
შეცვალოს მხოლოდ კვალიფიციურმა  
ელექტრიკოსმა.



#### 3.4 აწყობა

თუ ქურას გამწოვის ქვეშ დაამონტაჟებთ,  
გთხოვთ, იხილოთ გამწოვის მონტაჟის  
ინსტრუქციები, რათა დაიცვათ  
მოწყობილობებს შორის მინიმალური  
მანძილი.



იპოვეთ ვიდეო ინსტრუქცია „როგორ დამკატონოთ AEG Radiant Hob-ის ქურა - საბუშაო მაგიდაზე დაყენება“ ქვემოთ მოცემულ სურათზე მითითებული სრული სახელის შეყვანით.

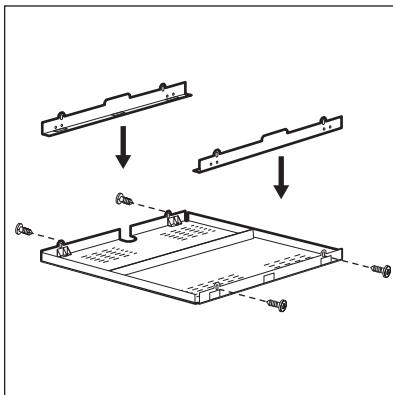


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 დამცავი ყუთი



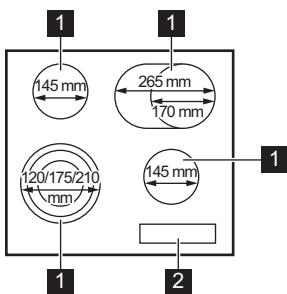
თუ დამცავ ყუთს იყენებთ (დამატებითი აქსესუარი), დამცავი ძირი უშუალოდ ქურის ქვეშ საჭირო არ არის. დამცავი ყუთის აქსესუარი გარკვეულ ქვეყნებში შესაძლოა, ხელმისაწვდომი არ იყოს. დაუკავშირდით მომხმარებლის მხარდაჭერის სერვისს.



თქვენ ვერ გამოიყენებთ დამცავ ყუთს თუ ქურას ღუმლის ზემოთ დაამონტაჟებთ.

## 4. პროდუქტის აღწერა

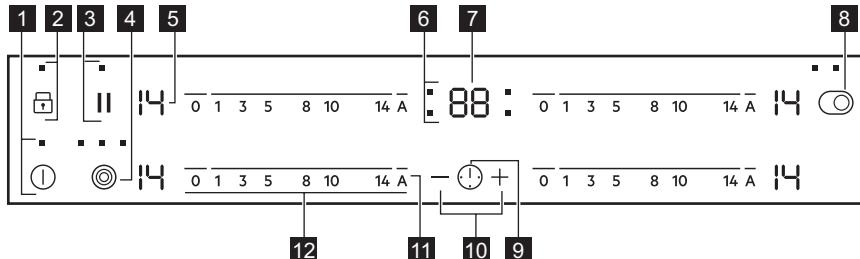
### 4.1 საკვების მოსამზადებელი ზედაპირის განლაგება



1 საკვების მომზადების ზონა

2 კონტროლის პანელი

## 4.2 მართვის პანელი განლაგება



მოწყობილობის ასამუშავებლად გამოიყენეთ სენსორული ველები. დისპლეიზე, ინდიკატორები და ხმები გატყობინებენ, თუ რომელი ფუნქცია მუშაობს.

სენსორული ველი	ფუნქცია	კომენტარი
1	①	ჩართვა / გამორთვა
2	🔒	დაბლოკვა / ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა
3		პაუზა
4	○	-
5	-	სითბოს პატამეტრების დისპლეი
6	-	საკვების მომზადების ზონების ტამერის ინდიკატორები
7	-	ტაიმერის დისპლეი
8	○	გარე რგოლის გასაჭირებლად და დაკავშირებისთვის.
9	④	საკვების მომზადების ზონის ასარჩევად.
10	+, -	დროის გასაზრდელად ან შესამცირებლად.
11	A	ავტომატური გაცხელება
12	-	მართვის ზოლი

## 4.3 გაცხელების პატამეტრების დისპლეები

დისპლეი	აღწერა
□	საკვების მომზადების ზონა დაკავშირებულია.

დისპლეი	აღწერა
1 - 14	საკვების მომზადების ზონა მუშა მდგომარეობაშია.
ս	ჰაუზია მუშა მდგომარეობაშია.
ჩ	ავტომატური გაცხელება მუშა მდგომარეობაშია.
E + ციფრი	სახეზეა გაუმართაობა.
E / 0 / □	OptiHeat Control (3 წანიჯი ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი): საკვების მომზადების გაგრძელება / სითბოს შენარჩუნება / ნარჩენი სიცხე.
L	დაბლოკა / ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა მუშაობს.
-	ავტომატური გათიშვა მუშა მდგომარეობაშია.

## 5. ყოველდღიური გამოყენება

### △ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 5.1 აქტივაცია და დეაქტივაცია

1 წამით შეეხეთ ①-ს ქურის გასააქტიურებლად ან დეაქტივირებისათვის.

### 5.2 ავტომატური გათიშვა

ფუნქცია მოახდენს ქურის ავტომატურ დეაქტივაციას თუ:

- საჭმლის მომზადების ყველა ზონა დეაქტივირებულია,
- თქვენ არ დააყენებთ გაცხელების პარამეტრს ქურის აქტივაციის შემდეგ,
- 0 წამზე მეტა ხნის განმავლობაში თქვენ რამეს დალგრით ან დაადგით მართვის პანელზე (ტაფა, ნაჭერი და სხვ.), გაისულერებას აკუსტიკური სიგნალი და ქურა გამოირთვება. მოაცილეთ საგანი ან გაწმინდეთ მართვის პანელი.
- თქვენ არ გჭირდებათ საკვების მომზადების ზონის დეაქტივაცია ან გაცხელების პარამეტრის შეცვლა გარკვეული დროის შემდეგ □ ქურა დეაქტივირდება.

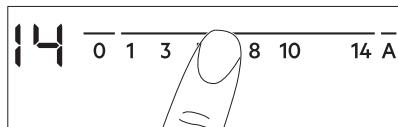
დამოკიდებულება გაცხელების პარამეტრსა და დროს შორის, რომლის შემდეგაც ხდება ქურის დეაქტივაცია:

გაცხელების პარამეტრები	ქურა დეაქტივირდება
ս, 1 - 3	6 საათის შემდეგ
4 - 7	5 საათის შემდეგ
8 - 9	4 საათის შემდეგ
10 - 14	1,5 საათის შემდეგ

### 5.3 გაცხელების პარამეტრი

დააყენეთ ან შეცვალეთ გაცხელების პარამეტრი:

შეეხეთ მართვის ლენტზე გაცხელების სწორ პარამეტრს ან გადაუსვით თითო მართვის ლენტზე გაცხელების სწორ პარამეტრმდე.



## 5.4 OptiHeat Control (3 ნაბიჯი ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი)

### ⚠ გარუთხილება!

/  /  სანამ ინდიკატორი  
ჩართულია, არსებობს ნარჩენი სიცხის  
ზემოქმედების შედეგად დამწვრობის  
მიღების რისკი.

ინდიკატორები გამოჩნდება მაშინ,  
როდესაც საკვების მომზადების ზონა  
ცხელია. ისინი საკვების თქვენ მიერ  
ამჟამად გამოყენებული მომზადების  
დონეებისთვის ნარჩენი სიცხის დონეს  
აქვენებენ.

- საკვების მომზადების გაგრძელება,
- სითბოს შენარჩუნება,
- ნარჩენი სიცხე.

ინდიკატორი შეიძლება ასევე გამოჩნდეს:

- საკვების მომზადების მეზობელი  
დონეებისთვის იმ შემთხვევაშიც, თუ  
მათ არ იყენებთ,
- როდესაც სამზარეულოს ცხელი  
ჭურჭელი საკვების მომზადების  
ზონაში განთავსდება,
- როდესაც ჭურა დეაქტივირებულია,  
მაგრამ საკვების მომზადების ზონა  
ისევ ცხელია.

ინდიკატორი გაქრება, როდესაც საკვების  
მომზადების ზონა გაცილება.

## 5.5 გარე რგოლების ჩართვა და გამორთვა

შეგიძლიათ ჭურჭლის ზომის შესაბამისად  
დაარეგულიროთ ის ზედაპირი, რომელზეც  
ამზადებთ.

დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი  
საჭმლის მომზადების ზონისთვის.  
აირჩიეთ საჭმლის მომზადების ზონის  
შესაბამისი სიმბოლო: .

გარე რგოლის გასააქტიურებლად: შეეხეთ  
სიმბოლოს. გამოჩნდება ინდიკატორი.

სხვა რგოლის გასააქტიურებლად:  
ხელახლა შეეხეთ ღილაკს . გამოჩნდება  
შემდეგი ინდიკატორი.

გარე რგოლის დეაქტივირებისთვის:  
შეეხეთ სიმბოლოს ერთეულს, სანამ  
ინდიკატორი არ გაქრება.

### ⓘ

როდესაც საჭმლის მომზადების ზონას  
ააქტიურებთ, მაგრამ არ ააქტიურებთ  
გარე რგოლი, იმ სინათლემ, რომელიც  
გამოდის ზონიდან, შეიძლება  
დაფაროს გარე რგოლი. ეს იმას არ  
ნიშნავს, რომ გარე რგოლი  
გააქტიურებულია. იმის გასაგებად,  
რგოლი გააქტიურდა თუ არა,  
შეამოწმეთ ინდიკატორი.

## 5.6 ავტომატური გაცხელება

გამოიყენეთ ეს ფუნქცია გაცხელების  
სასურველი პარამეტრის უფრო მოკლე  
დროში მისაღებად. როდესაც ფუნქცია  
ჩართულია, კონფორი დასაწყისში  
უმაღლეს პარამეტრზე მუშაობს და  
შემდეგ მუშაობას გაცხელების სასურველ  
პარამეტრზე აგრძელებს.

### ⓘ

ფუნქციის ჩართვისთვის კონფორი  
ციფრი უნდა იყოს.

კონფორის ამ ფუნქციის ჩასართავად:

შეეხეთ **A** ( გაჩნდება). მყისიერად  
შეეხეთ გაცხელების სასურველ  
პარამეტრს. 3 ჭამის შემდეგ გაჩნდება.  
ამ ფუნქციის გამოსართავად: შეცვალეთ  
გაცხელების პარამეტრი.

## 5.7 ტაიმერი

• უკუთვლითი ტაიმერი  
თქვენ ამ ფუნქციის გამოყენება  
შეგიძლიათ ცალკეული მზადების სესიის  
ხანგრძლივობის დასაყენებლად.

პირველად, დააყენეთ საჭმლის  
მომზადების ზონის სიმბულების  
პარამეტრი, შემდეგ დააყენეთ ფუნქცია.

საჭმლის მომზადების ზონის

დასაყენებლად: შეეხეთ **①** რამდენჯერმე,  
იქამდე სანამ საჭმლის მომზადების ზონის  
ინდიკატორი გამოჩნდება.

**ფუნქციის გასააქტიურებლად:** შეეხეთ + ტაიმერის დროის დასაყენებლად (00 - 99 წუთი). დროის უკუთვლა დაიწყება როდესაც საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი დაიწყებს ციმციმს.

**დარჩენილი დროის სანახავად:** შეეხეთ ① საჭმლის მომზადების ზონის დასაყენებლად. საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი დაიწყებს ციმციმს. დისპლეი აჩვენებს დარჩენილ დროს.

**დროის შესაცვლელად:** შეეხეთ ② საჭმლის მომზადების ზონის დასაყენებლად. შეეხეთ + ან —.

**ფუნქციის დაეჭირვაციისათვის:** შეეხეთ ③ საჭმლის მომზადების ზონის დასაყენებლად და შემდეგ შეეხეთ —. დარჩენილი დროის უკუთვლა დაიწყება 00-მდე. საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი გაქრება.

(i)

როცა დრო ამოიწურება, გაისმება აკუსტიკური ხმოვანი სიგნალი და 00 აინთება. საჭმლის მომზადების ზონა დაეჭირვირებულია.

**ხმის გამოსართველად:** შეეხეთ ④.

**• CountUp Timer**

ამ ფუნქციის გამოყენება შეგიძლიათ საჭმლის მომზადების ხანგრძლივი ზონის მუშაობის მონიტორინგისთვის.

**საჭმლის მომზადების ზონის**

**დასაყენებლად:** შეეხეთ ④ რამდენჯერმე, იქამდე სანამ საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი გამოჩენდება.

**ფუნქციის გასააქტიურებლად:** შეეხეთ

ტაიმერის —-ს. პრ გამოჩენდება. დროის ათვლა დაიწყება როდესაც საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი დაიწყებს ციმციმს. დისპლეი

გადაირთვება პრ სა და დათვლილ დროს შორის (წუთებში).

იმის სანახავად, თუ რამდენ ხანს მუშაობს საჭმლის მომზადების ზონა:

შეეხეთ ④ საჭმლის მომზადების ზონის დასაყენებლად. საჭმლის მომზადების

ზონის ინდიკატორი დაიწყებს ციმციმს. დისპლეი აჩვენებს, თუ რამდენ ხანს მუშაობს ზონა.

**ფუნქციის დაეჭირვაციისათვის:** შეეხეთ ⑤ და შემდეგ შეეხეთ + ან —. საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი გაქრება.

• **წუთების შემსხენებელი** თქვენ ამ ფუნქციის გამოყენება შეგიძლიათ მაშინ, როდესაც ქურა გააქტიურებულია და საჭმლის მომზადების ზონები არ მუშაობს. სიმბურვალის პარამეტრის დისპლეი აჩვენებს ⑤.

**ფუნქციის გასააქტიურებლად:** შეეხეთ ⑤ და შემდეგ შეეხეთ + ან — ტაიმერზე დროს დასაყენებლად. როცა დრო ამოიწურება, გაისმება აკუსტიკური ხმოვანი სიგნალი და 00 აინთება.

**ხმის გამოსართველად:** შეეხეთ ⑥.

(i)

ფუნქციას არავითარი გავლენა არ აქვს საჭმლის მომზადების ზონების მუშაობაზე.

## 5.8 პაუზა

ეს ფუნქცია ყველა კონფორტს, რომელიც მუშაობს მინიმალურ გაცხელების პარამეტრზე დააყენებს.

როცა ფუნქცია მუშაობს, მართვის პანელის ყველა სხვა სიმბოლო იბლოკება.

ფუნქცია არ აჩერებს ტაიმერის ფუნქციებს.

**1. ფუნქციის გასააქტიურებლად:**

დააჭირეთ ღილაკს || .

□ გამოჩენდება. სიმბურვალის პარამეტრი დაბლდება 1-მდე.

**2. ფუნქციის დაეჭირვირებისთვის:**

დააჭირეთ ღილაკს || .

წინა გაცხელების პარამეტრი ჩაირთვება.

## 5.9 დაბლოკვა

სალვების მომზადების ზონების მუშაობისას შეგიძლიათ დაბლოკოთ მართვის პანელი. ეს ხელს უშლის

გაცხელების პარამეტრის შემთხვევით  
შეცვლას.

თავდაპირველად დააყენეთ გაცხელების  
პარამეტრი.

ფუნქციის გასააქტიურებლად: შეეხეთ ❶.

❷ 4 წამით ჩაირთვება. ტაიმერი დარჩება  
ჩართული.

ფუნქციის დეაქტივაციისათვის: შეეხეთ  
❸. ჩაირთვება წინა გაცხელების  
პარამეტრი.



როდესაც მოახდენთ ჭურის  
დეაქტივაციას, ასევე ახდენთ მისი  
ფუნქციის დეაქტივაციას.

## 5.10 ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა

მოცემული ფუნქცია ხელს უშლის ჭურის  
შემთხვევით ამუშავებას.

ფუნქციის გასააქტიურებლად:

გაააქტიურეთ ჭურა ①-ით. ნუ დააყენებთ  
რაიმე გაცხელების პარამეტრს. შეეხეთ ❶  
ს 4 წამის განმავლობაში. ❷ ჩაირთვება.

მოახდინეთ ჭურის დეაქტივაცია ①-ის  
საშუალებით.

ფუნქციის გასააქტიურებლად:

გაააქტიურეთ ჭურა ①-ით. ნუ დააყენებთ  
რაიმე გაცხელების პარამეტრს. შეეხეთ ❶  
ს 4 წამის განმავლობაში. ❷ ჩაირთვება.

## 6. მინიშნებები და რჩევები

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 6.1 სამზარეულოს ჭურჭელი

- სამზარეულოს ჭურჭლის ძირი რაც  
შეიძლება სქელი უნდა იყოს.
- ჭურის ზედაპირზე დადებამდე  
დარწმუნდით, რომ ტაფის ძირები  
სუფთა და მშრალია.

მოახდინეთ ჭურის დეაქტივაცია ①-ის  
საშუალებით.

ფუნქციის საკვების მომზადებისას  
მხოლოდ ერთხელ გასაუქმებლად:

გაააქტიურეთ ჭურა ① საშუალებით. ❷

ჩაირთვება. შეეხეთ ❸-ს 4 წამის  
განმავლობაში. დააყენეთ გაცხელების  
პარამეტრი 10 წამში. შეგიძლიათ  
ამუშაოთ ჭურა. როდესაც ჭურას თიშავთ  
①-ით, ფუნქცია კვლავ იმუშავებს.

### 5.11 OffSound Control (ხმების გამორთვა და ჩართვა)

გამორთეთ ჭურა. შეეხეთ ① 3 წამის  
მანძილზე. ეკანი ირთვება და ითაშება.

შეეხეთ ❷ 3 წამის მანძილზე. ❸ ან ❹

გაჩრდება. შეეხეთ ტაიმერს +

შემდეგიდან ერთ-ერთის ასარჩევად:

• ❻ - ხმები გათაშულია

• ❼ - ხმები ჩართულია

თქვენი არჩევანის დასადასტურებლად,  
დაიცადეთ სანამ ჭურა ავტომატურად  
დააქტივირდება.

როცა ფუნქცია დაყენებულია ❺ თქვენ  
გაიგონებთ ხმებს, მხოლოდ მაშინ, როცა:

• თქვენ ეხებით ①

• წუთების შემსენებელი ქვემოთ ჩამოვა

• უკუთვლითი ტაიმერი ქვემოთ ჩამოვა

• თქვენ მართვის პანელზე ათავსებთ  
რაღაცას.

- ნაკაწრების თავიდან ასაცილებლად, არ  
ასრიალოთ ან არ გაახახუნოთ ქვაბი  
კერამიკულ შუშაზე.



ემალირებული ფოლადისგან  
დამზადებულმა და ალუმინის ან  
სპილენდის ძირანამა სამზარეულოს  
ჭურჭელმა შეიძლება გამოიწვიოს  
შუშის-კერამიკის ზედაპირის ფერის  
ცვლილება.

## 6.2 Öko Timer (ეკო ტაიმერი)

ენერგიის ეკონომიისათვის, საკვების მომზადების ზონის გამაცხელებელი დეპტივირდება ტაიმერის ამოვლელის წმის გაუდრებამდე. მუშაობის დროის მხრივ ცვლილები გაცხელების დაყენებულ პარამეტრსა და საკვების მომზადების ოპერაციის ხანგრძლივობაზე დამოკიდებული.

## 6.3 საჭიროის მომზადების აპლიკაციების მაგალითები



აღნიშნულ ცხრილში მოცემული მონცემები მხოლოდ სახელმძღვანელო დანიშნულებისაა.

სიმხურვალის პარამეტრი	გამოიყენეთ რათა:	დრო (წთ)	მინიშნებები
<input type="checkbox"/> - 1	შეინარჩუნეთ მომზადებული საკვების სითბო.	საჭიროებ ისამებრ	დაახურეთ ჭურჭელს თავსახური.
1 - 3	ჰიდრაულური სოუსი, გამდნარი: კარაფ, შოკოლადი, ქველატინი.	5 - 25	დროგამოშვებით მოურიეთ.
2 - 3	გაამრიცვეთ: რბილი ომლეტი, გამომცხვრი კვერცხი.	10 - 40	მოამზადეთ დაგებული სახურავით.
3 - 5	აადარეთ ბრინჯი და რძის ბაზის მქონე კერძები, შეაცხელეთ მზა კერძები.	25 - 50	დაამატეთ ბრინჯზე ორჯერ მეტი სითხი, ჰიდროლურის მანილზე ნახევრად აურიეთ რიძის კერძები.
5 - 7	მოშუშული ბოსტნეული, თევზი, ხორცი.	20 - 45	დაამატეთ რამდენიმე სუფრის კვიში წყალი. ამ ჰიდროცენტრის დროს შეამოწმეთ წყლის რაოდენობა.
7 - 9	ორთქლზე მოხარუეთ კარტოფილი და სხვა ბოსტნეულები.	20 - 60	დააფარეთ ქვაბის ძირი 1-2 სმ წყლით. ამ ჰიდროცენტრის დროს შეამოწმეთ წყლის დონე. ქვაბი თავსახური არ მოხსნათ.
7 - 9	მოამზადეთ უფრო დიდი რაოდენობით საჭირო, მოშუშული ხორცი და სუფები.	60 - 150	3 ლ-დე სითხე და სხვა ინგრედიენტები.
9 - 12	ფრთხილი შეწვე: ესკალოპი, საჭოლოს ხორცის კორდონ ბლუ, კოტლეტი, ხიონის ან თევზის რულეტი, ძეხვეული, ღვიძლი, რუ, კვერცხი, ბლონება, ფუნთუშები.	საჭიროებ ისამებრ	საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ.
12 - 13	სრულად შეწვე, დაკეპილი ბრაზულები, ფილეს სტეიკები, სტეიკიბი.	5 - 15	საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ.
14	აადულეთ წყალი, მოამზადეთ პასტა, შებრაწული ხორცი (გულაში, ქვაბში შებრაწული), კარგად შემწვარი ჩივსები.		

## 7. მოვლა და დასუფთავება



იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 7.1 ზოგადი ინფორმაცია

- გაწმინდეთ ქურა ყოველი გამოყენების შემდეგ.

- ყოველთვის გამოიყენეთ სამზარეულოს სუფთა ძირის მქონე ჭურჭელი.
- ზედაპირზე არსებული ნაკაწრები ან მუქი ლაქები არ ახდენს გავლენას კონფორტის მუშაობაზე.
- გამოიყენეთ ჭურის ზედაპირის შესაცერისი სპეციალური საწმენდი საშუალება.
- შუშისტვის გამოიყენეთ სპეციალური საფხელი.

## 7.2 ჭურის გაწმენდა

- დაუყოვნებლივ მოაცილეთ:** გამდნარი პლასტრამა, პლასტიკური ფასოლა, მარილი, შაქარი და შაქრის შემცველი საჭმელი. წინააღმდეგ შემთხვევაში ჭუჭყმა შესაძლოა ჭურის დაზიანება

გამოიწვიოს. მოერიდეთ დამწურობის მიღებას. გამოიყენეთ ჭურის სპეციალური საფხელი შუშის ზედაპირზე მახვილი კუთხის პოზიციით და ამოძრავეთ პირი ზედაპირზე.

- მოაშორეთ ჭურის საკმარისად გაგრილების შემდეგ:** კირის ლაქები, წყლის ლაქები, ცხიმის ლაქები, მბზინავი ლითონისქირი ლაქა. ჭურა გაწმინდეთ სველი ტილოთი და არააბრაზიული სარეცხი საშუალებით. გაწმენდის შემდეგ ჭურა რბილი ჩვრით გაამშრალეთ.
- მოაცილეთ მბზინვარე ლითონზე გაუფერულებული ადგილები:** გამოიყენეთ ძმრიანი წყლის ხსნარი და ჩვრით გაწმინდეთ შუშის ზედაპირი.

## 8. პრობლემის აღმოფხვრა

### ⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

## 8.1 რა უნდა გავაკეთო თუ...

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
ჭურის ჩართვა ან ამუშავება ვერ ხერხდება.	ჭურა არ არს მიერთებული ან არაწორადა მიერთებული დენის წყაროსთან.	შემოწმეთ, რომ ჭურა დენის წყაროსთან სწორად არის მიერთებული.
	მცველი გადაიწვა.	დაწმუნდით, რომ გაუმართაობის მიზეზს მცველი წირმოადგენს. თუ ამნიერი ისევ აგრძელებს ჩაქრიანას, დაუკავშირდით კვალიფიცირებულ ელექტროკა.
	თქვენ არ დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 10 წამზ.	კვლავ გააქტიურეთ კონფორტი და დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 10 წამზე ნაკლებ დროზე.
	თქვენ ერთდროულად შეეხეთ 2 ან მეტ სენსორულ ველს.	შეეხეთ მხოლოდ ერთ სენსორულ ველს.
	პაუზა მუშაობს.	იხილეთ "პაუზა".
	მართვის პანელზე არის წყლის ან ცხიმის ლაქები.	გაასუფთავეთ მართვის პანელი.
შეგიძლიათ გაიგონოთ უწყვეტი მიკლებმოვანი სიგნალი.	ელექტრული კავშირი არასწორია.	გამოითეთ ჭურა ელექტრული კვებდან. სთხოვეთ კვალიფიცირებულ ელექტროკას დამოწაების შემოწმება.

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
გაისმის ხმოვანი სიგნალი და ქურა გამოირთვება. ქურის გამორთვისას გაისმის ხმოვანი სიგნალი.	თქვენ რაღაც განათავსეთ ერთ ან მეტ სენსორულ კელზე,	მოაცილეთ საგანი სენსორული ველიდან.
კონფორტი დაქტივირდება.	თქვენ განათავსებთ რაღაცას სენსორულ კელზე ①.	მოაცილეთ საგანი სენსორული ველიდან.
ნაჩერინი სითბოს ინდიკატორი არ ირთვება.	კონფორტი არ არის ცხელი, რადგან ცოტა ხისის განმავლობაში მუშაობდა ან სენსორი დაზიანებულია.	თუ ზონა საკმარისად დიდან მუშაობდა იმისათვის, რომ გაცხელებულიყო, მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს.
ავტომატური გაცხელება არ მუშაობს.	დაყენებულია ყველაზე მაღალი ტემპერატურა.	გაცხელების უმაღლეს პარამეტრს იგივე ელ. კვება აქვს, რაც ფუნქციას.
	ზონა ცხელია.	აცადეთ ზონას საკმარისად გაგრილება.
 მრავლობით ზონაზე არის მუქი არეს.	მრავლობით ზონაში მუქი არეს არსებობა ნორმალურია.	
მართვის პანელი შეხებისას ცხელია.	სამზარეულოს ჭურჭელი ზედმეტად დიდად ან მას ძალიან ახლოს აყენებთ მართვის პანელიდან.	შესაძლებლობისამებრ, დააყენეთ უკურ დიდი სამზარეულოს ჭურჭელი უკანა ზონებზე.
პანელის სენსორულ ველებთან შეხებისას ხმა არ ისმის.	ხმები გამორთულია.	ჩართეთ წმები. იხ. „ყოველდღიური გამოყენება“.
<input checked="" type="checkbox"/> ჩაირთვება.	ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა ან დაბლოკვა მუშაობს.	იხილეთ „ყოველდღიური გამოყენება“.
<input checked="" type="checkbox"/> და რიცხვი ჩნდება.	კონფორტი შეცდომაა.	მოახდინეთ კონფორტის დაქტივაცა და შემდეგ მისი ხელახლა <input checked="" type="checkbox"/> აქტივაცია 30 წამის შემდეგ. თუ ისევ ჩართო, გამორთეთ ქურა ელექტრული კვებიდან. 30 წამის შემდეგ ქურა კვლავ შეართეთ. თუ პრობლემა გრძელდება, მიმრთეთ ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს.
<input checked="" type="checkbox"/> ჩაირთვება.	აკლია ელექტრომომარაგების მეორე ფაზა.	შეამოწმეთ, რომ ქურა დენის წყაროსთან სწორად არის მიერთებული. მოხსენით მცველი, დაელოდეთ ერთი წუთი და ისევ დააყენეთ მცველი.

## 8.2 თუ პრობლემის აღმოფხვრის გზას ვერ პოულობთ...

თუ პრობლემის აღმოფხვრის გზას თავად ვერ პოულობთ, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. გადაეცით ტექნიკური

მონაცემების ფირფიტაზე ასახული მონაცემები. ასევე მიაწოდეთ სამ ციფრიანი და ასოებიანი კოდი შეშის კერამიკისთვის (ის მოთავსებულია შეშის ზედაპირის კუთხზე) და შეცდომის შესახებ ასახული შეტყობინება. დარწმუნდით, რომ კონფორტი სწორედ

ამუშავეთ. თუ ტექნიკურ მომსახურებას არ აწარმოებს სერვისის ტექნიკოსი ან დილერი, ეს მოსმეხურება არ იქნება უფასო, ასევე გარანტიის მოქმედების პერიოდში. ინფორმაცია საგარანტიო

პერიოდისა და ავტორიზებული სერვის ცენტრების შესახებ მითითებულია საგარანტიო ბროშურაში.

## 9. ტექნიკური მონაცემები

### 9.1 ქარხნული პასპორტი

მოდელი HK654070FB

ტიპი 60 HAD 56 AO

სერ. # .....  
AEG

პროდუქტის რიცხობრივი კოდი (PNC) 949 492  
641 00

220 - 240 ვ / 400 ვ 2N, 50 / 60 ჰz  
მწარმოებელი ქვეყანა:: რუმინეთი  
7.1 კვტ  
C €

### 9.2 საჭმლის მომზადების ზონების ტექნიკური მახასიათებლები

საკვების მომზადების ზონა	ნომინალური სიმძლავრე (მაქს. გაცხელების პარამეტრი) [ვტ]	საკვების მომზადების ზონის დიამეტრი [მმ]
მარცხენა წინა	2300	125 - 210
მარცხენა უკანა	1200	145
მარჯვენა წინა	1200	145
მარჯვენა უკანა	1500 / 2400	170 / 265

საკვების მომზადების საუკეთესო შედეგებისთვის, გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის

დიამეტრი არ აღემატება ცხრილში მითითებულ დიამეტრს.

## 10. ენერგოეფექტურობა

### 10.1 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ

მოდელის იდენტიფიკაცია	HK654070FB
სახურავის ტაპი	ჩამენებული ბრტყელი სახურავი
საჭმლის მოსამზადებელი ზონების რაოდენობა	4
გათბობის ტექნოლოგია	ინფრაწითელი გაშათბობელი

საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონების დიამეტრი (Ø)	მარცხენა წინა მარცხენა უკანა მარჯვენა წინა	21.0 სმ 14.5 სმ 14.5 სმ
საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონის სიგრძე (L) და სიგანე (W)	მარჯვენა უკანა	L 26.5 სმ W 17.0 სმ
საჭმლის მოსამზადებელი ერთი ზონის ენერგომოხმარება	მარცხენა წინა მარცხენა უკანა მარჯვენა წინა მარჯვენა უკანა	194.9 ვტსთ/კგ 188.0 ვტსთ/კგ 188.0 ვტსთ/კგ 191.6 ვტსთ/კგ
სახურავის ენერგომოხმარება		190.6 ვტსთ/კგ

IEC / EN 60350-2 - სახლში საჭმლის  
მოსამზადებელი  
ელექტრომოწყობილობები - მე-2 ნაწილი:  
სახურავები - წარმადობის გაზომვის  
მეთოდები.

## 10.2 ენერგიის დაზოგვით

თუ ჟერმოთ მითითებულ რჩევებს  
გაითვალისწინებთ, შეძლებთ ენერგიის  
საკვების ყოველდღიურად მომზადებისას  
დაზოგვას.

- წყლის გაცხელებისას, გამოიყენეთ  
მხოლოდ თქვენთვის საჭირო  
რაოდენობა.
- შეძლებისას დაგვარად, სამზარეულოს  
ჭურჭელს ყოველთვის დაახურეთ  
თავსახური.

- საკვების მომზადების ზონის  
გააქტიურამდე, მასზე მოათავსეთ  
სამზარეულოს ჭურჭელი.
- სამზარეულოს ჭურჭლის ძირი უნდა  
იყოს იგივე დამატებით საკვების  
მომზადების ზონის დიამეტრის ტოლი  
უნდა იყოს.
- უფრო მცირე ზომის სამზარეულოს  
ჭურჭელი მოათავსეთ საკვების  
მომზადების შედრებით მცირე ზომის  
ზონაზე.
- სამზარეულოს ჭურჭელი საკვების  
მომზადების ზონის ცენტრში  
მოათავსეთ.
- ნარჩენი სიცხე გამოიყენეთ საკვების  
სითბოს შესანარჩუნებლად ან მის  
გასადნობად.

## 11. გარემოსდაცვითი პრობლემები

გადაამუშავეთ საგნები სიმბოლოთი ც. ჩადეთ შეფუთვა შესაბამის  
კონტეინერებში გადასამუშავებლად.  
ხელი შეუწყვეთ გარემოსა და ადამიანის  
ჯანმრთელობის დაცვის ელექტრო და  
ელექტრონული მოწყობილობების  
ნარჩენების გადამუშავებით. არ  
გადაყაროთ ც სიბოლოთი მონიშნული

მოწყობილობები საყოფაცხოვრებო  
ნარჩენებთან ერთად დააბრუნეთ  
პროდუქტი ადგილობრივ  
გადასამუშავებელ დაწესებულებაში ან  
დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ  
ოფისს.

## A TÖKÉLETES VÉGEREDMÉNY ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy ezt az AEG készüléket választotta. Termékünk gyártásakor egy olyan berendezést kívántunk megalkotni az Ön számára, amely kifogástalan teljesítményt nyújt hosszú éveken keresztül, köszönhetően az alkalmazott innovatív technológiáknak, amelyek az életét jelentősen megkönnyítik – és amelyeket más készülékeken nem talál meg. Kérjük, szánjon néhány percet az útmutató végigolvasására, hogy a maximumot hozhassa ki készülékéből.

**Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:**



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

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



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

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



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:

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

## ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kézén legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatók.

Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk

Általános információk és tanácsok

Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	153
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	156
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	158
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	160
5. NAPI HASZNÁLAT.....	161
6. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	164
7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	165
8. HIBAELHÁRÍTÁS.....	166
9. MŰSZAKI ADATOK.....	167
10. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	168
11. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	169

## 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a

helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindenki rendelkezésére álljon.

## **1.1 Gyermekék és kiszolgáltatott személyek biztonsága**

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossággal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodjon a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

## **1.2 Általános biztonság**

- A készülék kizárolag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra terveztek.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más

hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.

- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- FIGYELEM: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A főzéskor keletkezett tüzet soha ne vízzel oltsa el. Kapcsolja ki a készüléket, és fedje le a lángokat pl. egy tűzálló takaróval vagy fedővel.
- FIGYELEM: A készüléket tilos külső kapcsolóeszközzel, például időzítővel ellátni, vagy olyan áramkörre kötni, amelyet rendszeresen be- és kikapcsolnak.
- VIGYÁZAT: Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- FIGYELEM: Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőlap felületére fémtárgyakat, mint pl. kéksek, kanalak, fedők, mivel azok felforrósodhatnak.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gózt.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját. Amennyiben a készülék kötéssdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek, illetve más hasonlóan képzett személynak kell kicserélnie az elektromos veszélyhelyzet elkerülésének érdekében.
- FIGYELEM: Kizárálag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt,

illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés

#### FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

#### FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- A szekrény vágott felületeit megfelelő tömítőanyaggal védje a nedvesség okozta felpúposodás ellen.
- Védje a készülék alját a göztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főződényt a készülékről.
- Amikor fiókok felett helyezi üzembe a készüléket, akkor ellenőrizze, hogy van-e megfelelő levegőkeringés a készülék alja és a felső fiók között.
- A készülék alja forróvá válhat. Feltétlenül tegyen funérból, tömör fából vagy más nem gyűlékony anyagból készült elválasztó lapot a készülék alá, hogy megakadályozza az aljával való érintkezést.
- Az elválasztó lapnak teljesen le kell fednie a főzőlap alatti területet.

### 2.2 Elektromos csatlakozás

#### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie a.
- A készüléket földelni kell.,.
- Bármilyen beavatkozás előtt a készüléket válassza le az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattablán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója (ha van) és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat.
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne gubancolódjon össze.
- Ellenőrizze, hogy az érintésvédelem ki van-e építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a kábel rögzítéséhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugasza (ha van) ne érjen a forró készülékhez vagy főződényekhez, amikor a készüléket a csatlakozójázhhoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy ne okozzon sérülést a hálózati csatlakozódugón (ha van) és a hálózati kábelben. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márka szervizhez vagy egy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.

- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindenig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárálag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzáratkoldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison levállassa a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

## 2.3 Használat

### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Az első használat előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot, tájékoztató címkét és védőfóliát (ha van ilyen).
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- minden használat után kapcsolja ki a főzőzónát.
- Soha ne tegyen a főzőzónára evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a

lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.

- Amikor az élelmiszer forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.

### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzökét bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladást okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Ne helyezzen alufóliát a készülékre.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg / üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindenig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni őket.

## 2.4 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
- A készülék tisztításához ne használjon vízsugarat vagy gözt.

- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

## 2.5 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre. Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.
- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak,

hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmassák egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

## 2.6 Ártalmatlanítás

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjön kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket ez elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

## 3. ÜZEMBE HELYEZÉS

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 3.1 Az üzembe helyezés előtt

A főzőlap üzembe helyezése előtt másolja le az adattábláról az alábbi adatokat. Az adattábla a főzőlap alján található.

Sorozatszám .....

### 3.2 Beépített főzőlapok

Csak azután használhatja a beépített főzőlapot, miután beszerelte azt a szabványoknak megfelelő beépített szekrénybe és munkafelületbe.

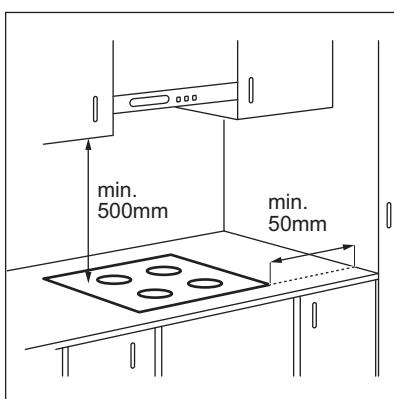
### 3.3 Csatlakozókábel

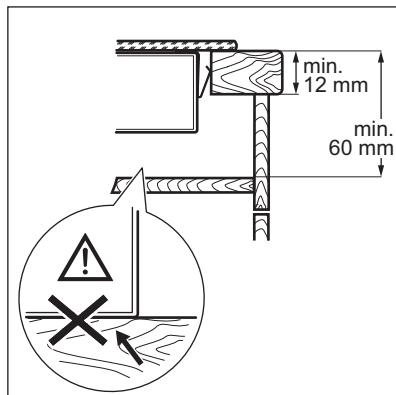
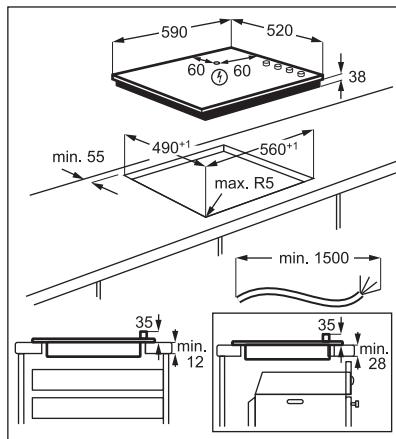
- A főzőlap egy csatlakozókábellel.
- A megsérült hálózati kábel pótlásához használja a következő vezetéktípust: H05V2V2-F mely ellenáll a 90 °C-os vagy magasabb hőmérsékletnek. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel. A csatlakozókábel cseréjét csak képzett villanyszerelő végezheti.

### 3.4 Összeállítás

Amennyiben a főzőlapot páraelszívő alá építi be, tekintse meg a készülékek között

minimálisan betartandó távolságokat a páraelszívó üzembe helyezési útmutatójában.





Keresse meg az „AEG hősugárzó főzőlap telepítése - munkalapba szerelés” című video oktatónyagot az alábbi ábrán látható teljes név beírásával.

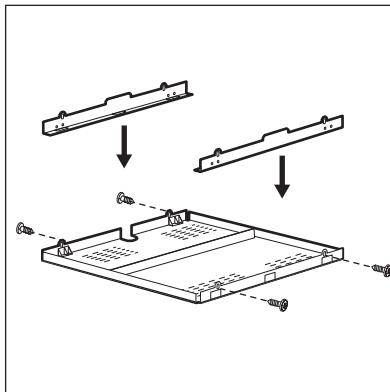


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Védődoboz



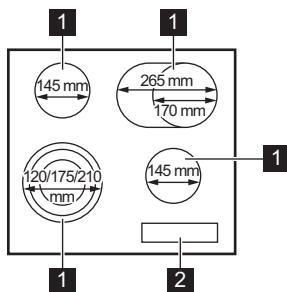
Ha védődobozt (kiegészítő tartozék) használ, akkor nem szükséges védőaljzatot felszerelni közvetlenül a főzőlap alá. Előfordulhat, hogy egyes országokban a védődoboz tartozék nem érhető el. Vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal.



A védődoboz nem használható, ha a főzőlapot egy sütő felett helyezi el.

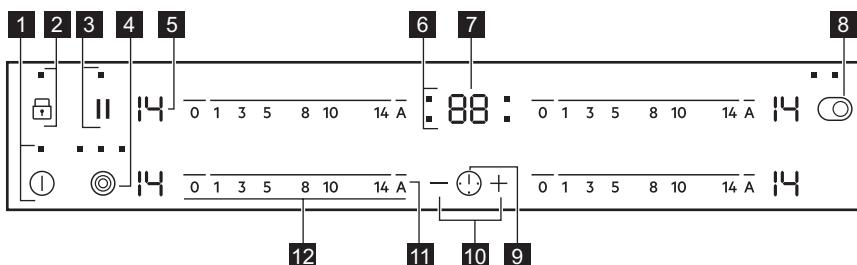
## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Főzőfelület elrendezése



- 1 Főzőzóna  
2 Kezelőpanel

### 4.2 Kezelőpanel elrendezése



A készülék üzemeltetéséhez használja az érzékelőmezőket. Kijelzések, visszajelzők és hangok jelzik, hogy mely funkciók működnek.

Érzékelő- mező	Funkció	Megjegyzés
1	①	Be / Ki A főzőlap be- és kikapcsolása.
2	🔒	Funkciózárlás / Gyermekbiztonsági eszköz A kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása.
3		Szünet A funkció be- és kikapcsolása.
4	◎	- Bekapcsolja és kikapcsolja a külső kört.
5	-	Hőfokbeállítás kijelzése Jelzi a hőfokbeállítást.
6	-	Időzítés jelzők a főzőzónákhoz Jelzi, hogy melyik zónára állítja be az időt.
7	-	Időzítő kijelzés Percben mutatja az időt.

Érzékelő- mező	Funkció	Megjegyzés
8		- Bekapcsolja és kikapcsolja a külső kört.
9		- A főzőzóna kiválasztása.
10		- Növeli vagy csökkenti az időt.
11	A	Automatikus felfűtés A funkció be- és kikapcsolása.
12	-	Kezelősav A hőfok beállítása.

### 4.3 Hőfokbeállítás kijelzései

Kijelző	Megnevezés
	A főzőzóna ki van kapcsolva.
-	A főzőzóna működik.
	A Szünet funkció működik.
	A Automatikus felfűtés funkció működik.
+ számjegy	Üzemzavar lépett fel.
/  /	OptiHeat Control (3 lépéses maradékhoz visszajelző): főzés folyamatban / melegen tartás / maradékhoz.
	A Funkciótár / Gyermekbiztonsági eszköz funkció működik.
	A Automatikus kikapcsolás funkció működik.

## 5. NAPI HASZNÁLAT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 Be- és kikapcsolás

Érintse meg a gombot 1 másodpercig a főzőlap be- vagy kikapcsolásához.

### 5.2 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva,

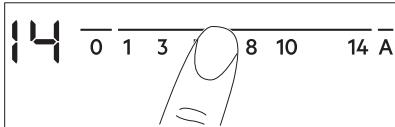
- nem végzett hőfokbeállítást a főzőlap bekapcsolása után,
  - több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható, és kikapcsol a főzőlap. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
  - nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos idő után a szimbólum világítani kezd, és a főzőlap kikapcsol.
- A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:**

Hőfokbeállítás	Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol
<input checked="" type="checkbox"/> 1 - 3	6 óra
4 - 7	5 óra
8 - 9	4 óra
10 - 14	1,5 óra

## 5.3 A hőfokbeállítás

A hőfok beállítása vagy módosítása:

Érintse meg a kezelősávot a megfelelő hőfokbeállításnál, vagy húzza végig az ujját a kezelősávon addig, míg el nem éri a megfelelő hőfokbeállítást.



## 5.4 OptiHeat Control (3 lépéses maradékhoz visszajelző)

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

/  /  Amíg a visszajelző világít, a maradékhoz miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

A visszajelzők megjelennek, amikor egy főzőzóna forró. A visszajelzők az éppen használt főzőzónák maradékhoz szintjét jelzik:

- főzés folytatása,

- melegen tartás,

- maradékhoz.

A visszajelző akkor is megjelenhet, ha:

- ha a szomszédos zónákat használja, az adott zónát azonban nem,
- forró főzőedényt helyez hideg főzőzónára,
- a főzőlapot úgy kapcsolja be, hogy a főzőzóna még mindig forró.

A főzőzóna visszajelzése eltűnik, amikor a főzőzóna lehült.

## 5.5 A külső körök be- és kikapcsolása

A főzőfelület méretét manuálisan a főzőedény méretéhez igazíthatja.

Állítsa be a főzőzóna hőfokát. Válassza ki a főzőzónához tartozó szimbólumot: .

**A külső kör bekapcsolása:** érintse meg a szimbólumot. A visszajelző megjelenik.

**Másik kör bekapcsolása:** érintse meg ismét a szimbólumot. A következő visszajelző megjelenik.

**A külső kör kikapcsolása:** addig tartsa megérintve a szimbólumot, amíg a visszajelző el nem tűnik.



Amikor bekapcsolja a főzőzónát, azonban nem aktiválja a külső kört, a főzőzónában megjelenő fény lefedheti a külső kört. Ez nem jelenti azt, hogy a külső kör be van kapcsolva. A külső kör bekapcsolását a visszajelzőn ellenőrizze.

## 5.6 Automatikus felfűtés

Használja ezt a funkciót a szükséges hőfokbeállítás gyorsabb eléréséhez. Ha a funkció be van kapcsolva, a főzőzóna a legnagyobb hőfokbeállításról indul, majd a továbbiakban a kiválasztott beállításon működik.



A funkció bekapcsolásához a főzőzónának hidegnék kell lenni.

**A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál:**

érintse meg a **A** gombot. ( jelenik meg). Azonnal érintse meg a kívánt hőfokbeállítást.

3 másodperc elteltével a **R** visszajelző megjelenik.

**A funkció kikapcsolása:** módosítsa a hőfokbeállítást.

## 5.7 Időzítő

### • Visszaszámláló időzítő

A funkcióval beállíthatja egy adott főzési ciklus hosszúságát.

Először a főzőzóna hőfokbeállítását végezze el, majd állítsa be a funkciót.

**A főzőzóna beállítása:** érintse meg többször a  gombot, amíg az adott főzőzóna visszajelzője világítani nem kezd.

**A funkció bekapcsolásához:** érintse meg az időzítő  gombját az idő beállításához (00 - 99 perc). Amikor a főzőzóna visszajelzője villogni kezd, az idő visszaszámolása megkezdődött.

**A hátralévő idő ellenőrzése:** érintse meg a  gombot a főzőzóna beállításához. A főzőzóna visszajelzője villogni kezd. A kijelzőn a hátralévő idő látható.

**Az idő beállítása:** érintse meg a  gombot a főzőzóna beállításához. Érintse meg a  vagy  mezőt.

**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a  gombot a főzőzóna beállításához, majd érintse meg a  gombot. **00** értékre csökken a hátralévő idő. A főzőzóna visszajelzője kialszik.



A visszaszámlálás befejezésekor hangjelzés hallható, és **00** villog. A főzőzóna kikapcsol.

**A hang kikapcsolása:** érintse meg a  gombot.

- CountUp Timer**

Ezzel a funkcióval figyelheti, hogy mennyi ideje működik a főzőzóna.

**A főzőzóna beállítása:** érintse meg többször a  gombot, amíg az adott főzőzóna visszajelzője világítani nem kezd.

**A funkció bekapcsolásához:** érintse meg az időzítő  gombját; a  jel megjelenik. Amikor a főzőzóna visszajelzője villogni kezd, az idő számlálása megkezdődött. A kijelző a  és a (percekben) számolt idő között vált.

**Annak ellenőrzésére, hogy mennyi ideig működik a főzőzóna:** érintse meg a  gombot a főzőzóna beállításához. A főzőzóna

visszajelzője villogni kezd. A kijelzőn a főzőzóna működési ideje jelenik meg.

**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a  vagy  érzékelőmezőt. A főzőzóna visszajelzője kialszik.

- Percszámláló**

Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a főzőlap be van kapcsolva, de a főzőzónák nem üzemelnek. A hőfokbeállítás kijelzőjén  látható.

**A funkció bekapcsolásához:** érintse meg a  gombot, majd az időzítő  vagy  gombját az idő beállításához. Az idő leteltekor hangjelzés hallható, és a **00** villog.

**A hang kikapcsolása:** érintse meg a  gombot.



A funkció nincs hatással a főzőzónák működésére.

## 5.8 Szünet

Ez a funkció az összes üzemelő főzőzóna hőmérsékletét a legalacsonyabb értékre állítja.

Amíg ez a funkció aktív, a kezelőpanelen lévő többi szimbólum zárolva van.

Ez a funkció nem állítja le az időzítési funkciókat.

**1. A funkció bekapcsolásához:** nyomja meg a  gombot.

 jelenik meg. A hőfokbeállítás 1-es szintre mérséklődik.

**2. A funkció kikapcsolása:** nyomja meg a  gombot.

Az előző hőfokbeállítás megjelenik.

## 5.9 Funkciózár

Amikor a főzőzónák működnek, zárolhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzheti a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

**Először végezze el a hőfokbeállítást.**

**A funkció bekapcsolásához:** érintse meg a  gombot. A  4 másodpercre megjelenik.

Ezzel nem kapcsolja ki az időzítési funkciókat.

**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a gombot. Az előző hőfokbeállítás jelenik meg.



A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.

## 5.10 Gyermekbiztonsági eszköz

Ez a kiegészítő funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

**A funkció bekapcsolásához:** indítsa el a főzőlapot a gombbal. Ne végezzen hőfokbeállítást. Érintse meg a gombot 4 másodpercig. A megjelenik. Kapcsolja ki a főzőlapot a gombbal.

**A funkció kikapcsolása:** indítsa el a főzőlapot a gombbal. Ne végezzen hőfokbeállítást. Érintse meg a gombot 4 másodpercig. A megjelenik. Kapcsolja ki a főzőlapot a gombbal.

**A funkció hatálytalanítása egyetlen főzési műveletre:** indítsa el a főzőlapot a

gombbal. A megjelenik. Érintse meg a gombot 4 másodpercig. **Végezze el a hőfokbeállítást 10 másodpercen belül.** Működtetheti a főzőlapot. Amikor a főzőlapot a gombbal kikapcsolja, a funkció ismét működik.

## 5.11 OffSound Control (A hangjelzések ki- és bekapcsolása)

Kapcsolja ki a főzőlapot. Érintse meg a gombot 3 másodpercig. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol. Érintse meg a gombot 3 másodpercig. A vagy jelenik meg.

Érintse meg az Időzítő gombját az alábbiak egyikének kiválasztásához:

- - a hangjelzések kikapcsolnak
  - - a hangjelzések bekapcsolnak
- A kiválasztás megerősítéséhez várja meg, hogy a főzőlap automatikusan kikapcsoljon.

Amikor a funkció beállítása , a hangjelzés csak akkor szólal meg, amikor:

- megérimenti a
- a Percszámláló lejár
- a Visszaszámláló időzítő lejár
- valamit rátesz a kezelőpanelre.

# 6. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



## FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 6.1 Főzőedény

- A főzőedény aljának a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie.
- Ügyeljen arra, hogy a serpenyők alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.
- A karcolódás elkerülése érdekében ne csúsztassa és ne húzza az edényt az üvegkerámián.



A zománcozott acél-, illetve az alumínium- vagy rézájú edények az üvegkerámia felület elszíneződését válthatják ki.

## 6.2 Öko Timer (Eco időzítő)

Az energiatakarékkosság érdekében a főzőzóna fűtőegysége korábban kikapcsol a visszaszámlálásos időzítő hangjelzésénél. A működés időbeli különbsége a hőfok beállításától és a főzési idő hosszától függ.

## 6.3 Példák a főzési alkalmazásokra



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használja az alábbiakhoz:	Idő (perc)	Tippek
<input type="checkbox"/> - 1	Főtt ételek melegen tartása.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 3	Hollandi mártás készítése, vaj, csokoládé, zselatin olvasztása.	5 - 25	Időnként keverje meg.
2 - 3	Könnyű omlett és sült tojás megszilárdítása.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
3 - 5	Rizs és tejjalapú ételek főzése, kész-ételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés félidejében keverje meg a tejjalapú ételeket.
5 - 7	Párolt zöldség, hal, hús.	20 - 45	Adjon hozzá néhány evőkanál vizet. Ellenőrizze a víz mennyiségét a folyamat során.
7 - 9	Párolt burgonya és más zöldségek.	20 - 60	Az edényt töltse fel 1-2 cm vízzel. Ellenőrizze a víz szintjét a folyamat során. Tartsa a fedeleit az edényen.
7 - 9	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levelek főzése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
9 - 12	Kíméletes sütés: bécsi szelet, borjú cordon blue, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta és fánk.	szükség szerint	Szükség esetén fordítsa meg.
12 - 13	Erős sütés, pirított vagdaltak, bélzsín, marhaszeletek.	5 - 15	Szükség esetén fordítsa meg.
14	Víz forralása, téiszta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sültek), burgonya bő olajban sütése.		

## 7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 7.1 Általános információ

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.

- A felületen található kis karcolások vagy foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- A főzőlap felületének tisztításához megfelelő tisztítószeret használjon.
- Az üvegfelületekhez használjon speciális kaparót.

### 7.2 A főzőlap tisztítása

- Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, sót, cukrot,

- valamint a cukortartalmú ételeket, ellenkező esetben a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Legyen óvatos, kerülje el az égési sérüléseket. Használja éles szögekben az üvegkerámia felületén a speciális kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.
- Távolítsa el, ha a főzőlap kellően lehűlt:** vízkögyűrűk, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes fémes elszíneződések. Nem

karcoló tisztítószerrel és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.

- Fényes, fémes elszíneződés**

**eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.

## 8. HIBAELHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

#### 8.1 Mi a teendő, ha ...

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
	Nem végezte el a hőfokbeállítást 10 másodpercen belül.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	A Szünet működik.	Lásd a „Szünet” című részt.
	Víz vagy zsírfoltok vannak a kezelő panelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanelt.
Folyamatos hangjelzés hallható.	Az elektromos csatlakoztatás nem megfelelő.	Feszültségmentesítse a főzőlapot. A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol. Hangjelzés hallható amikor a főzőlap kikapcsol.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegy le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A főzőlap kikapcsol.	Letakarta a ① érzékelőmezőt.	Vegy le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben, vagy az érzékelő sérült/meghibásodott.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Az Automatikus felfűtés funkció nem működik.	A legmagasabb hőbeállítás van beállítva.	A legmagasabb hőbeállításnak ugyanakkor a teljesítménye, mint a funkcióinak.
	A zóna forró.	Hagyja elégége lehűlni a zónát.
 A többzónás főzőzónán egy sötét terület található.	Normális jelenség, ha a többzónás főzőzónán egy sötét terület található.	
A kezelőpanel használat közben felorrósodik.	A főzőedény túl nagy, vagy túl közel helyezte a kezelőpanelhez.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőzónára.
Nincs hangjelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A hangjelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a hangjelzéseket. Lásd a „Napi használat” című részt.
 visszajelző világítani kezd.	A Gyermekbiztonsági eszköz vagy a Funkciótár működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
 és egy szám jelenik meg.	Hiba lépett fel a főzőlapban.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Amennyiben a  jelzés ismét megjelenik, feszültségmentesítse a főzőlapot. 30 másodperc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márka-szervizhez.
 visszajelző világítani kezd.	A tápfeszültség második fázisánál áramkimaradás történt.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Távolítsa el a biztosítékot, várjon egy percig, majd tegye vissza a biztosítékot.

## 8.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez. Adja meg az adatokat az adattábláról. Adja meg az üvegkerámia három karakterből álló betűkódját is (az üvegfelület sarkában található), valamint a megjelent hibaüzenetet.

Ellenőrizze, hogy a főzőlapot megfelelően üzemeltette-e. Ha nem megfelelően üzemeltette a készüléket, az ügyfélszolgálat szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. A garanciális időszakkal és a márkaszervizekkel kapcsolatos tájékoztatást a jótállási jegyben találja meg.

## 9. MŰSZAKI ADATOK

### 9.1 Adattábla

Modell: HK654070FB

Típus: 60 HAD 56 AO

Sorozatszám .....

Termékszám (PNC) 949 492 641 00

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz

Készült: Románia

7.1 kW

## 9.2 Főzőzónák jellemzői

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (Max. hőfokbeállítás) [W]	Főzőzóna átmérője [mm]
Bal első	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Bal hátsó	1200	145
Jobb első	1200	145
Jobb hátsó	1500 / 2400	170 / 265

Az optimális főzési eredmény érdekében olyan főzőedényt használjon, melynek

átmérője nem haladja meg a főzőzóna átmérőjét.

## 10. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 10.1 Termékismertető

Modellazonosító	HK654070FB	
Főzőlap típusa	Beépített főzőlap	
Főzőzónák száma	4	
Fűtési technológia	Sugárzóelemes fűtőegység	
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első Bal hátsó Jobb első	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm
A nem kör alakú főzőzóna hossza (H) és szélessége (Sz)	Jobb hátsó	H 26.5 cm Sz 17.0 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első Bal hátsó Jobb első Jobb hátsó	194.9 Wh/kg 188.0 Wh/kg 188.0 Wh/kg 191.6 Wh/kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)		190.6 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Ház tartási elektromos főzőkészülékek – 2. rész: Főzőlapok – A teljesítmény mérésének módszerei.

### 10.2 Energiatakarékkosság

A minden nap főzés során energiát takaríthat meg, ha követi az alábbi tanácsokat.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.

- Lehetőség szerint mindenkor fedőt a főzőedényre.
- Az edényeket még azelőtt helyezze rá a főzőzónára, hogy azt bekapcsolná.
- A főzőedény aljának átmérője legyen ugyanakkora, mint a főzőzóna átmérője.
- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.

- A maradékhőt használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

## 11. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az

elektromos és elektronikus hulladékot. A 

tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjön kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatalnal.

## NEVAINOJAMIEM REZULTĀTIEM

Pateicamies, ka izvēlējāties AEG izstrādājumu! Esam to radījuši, lai nodrošinātu nevainojamu izpildi daudzu gadu garumā, izmantojot inovatīvas tehnoloģijas, kas palīdz vienkāršot dzīvi — iespējas, ko neatradisiet parastās ierīcēs. Lūdzu, veltiet dažas minūtes tam, lai izlasītu šo materiālu un gūtu labākus rezultātus.

**Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:**



sanemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

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



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

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



iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:

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

## KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

Uzmanību / drošības informācija

Vispārīga informācija un ieteikumi

Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	170
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	172
3. UZSTĀDĪŠANA.....	175
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	176
5. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	178
6. PADOMI UN IETEIKUMI.....	181
7. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	182
8. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	182
9. TEHNISKIE DATI.....	184
10. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	184
11. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	185

## 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces

nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā.  
Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

## **1.1 Bērnu un paši jūtīgu personu drošība**

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtrauki neuzrauga.
- Bērni ir jāuzrauga, lai tie nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

## **1.2 Vispārīgā drošība**

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdienu gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- UZMANĪBU: ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- UZMANĪBU: Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- Nekādā gadījumā neizmantojiet ūdeni ēdienu gatavošanas uguns nodzēšanai. Izslēdziet ierīci un apklājiet liesmu ar, piemēram, uguns segu vai vāku.

- UZMANĪBU: ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimeri, vai pievienot to sistēmai, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz inženiertehniskā nodrošinājuma sistēma.
- BRĪDINĀJUMS: gatavošanas process ir jāuzrauga. Šis gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- UZMANĪBU: Aizdegšanās risks: neuzglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrtāju.
- Ja stikla keramikas virsma / stikla virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves avota. Ja ierīce ir pieslēgta strāvas padeves avotam tiešā veidā, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas padeves avota. Jebkurā gadījumā sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- Lai izvairītos no negadījumiem, strāvas padeves vada bojājuma gadījumā tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisam vai līdzīgi kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Izmantojiet tikai tos plīts aizsargus, kurus ir izgatavojis ierīces ražotājs vai kuri norādīti lietošanas instrukcijā kā lietošanai piemēroti vai kuri ir iestrādāti ierīcē. Nepiemērotu plīts aizsargu lietošana var izraisīt negadījumus.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana



#### BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.



#### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu vai ierīces bojājumu risks.

- Nonemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.

- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Apstrādājiet nozāģētās skapīša virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādījet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Ja zem ierīces atrodas atvilktnes, pārliecinieties, ka starp ierīces apakšu un augšējo ierīci tiek nodrošināta pietiekama gaisa cirkulācija.
- Ierīces apakšdaļa var būt karsta. Pārliecinieties, lai tiktu uzstādīts atdalošais panelis, kas ir izgatavots no saplākšņa, virtuves karkasa materiāla vai citu neuzliesmojošu materiāla saskaņā ar iekārtu, lai nepieļautu piekļuvi apakšā.
- Atdalošajam panelim ir pilnībā jānosedz zona zem plīts virsmas.

## 2.2 Pieslēgums elektrotīklam



### BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Visi elektriskie savienojumi jāveic kvalificētam elektriķim.
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi uzstādīta. Vai līgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārmēriku sakāšanu.
- Izmantojiet pareizu elektības padeves vadu.
- Neļaujiet elektības padeves vadam saīties.
- Nodrošiniet, ka tiek uzstādīta trieciena aizsardzība.
- Kabela stiprinājumam izmantojiet vada atslogotāju.

- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojet daudzkontaktu adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni (ja tāds ir) un strāvas kabeli. Sazinieties ar mūsu pilnvaroto servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu nonemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir valīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudnā.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzi, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzi un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

## 2.3 Lietošana



### BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pirms pirmās lietošanas, nonemiet visus iesaiņojuma materiālus, uzlīmes un aizsargplēvi (ja tādi ir).
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras izmantošanas reizes iestatiet gatavošanas zonu stāvoklī "Izsleğts".
- Nenovietojiet galda piederumus un gatavošanas trauku vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.

- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir iepļaisājusi, nekavējoties atvienojet ierīci no strāvas padeves. Tas novērsīs elektrošoka risku.
- Izvietojot pārtiku karstā eļļā, tā var izšķakstīties.

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

- Uzkarsēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkarsētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšni uzliesmot.
- Pārtikas attiekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējas lietošanas eļļa.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Neturiet karstus ēdienu gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Nedrīkst novietot karstu pannas vāku uz plīts stikla virsmas.
- Ēdienu gatavošanas laikā nelaujiet ēdienu gatavošanas traukiem vārīties tukšiem.
- Izvērojet piesardzību, lai neļautu priekšmetiem vai gatavošanas traukiem nokrist uz ierīces. Tas var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas ar tukšiem gatavošanas traukiem vai bez tiem.
- Nenovietojiet alumīnija foliju tieši uz ierīces.
- Gatavošanas trauki, kas ražoti no čuguna, alumīnija vai ar bojātu apakšu var radīt skrāpējumus stiklam / stikla keramikas

virsmai. Pārvietojot priekšmetus uz gatavošanas virsmas, vienmēr tos paceliet.

## 2.4 Apkope un tīrišana

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Pirms tīrišanas izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
- Ierīces tīrišanai neizmantojet tvaiku un neizsmidzinet ūdeni.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojet tikai neutrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūķus, šķidrinātājus vai metāla priekšmetus.

## 2.5 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojet tikai oriģinālās rezerves daļas.
- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.

## 2.6 Utilizācija

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējām iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

### 3. UZSTĀDĪŠANA



#### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadālu "Drošība".

#### 3.1 Pirms uzstādīšanas

Pirms plīts uzstādīšanas pierakstiet zemāk informāciju, kas norādīta uz datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas plīts apakšā.

Sērijas numurs .....

#### 3.2 lebūvējamas plītis

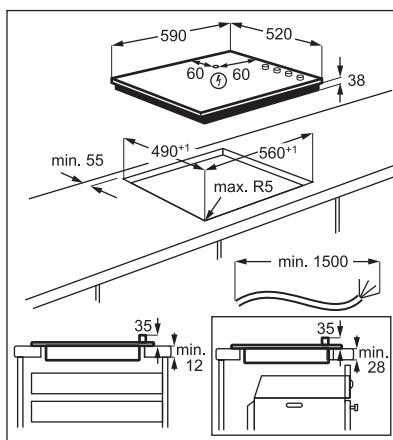
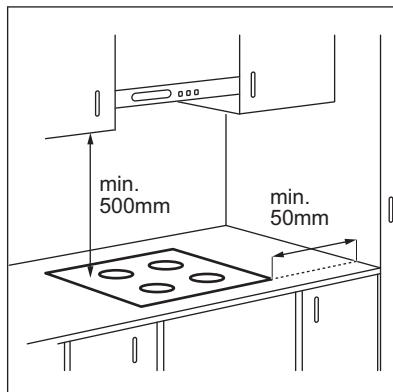
Lietojiet iebūvējamās plītis tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves mēbelēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

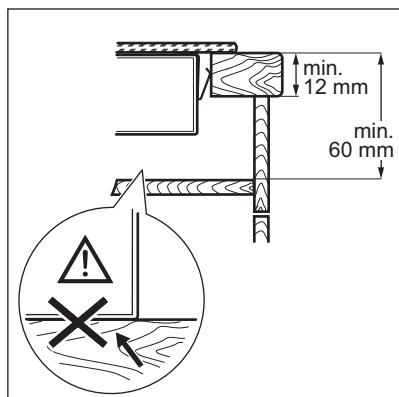
#### 3.3 Strāvas padeves kabelis

- Plīts virsma ir aprīkota ar strāvas padeves kabeli.
- Lai nomainītu bojātu strāvas vadu, izmantojiet kabeli: H05V2V2-F kurš ir noturīgs pret 90 °C un augstāku temperatūru. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru. Strāvas padeves kabela nomainī drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.

#### 3.4 Montāža

Uzstādot plīts virsmu zem tvaika nosūcēja, skatiet minimālo nepieciešamo attālumu starp ierīcēm tvaika nosūcēja uzstādīšanas instrukcijās.





Meklējiet video pamācību "AEG Radiant plīts virsmas uzstādīšana — uzstādīšana un virsmas", ievadot pilnu turpmāk redzamajā attēlā norādīto nosaukumu.

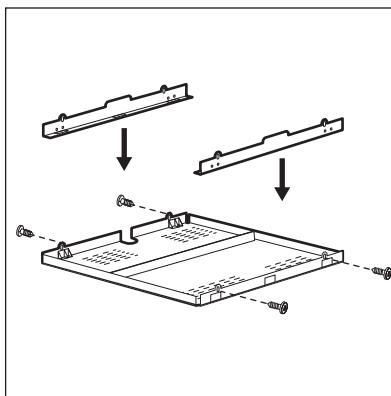


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Aizsargkārba



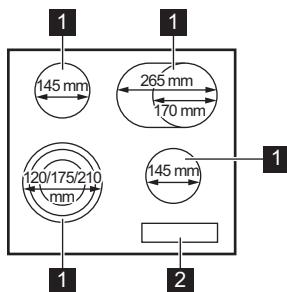
Ja izmantojat aizsardzības kārbu (papildpiederums), nav nepieciešama aizsarggrīda tieši zem plīts. Dažās valstīs aizsargkārba var nebūt pieejama. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.



Ja uzstādāt plīti virs cepeškrāsns, nedrīkst izmantot aizsargkārbu.

## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

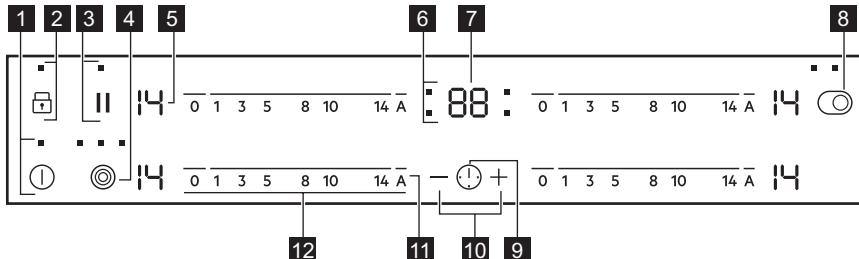
### 4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums



1 Gatavošanas zona

2 Vadības panelis

## 4.2 Vadības paneļa izkārtojums



Ierīces vadībai izmantojiet sensora laukus. Disploji, indikatori un skaņas signāli norāda uz aktivizētām funkcijām.

Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
1	①	Ieslēgts / Izslēgts Lai aktivizētu vai deaktivizētu plīts virsmu.
2	🔒	Blokētājs / Bērnu drošības sistēma Vadības paneļa bloķēšanai/atbloķēšanai.
3		Pauze Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
4	⌚	- Ieslēdz un atslēdz ārējo riņķi.
5	-	Sildīšanas pakāpes displejs Rāda sildīšanas pakāpi.
6	-	Taimera indikatori gatavošanas zonām Rāda, kurai zonai iestatīts laiks.
7	-	Taimera displejs Rāda laiku minūtēs.
8	⌚	- Ieslēdz un atslēdz ārējo riņķi.
9	⌚	- Lai izvēlētos gatavošanas zonu.
10	+/-	- Pilda vai saīsina laiku.
11	A	Automātiskā uzkarsēšana Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
12	-	Vadības josla Iestata sildīšanas pakāpi.

## 4.3 Sildīšanas pakāpu rādījumi

Displejs	Apraksts
0	Gatavošanas zona ir izslēgta.
0 - 14	Gatavošanas zona darbojas.
0	Pauze darbojas.

Displejs	Apraksts
	Automātiskā uzkarsēšana darbojas.
+ cipars	Radusies klūda.
/  /	OptiHeat Control (trīspakāpu atlikušā siltuma indikators): turpinās gatavošana / siltuma uzturēšana / atlikušais siltums.
	Blokētājs / Bērnu drošības sistēma darbojas.
	Automātiskā izslēgšanās darbojas.

## 5. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 5.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

### 5.2 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas;
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi pēc plīts virsmas aktivizēšanas;
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības panela ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, dvieli utt.). Atskan skaņas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Nonemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli;
- gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc kāda laika izgaismojas un plīts izslēdzas.

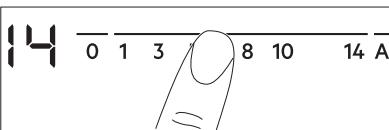
Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsmas izslēgšanās laiku:

Karsēšanas pakāpe	Plīts virsma atslēdzas pēc
1 - 3	6 stundām
4 - 7	5 stundām
8 - 9	4 stundām
10 - 14	1,5 stundām

### 5.3 Sildīšanas pakāpe

Lai iestatītu vai mainītu sildīšanas pakāpi:

Pieskarieties vadības joslai pareizajā siltuma pakāpes iestatījumā vai velciet ar pirkstu gar vadības joslu, līdz sasniedzat pareizo sildīšanas pakāpi.



### 5.4 OptiHeat Control (trīspakāpu atlikušā siltuma indikators)

#### BRĪDINĀJUMS!

/ / Kamēr indikators turpina degt, pastāv apdegumu risks no atlikušā karstuma.

Indikatori sāk degt, kad gatavošanas zona ir karsta. Tie parāda pašreiz izmantoto gatavošanas zonu atlikušā siltuma pakāpi:

- turpināt gatavošanu,
- siltuma uzturēšana,
- atlikušais siltums.

Indikatori var arī iedegties:

- blakus esošajām gatavošanas zonām, pat ja tās neizmatojat,
- ja uz aukstas gatavošanas zonas tiek novietoti karsti gatavošanas trauki,

- kad gatavošanas virsma ir izslēgta, bet gatavošanas zona joprojām ir karsta.

Indikators nodziest, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.

## 5.5 Ārējo riņķu aktivizēšana un deaktivizēšana

Varat manuāli pielāgot gatavošanas virsmu trauku izmēram.

Iestatiet gatavošanas zonas karsēšanas līmeni. Atlaist simbolu, kas apzīmē gatavošanas zonu: .

**Lai aktivizētu ārējo riņķi:** pieskarieties simbolam. Ielegas indikators.

**Lai aktivizētu vēl vienu riņķi:** vēlreiz pieskarieties . Ielegas nākamais indikators.

**Lai izslēgtu ārējo riņķi:** pieskarieties simbolam līdz indikators izdziest.



Kad aktivizējat gatavošanas zonu, bet neaktivizējat ārējo riņķi, apgaismojums, kas nāk no gatavošanas zonas, var izgaismot ārējo riņķi. Tas nenozīmē, ka ārējais riņķis ir aktivizēts. Lai redzētu, vai riņķis ir aktivizēts, pārbaudiet indikatoru.

## 5.6 Automātiskā uzkarsēšana

Izmantojiet šo funkciju, lai ūsākā laikā iegūtu vajadzīgo karsēšanas pakāpi. Kad funkcija ir ieslēgta, sākumā gatavošanas zona darbojas ar vislielāko karsēšanas iestatījumu un pēc tam turpina gatavot vajadzīgajā karsēšanas pakāpē.



Lai aktivizētu funkciju, gatavošanas zonai jābūt aukstai.

**Lai gatavošanas zonai aktivizētu funkciju,** pieskarieties pie (displejā ielegas ). Uzreiz pieskarieties pie vēlamās sildīšanas pakāpes. Pēc 3 sekundēm ielegas .

**Lai izslēgtu funkciju:** nomainiet sildīšanas pakāpi.

## 5.7 Taimeris

- **Laika atskaites taimeris**

Varat izmantot šo funkciju, lai iestatītu vienas gatavošanas reizes ilgumu.

Vispirms iestatiet gatavošanas zonas sildīšanas pakāpi, tad funkciju.

**Lai iestatītu gatavošanas zonu:** Vairākkārt pieskarieties pie , līdz parādās vēlamās gatavošanas zonas indikators.

**Lai ieslēgtu funkciju:** pieskarieties pie taimera , lai iestatītu laiku (00 - 99 minūtes). Kad gatavošanas zonas indikators sāks mirgot, tiks aktivizēta laika atpakaļskaitīšana.

**Lai pārbaudītu atlikušo laiku:** pieskarieties , lai iestatītu gatavošanas zonu. Gatavošanas zonas indikators sāk mirgot. Displejā būs redzams atlikušais laiks.

**Lai mainītu laiku:** pieskarieties , lai iestatītu gatavošanas zonu. Pieskarties vai .

**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarieties , lai iestatītu gatavošanas zonu, un tad pieskarieties . Atlikušais laiks samazinās līdz **00**. Gatavošanas zonas indikators nodzīs.



Kad laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls un mirgos **00**. Gatavošanas zona tiek izslēgta.

**Lai izslēgtu skaņu:** pieskarieties .

- **CountUp Timer**

Lietojet šo funkciju, lai pārbaudītu, cik ilgi darbojas gatavošanas zona.

**Lai iestatītu gatavošanas zonu:** Vairākkārt pieskarieties pie , līdz parādās vēlamās gatavošanas zonas indikators.

**Lai ieslēgtu funkciju:** pieskarieties pie taimera : parādīsies . Kad gatavošanas zonas indikators sāks mirgot, tiks aktivizēta laika skaitīšana. Displejs pārslēdzas starp un skaitāmo laiku (minūtēs).

## Lai redzētu, cik ilgi darbojas gatavošanas zona:

pieskarieties , lai iestatītu gatavošanas zonu. Gatavošanas zonas indikators sāk mirgot. Dispļejā redzams, cik ilgi gatavošanas zona darbojas.

**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarieties un tad vai . Gatavošanas zonas indikators nodzīsīs.

### • Laika atgādinājums

Šo funkciju var lietot, kad plīts ir ieslēgta, bet gatavošanas zonas nestrādā. Sildīšanas pakāpes displejā būs redzams .

**Lai ieslēgtu funkciju:** pieskarieties un tad pieskarieties vai taimera , lai iestatītu laiku. Kad laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls un mirgos **00**.

**Lai izslēgtu skaņu:** pieskarieties .



Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.

## 5.8 Pauze

Visas darbojošos gatavošanas zonus iestatīšana uz zemāko karsēšanas pakāpi.

Šīs funkcijas darbības laikā visi pārējie vadības paneļa simboli ir bloķēti.

Šī funkcija neaptur taimera funkcijas.

### 1. Lai aktivizētu funkciju, nos piediet .

ielegas. Karsēšanas iestatījums ir samazināts līdz 1.

### 2. Lai izslēgtu funkciju, nos piediet .

Ieslēdzas iepriekšējais karsēšanas iestatījums.

## 5.9 Bloķētājs

Vadības paneli var nobloķēt, kamēr darbojas gatavošanas zonas. Tas novērsīs nejaušu sildīšanas pakāpes maiņu.

### Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi.

**Lai ieslēgtu funkciju:** pieskarieties . ielegas uz 4 sekundēm. Taimeris turpina darboties.

**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarieties . Ieslēdzas iepriekšējā sildīšanas pakāpe.



Kad deaktivizējat plīti, jūs deaktivizējat arī šo funkciju.

## 5.10 Bērnu drošības sistēma

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts ieslēgšanu un lietošanu.

**Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai:** aktivizējiet plīts virsmu ar . Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Pies piediet 4 sekundes. ielegas. Izslēdziet plīti, izmantojot .

**Lai izslēgtu funkciju gatavošanas zonai:** aktivizējiet plīts virsmu ar . Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Pies piediet 4 sekundes. ielegas. Izslēdziet plīti, izmantojot .

### Lai ignorētu funkciju tikai vienu reizi

**vārīšanai laikā:** aktivizējiet plīts virsmu ar .

ielegas. Pies piediet 4 sekundes.

**Iestatiet sildīšanas pakāpi 10 sekunžu laikā.** Varat lietot plīti. Kad jūs deaktivizējat plīti ar , funkcija atkal darbojas.

## 5.11 OffSound Control (Skaņas aktivizēšana un deaktivizēšana)

Izslēdziet plīti. Pies piediet 3 sekundes. Dispļejs ieslēdzas un izslēdzas. Pies piediet 3 sekundes. vai ielegas.

Pieskarieties pie taimera , lai izvēlētos kādu no šādām iespējām:

- - skaņas ir izslēgtas;
- - skaņas ir ieslēgtas.

Lai apstiprinātu izvēli, nogaidiet, līdz plīts automātiski izslēdzas.

Kad šī funkcija ir iestatīta stāvoklī, skaņas ir dzirdamas tikai tad, kad:

- jūs pieskarieties
- Laika atgādinājums nolaižas
- Laika atskaites taimeris nolaižas
- uz vadības paneļa tiek kaut kas uzlikts.

## 6. PADOMI UN IETEIKUMI



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Ēdienu gatavošanas trauki

- Ēdienu gatavošanas trauka dibenam jābūt pēc iespējas biezākam un plakanākam.
- Pirms katlu novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai katlu dibeni būtu tīri un sausi.
- Lai izvairītos no saskrāpēšanas, nevelciet un nebūdiet katlus pa keramiskā stikla virsmu.



Ēdienu gatavošanas trauki, kas izgatavoti no emaljēta tērauda, ar alumīnija vai vara dibenu, var izraisīt keramiskā stikla krāsas izmaiņas.

### 6.2 Öko Timer (Eko taimeris)

Lai taupītu elektroenerģiju, gatavošanas zona tiek deaktivizēta, pirms atskan laika atskaites taimera signāls. Darbības laiks ir atkarīgs no sildīšanas pakāpes līmeņa un gatavošanas ilguma.

### 6.3 Ēdienu gatavošanas piemēri



Datu tabulai ir tikai informatīvs raksturs.

Karsēšanas iestatījums	Izmantojiet, lai:	Laiks (min.)	Padomi
<input type="checkbox"/> - 1	Ēdienu uzturēšana siltumā.	pēc nepieciešamības	Uzlieciet gatavošanas traukam vāku.
1 - 3	Holandes mērce, kausēšana: sviests, šokolāde, želatīns.	5 - 25	Periodiski apmaisiet.
2 - 3	Sacietēšana: gaisīgas omlettes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavojet traukā ar uzliktu vāku.
3 - 5	Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maiiset ēdienus uz piena bāzes gatavošanas laikā.
5 - 7	Dārzeni, zivju, galas sautēšana.	20 - 45	Pievienojet dažas ēdamkarotes ūdens. Pārbaudiet ūdens daudzumu gatavošanas procesa laikā.
7 - 9	Tvaicēti kartupeļi un citi dārzeni.	20 - 60	Ielejiet trauka apakšā 1–2 cm ūdens. Pārbaudiet ūdens līmeni gatavošanas procesa laikā. Uzlieciet traukam vāku.
7 - 9	Lielāku ēdienu daudzumu, sautējumu un zupu gatavošana.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma, plus sastāvdalas.
9 - 12	Vieglā cepšana: eskalops, teļa galas šnicile, sieni, kotletes, desījas, aknas, miltu bāzes mērce, olas, pankūkas, virtuļi.	pēc nepieciešamības	Apgrizeziet, kad nepieciešams.

Karsēšanas iestatījums	Izmantojet, lai:	Laiks (min.)	Padomi
12 - 13	Intensīva cepšana, kartupeļu pankūkas, filejas steiki, steiki.	5 - 15	Apgriziet, kad nepieciešams.
14	Ūdens vārišana, makaronu gatavošana, gaļas apcepšana (gulašs, cepetis traukā), salmiņu vārišana eļļā.		

## 7. APRŪPE UN TĪRĪŠANA

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 7.1 Vispārīga informācija

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojet ēdienu gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts virsmas darbību.
- Izmantojet plīts virsmām īpaši paredzētu tīrīšanas līdzekli.
- Stiklam izmantojet speciālu skrāpi.

### 7.2 Virsmas tīrīšana

- **Nekavējoties notīriet:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, sāli, cukuru

un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt gatavošanas virsmas bojājumus.

Uzmanieties no apdegumiem.Izmantojet īpašu skrāpi uz stikla virsmas šaurā leņķī un virziet tā asmeni pa virsmu.

- **Notīriet, kad virsma ir pietiekoshi atdzisusi:**kaļķakmens aplūs, ūdens aplūs, tauku traipus, spožu metālisku virsmu krāsu izmaiņas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīts virsmu sausu ar mīkstu drānu.
- **Notīriet spīdīgu metālisku krāsu izmaiņas:** izmantojet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.

## 8. PROBLĒMRISINĀŠANA

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 8.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Plīts virsmu nevar ieslēgt vai tā nedarbojas.	Plīts virsma nav pieslēgta elektroīklam vai tā ir pieslēgta elektroīklam nepareizi.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pieslēgta elektroīklam.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
	Jūs neiestatījāt karsēšanas pakāpi 10 sekunžu laikā.	Atkārtoti aktivizējet plīts virsmu un 10 sekunžu laikā iestatīt karsēšanas pakāpi.
	Jūs pieskārāties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus.	Pieskarieties tikai vienam sensora laukam.
	Pauze aktivizēta.	Skatīt sadaļu "Pauze".
	Uz vadības paneļa ir ūdens vai tauku traipi.	Nošķirt vadības paneli.
Dzirdams nepārtraukts skaņas signāls.	Nepareizs pieslēgums elektrotīklam.	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Palūdziet kvalificētam elektrīkīm pārbaudīt pieslēgumu.
Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Kad plīts virsma tiek deaktivizēta, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoriem ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensoru laukiem.
Plīts virsma tiek deaktivizēta.	Uz sensora lauka ① ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensora lauka.
Neiedegas atlikušā siltuma indikators.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku vai sensors ir bojāts.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarsusi, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Nedorbojas Automātiskā uzkaršana.	Iestatīta augstākā karsēšanas pakāpe.	Augstākajai karsēšanas pakāpei ir tāda pati jauda kā funkcijai.
 Uz vairākriņķu zonas ir tumšs laukums.	Zona ir karsta.	Laujiet zonai pietiekami atdzist.
Vadības panelis klūst pārāk karsts, lai tam pieskartos.	Ēdienu gatavošanas trauks ir pārāk liels vai novietots pārāk tuvu vadības panelim.	Ja tas ir iespējams, novietojiet lielāka izmēra ēdienu gatavošanas traukus uz aizmugurējām gatavošanas zonām.
Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, neatskan skaņas signāls.	Skaņas signāli ir deaktivizēti.	Aktivizējiet skaņas signālus. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Iedegas  .	Bērnu drošības sistēma vai Bloķētājs darbojas.	Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Iedegas  un skaitlis.	Plīts virsmai radusies klūda.	Deaktivizējiet plīts virsmu un pēc 30 sekundēm aktivizējiet to atkārtoti. Ja  LATVIEŠU 183

## 8.2 Ja nevarat rast risinājumu...

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvaroto servisa centru. Norādiet tehnisko datu plāksnītē redzamos datus. Norādiet arī uz stikla keramiskās virsmas redzamo trīsciparu kodu (tas atrodas stikla virsmas stūrī) un attēloto kļūdas

zinojumu. Pārliecinieties, ka jūs pareizi darbināt pļīts virsmu. Pretējā gadījumā tehnika vai izplatītāja nodrošinātā apkalpošana nebūs pieejama bez maksas arī garantijas perioda laikā. Informācija par garantijas periodu un pilnvaroto servisa centru ir norādīta garantijas grāmatiņā.

## 9. TEHNISKIE DATI

### 9.1 Tehnisko datu plāksnīte

Modelis HK654070FB  
Veids 60 HAD 56 AO

Sēr. Nr. ....  
AEG

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 492 641 00  
220 - 240 V / 400 V 2 N, 50 – 60 Hz  
Ražots: Rumānijā

7.1 kW



### 9.2 Gatavošanas zonu specifikācija

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W]	Gatavošanas zonas diametrs [mm]
Kreisā priekšā	2300	120 / 175 / 210
Kreisā aizmugurē	1200	145
Labā priekšā	1200	145
Labā aizmugurē	1500 / 2400	170 / 265

Lai gūtu optimālus gatavošanas rezultātus, lietojiet ēdienu gatavošanas traukus, kas nav lielāki par gatavošanas zonas diametru.

## 10. ENERGOEFEKTIVITĀTE

### 10.1 Produkta informācija

Modeļa identifikācija	HK654070FB	
Plīts virsmas veids	Iebūvētā plīts virsma	
Gatavošanas zonu skaits	4	
Karsēšanas tehnoloģija	Starojuma sildītājs	
Apalo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Kreisā priekšā Kreisā aizmugurē Labā priekšā	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm

Gatavošanas zonu, kas nav apaļas garums (G) un platumis (P)	Labā aizmugurē	G 26.5 cm P 17.0 cm
Enerģijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking)	Kreisā priekšā Kreisā aizmugurē Labā priekšā Labā aizmugurē	194.9 Wh/kg 188.0 Wh/kg 188.0 Wh/kg 191.6 Wh/kg
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)		190.6 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 — Elektroierīces gatavošanai mājsaimniecībā — 2. daļa: Virsmas — veikspējas mērišanas metodes.

## 10.2 Enerģijas taupīšana

Jūs varat taupīt enerģiju ikdienas gatavošanas laikā, ja ievērojat tālāk sniegtos padomus.

- Uzkarsējot ūdeni, izmantojiet tikai nepieciešamo ūdens daudzumu.
- Ja iespējams, uzlieciet vāku ēdienu gatavošanas traukam.

- Pirms gatavošanas zonas aktivizēšanas uzlieciet uz tās ēdienu gatavošanas trauku.
- Gatavošanas trauku pamatnei jābūt ar tādu pašu diametru kā gatavošanas zonai.
- Mazākām gatavošanas zonām izmantojiet mazākus ēdienu gatavošanas traukus.
- Novietojiet ēdienu gatavošanas traukus gatavošanas zonas centrā.
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

## 11. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Pašdzīt aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

## **PUIKIEMS REZULTATAMS**

Ačiū, kad pasirinkote šį AEG gaminį. Mes jį sukūrėme taip, kad nepriekaištingai veiktų daugelį metų – jame naudojamos pažangios technologijos ir naudingos unikalios funkcijos, kurios palengvins jūsų kasdienybę. Skirkite kelias minutes šiai instrukcijai perskaityti, kad pasinaudotumėte visais joje pateiktais patarimais.

**Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.**



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidévinčių ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## **Klientų aptarnavimas ir techninė priežiūra**

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotajių aptarnavimo centrą įsitikinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

Ispėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

Bendroji informacija ir patarimai

Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

## **TURINYS**

<b>1. SAUGOS INFORMACIJA.....</b>	<b>186</b>
<b>2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....</b>	<b>189</b>
<b>3. IRENGIMAS.....</b>	<b>191</b>
<b>4. GAMINIO APRASYMAS.....</b>	<b>192</b>
<b>5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....</b>	<b>194</b>
<b>6. PATARIMAI.....</b>	<b>197</b>
<b>7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....</b>	<b>198</b>
<b>8. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....</b>	<b>198</b>
<b>9. TECHNINIAI DUOMENYS.....</b>	<b>200</b>
<b>10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....</b>	<b>200</b>
<b>11. APLINKOS APSAUGA.....</b>	<b>201</b>

## **1. SAUGOS INFORMACIJA**

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo

ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prieikus galėtumėte pasižiūrėti.

## **1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga**

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, ši prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojuς. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Nuolat prižiūrėkite vaikus ir pasirūpinkite, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DÈMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jų reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlkti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

## **1.2 Bendrieji saugos reikalavimai**

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Ši prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.
- DÈMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.

- DÉMESIO: Palikę veikiančią kaitlentę su riebiais patiekalais ar aliejumi galite sukelti gaisrą.
- Užsidegusio gaminamo maisto gesinimui niekada nenaudokite vandens. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsnų nedegančiu uždangalu ar dangčiu.
- DÉMESIO: Prietaiso negalima jungti prie maitinimo per išorinį įjungimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį ar kitą elektros grandinę, kurią komunalinės tarnybos reguliarai įjungia ir išjungia.
- ATSARGIAI: Niekada nepalikite maisto gaminimo proceso be priežiūros. Greitai ruošiamą maistą būtina prižiūrėti nuolat.
- DÉMESIO! Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Niekada nedékite dangčių, peilių, šaukštų ar kitų metalinių daiktų ant prietaiso viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Jei stiklo / keramikos paviršius įtrūkės, prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas per jungiamają déžutę, prietaisa nuo maitinimo tinklo atjungsite ištraukę iš déžutės saugiklį. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Kad nekiltų pavojus, pažeistą maitinimo kabelį gali keisti tik gamintojas, įgaliota techninės priežiūros bendrovė arba atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- DÉMESIO: Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo instrukcijoje nurodytas tinkamas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas

#### ISPĖJIMAS!

Ši prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

#### ISPĖJIMAS!

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Nejrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelio.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą alyvynę.
- Hermetizuokite nupjautus spintelės paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktu.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokiu būdu nejrenkite prietaiso šalia durų ir po langu. Atidarant duris ar langą, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Jeigu prietaisas įrengiamas virš stalčių, įsitikinkite, kad tarp prietaiso apačios ir apatinio stalčiaus yra pakankamai vietos orui cirkuliuoti.
- Prietaiso apačia gali įkaisti. Po prietaisu būtinai padékite pertvarą, pagamintą iš klijuotos faneros, virtuvinės karkasinės medžiagos ar kitų nedegių medžiagų, kad nebūtų galima pasiekti jo apačios.
- Pertvara turėtų visiškai uždengti po kaitlente esančią sričį.

### 2.2 Elektros pajungimas

#### ISPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros sujungimų darbus,, turi vykdyti kvalifikuotas elektrikas.
- , prietaisą būtina įžeminti.

- Prieš atlikdami bet kokį veiksma, įsitikinkite, kad prietaisas būtų atjungtas nuo maitinimo.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštéléje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Įsitikinkite, kad prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl netinkamai prijungto arba netinkamo elektros maitinimo laidų ar kištuko (jei taikytina) gnybtas gali labai įkaisti.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo lайдą.
- Neleiskite elektros maitinimo laidams susipainioti.
- Įsitikinkite, kad įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Naudokite laidą įtempimą mažinantį spaustuką.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jei taikytina) neliečia įkaitusiu prietaiso ar prikaistuviu paviršių.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamuju laidu.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros laidą arba kištuko (jei taikytina). Jei reikia pakeisti pažeistą elektros laidą, kreipkitės į mūsų įgaliotajį aptarnavimo centrą arba kvalifikuotą elektriką.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laidų kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinės, nejunkite kištuko.
- Norédami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laidą. Visada traukite paémę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotekio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instalacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp

izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.

## 2.3 Naudojimas

### ⚠️ ISPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgi.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Prieš naudodamiesi pirmą kartą pašalinkite visas pakuočes, ženklinimo medžiagas ir apsauginę plėvelę (jeigu yra).
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite i Jungto prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą pasinaudojė prietaisu kaitvietę išjunkite.
- Ant kaitviečių nedékite įrankių ar puodų dangčių. Ant kaitvietės padėti įrankiai ar puodų dangčiai gali įkaisti.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Pastebėjė prietaiso korpusę įtrūkimą, nedelsiant atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo tinklo. Tai būtina siekiant išvengti elektros smūgio pavojaus.
- Maistą dedant į įkaitintą aliejų, šis gali aptaškyti.

### ⚠️ ISPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogimo pavojas

- Kaitinant riebalus arba aliejų gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Ruošdami maistą saugokite riebalus ir aliejus nuo atviros liepsnos ar įkaitusių daiktu.
- Įkaitusio aliejaus išskiriami garai gali sukelti sprogimą.
- Įkaitintas naudotas aliejas su maisto likučiais gali užsidegti esant žemesnei temperatūrai, nei pirmą kartą naudojamas aliejas.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedékite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktu.

### ⚠️ ISPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite įkaitusių prikaistuvį ant valdymo skydelio.
- Nedékite karšto prikaistuvio dangčio ant kaitlentės stiklinio paviršiaus.
- Nepalikite tuščio prikaistuvio ant įkaitintos kaitvietės.
- Būkite atsargūs ir ant prietaiso nenumeskite indų ar kitų daiktu. Galite pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių be prikaistuvio arba su tuščiais prikaistuviais
- Nedékite ant prietaiso aliuminio folijos.
- Ketaus ir aliuminio prikaistuviai arba prikaistuviai pažeistu dugnu gali subražyti stiklo / stiklo keramikos paviršius. Jei tokį prikaistuvį norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.

## 2.4 Priežiūra ir valymas

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prieš pradėdami valytį, išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvesti
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurkškite vandeniu.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveiciamujų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandykių.

## 2.5 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiu, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšvesti.

## 2.6 Utilizavimas

### ISPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti įrenginių, susisiekite su atitinkama vietas įstaiga.

## 3. ĮRENGIMAS

### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 3.1 Prieš įrengiant

Prieš įrengdami kaitlentę, užrašykite žemaiu informaciją iš techninių duomenų plokštelių. Techninių duomenų plokštélę rasite kaitlentės apačioje.

Serijos numeris.....

### 3.2 Įmontuojančios kaitlentės

I baldus įmontuojančios kaitlentės gali būti naudojančios tik po to, kai jos bus įrengtos tinkamame standartus atitinkančiamame paviršiuje.

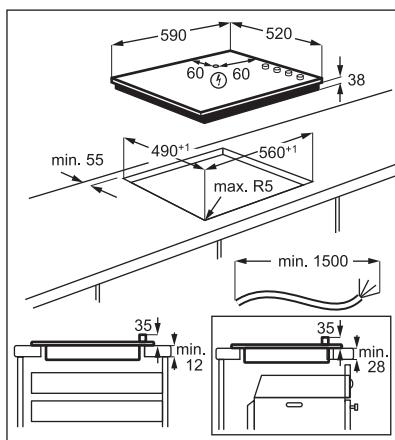
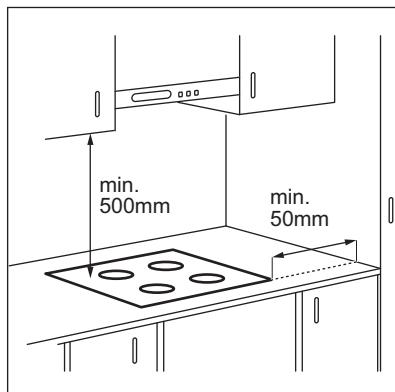
### 3.3 Sujungimo kabelis

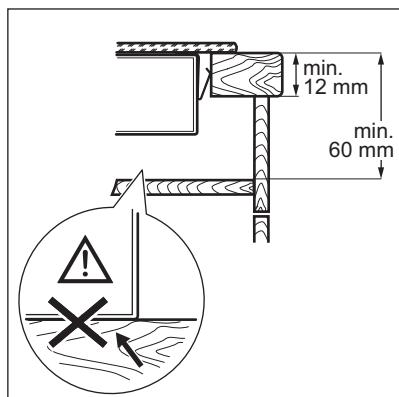
- Su laidu.
- Norėdami pakeisti pažeistą maitinimo kabelį naudokite: H05V2V2-F tinkamą 90 °C ar aukštesnei temperatūrai. Kreipkitės į įgaliotaji aptarnavimo centrą. Elektros kabelį pakeisti gali tik kvalifikuotas elektrikas.

### 3.4 Surinkimas

Jeigu kaitlentę įrengsite po gartraukiu, pasirūpinkite gartraukio įrengimo instrukcijoje nurodytu minimaliu atstumu tarp šių prietaisų.

- Ištraukite maitinimo laidą kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.





Peržiūrėkite vaizdo įrašą „Kaip įdiegti „AEG kaitlentę – integravimas stalviršyje“. Jį surasisite įvedę toliau grafiike nurodytą pavadinimą.

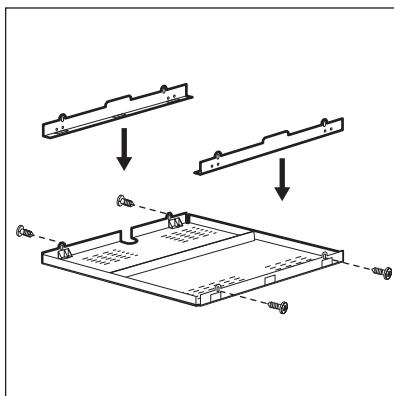


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Apsauginis įdėklas



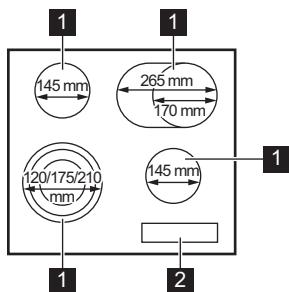
Jei naudojate apsaugos bloką (papildomai užsakomas priedas), po kaitlente įrenginėti apsauginio paviršiaus nereikia. Apsauginis įdėklas tiekiamas ne visose šalyse. Susisiekite su klientų aptarnavimo skyriumi.



Jeigu kaitlentę įrengiate virš orkaitės, apsauginio įdėklo naudoti negalite.

## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

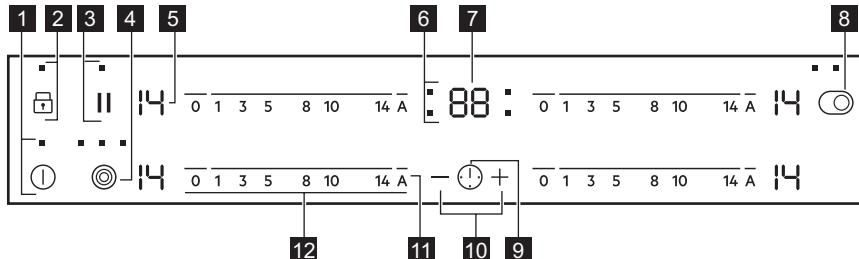
### 4.1 Kaitinimo paviršių planas



1 Kaitvietė

2 Valdymo skydelis

## 4.2 Valdymo skydelio išklotinė



Prietaisą valdykite jutikliai laukais. Rodiniai, indikatoriai ir garsos signalai parodo, kurios funkcijos veikia.

Jutiklio laukas	Funkcija	Pastaba
1	①	Ijungta / Išjungta
2	🔒	Užraktas / Apsaugos nuo vairavimo įtaisas
3		Pauzė
4	⌚	-
5	-	Kaitinimo lygio rodmuo
6	-	Kaitiečių laikmačio indikatoriai
7	-	Laikmačio ekranas
8	⌚	-
9	⌚	-
10	+/-	-
11	A	Automatinis įkaitinimas
12	-	Valdymo juosta

## 4.3 Rodoma kaitros parinktis

Ekranas	Aprašas
0	Kaitvietė išjungta.
1 - 14	Kaitvietė veikia.
u	Veikia Pauzė.

Ekranas	Aprašas
	Veikia Automatinis įkaitinimas.
+ skaitmuo	Ivyko veikimo triktis.
/  /	OptiHeat Control (3 lygių liekamojo karščio indikatorius): gaminamas maistas / palaiko mažuma / likęs karštis.
	Veikia Užraktas / Apsaugos nuo vaikų įtaisas.
	Veikia Automatinis išsijungimas.

## 5. KASDIENIS NAUDOJIMAS

### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 5.1 Ijungimas ir išjungimas

Lieskite ① 1 sekundę, kad ijjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

### 5.2 Automatinis išsijungimas

Ši funkcija automatiškai išjungia kaitlentę, jeigu:

- visos kaitvietės yra išjungtos,
- įjungę kaitlentę, nenustatėte kaitinimo lygio,
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Pasigirsta garso signalas ir kaitlentė išsijungia. Nuimkite uždėtą daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį.
- neišjungėte kaitvietės arba nepakeitėte kaitinimo lygio. Po tam tikro laiko užsidega ir kaitlentė išsijungia.

Santykis tarp kaitinimo lygio ir laiko, po kurio kaitlentė išsijungia:

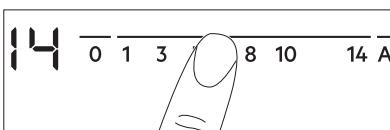
Kaitinimo nuostata	Kaitlentė išsijungia po
1 - 3	6 valandos
4 - 7	5 valandos
8 - 9	4 valandos

Kaitinimo nuostata	Kaitlentė išsijungia po
10 - 14	1,5 valandos

### 5.3 Kaitinimo lygis

Norédami nustati ar pakeisti kaitinimo lygį:

Palieskite valdymuo juostą ties tinkamu kaitinimo lygiu arba pirštu lieskite valdymo juostą, kol pasieksite tinkamą kaitinimo lygi.



### 5.4 OptiHeat Control (3 lygių liekamojo karščio indikatorius)

#### ISPĖJIMAS!

/ / Kol indikatorius šviečia, kyla nusideginimo pavojus, nes atitinkamos kaitvietės dar nespėjo atvėsti.

Indikatoriai įsijungia, kai kaitvietė įkaista. Jie rodo, kiek yra įkaitusi kiekviena kaitvietę.

– tėsti maisto gaminimą,

– šilumos palaikymas,

– likutinis karštis.

Gali įsijungti ir šalimais esančios kaitvietės indikatorius,

- net jei jos nenaudojate,
- jei pastatysite įkaitintą puodą ant šaltos kaitvietės,
- net jei viryklė išjungta.

Indikatorius išsijungia kaitvietei atvésus.

## 5.5 Išorinių žiedų įjungimas ir išjungimas

Kaitinimo paviršiaus matmenis galite pakeisti rankiniu būdu, kad atitiktų prikaistuvio dydį.

Pasirinkite kaitvietės kaitros nustatymą.

Pasirinkite kaitvietei paskirtą simbolį:

Palieskite simbolį, jei norite įjungti išorinių žiedą. Išjungs indikatorius.

Palieskite dar kartą, jei norite įjungti dar vieną žiedą. Išjungs atitinkamas indikatorius.

Jei norite išjungti išorinių žiedą: palietę simbolį, palaikykite, kol indikatorius išsijungs.



Kai įjungiate kaitvietę, tačiau nejjungiate išorinio žiedo, kaitvietės šviesa sklisdama gali apšvesti ir išorinį žiedą. Bet tai nereiskia, kad yra įjungtas išorinis žiedas. Patirkrinkite indikatorių, jei norite išsitinkinti, ar išorinis žiedas yra įjungtas.

## 5.6 Automatinis įkaitinimas

Naudokités šia funkcija, kad per trumpesnį laiką pasiektumėte norimą kaitinimo lygi. Kai ši funkcija įjungta, kaitvietė pradžioje pasiekia didžiausią kaitros lygi, o toliau veikia pasirinktu kaitinimo lygiu.



Jei norite naudotis šia funkcija, kaitvietė turi būti atvésusi.

Norédami įjungti šią funkciją kaitvietei:

palieskite (Išjungia ). Nedelsdami pasirinkite pageidaujamą kaitinimo nustatymą. Po 3 sekundžių išjungs .

Norédami išjungti šią funkciją: pakeiskite kaitinimo lygi.

## 5.7 Laikmatis

• Atgalinės atskaitos laikmatis

Šią funkciją naudokite vienai maisto gaminimo trukmei nustatyti.

Pirmausiai nustatykite kaitvietės, o po to – funkcijos kaitinimo lygi.

Norédami nustatyti kaitvietę: kelis kartus palieskite , kol išjungs kaitvietės indikatorius.

Norédami įjungti funkciją: palieskite laikmačio laikui nustatyti (00–99 min.). Kai kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti, pradedama atgalinė laiko atskaita.

Norédami pamatyti likusį laiką: palieskite kaitvietei nustatyti. Kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti. Ekrane rodomas likęs laikas.

Norédami pakeisti laiką: palieskite kaitvietei nustatyti. Palieskite arba

Norédami išjungti funkciją: palieskite kaitvietei nustatyti ir tada palieskite . Likęs laikas skaičiuojamas iki **00**. Kaitvietės indikatorius išnyksta.



Kai atgalinė atskaita baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi **00**. Kaitvietė išsijungia.

Norédami išjungti garsą: palieskite .

• CountUp Timer

Galite naudoti šią funkciją, jeigu norite sužinoti, kiek laiko kaitvietė veikia.

Norédami nustatyti kaitvietę: kelis kartus palieskite , kol išjungs kaitvietės indikatorius.

Norédami įjungti funkciją: palieskite laikmačio UP rodoma. Kai kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti, pradedama atgalinė laiko atskaita. Ekrane tai rodoma UP, tai skaičiuojamas laikas (minutėmis).

Norédami pamatyti, kiek laiko veikia kaitvietė: palieskite kaitvietei nustatyti.

Kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti.  
Ekrane rodoma, kiek laiko veikia kaitvietė.

**Norédami išjungti funkciją:** palieskite  ir tuomet palieskite — arba +. Kaitvietės indikatorius išnyksta.

#### • **Laikmatis**

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitlentė yra i Jungta ir kaitvietės neveikia. Kaitinimo lygio ekrane rodoma .

**Norédami ijungti funkciją:** palieskite laikmačio — ir + arba  laikui nustatyti. Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi **00**.

**Norédami išjungti garsą:** palieskite .



Ši funkcija neturi poveikio kaitviečių veikimui.

## 5.8 Pauzė

Ši funkcija sumažina visų i Jungtų kaitviečių kaitrą iki mažiausio kaitros lygio.

Kai funkcija veikia, visi kiti valdymo simboliai užrakinti.

Ši funkcija laikmačio neišjungia.

**1. Funkcijos ijungimas:** paspauskite ||.

Išjungia . Kaitinimo lygis sumažės iki 1.

**2. Jeigu funkciją norite išjungti,**

paspauskite ||.

Išjungs ankstesnio kaitinimo parinktis.

## 5.9 Užraktas

Galite užrakinti valdymo skydelį, kai kaitvietės veikia. Taip galima išvengti atsitiktinio kaitinimo lygio pakeitimo.

**Pirmiausia nustatykite kaitinimo lygi.**

**Norédami ijungti funkciją:** palieskite . užsidega 4 sekundėms. Laikmatis lieka i Jungtas.

**Norédami išjungti funkciją:** palieskite . Išjungia ankstesnis kaitinimo lygis.



Išjungus kaitlentę, išjungiama ir ši funkcija.

## 5.10 Apsaugos nuo vaikų įtaisas

Ši funkcija apsaugo, kad kaitlentė nepradėtų veikti atsitiktinai.

**Norédami ijungti funkciją:** ijunkite kaitlentę naudodami . Jokio kaitinimo lygio nenustatykite. Palieskite ir 4 sekundes palaikykite .  išjungia. Išjunkite kaitlentę su .

**Norédami išjungti funkciją:** ijunkite kaitlentę naudodami . Jokio kaitinimo lygio nenustatykite. Palieskite ir 4 sekundes palaikykite .  išjungia. Išjunkite kaitlentę su .

**Norédami nepaisyti funkcijos tik vienam maisto gaminimui:** ijunkite kaitlentę, naudodami .  išjungia. Palieskite ir 4 sekundes palaikykite . **Per 10 sekundžių nustatykite kaitinimo lygį.** Kaitlentę galima naudoti. Kai išjungiate kaitlentę su , funkcija vėl veikia.

## 5.11 OffSound Control (Garso signalų išjungimas ir ijungimas)

Išjunkite kaitlentę. Palieskite ir 3 sekundes palaikykite . Ekranas išjungia ir išsijungia.

Palieskite ir 3 sekundes palaikykite .  arba  rodoma. Palieskite laikmačio +, kad pasirinktume vieną iš šių:

-  – garso signalai išjungti;
-  – garso signalai ijungti.

Norédami patvirtinti pasirinkimą, palaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs.

Kai funkcija yra nustatyta ties , garso signalai girdimi tik tuo atveju, kai:

- paliečiate; 
- Laikmatis išsijungia;
- Atgalinės atskaitos laikmatis išsijungia;
- ką nors padedate ant valdymo skydelio.

## 6. PATARIMAI

### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Indai

- Indo dugnas turi būti kuo storesnis ir kuo lygesnis.
- Ant kaitlentės dėkite tik švaraus ir sauso dugno indus.
- Nestumdykite ir netrinkite indų ant keramikos stiklo, nes galite jį subražyti.



Emale dengto plieno, aliuminio arba vario dugno indai gali pakeisti keramikos stiklo paviršiaus spalvą.

### 6.2 Öko Timer (Eco laikmatis)

Energijos taupymo tišlais kaitvietės kaitinimo elementas automatiškai išsijungia anksčiau, nei pasigirsta atgalinės laiko atskaitos garsas signalas. Veikimo trukmė priklauso nuo kaitinimo lygio ir maisto gaminimo trukmės.

### 6.3 Maisto gaminimo pavyzdžiai



Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

Kaitros parink- tis	Naudojama:	Laikas (min.)	Patarimai
<input type="checkbox"/> - 1	Išsaugoti maistą šiltą.	pagal poreiki	Uždenkite prikaistuvį.
1 - 3	Tinka padažui „Hollandaise“, tirpinti sviestą, šokoladą ar želė.	5 - 25	Reguliarai pamaišykite.
2 - 3	Tirštinti: puriems omletams, keptiems kiaušiniams.	10 - 40	Ruoškite uždengę dangčiu.
3 - 5	Tinka virti ryžius ir gaminti pieniškus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus.	25 - 50	Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieniškus patiekalus, juos įpusėjus procesui pamaišykite.
5 - 7	Garuose ruoškite daržoves, žuvį, mėsą.	20 - 45	Pridékite kelis šaukštus vandens. Ruošimo metu tikrinkite vandens kiekį.
7 - 9	Garuose ruoškite bulves ir kitas daržoves.	20 - 60	Įpilkite į puodą vandens, 1–2 cm virš dugno. Ruošimo metu tikrinkite vandens lygį. Puodą laikykite uždengta.
7 - 9	Ruošti didesnį maisto, troškinio ar sriubos kiekį.	60 - 150	Iki 3 l skysčio ir ingredientai.
9 - 12	Švelniai kepinti: eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	pagal poreiki	Prireikus apverskite.
12 - 13	Stipriai kepinti: bulvinius blynus, nugarinės ar kitus kepsnius.	5 - 15	Prireikus apverskite.
14	Užvirinti vandenį, išvirti makaronus, kepinti mėsą (guliašui, troškiniai), gruzdinti bulvynes.		

## 7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

### ⚠️ ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 7.1 Bendra informacija

- Kiekvieną kartą pasinaudojė virykle išvalykite ją.
- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.
- Ibrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos viryklės veikimui.
- Naudokite specialias viryklei valyti tinkamas priemones.
- Naudokite specialiai stiklui valyti skirtą grandiklį.

### 7.2 Viryklės valymas

- **Nedelsiant pašalinkite:** išsilydžiusias plastiko dalis, plėvelę, druską, cukrų ar

cukringą maistą. Šie nešvarumai gali pakentti viryklei. Būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte. Specialų viryklės grandiklį pridėkite prie paviršiaus smailiu kampu ir stumkite jį paviršiumi.

- **Viryklei pakankamai atvésus grandikliu galite pašalinti** kalkių, riebalų ir vandens dėmes bei atkurti žvilgančias pakitusios spalvos vietas. Viryklę valykite drėgnu skudurėliu ir švelnia valymo priemone. Išvalytą viryklę nusausinkite minkšta šluoste.
- **Išvalykite žvilgančias pakitusios spalvos vietas:** stiklinį paviršių valykite vandens ir acto tirpalu.

## 8. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

### ⚠️ ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 8.1 Ką daryti, jeigu...

Triktis	Galima priežastis	Veiksmai
Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar viryklė tinkamai prijungta prie elektros tinklo.
	Perdegé saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	Nenustatėte 10 sekundžių kaitinimo režimo.	Dar kartą įjunkite kaitlentę ir 10 sek. laikotarpyje pasirinkite kaitinimo lygi.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau mygtukų.	Vienu metu paspauskite tik vieną jutiklinį mygtuką.
	Pauzė įjungta.	Žr. „Pristabdymas“.
	Ant valdymo skydelio yra ištekėjusio skysčio arba riebalų.	Nuvalykite valdymo skydelį.

Triktis	Galima priežastis	Veiksmai
Išgirsite nuolatinį garsinį signalą.	Neteisingas elektroninės sistemos sujungimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Pasirūpinkite, kad sistemą patikrintų profesionalus elektrikas.
Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Garsinis signalas suveikia tuo-met, kai kaitlentė išsijungia.	Ant vienos ar kelių kaitviečių padėtas kažkoks objektas.	Nuimkite objektą nuo kaitviečių.
Kaitlentė išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutiklinio skydelio (I).	Nuimkite uždėtą objektą nuo kaitviečių.
Likutinės kaitros indikatorius neišsijungia.	Kaitvietė neįkaito, nes veikė per trumpai, arba sugedo jutiklis.	Jei kaitvietė išjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaita, kreipkitės į įgaliotaji aptarnavimo centrą.
Automatinis įkaitinimas funkcija.	Nustatyta didžiausias kaitros lygis.	Didžiausias kaitros lygis atitinka šią funkciją.
	Kaitvietė karšta.	Palaukite, kol kaitvietė atvės.
 Kelių zonų kaitvietėje pa-stebimos nekaitinančios sritys.	Kelių zonų kaitvietėje gali būti nevei-kiančios sritys.	
Įkasta valdymo skydelis.	Naudojate pernelyg didelį gaminimo indą arba pastatėte jį per arti valdy-mo skydelio.	Jeigu galite, didesnius indus dėkite ant galinių kaitviečių.
Liečiant mygtukus nesigirdi garsi-nių signalų.	Garsas yra išjungtas.	Ijunkite garo signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Isijungia  .	Veikia Apsaugos nuo vaikų įtaisas arba Užraktas.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
 ir pamatysite skaičių.	Kaitlentės programos klaida.	Išjunkite kaitlentę ir vėl ją ijunkite pra-ejus 30 sek. Jei  vėl isijungia, atjunki-te kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Pra-ejus 30 sek. vėl prijunkite kaitlentę. Jeigu problemos pašalinti nepavyktu, kreipkitės į įgaliotaji aptarnavimo centrą.
Isijungia  .	Trūksta antros maitinimo fazės.	Patikrinkite, ar kaitlentė tinkamai pri-jungta prie elektros tinklo. Išmikite sau-giklį, palaukite vieną minutę ir vėl ji įde-kite.

## 8.2 Jei tinkamo sprendimo nerandate...

Jeigu patiemis problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotaji techninės priežiūros centrą. Nurodykitevardinėje lentelėje pateiktus duomenis. Taip pat nurodykite trijų skaičių kodą, kurį rasite stiklo keramikos paviršiaus kampe, ir suveikusį klaidos pranešimą.

Pasirūpinkite, kad kaitlentę naudotumėte tinkamai. Jei prietaiso techninės priežiūros ar remonto darbus atlikis ne įgaliotas techninės priežiūros atstovas, papildomi darbai bus mokami, net ir garantinio aptarnavimo laikotarpiu. Informacija apie garantinį laikotarpij ir įgaliotuosius techninės priežiūros centrus pateikta garantinėje knygelėje.

## 9. TECHNINIAI DUOMENYS

### 9.1 Vardinė lentelė

Modelis HK654070FB

Tipas 60 HAD 56 AO

Serijos nr. ....

AEG

PNC 949 492 641 00

220 - 240 V / 400 V 2N, 50–60 Hz

Pagaminta: Rumunijoje

7.1 kW



### 9.2 Kaitvietės techniniai duomenys

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) [W]	Kaitvietės skersmuo [mm]
Kairioji priekinė	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Kairioji galinė	1200	145
Dešinioji priekinė	1200	145
Dešinioji galinė	1500 / 2400	170 / 265

Norėdami pasiekti optimalių maisto gaminimo rezultatų, naudokite gaminimo indus, kurių skersmuo ne didesnis nei kaitvietės skersmuo.

## 10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 10.1 Kaitlentei skirta Informacija apie gaminį

Modelio identifikatorius	HK654070FB	
Kaitlentės tipas	Integruojama viryklė	
Kaitviečių skaičius	4	
Kaitinimo technologija	Šildytuvas	
Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairioji priekinė Kairioji galinė Dešinioji priekinė	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm
Neapskritų kaitviečių ilgis (l) ir plotis (P)	Dešinioji galinė	I 26.5 cm P 17.0 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairioji priekinė Kairioji galinė Dešinioji priekinė Dešinioji galinė	194.9 Wh/kg 188.0 Wh/kg 188.0 Wh/kg 191.6 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)		190.6 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 – būtiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 2 dalis. Kaitlentės.

Eksplotacinių charakteristikų matavimo metodai.

## 10.2 Energijos taupymas

Jei laikysitės toliau pateiktų patarimų, kiekvieną kartą ruošdami maistą galėsite sutauptyti energijos.

- Jei šildote vandenį, naudokite tik būtiną vandens kiekį.
- Jei įmanoma, indus visada uždenkite.
- Prieš įjungdami kaitvietę pastatykite indą ant jos.

- Prikaistuviu dugno skersmuo turi atitikti kaitvietės skersmenį.
- Mažesnius indus dėkite ant mažesnių kaitviečių.
- Uždékite indą tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba ištirpinti naudokite likutinį kaitviečių karštį.

## 11. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbtį medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padékite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis būtinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekiite su vienos savivaldybės dėl papildomos informacijos.

## ЗА СОВРШЕНИ РЕЗУЛТАТИ

Ви благодариме што го избравте овој AEG производ. Го создадовме за да ви обезбедиме долгогодишна беспрекорна работа, со иновативни технологии кои го прават животот поедноставен - функции што можеби нема да ги најдете кај обичните апарати. Ве молиме одвојте неколку минути за читање за да го добиете најдоброто од овој апарат.

Посетете ја нашата страница за да:



Добиете совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:

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



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

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



Купувајте дополнителен прибор, потрошни материјали или оригинални резервни делови за вашиот апарат:

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

## ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ

Ви препорачуваме да користите оригинални резервни делови.

Кога ќе контактирате со нашиот овластен сервисен центар, погрижете се да ги имате на располагање следниве податоци: Модел, Број на производот, Сериски број.

Информациите можат да се најдат на етикетата со информации.

⚠ Предупредување / Внимание-Безбедносни информации

ⓘ Општи информации и совети

leaf Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

## СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	202
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	205
3. МОНТАЖА.....	207
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	209
5. СЕКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	210
6. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	214
7. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	215
8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	215
9. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ.....	217
10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	218
11. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	219

## 1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства.

Производителот не сноси одговорност за направена повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

## 1.1 Безбедност на деца и ранливи лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.
- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

## 1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилиници, фарми со гостилиници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.

- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвењето на површина за готвење со маст или масло без надзор може да биде опасно и да доведе до пожар.
- Никогаш не користете вода за гаснење на пожар од готвење. Исклучете го уредот и покријте го пламенот со на пример огноотпорна покривка или капак.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот не смее да биде доставен преку надворешен уред за прекинување, како на пример таймер или да биде поврзан на струја кога се гаси и пали постојано со помош на уред.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Процесот на готвење мора да виде надгледуван. Кратките процеси на готвење мора да бидат постојано надгледувани.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасност од оган: Не чувајте предмети на површините за готвење.
- Металните предмети, како што се ножеви, вилушки, лажици и капаци, не треба да се оставаат на површината за готвење бидејќи може да се вжештат.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Не користете чистач на пареа за чистење на уредот.
- Ако стакло-керамичката / стаклената површина е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста од струен удар. Во случај апаратот да е поврзан со штекерот со разводна кутија, извадете ја спојката за да го исклулите апаратот од струја. Во секој случај контактирајте го Овластениот сервисен центар.
- Доколку кабелот за напојување се оштети, треба да се замени од страна на производителот, овластен сервис или слични квалификувани лица за да се избегне опасност.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Користете само заштитици за површина за готвење направени од страна на

производителот на апаратот за готвење или оние кои се наведени во упатствата за користење како погодни или заштитници за површина за готвење кои се дел од самиот апарат. Користењето на несоодветни заштитници за површина за готвење може да предизвика незгода.

## 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

### 2.1 Монтажа

#### ⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

#### ⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или оштетување на апаратот.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Зачепете ги засечените површини на плакарот со заптивач за да спречите влагата да предизвика надигнување.
- Заштитете го дното на апаратот од пареа и влага.
- Не го монтирајте апаратот во близина на врата или под прозорец. На овој начин ќе спречите некој жежок сад за готвење да падне од апаратот кога вратата или прозорецот се отворени.
- Ако апаратот е монтиран над фиоки, внимавјте просторот помеѓу дното на апаратот и горната фиока да е доволен за циркулација на воздух.
- Дното од апаратот може да се загреје. Уверете се дека сте монтирале шперплоча, плоча направена од иверица или некој друг незапалив материјал за раздвојување под

апаратот за да спречите пристап до дното.

- Плочата за разделување мора да ја покрие областа под површината за готвење веднаш.

### 2.2 Поврзување на струја

#### ⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Сите електрични врски треба да ги изврши квалификуван електричар.
- Апаратот мора да е заземен.
- Пред да се изведуваат какви било работи, проверете дали апаратот е исклучен од струја.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатibilни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Погрижете се апаратот да е правилно монтиран. Лабав и несоодветен кабел за струја или приклучок (ако е применливо) може да предизвика прогревање на терминалот.
- Користете соодветен електричен кабел.
- Не дозволувајте електричниот кабел да се заплетка.
- Погрижете се да биде инсталirана заштита од електричен шок.
- Користете стегач за затегнување на кабелот.
- Уверете се дека кабелот за струја или приклучокот (ако е применливо) не го допираат топлиот апарат или топлите садови за готвење кога го поврзувате апаратот со штекери.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.

- Внимавајте да не го оштетите приклучокот за струја (ако е применливо) или кабелот. Контактирајте со нашиот овластен сервисен центар или електричар за да смените оштетен кабел.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се изведи без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење изведени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 mm.

## 2.3 Употреба

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда, изгореници, и струен удар.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Отстранете ја целата амбалажа, етикети и заштитниот филм (доколку е применливо) пред првата употреба.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Поставете ја ринглата на „исклучено“ по секоја употреба.
- Не ставајте прибор за јадење или капаци на садови за сос на ринглите. Тие може да станат жешки.

- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Ако површината на апаратот е пукната, веднаш исклучете го апаратот од напојување. Ова е за да се спречи електричен шок.
- Кога ќе ставите храна во врело масло, тоа може да се распрсне.



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од пожар и изгореници

- При загревање, маснотите и маслото можат да испуштаат запаливи пареи. Држете го пламенот или загреаните предмети подалеку од маснотите и маслото кога гответите со нив.
- Испарувањата кои ги испушта многу жешкото масло може да предизвикаат спонтано согорување.
- Употребеното масло, кое може да содржи остатоци од храна, може да предизвика пожар на пониска температура отколку маслото кое се користи за првпат.
- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- Не чувајте жешки садови за готвење на контролната плоча.
- Не го ставајте капакот на жешка тава врз стаклената површина на плочата за готвење.
- Не оставајте садови за готвење да вријат без вода.
- Внимавајте да не паднат предмети или садови на апаратот. Површината може да се оштети.
- Не ги вклучувајте зоните за готвење со празни садови или без садови.
- Не ставајте алюминиумска фолија на апаратот.
- Садовите направени од лиено железо, алюминиум или со оштетено дно може да предизвикаат гребаници на стаклото / стаклокерамиката. Секогаш

подигнувајте ги овие предмети нагоре кога треба да ги поместите на површината за готвење.

## 2.4 Нега и чистење

- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Исклучете го апаратот и оставете го да се олади пред чистењето.
- Не користете воден спреј и пареа за чистење на апаратот.
- Чистете го апаратот со мека, влажна крпа. Користете само неутрални дeterгенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунгери за чистење, растворувачи или метални предмети.

## 2.5 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар. Користете само оригинални резервни делови.
- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки

што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.

## 2.6 Отстранување

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со вашите локлани органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел близку до апаратот и фрлете го.

## 3. МОНТАЖА

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 3.1 Пред монтажата

Пред да ја монтирате површината за готвење, напишете ги информациите подолу од плочката за спецификации. Плочката со спецификации се наоѓа на дното од кукиштето на апаратот.

Сериски број (S.N.) .....

### 3.2 Вградени плочи за готвење

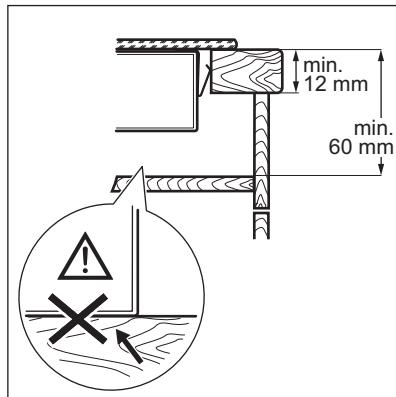
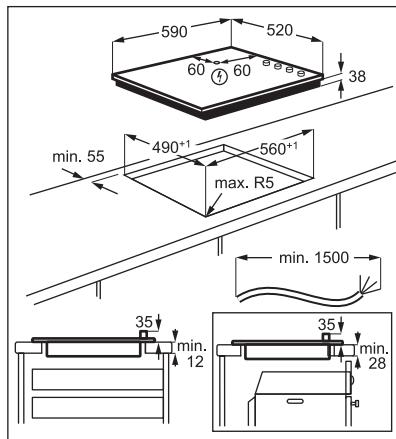
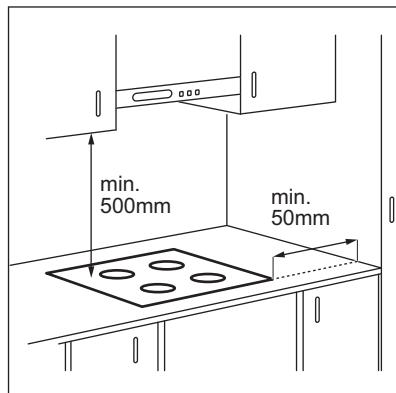
Користете ги апаратите што се вградуваат само ако се претходно вградени во соодветни елементи за вградување и во работни површини кои ги исполнуваат стандардите.

### 3.3 Кабел за поврзување

- Плочата за готвење има кабел за поврзување.
- За да го замените оштетениот приклучник за струја, користете тип на кабел: H05V2V2-F кое издржува температура од 90 °C или повисока. Контактирајте со овластен сервисен центар. Кабелот за поврзување смее да биде заменет само од квалификуван електричар.

### 3.4 Склопување

Ако монтирате плоча за готвење под хауба, ве молиме да ги видите упатствата за монтирање на хаубата за минимална дистанца меѓу апаратите.



Најдете го видео упатството „Како да ја инсталирате вашата зрачна плоча за готвење AEG - монтирање“ така што ќе го внесете целото име наведено на сликата подолу.

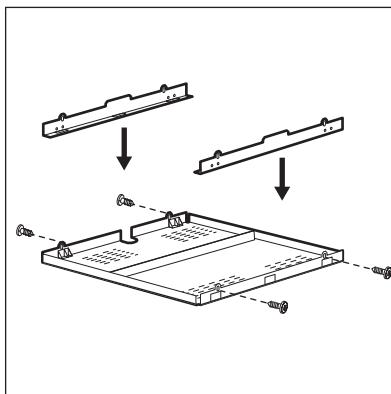


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Защитна кутија



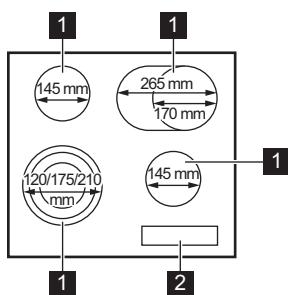
Ако користите заштитна кутија (додаток), заштитното дно директно под плочата за готвење не е потребно. Заштитната кутија како додаток може да не е достапна во некои земји. Контактирајте со Сервисот за поддршка на корисници.



Не можете да ја користите заштитната кутија ако ја монтирате површината за готвење над печката.

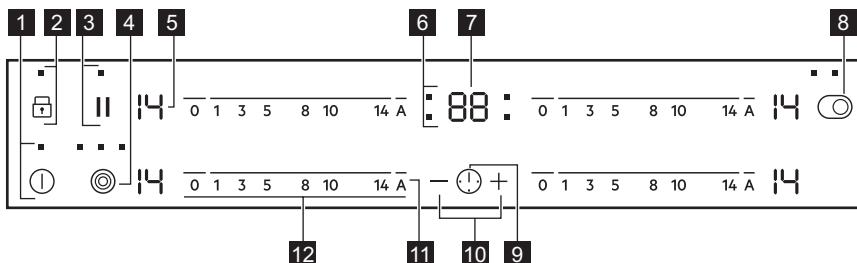
## 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

### 4.1 Шема на површината за готвење



- 1 Рингла  
2 Контролна таблица

### 4.2 Поставеност на контролната плоча



Ракувајте со апаратот со помош на сензорските полиња. Екраните, показателите и звуците покажуваат кои функции работат.

Сензорско поле	Функција	Коментар
1	①	Вклучи /Исклучи
2	🔒	Заклучување / Уред за безбедност на деца
3		Пауза
4	◎	-
5	-	Екран за поставување на јачината на топлината
6	-	Временски показатели за ринглите

Сензорско поле	Функција	Коментар
7	-	Екран на тајмерот
8		- За вклучување и исклучување на надворешниот прстен.
9		- За избор на рингла.
10		- За зголемување или намалување на времето.
11	A	Автоматско загревање За вклучување и исклучување на функцијата.
12	-	Контролна лента За поставување на поставка за јачина на топлина.

#### 4.3 Екрани за поставување на јачината на топлината

Екран	Опис
	Ринглата е исклучена.
-	Ринглата е вклучена.
	Пауза е во функција.
	Автоматско загревање е во функција.
+ број	Има дефект.
/  /	OptiHeat Control (Показател за преостаната топлина во 3 чекора): уште се готви / подгревување / преостаната топлина.
	Заклучување / Уред за безбедност на деца е во функција .
	Автоматско исклучување е во функција.

### 5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

#### 5.1 Вклучување и исклучување

Допрете го ① 1 секунда за да ја вклучите или да ја исклучите површината за готвење.

#### 5.2 Автоматско исклучување

Функцијата автоматски ја исклучува површината за готвење ако:

- сите рингли се исклучени,
- не сте ја наместиле јачината на топлината откако сте ја вклучиле површината за готвење,
- ќе истурите или ќе ставите нешто на контролната табла повеќе од 10 секунди (тенцере, ткаенина, итн.). Се огласува звучен сигнал и површината за готвење се исклучува. Отстранете го

- предметот или исчистете ја контролната табла.
- не исклучувајте ја ринглата и не менувате ја поставката за јачина на топлината. По одредено време се пали  и површината за готвење се исклучува.

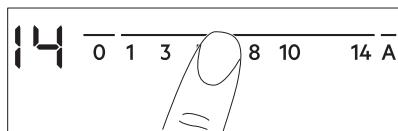
**Врската помеѓу јачината на топлината и времето после кое се исклучува површината за готвење:**

Поставување температура	Плочата за готвење се исклучува после
<input type="checkbox"/> 1 - 3	6 часа
4 - 7	5 часа
8 - 9	4 часа
10 - 14	1,5 час

### 5.3 Поставување на јачината на топлината

За поставување или менување на јачината на топлината:

Допрете ја контролната лента на соодветната јачина на топлина или движете го прстот по должината на контролната лента додека не стигнете до соодветната јачина на топлина.



### 5.4 OptiHeat Control (Показател за преостаната топлина во 3 чекора)

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

/  /  Се додека показателот е вклучен, постои ризик од изгореници од преостанатата топлина.

Показателите се појавуваат кога ринглата е жешка. Показателите го прикажуваат нивото на преостаната топлина на ринглите кои моментално ги користите:

- продолжи со готвење,

- одржување на топлина,

- преостаната топлина.

Показателот може, исто така, да се појави:

- за соседните рингли, дури и ако не ги користите,
- кога жежок сад за готвење ќе се стави на студена рингла,
- Кога површината за готвење е исклучена, но ринглата се уште е жешка.

Показателот исчезнува кога ринглата е изладена.

### 5.5 Активирање и деактивирање на надворешните прстени

Можете рачно да ја прилагодите ринглата на димензиите на садот за готвење.

Поставете ја јачината на топлината за ринглата. Изберете го симболот посветен на ринглата: .

**За да го активирате надворешниот прстен:** допрете го симболот. Се појавува индикаторот.

**За да активирате друг прстен:** допрете повторно. Се појавува последователниот индикатор.

**За да исклучите надворешниот прстен:** допрете го симболот додека индикаторот не исчезне.



Кога ја активирате ринглата, но не го активирате надворешниот прстен, светлото што излегува од ринглата може да го покрие надворешниот прстен. Тоа не значи дека надворешниот прстен е активиран. За да видите дали прстенот е активиран, проверете го индикаторот.

### 5.6 Автоматско загревање

Активирајте ја оваа функција за да ја добиете посакуваната поставка за топлина за пократко време. Кога функцијата е вклучена, ринглата на почеток работи на највисока поставка и потоа продолжува да

работи со посакуваната поставка на топлина.



За да ја активирате функцијата, ринглата мора да биде студена.

**За да ја активирате функцијата за рингла:** допрете **A** (се вклучува ). Веднаш допрете ја саканата јачина на топлина. По 3 секунди се појавува .

**За да ја исклучите функцијата:** сменете ја поставката за топлина.

## 5.7 Таймер

### • Таймер за одбројување

Може да ја користите оваа функција за да ја поставите должината на една сесија на готвење.

Прво поставете ја јачината на топлината за ринглата, а потоа поставете ја функцијата.

**За поставување на ринглата:** допирајте го неколку пати сè додека не се појави показното светло на ринглата.

**За вклучување на функцијата:** допрете го на таймерот за да го поставите времето (00 - 99 минути). Кога показното светло на ринглата започнува да трепка, започнува одбројувањето.

**За да го видите преостанатото време:** допрете го за да ја поставите ринглата. Показното светло на ринглата започнува да трепка. На еcranот се покажува преостанатото време.

**За да го промените преостанатото време:** допрете го за да ја поставите ринглата. Допрете го или .

**За да ја исклучите функцијата:** допрете го за да ја поставите ринглата, а потоа допрете го . Преостанатото време се одбројува наназад до **00**. Показното светло на ринглата се гаси.



Кога ќе заврши одбројувањето, се огласува звучен сигнал и **00** трепка. Ринглата се исклучува.

**За да го запрете звукот:** допрете го .

### • CountUp Timer

Користете ја оваа функција за да следите колку долго работи ринглата.

**За поставување на ринглата:** допирајте го неколку пати сè додека не се појави показното светло на ринглата.

**За да ја вклучите функцијата:** допрете го на таймерот. се појавува. Кога показното светло на ринглата започнува да трепка, започнува одбројувањето нанапред. Екранот се менува меѓу и избројаното време (во минути).

**За да го видите колку долго работи**

**ринглата:** допрете го за да ја поставите ринглата. Показното светло на ринглата започнува да трепка. Екранот покажува колку долго работи ринглата.

**За да ја исклучите функцијата:** допрете го , а потоа допрете го или .

Показното светло на ринглата се гаси.

### • Потсетник во минути

Можете да ја користите оваа функција кога површината за готвење е вклучена и кога не работат ринглите. На екранот за поставката за јачина на топлината се прикажува .

**За да ја вклучите функцијата:** допрете го , а потоа допрете го или на таймерот за да го поставите времето. Кога ќе заврши времето, се огласува звучен сигнал и **00** трепка.

**За да го запрете звукот:** допрете го .



Оваа функција не влијае врз работата на ринглите.

## 5.8 Пауза

Оваа функција сите рингли ги поставува да работат на најмала јачина.

Кога функцијата работи, сите други симболи на контролните плочи се заклучени.

Функцијата не ги запира функциите на тајмерот.

**1. За да ја активирате функцијата:**  
притиснете .

 се вклучува. Поставката за јачина е намалена на 1.

**2. За да ја деактивирате функцијата:**  
притиснете .

Претходната поставка за топлина се вклучува.

## 5.9 Заклучување

Можете да ја заклучите контролната табла додека работи ринглата. Тоа спречува случајна промена на поставената јачина на топлината.

**Прво поставете ја јачината на топлината.**

**За вклучување на функцијата:** допрете   се пали за 4 секунди. Тајмерот останува вклучен.

**За исклучување на функцијата:** допрете го  . Се пали претходната поставка за јачина.



Кога ќе ја исклучите површината за готвење, се исклучува и оваа функција.

## 5.10 Уред за безбедност на деца

Оваа функција спречува случајно работење на површината за готвење.

**За да ја активирате функцијата:**  
активирајте ја површината за готвење со  . Не поставувајте ја јачината на

топлината. Допирајте го  4 секунди.  се вклучува. Исклучете ја површината за готвење со .

**За да ја деактивирате функцијата:**  
активирајте ја површината за готвење со  . Не поставувајте ја јачината на топлината. Допирајте го  4 секунди.  се вклучува. Исклучете ја површината за готвење со .

**За да ја прескокеате оваа функција само за едно готвење:** активирајте ја површината за готвење со  .  се вклучува. Допирајте го  4 секунди.

**Поставете ја јачината на топлината за 10 секунди.** Сега можете да ракувате со површината за готвење. Кога ќе деактивирате површината за готвење со , функцијата повторно работи.

## 5.11 OffSound Control (Вклучување и исклучување на звучните сигнали)

Исклучете ја површината за готвење.

Допрете го  во траење од 3 секунди.

Екранот се пали и се гаси. Допрете на  3 секунди.  или  се пали. Допрете на  на тајмерот и одберете едно од следниве:

-  - звучните сигнали се исклучуваат
  -  - звучните сигнали се вклучуваат
- За да ја потврдите селекцијата почекајте додека површината за готвење не се исклучи автоматски.

Кога оваа функција е поставена на  звучните сигнали можете да ги слушнете само кога:

- го допираате 
- Потсетник во минути паѓа
- Тајмер за одбројување паѓа
- сте ставиле нешто на контролната табла.

## 6. ПОМОШ И СОВЕТИ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 6.1 Садови за готвење

- Дното на садовите за готвење мора да биде колку што може подебело и порамно.
- Осигурете се дека дното на тенцерето е чисто и суво пред да го ставите на површината на плочата за готвење.
- За да се избегнат гребнатини, не лизгајте ја или не тријте го тенцерето врз керамичкото стакло.



Садовите за готвење од емајлиран челик и оние со алуминиумско или бакарно дно можат да предизвикаат промена на бојата на стакло-керамичката површина.

### 6.2 Ќоко Timer (Еколошки тајмер)

За зачувување на енергија, грејачот за ринглата се исклучува пред да се огласи програматорот за одбројување. Разликата во времето на работа зависи од нивото на поставената топлина и должината на готвењето.

### 6.3 Примери за апликации за готвење



Податоците во табелата се само насоки.

Поставки за подгревање	Употребете за да:	Време (мин)	Совети
<input type="checkbox"/> - 1	Чувайте ја зготвената храна топла.	како што е неопходно	Ставете капак на садот за готвење.
1 - 3	Hollandaise сос, топење: путер, чоколадо, желатин.	5 - 25	Промешувајте одвреме-навреме.
2 - 3	Зацеврнување: меки омлети, печени јајца.	10 - 40	Готвење покриено со капак.
3 - 5	Готвење ориз и јадења со млеко, подгревање готови јадења.	25 - 50	Додајте најмалку двапати повеќеточност од количината на оризот, мешајте ги јадењата со млеко на половина на готвењето.
5 - 7	Варете зеленчук, риба, месо.	20 - 45	Додадете неколку лажици вода. Проверете ја количината на вода за време на процесот.
7 - 9	Гответе на пареа компири и друг зеленчук.	20 - 60	Покријте го дното на тенцерето со 1-2 см вода. Проверете го нивото на водата за време на процесот. Држете го капакот на тенцерето.
7 - 9	Гответе поголеми количини храна, чорби и супи.	60 - 150	До 3   течност плус состојки.

Поставки за подгревање	Употребете за да:	Време (мин)	Совети
9 - 12	Лесно пржење: шницла, телешко кордон блу, котлети, ризоли, колбаси, црн дроб, запршка, јајца, палачинки, крофни.	како што е неопходн о	Превртете кога е потребно.
12 - 13	Интензивно пржење, пржен рендан компир, шницили.	5 - 15	Превртете кога е потребно.
14	Сварете вода, гответе тестенини, спржете месо (гулаш, печене), пржете компир во фритеза.		

## 7. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

#### 7.1 Општи информации

- Чистете ја површината за готвење по секоја употреба.
- Секогаш употребувајте садови за готвење со чисто дно.
- Гребаниците или темните дамки на површината немаат ефект на тоа како функционира површината за готвење.
- Користете специјално средство за чистење наменето за површини за готвење.
- Користете специјална гребалка за стаклото.

со шеќер, во спротивно, нечистотијата може да ја оштети плочата за готвење. Внимавајте да не се изгорите. Употребете го специјалното стругало за чистење на плочата на стаклената површина под остар агол и движете го сечивото по површината.

- Извадете ги откако апаратот е доволно изладен:** прстени од бигор, вода, дамки од маснотии, светкави метални промени на бојата. Чистете ја плочата за готвење со влажна крпа и неабразивен детергент. По чистењето, избришете ја плочата за готвење со мека крпа.
- Отстранување светкави метални промени на бојата:** користете раствор од вода и оцет и чистете ја стаклената површина со крпа.

#### 7.2 Чистење на плочата за готвење

- Веднаш отстранете:** стопена пластика, пластична фолија, сол, шеќер и храна

## 8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

## 8.1 Што да се направи ако...

Проблем	Можна причина	Решение
Не можете да ја вклучите или да ракувате со плочата за готвење.	Плочата за готвење не е поврзана со електрично напојување или не е правилно поврзана.	Проверете дали плочата за готвење е правилно поврзана со електрично напојување.
	Избил осигурувач.	Уверете се дека осигурувачот е причината за неисправноста. Ако осигурувачот постојано избива, стапете во контакт со квалификуван електричар.
	Не ја поставите поставката за јачина на топлината за 10 секунди.	Повторно вклучете ја плочата за готвење и поставете ја поставката за јачина на топлината за помалку од 10 секунди.
	Сте допреле 2 или повеќе сензорски полиња во исто време.	Допрете само едно сензорско поле.
	Пауза е во функција.	Видете во „Пауза“.
	Има вода или масни дамки на контролната плоча.	Исчистете ја контролната плоча.
Можете да слушнете постојан звучен сигнал.	Електричното поврзување е неправилно.	Исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. Зборувајте со квалификуван електричар за да ја провери инсталацијата.
Се огласува звучен сигнал и плочата за готвење се исклучува. Се огласува звучен сигнал кога плочата за готвење е исклучена.	Сте ставиле нешто на едно или повеќе сензорски полиња.	Отстранете го предметот од сензорските полиња.
Плочата за готвење се исклучува.	Сте ставиле нешто на сензорското поле ①.	Отстранете го предметот од сензорското поле.
Не се пали показното светло за преостаната топлина.	Ринглата не е жешка затоа што работела само кратко време или е оштетен сензорот.	Ако ринглата работела доволно долго за да биде жешка, разговарајте со овластен сервисен центар.
Автоматско загревање не е во функција.	Поставена е највисоката поставка за јачина на топлината.	Највисоката поставка за јачина на топлината ја има истата моќност како функцијата.
	Ринглата е жешка.	Оставете ја ринглата да се излади доволно.
 Има темна област на повеќенаменската рингла.	Нормално е да има темна област на повеќенаменската рингла.	
Контролната плоча станува жешка на допир.	Садот за готвење е препрегнат или го ставате преблизку до контролната плоча.	Големите садови за готвење ставајте ги на задните рингли, ако е можно.

Проблем	Можна причина	Решение
Нема звук кога ги допирате сензорските полини на таблата.	Звучите се исклучени.	Вклучете ги звучите. Видете во „Секојдневна употреба“.
<input type="checkbox"/> L се вклучува.	Уред за безбедност на деца или Заклучување е во функција.	Видете во „Секојдневна употреба“.
<input type="checkbox"/> E и се прикажува број.	Има грешка кај плочата за готвење.	Исклучете ја плочата за готвење и вклучете ја повторно по 30 секунди. Ако <input type="checkbox"/> E се вклучи повторно, исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. По 30 секунди, повторно вклучете ја плочата за готвење. Ако повторно се појави проблемот, контактирајте со овластен сервисен центар.
<input type="checkbox"/> EB се вклучува.	Недостасува втората фаза од напојувањето со струја.	Проверете дали плочата за готвење е правилно поврзана со електричното напојување. Извадете го осигурувачот, почекајте една минута и повторно вметнете го.

## 8.2 Ако не можете да најдете решение...

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар. Дадете ги податоците од плочката со спецификации. Дадете го и трицифрениот азбучен код за стаклокерамиката (се наоѓа во аголот на стаклената површина) и

пораката за грешка која се појавува. Проверете дали правилно сте ракувале со плочата. Во противно, сервисирањето од сервисен техничар или дилер нема да биде бесплатно, дури и за време на периодот на гаранција. Информацијата за гарантниот период и овластените сервисни центри се во гарантиската книшка.

## 9. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

### 9.1 Плочка со спецификации

Модел HK654070FB  
Тип 60 HAD 56 AO

Сер.бр. .....  
AEG

PNC 949 492 641 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Произведено во: Романија  
7.1 kW  


## 9.2 Спецификации за ринглите

Рингла	Номинална моќност (Поставка за максимална топлина) [W]	Дијаметар на рингла [мм]
Лев преден	2300	120 / 175 / 210
Лев заден	1200	145
Десен преден	1200	145
Десен заден	1500 / 2400	170 / 265

За оптимални резултати при готвењето користете сад за готвење којшто не е поголем од дијаметарот на ринглата.

## 10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 10.1 Информации за производ

Идентификација на модел	HK654070FB	
Тип на плоча за готвење	Вградена плоча за готвење	
Број на рингли	4	
Технологија на подгревање	Радијатор	
Дијаметар на кружни рингли (Ø)	Лев преден	21.0 см
	Лев заден	14.5 см
	Десен преден	14.5 см
Должина (L) и ширина (W) на нециркуларна рингла	Десен заден	L 26.5 см W 17.0 см
Потрошувачка на енергија по рингла (EC electric cooking)	Лев преден Лев заден Десен преден Десен заден	194.9 Wh/kg 188.0 Wh/kg 188.0 Wh/kg 191.6 Wh/kg
Потрошувачка на енергија на плочата за готвење (EC electric hob)	190.6 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 2: Плочи за готвење - методи за мерење на резултатите.

### 10.2 Штеди енергија

Можете да заштедите енергија за време на секојдневното готвење ако ги следите советите подолу.

- Кога загревате вода, користете само колку што ви треба.

- Ако е можно, секогаш ставајте ги капаците на садовите за готвење.
- Пред да ја активирате ринглата, ставете го садот за готвење врз неа.
- Дното на садовите за готвење треба да има ист дијаметар како и ринглата.
- Ставете ги помалите садови за готвење на помалите рингли.
- Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла.

- Користете ја преостанатата топлина за да ја задржите храната топла или да ја стопите.

## 11. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите озанчени со симболот во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

## PENTRU REZULTATE PERFECTE

Vă mulțumim pentru că ați ales acest produs AEG. Am creat acest produs pentru a oferi performanțe impecabile pentru mulți ani de acum înainte, cu tehnologii inovatoare care vă fac viața mai simplă - funcții pe care s-ar putea să nu le găsiți la aparatelor obișnuite. Vă rugăm să alocați câteva minute și să citiți manualul pentru a reține aspectele importante.

### Vizitați site-ul nostru pentru:



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparării:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## ASISTENȚĂ PENTRU CLIENTI ȘI SERVICE

Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

Avertisment / Atenție - Informații privind siguranță

Informații și sfaturi generale

Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	220
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	223
3. INSTALAREA.....	225
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	226
5. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	228
6. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	231
7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	232
8. DEPANAREA.....	232
9. DATE TEHNICE.....	234
10. EFICIENTĂ ENERGETICĂ.....	234
11. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	235

## 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau

utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

## **1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile**

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vîrstă mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacitați fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vîrstă mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

## **1.2 Informații generale privind siguranță**

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.

- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- **AVERTISMENT:** Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Nu folosiți niciodată apă pentru stingerea focului de gătire. Oprîți aparatul și acoperiți flăcările cu o pătură ignifugă sau un capac.
- **AVERTISMENT:** Aparatul nu trebuie să fie alimentat de la un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un temporizator, și nu trebuie conectat la un circuit care este cuplat și decuplat în mod regulat de rețea.
- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Dacă suprafața ceramică / de sticlă este crăpată, oprîți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, centrul de service autorizat sau persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de

producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoarele incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea

#### AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

#### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală sau deteriorare a aparatului.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalati sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte încisă.
- Închideți etanș suprafețele dulapului cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umfle materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Dacă aparatul este așezat deasupra unor sertare, verificați dacă spațiul dintre partea de jos a aparatului și sertarul de sus este suficient pentru a permite circulația aerului.
- Baza aparatului poate deveni fierbinți. Instalați sub aparat un panou de separare realizat din furnir, material pentru cabinete de bucătărie sau alte materiale neinflamabile pentru a împiedica accesul la bază.
- Panoul de separare trebuie să acopere complet zona de sub plită.

### 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

#### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician.
- Aparatul trebuie legat la masă.
- Înainte de a efectua orice tip de operatie, asigurați-vă că ati deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Asigurați-vă că aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherile (dacă există) slăbile sau incorecte pot să provoace încălzirea terminalului.
- Utilizați cablul de alimentare electrică corect.
- Nu permiteți încălcirea cablului de alimentare electrică.
- Asigurați-vă că este instalată o protecție împotriva șocurilor.
- Utilizați clema de detensionare de pe cablu.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinți sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la o priză.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă este cazul) sau cablul de alimentare electrică. Contactați Centrul nostru de service autorizat sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.

- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curenț prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

## 2.3 Utilizarea

### AVERTISMENT!

Pericol de accidentare, arsuri și electrocutare.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Îndepărtați toate ambalajele, etichetele și foliile protectoare (dacă este cazul) înainte de prima utilizare.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Setați zona de gătit la „Off” (Oprit) după fiecare utilizare.
- Nu puneți tacâmuri sau capace pentru oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.
- Nu acionați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică. Astfel, veți preveni electrocutarea.
- Când puneți alimente în ulei fierbinți, uleiul poate să sară.

### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și explozie

- Grăsimile și uleiul, când sunt încălzite, pot elibera vaporii inflamabili. Nu apropiați flăcări sau obiecte încălzite de grăsimi și uleiuri când gătiți.
- Vaporii pe care uleiul foarte fierbinți îi eliberează pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

### AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă.
- Nu punteți un capac fierbinte pentru vase pe suprafața de sticlă a plitei.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vas.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața se poate deteriora.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale sau fără vase.
- Nu punteți folie de aluminiu pe aparat.
- Vasele de gătit din fontă, aluminiu sau cu fund deteriorat pot zgâria sticla / suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.

## 2.4 Îngrijirea și curățarea

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Înainte de curățare, opriți cupitorul și lăsați-l să se răcească.
- Nu folosiți apă pulverizată și abur pentru curățarea aparatului.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.

## 2.5 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați doar piese de schimb originale.
- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt

adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

## 2.6 Eliminare

### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.

## 3. INSTALAREA

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranță.

### 3.1 Înaintea instalării

Înaintea instalării plitei, notați informațiile de mai jos aflate pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe partea inferioară a plitei.

Numărul de serie .....

### 3.2 Plitele încorporate

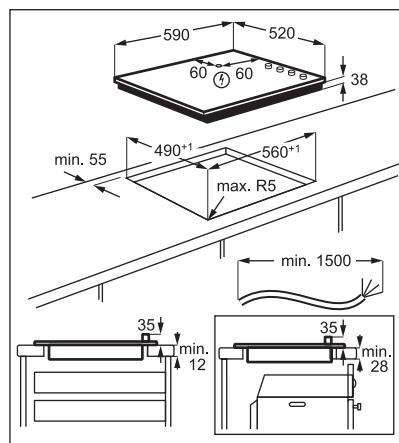
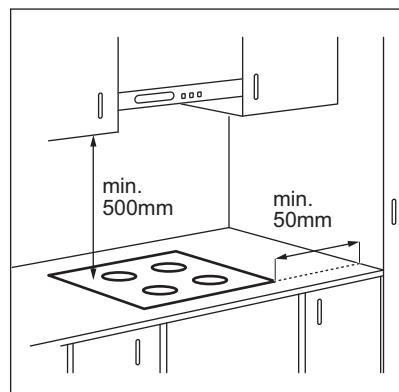
Utilizați plite încorporate numai după ce asamblați plita în unități de mobilier și suprafete de lucru ce corespund standardelor.

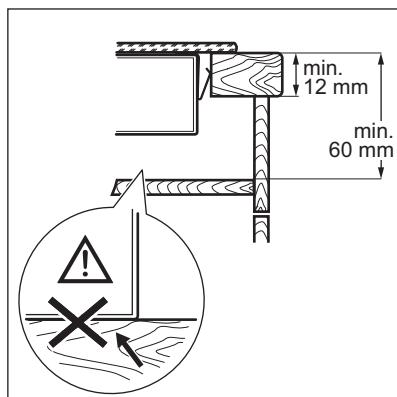
### 3.3 Cablu de conectare

- Plita este furnizată cu un cablu de conexiune.
- Pentru a înlocui cablul de alimentare deteriorat, folosiți următorul tip de cablu: H05V2V2-F care rezistă la o temperatură de 90 °C sau mai mare. Contactați un Centru de service autorizat. Cablul de conectare poate fi înlocuit doar de un electrician calificat.

### 3.4 Asamblare

Dacă instalați plita sub o hotă, consultați instrucțiunile de instalare a hotei pentru a afla distanța minimă dintre aparete.





Găsiți tutorialul video „Instalarea plitei radiante AEG - Instalarea pe blatul de lucru” prin introducerea numelui complet indicat în graficul de mai jos.

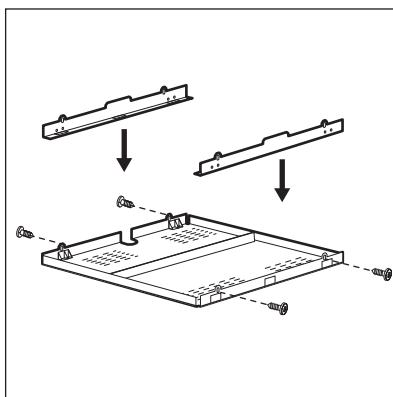


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Cutia de protecție



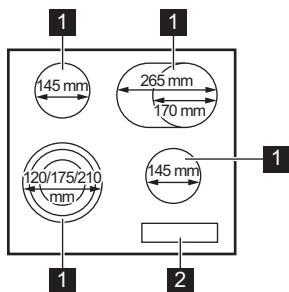
Dacă folosiți o cutie de protecție (accesoriu suplimentar), nu este necesară podeaua de protecție direct sub plită. Este posibil ca cutia de protecție să nu fie disponibilă în unele țări. Contactați Serviciul de Asistență Clienti.



Nu puteți folosi cutia de protecție dacă instalați plita deasupra unui cuptor.

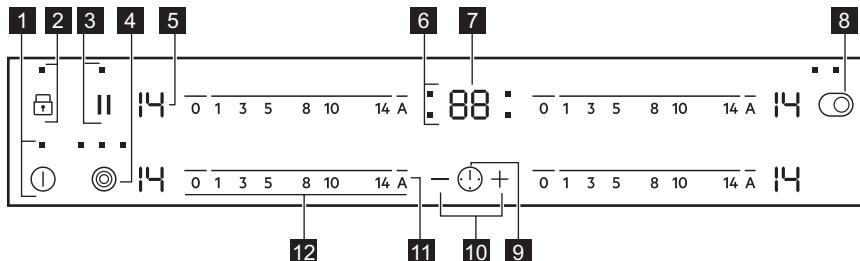
## 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 4.1 Aranjarea suprafeței de gătire



- 1 Zonă de gătire
- 2 Panou de comandă

## 4.2 Dispunerea panoului de comandă



Folosiți câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului. Afișajele, indicatoarele și semnalele sonore indică funcțiile active.

Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu
1	(I)	Pornit / Oprit
2	(🔒)	Blocare / Dispozitivul de siguranță pentru copii
3		Pauză
4	(🕒)	-
5	-	Afișajul nivelului de căldură
6	-	Indicatoarele cronometrelor zonelor de gătit
7	-	Afișajul cronometrului
8	(🕒)	-
9	(⌚)	-
10	+/-	-
11	A	Încălzire automată
12	-	Bară de comandă

## 4.3 Afișaje niveluri de gătit

Afișajul	Descriere
(□)	Zona de gătit este dezactivată.
(II) - 14	Zona de gătit funcționează.
(□)	Pauză funcționează.

Afișajul	Descriere
	Încălzire automată funcționează.
	Există o defectiune.
	OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte): continuare gătire / menține cald / căldură reziduală.
	Blocare / Dispozitivul de siguranță pentru copii funcționează.
	Oprirea automată funcționează.

## 5. UTILIZAREA ZILNICĂ

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranță.

### 5.1 Activarea și dezactivarea

Atingeți ① timp de 1 secundă pentru a activa sau dezactiva plita.

### 5.2 Oprirea automată

#### Funcția dezactivează automat plita dacă:

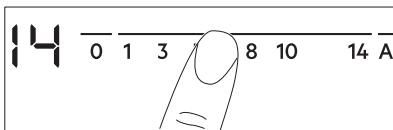
- toate zonele de gătit sunt dezactivate,
- nu setați nivelul de căldură după activarea plitei,
- ați vărsat ceva sau ați pus ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o lavetă etc.). Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de căldură. După un timp se aprinde , iar plita sedezactivează.

#### Relația între nivelul de căldură și durata după care plita se dezactivează:

Nivel de căldură	Plita se dezactivează după
, 1 - 3	6 ore.
4 - 7	5 ore.
8 - 9	4 ore.
10 - 14	1,5 ore

### 5.3 Nivelul de căldură

Pentru a seta sau modifica nivelul de căldură: Atingeți bara de comandă la nivelul corect de căldură sau mișcați degetul pe lungimea barei de comandă până când ajungeți la setarea corectă pentru căldură.



### 5.4 OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte)

#### AVERTISMENT!

Cât timp indicatorul este aprins, există riscul de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Indicatoarele apar când o zonă de gătit este fierbinte. Prezintă nivelul de căldură reziduală pentru zonele de gătit pe care le folosiți în acel moment:

- Continuare gătire,
- menține cald,
- căldura reziduală.

Este posibil să apară și indicatorul:

- pentru zonele de gătit încearcate chiar dacă nu le utilizați,

- când vasul fierbinte este pus pe zona de gătit rece,
- când plita este dezactivată, dar zona de gătit este încă fierbinte.

Indicatorul dispare când zona de gătit s-a răcit.

## 5.5 Activarea și dezactivarea circuitelor exteroare

Puteți regla manual suprafața de gătire la dimensiunile vasului.

Setați un nivel de căldură pentru zona de gătire. Alegeți simbolul dedicat zonei de gătire:  .

**Pentru a activa circuitul exterior:** atingeți simbolul. Apare indicatorul.

**Pentru a activa un alt circuit:** atingeți  din nou. Apare indicatorul următor.

**Pentru a dezactiva circuitul exterior:** atingeți simbolul până când indicatorul dispare.



Când activați zona de gătire, dar nu activați circuitul exterior, lumina care iese din zonă poate acoperi circuitul exterior. Nu înseamnă că circuitul exterior este activat. Pentru a vedea dacă circuitul este activat, verificați indicatorul.

## 5.6 Încălzire automată

Folosiți funcția pentru a obține nivelul de căldură dorit într-un timp mai scurt. Când funcția este pornită, zona de gătire funcționează la nivelul de căldură cel mai ridicat la început și apoi continuă să funcționeze la nivelul de căldură dorit.



Pentru a activa funcția, zona de gătire trebuie să fie rece.

**Pentru a activa funcția pentru o zonă de gătit:** atingeți  ( se aprinde). Atinge imediat un nivel de căldură dorit. După 3 secunde  se aprinde.

**Pentru a dezactiva funcția:** modificați nivelul de căldură.

## 5.7 Cronometru

### • Cronometru cu numărătoare inversă

Puteți folosi această funcție pentru a seta durată unei singure sesiuni de gătit.

Mai întâi setați nivelul de căldură pentru zona de gătit, după aceea setați funcția.

**Alegerea zonei de gătit:** atingeți  în mod repetat până când apare indicatorul zonei de gătit.

**Pentru a activa funcția:** atingeți  de la cronometru pentru a seta durata (00 - 99 minute). Atunci când indicatorul zonei de gătit se aprinde intermitent, timpul este numărat descrescător.

**Pentru a verifica timpul rămas:** atingeți  pentru a seta zona de gătit. Indicatorul zonei de gătit începe să clipească. Afisajul indică timpul rămas.

**Pentru a modifica durata:** atingeți  pentru a seta zona de gătit. Atingeți  sau .

**Pentru a dezactiva funcția:** atingeți  pentru a seta zona de gătit și apoi atingeți . Intervalul de timp rămas descrește până la **00**. Indicatorul zonei de gătit dispare.



La încheierea numărătorii inverse, clipește **00** și este emis un semnal sonor. Zona de gătit este dezactivată.

**Pentru oprirea sunetului:** atingeți .

### • CountUp Timer

Puteți utiliza această funcție pentru a monitoriza durata funcționării zonei de gătit.

**Alegerea zonei de gătit:** atingeți  în mod repetat până când apare indicatorul zonei de gătit.

**Pentru a activa funcția:** atingeți  de la cronometru. Apare **UP**. Atunci când indicatorul zonei de gătit se aprinde intermitent, timpul este numărat crescător. Afisajul comută între **UP** și timpul contorizat (în minute).

**Pentru a vedea durata de funcționare a zonei de gătit:** atingeți pentru a seta zona de gătit. Indicatorul zonei de gătit începe să clipească. Afisajul indică durata de funcționare a zonei.

**Pentru a dezactiva funcția:** atingeți și după aceea atingeți sau . Indicatorul zonei de gătit dispare.

#### • Cronometru

Puteți utiliza această funcție atunci când plita este activată și zonele de gătit nu funcționează. Afisajul nivelului de căldură indică .

**Pentru a activa funcția:** atingeți și apoi atingeți sau de la cronometru pentru a seta timpul. La încheierea duratei, clipește **00** și este emis un semnal sonor.

**Pentru oprirea sunetului:** atingeți .



Funcția nu are nici o influență asupra funcționării zonelor de gătit.

## 5.8 Pauză

Această funcție setează toate zonele de gătit care funcționează la cel mai scăzut nivel de căldură.

Atunci când funcția este activă, toate celelalte simboluri de pe panourile de comandă sunt blocate.

Funcția nu oprește funcțiile cronometrului.

### 1. Pentru activarea funcției:

apăsați . se aprinde. Nivelul de căldură este coborât la 1.

### 2. Pentru a dezactiva funcția:

apăsați . Se activează setarea anterioară pentru nivelul de căldură.

## 5.9 Blocare

Puteți bloca panoul de comandă când zonele de gătit sunt utilizate. Previne modificarea accidentală a nivelului de gătit.

**Setați mai întâi nivelul căldurii.**

**Pentru a activa funcția:** atingeți se aprinde pentru 4 secunde. Cronometrul rămâne pornit.

**Pentru a dezactiva funcția:** atingeți Se activează nivelul anterior de căldură.



Când dezactivați plita se dezactivează și această funcție.

## 5.10 Dispozitivul de siguranță pentru copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.

**Pentru a activa funcția:** activați plita cu . Nu setați niciun nivel de căldură. Atingeți timp de 4 secunde. se aprinde.

Dezactivați plita cu .

**Pentru a dezactiva funcția:** activați plita cu . Nu setați niciun nivel de căldură. Atingeți timp de 4 secunde. se aprinde.

Dezactivați plita cu .

**Pentru a anula funcția pentru doar o singură gătire:** activați plita cu . se aprinde. Atingeți timp de 4 secunde.

**Reglați nivelul de căldură în decurs de 10 secunde.** Puteți utiliza plita. Când dezactivați plita cu , funcția este activă din nou.

## 5.11 OffSound Control (Dezactivarea și activarea semnalelor sonore)

Dezactivați plita. Atingeți timp de 3 secunde. Afisajul se aprinde și se stinge.

Atingeți timp de 3 secunde. Se afișează sau . Atingeți de la cronometru pentru a alege una dintre următoarele opțiuni:

- - sunetele sunt dezactivate
  - - sunetele sunt activate
- Pentru a confirma selecția, așteptați până când plita se dezactivează automat.

Atunci când această funcție este setată la  puteți auzi semnalele sonore doar atunci când:

- atingeți ①

- Cronometru scade
- Cronometru cu numărătoare inversă scade
- puneți ceva pe panoul de comandă.

## 6. INFORMAȚII ȘI SFATURI



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranță.

#### 6.1 Vase de gătit

- Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată posibil.
- Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.
- Pentru a evita zgârierea, nu glisați sau frecați vasul pe sticla vitroceramică.



Vasele din oțel emailat sau cu fund din aluminiu sau cupru poate duce la modificarea culorii suprafetei vitroceramice.

#### 6.2 Öko Timer (Cronometru eco)

Pentru a economisi energie, încălzirea zonei de gătit se dezactivează înainte de avertizarea sonoră a cronometrului. Diferența în timpul de funcționare depinde de nivelul de căldură și de durata gătitului.

#### 6.3 Exemple de aplicații de gătit



Datele din tabel au doar caracter orientativ.

Nivelul de căldură	Utilizați pentru:	Durată (min)	Recomandări
<input type="checkbox"/> - 1	Păstrați mâncarea gătită caldă.	dacă este necesar	Puneți un capac pe vas.
1 - 3	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
2 - 3	Solidificare: omlete pufoase, ouă coapte.	10 - 40	Gătire cu capacul pus.
3 - 5	Fierberea înăbușită a orezului și a măncăurilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați la jumătatea procedurii măncărurile care conțin lapte.
5 - 7	Înăbușiți legumele, peștele, carne.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de apă. Verificați cantitatea de apă în timpul procesului.
7 - 9	Gătiți la abur cartofii și alte legume.	20 - 60	Acoperiți baza vasului cu 1-2 cm de apă. Verificați nivelul de apă în timpul procesului. Țineți capacul pe vas.
7 - 9	Gătiți cantități mai mari de alimente, tocane și supe.	60 - 150	Până la 3 l de lichid plus ingrediente.

Nivelul de căldură	Utilizați pentru:	Durată (min)	Recomandări
9 - 12	Prăjire delicată: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârneați, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși.	dacă este necesar	Întoarceți când este necesar.
12 - 13	Crochete de cartofi, mușchiuleț, fripturi.	5 - 15	Întoarceți când este necesar.
14	Fierbeți apă, gătiți paste, prăjiți carne la suprafață (gulaș, friptură înăbușită, cartofi la friteuză).		

## 7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranță.

### 7.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare utilizare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra funcționării plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Folosiți o racletă specială pentru sticlă.

### 7.2 Curățarea plitei

- Îndepărtați imediat:** plasticul topit, folia de plastic, zahărul și alimentele cu zahăr,

în caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveți grijă pentru a evita arsurile. Folosiți o racletă specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.

- Îndepărtați-le atunci când plita este suficient de rece:** inele de calcar, inele de apă, pete de grăsimi, decolorare metalică strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.
- Îndepărtați decolorarea metalică lucioasă:** folosiți o soluție de apă cu oțet și curățați suprafața de sticlă cu o lavetă.

## 8. DEPANAREA

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranță.

### 8.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorrect.	Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defectiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat.

Problema	Cauza posibila	Solutie
	Nu ati setat nivelul de incalzire timp de 10 de secunde.	Porniti plita din nou si setati nivelul de incalzire in mai putin de 10 de secunde.
	Ati atins simultan 2 sau mai multe campuri cu senzor.	Atingeti doar un singur camp cu senzor.
	Pauza functioneaza.	Consultați „Pauză”.
	Pe panoul de comandă este apă sau este acoperit cu stropi de grăsimi.	Curătați panoul de comandă.
Se aude un semnal sonor bip constant.	Conexiunea electrică nu este corectă.	Deconectati plita de la rețeaua electrică. Cereti unui electrician calificat să verifice instalată.
Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Când plita este dezactivată este emis un semnal acustic.	Ati pus ceva pe unul sau mai multe campuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor.
Plita se dezactivează.	Ati pus ceva pe câmpul cu senzor 	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde.	Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp sau senzorul s-a defectat.	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, apelați la un Centru de service autorizat.
Încalzire automată nu funcționează.	Este setat nivelul maxim de încălzire.	Setarea maximă de încălzire are aceeași putere ca și funcția.
	Zona este fierbinte.	Lăsați zona să se răcească suficient.
 Pe zona multiplă apare o suprafață întunecată.	Este normal să existe o suprafață întunecată pe zona multiplă.	
Panoul de comandă se înfierbântă la atingere.	Vasul este prea mare sau l-ati pus prea aproape de panoul de comandă.	Puneți vasele mari pe zonele din spație, dacă este posibil.
Nu există sunet atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.	Sunetele sunt dezactivate.	Activati sunetele. Consultati „Utilizarea zilnică”.
 se aprinde.	Dispozitivul de siguranță pentru copii sau Blocare funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
 și se aprinde un număr.	Plita prezintă o eroare.	Deactivați plita și activați-o din nou după 30 de secunde. Dacă  se aprinde din nou, deconectați plita de la rețeaua electrică. După 30 de secunde, conectați din nou plita. Dacă problema continuă să apară, apelați un Centru de service autorizat
 se aprinde.	A doua fază a sursei de curent lipsește.	Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică. Scoateți siguranța, așteptați un minut și introduceți din nou siguranța.

## **8.2 Dacă nu puteți găsi o soluție...**

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Furnizați informațiile de pe plăcuța cu date tehnice. Menționați și codul format din trei caractere pentru vitroceramică (se află în colțul suprafetei de sticlă) și mesajul de eroare care

apare. Asigurați-vă că ați utilizat corect plita. În caz contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service sau a distribuitorului, chiar și în perioada de garanție. Informațiile despre perioada de garanție și Centrele de service autorizate se regăsesc în cartea de garanție.

## **9. DATE TEHNICE**

### **9.1 Plăcuță cu date tehnice**

Model HK654070FB  
Tip 60 HAD 56 AO

Nr. ser.....  
AEG

PNC 949 492 641 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz

Fabricat în: România  
7.1 kW



### **9.2 Specificațiile zonei de gătire**

Zonă de gătire	Putere nominală (nivel maxim de căldură) [W]	Diametru zonă de gătire [mm]
Stânga față	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Stânga spate	1200	145
Dreapta față	1200	145
Dreapta spate	1500 / 2400	170 / 265

Pentru rezultate optime la gătire, folosiți vase care nu sunt mai mari decât diametrul zonei de gătit.

## **10. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ**

### **10.1 Informații produs**

Identificarea modelului	HK654070FB
Tipul plitei	Plită încorporată
Numărul zonelor de gătire	4
Tehnologie de încălzire	Arzător radiant

Diametrul zonelor de gătire circulare (Ø)	Stânga față Stânga spate Dreapta față	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm
Lungimea (L) și lățimea (W) zonei de gătire necirculare	Dreapta spate	L 26.5 cm W 17.0 cm
Consumul de energie pe fiecare zonă de gătire (EC electric cooking)	Stânga față Stânga spate Dreapta față Dreapta spate	194.9 Wh/kg 188.0 Wh/kg 188.0 Wh/kg 191.6 Wh/kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)	190.6 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței.

## 10.2 Economii de energi

Puteți economisi energie în timpul gătirii zilnice dacă urmați recomandările de mai jos.

- Pentru încălzirea apei, utilizați numai cantitatea de care aveți nevoie.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capacul pe vas.

- Înainte de a activa zona de gătit, puneti vasul pe aceasta.
- Baza vasului trebuie să aibă același diametru cu zona de gătire.
- Puneți vase mici pe zonele de gătit mici.
- Puneți vasul direct în centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau pentru a le topi folosiți căldura reziduală.

## 11. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatelor electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatelor

marcate cu acest simbol împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

## ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим вас за выбор данного изделия AEG. Этот прибор создан на базе инновационных технологий, оснащен рядом уникальных полезных функций и будет безупречно служить вам долгие годы. Потратите несколько минут на чтение, чтобы использовать все возможности устройства в полном объеме.

Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте:

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



Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

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



Приобрести аксессуары, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

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

## ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию:

Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация приведена на табличке с техническими данными.



⚠ Внимание / Важные сведения по технике безопасности



ⓘ Общая информация и рекомендации



🌿 Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	236
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	239
3. УСТАНОВКА.....	242
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	243
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	245
6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	248
7. УХОД И ЧИСТКА.....	249
8. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	250
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	252
10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	252
11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	253

## 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией. Изготовитель не

несёт ответственность за травмы/ущерб, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

## **1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями**

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остить.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

## **1.2 Общая безопасность**

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте на плите без присмотра продукты, готовящиеся на жире или масле, это может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- **ВНИМАНИЕ!** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние переключающие устройства, например, таймеры, а также через электрические цепи, регулярно включаемые и выключаемые поставщиком электроэнергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Обязательно контролируйте процесс приготовления. Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- Не эксплуатируйте прибор до его встраивания в мебель.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.

- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности/на поверхности стекла выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания. Если прибор подключен к электросети напрямую с помощью клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.
- В случае повреждения кабеля питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или другим компетентным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях как пригодная для использования с данным прибором или встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка

#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Это может привести к повреждению прибора или травмам.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он

тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.

- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор рядом с дверьми или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора горячей кухонной посуды при открывании двери или окна.
- В случае установки прибора над выдвижными ящиками убедитесь, что между днищем прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Дно прибора сильно нагревается. Обязательно разместите под прибором пожаробезопасную разделительную прокладку из фанеры, полотна для

- столешниц или других невоспламеняющихся материалов для предотвращения доступа к прибору снизу.
- Разделительная панель должна полностью перекрывать область под варочной панелью.

## 2.2 Подключение к электросети

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Если на табличке с техническими данными отсутствует.
- Перед выполнением каких-либо операций с прибором его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка, которая неплотно держится в розетке (если это применимо к данному прибору), может привести к перегреву контактов.
- Используйте правильный сетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Убедитесь, что установлена защита от поражения электрическим током.
- Используйте оправку кабеля.
- При подключении прибора к розетке убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Убедитесь, что вилка сетевого кабеля (если это применимо) или сетевой кабель не повреждены. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в наш авторизованный сервисный центр или к электрику.

- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

## 2.3 Использование

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если применимо).
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.

- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Горячее масло может разбрызгиваться, когда вы помещаете в него пищевые продукты.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Во время приготовления не допускайте контакта жиров и масел с открытым пламенем или нагретыми предметами.
- Образуемые сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки пищи, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклянную поверхность варочной поверхности горячие крышки сковород.
- Не позволяйте жидкости полностью выkipать из посуды.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.

- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите алюминиевую фольгу на прибор.
- Посуда, изготовленная из чугуна, алюминия или с поврежденным дном, может привести к появлению царапин на стеклянной или стеклокерамической поверхности. Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.

## **2.4 Уход и чистка**

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и давайте ему остеть.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

## **2.5 Сервис**

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

## 2.6 Утилизация

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора

обратитесь в местные органы управления.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

## 3. УСТАНОВКА

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 3.1 Перед установкой

Перед установкой варочной панели перепишите с таблички с техническими данными перечисленные ниже сведения. Табличка с техническими данными находится на днище варочной панели.

Серийный номер .....

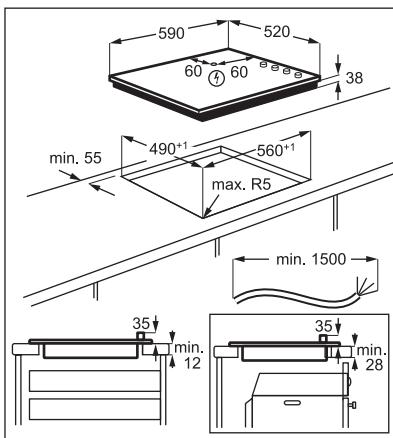
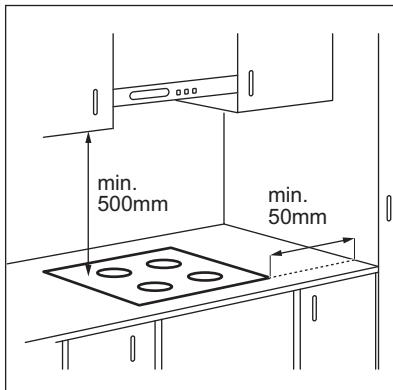
### 3.2 Встраиваемые варочные панели

Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

### 3.3 Соединительный кабель

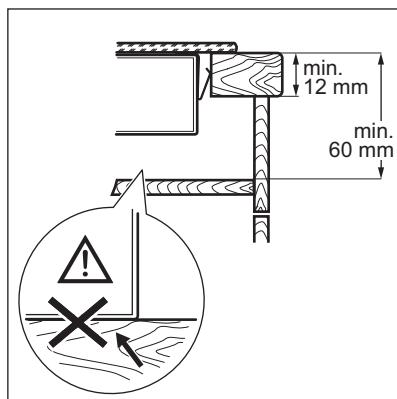
- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного сетевого шнура используйте кабель: H05V2V2-F выдерживающего температуру 90 °C или выше. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Замену сетевого шнура должен выполнять только квалифицированный электрик.

данные о минимальном расстоянии между приборами.



### 3.4 Сборка

При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки, в которых приведены



Найдите видеоИнструкцию «Установка теплоизлучающей варочной панели AEG — установка в столешницу». Для этого введите в поле поиска полное название, указанное на иллюстрации ниже.

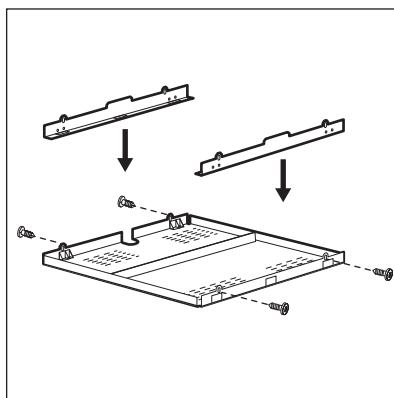


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Защитный экран



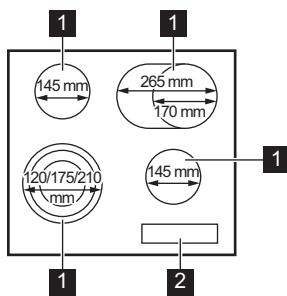
При использовании защитного экрана (приобретается отдельно) наличие защиты пола непосредственно под варочной поверхностью не является обязательным. Защитный экран может быть недоступен в некоторых странах. Обратитесь в Службу поддержки потребителей.



В случае установки прибора над духовым шкафом использование защитного экрана невозможно.

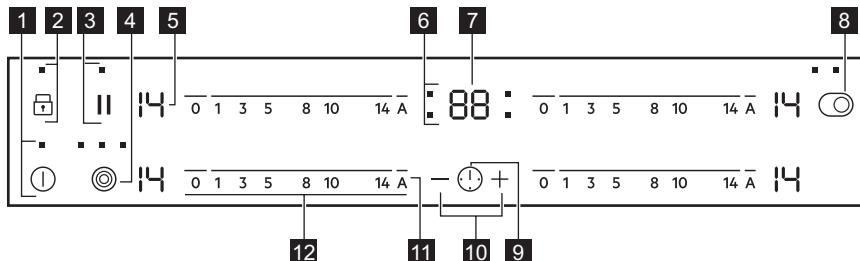
## 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 4.1 Функциональные элементы варочной поверхности



- 1 Конфорка
- 2 Панель управления

## 4.2 Расположение панели управления



Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

Сенсорное поле	Описание	Комментарий
1	①	Вкл/Выкл
2	🔒	Блокир. кнопок/ Защита от детей
3		Пауза
4	◎	-
5	-	Индикация мощности нагрева
6	-	Индикаторы конфорок для таймера
7	-	Дисплей таймера
8	○	-
9	④	-
10	+/-	Увеличение или уменьшение времени.
11	A	Автоматический нагрев
12	-	Линейка управления

## 4.3 Индикаторы ступеней нагрева

Дисплей	Описание
0	Конфорка выключена.
14	Конфорка работает

Дисплей	Описание
	Выполняется Пауза.
	Выполняется Автоматический нагрев.
	Возникла неисправность.
	OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла): в процессе приготовления / поддержание тепла / остаточное тепло.
	Работает Блокир. кнопок / Защита от детей.
	Выполняется Автоматическое выключение.

## 5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 5.1 Включение или выключение

Коснитесь на одну секунду ①, чтобы включить или выключить варочную панель.

### 5.2 Автоматическое выключение

**Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:**

- выключены все конфорки;
- после включения варочной панели не был выбран уровень нагрева;
- панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.). Выдается звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается. Уберите предмет или протрите панель управления;
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время загорается значок , и варочная панель выключается.

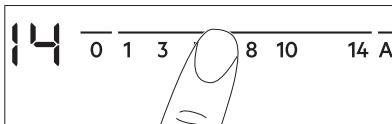
**Соотношение уровня нагрева и времени работы, после которого варочная панель выключается:**

Уровень нагрева	Варочная панель выключается через
1 - 3	6 часов
4 - 7	5 часов
8 - 9	4 часа
10 - 14	1,5 часа

### 5.3 Значение мощности нагрева

Установка или изменение уровня мощности нагрева:

Нажмите на отметку необходимого значения мощности нагрева на линейке управления или проведите пальцем вдоль линейки управления, доведя его до необходимого значения мощности нагрева.



## 5.4 OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла)

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

/ / Пока горит индикатор, существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

Если конфорка еще горячая, включаются индикаторы. Они показывают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорок:

- продолжить приготовление;
- поддержание тепла;
- остаточное тепло.

Индикатор может также включаться:

- для соседних конфорок, даже если они не используются;
- когда на холодную конфорку помещают горячую посуду;
- когда варочная панель выключена, но конфорка еще горячая.

Индикатор исчезает после полного остывания конфорки.

## 5.5 Включение и выключение внешних контуров

Варочную панель можно регулировать вручную в соответствии с размерами посуды.

Задайте уровень нагрева конфорки. Выберите символ, соответствующий конфорке: .

**Чтобы включить внешний контур:** коснитесь символа. Появится индикатор.

**Чтобы включить другой контур:**

коснитесь еще раз. Появится следующий индикатор.

**Чтобы выключить внешний контур:** нажмите и удерживайте символ, пока индикатор не исчезнет.



Если вы включаете конфорку, но при этом не включаете внешний контур, подсветка конфорки может перекрывать внешний контур. Это не означает, что внешний контур включен. Чтобы узнать, включен ли контур, проверьте индикатор.

## 5.6 Автоматический нагрев

Включение данной функции позволяет достичь нужного уровня нагрева в более короткий срок. После включения функция устанавливает максимальную мощность нагрева, затем уменьшает ее до требуемого уровня.



Для включения функции конфорка должна быть холодной.

**Для включения функции для конфорки:** коснитесь (высветится ). Сразу же коснитесь нужного уровня мощности нагрева. Через 3 секунды высветится .

**Чтобы выключить эту функцию:** измените уровень мощности нагрева.

## 5.7 Таймер

### • Таймер обратного отсчета

Данная функция используется для установки продолжительности работы за один цикл приготовления.

Сначала задайте уровень нагрева нужной конфорки, а затем выберите функцию.

**Выбор конфорки:** коснитесь несколько раз, пока не замигает индикатор необходимой конфорки.

**Для включения этой функции:** коснитесь таймера, чтобы задать время (от 00 до 99 минут). Когда индикатор конфорки начинает мигать, запускается обратный отсчет времени.

**Просмотр оставшегося времени:**

коснитесь для выбора конфорки. Индикатор конфорки начнет мигать. На

дисплее отобразится оставшееся до конца отсчета времени.

**Изменение текущего времени:** коснитесь  для выбора конфорки. Нажмите на  или на .

**Чтобы выключить эту функцию:**

коснитесь  для выбора конфорки, а затем коснитесь . Оставшееся время обратного отсчета будет сброшено на **00**. Индикатор конфорки погаснет.



По истечении установленного времени будет выдан звуковой сигнал и замигает **00**. Конфорка выключится.

**Отключение звука:** коснитесь .

#### • CountUp Timer

Эту функцию можно использовать для контроля времени работы конфорки.

**Выбор конфорки:** коснитесь  несколько раз, пока не замигает индикатор необходимой конфорки.

**Для включения этой функции:** коснитесь  таймера. Появится . Когда индикатор конфорки начинает мигать, это будет означать, что идет отсчет времени с начала приготовления. На дисплее чередуется отображение  и отсчитанного времени (в минутах).

**Просмотр длительности работы конфорки:** коснитесь  для выбора конфорки. Индикатор конфорки начнет мигать. На дисплей будет выведено значение длительности работы данной конфорки.

**Чтобы выключить эту функцию:** коснитесь , а затем коснитесь  или . Индикатор конфорки погаснет.

#### • Таймер

Можно использовать данную функцию, когда варочная панель включена, а конфорки не используются. На дисплее отображается уровень нагрева .

**Для включения этой функции:** коснитесь , а затем коснитесь клавиш таймера  или  для установки времени. По истечении установленного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать **00**.

**Для выключения звука** коснитесь .



Данная функция не влияет на работу конфорок.

## 5.8 Пауза

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьший уровень нагрева.

При включении данной функции все символы панели управления блокируются.

Даная функция не отключает функции таймера.

1. **Для включения функции** нажмите кнопку .

 загорится. Уровень нагрева будет понижен до значения «1».

2. **Для выключения функции:** нажмите .

Загорается предыдущий уровень нагрева.

## 5.9 Блокир. кнопок

Во время работы конфорок можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.

**Сначала установите желаемый уровень нагрева.**

**Чтобы включить эту функцию:**

коснитесь . На 4 секунды появится . Таймер продолжит работу.

**Чтобы выключить эту функцию:**

коснитесь . Высветится предыдущее значение уровня нагрева.



При выключении варочной панели выключается и эта функция.

## 5.10 Защита от детей

Эта функция предотвращает случайное использование варочной панели.

**Для включения этой функции:** Включите варочную панель при помощи ①. Не задавайте никакого уровня нагрева.

Прикоснитесь к на 4 секунды. Загорится . Выключите варочную панель при помощи ①.

**Чтобы выключить эту функцию:** Включите варочную панель при помощи ①. Не задавайте никакого уровня нагрева. Прикоснитесь к на 4 секунды. Загорится . Выключите варочную панель при помощи ①.

**Отмена функции на один цикл приготовления:** Включите варочную панель при помощи ①. Загорится .

Прикоснитесь к на 4 секунды.

**Выберите уровень нагрева в течение 10 секунд.** Варочной панелью можно пользоваться. После выключения варочной панели при помощи ① данная функция включается снова.

## 5.11 OffSound Control (Включение и отключение звуковой сигнализации)

Выключите варочную панель.

Прикоснитесь к ① в течение 3-х секунд. Дисплей загорится и погаснет.

Прикоснитесь к в течение 3-х секунд. Высветится или . Нажмите на таймера, чтобы произвести следующий выбор:

- – звуковая сигнализация выключена
- – звуковая сигнализация включена

Для подтверждения выбора подождите, пока варочная поверхность не выключится автоматически.

При работе функции звуки слышны только если:

- Вы коснулись ①
- Таймер ведет обратный отсчет
- Таймер обратного отсчета ведет обратный отсчет
- на панели управления оказался посторонний предмет.

## 6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 6.1 Посуда

- Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь в том, что дно посуды сухое и чистое.
- Во избежание появления царапин не двигайте и не трите посудой стеклокерамическую поверхность.



Посуда, изготовленная из эмалированной стали, а также посуда с алюминиевым или медным дном может вызвать изменение цвета стеклокерамической поверхности.

## 6.2 Öko Timer (Таймер Eco)

С целью экономии электроэнергии нагреватель конфорки автоматически выключается до того, как прозвучит сигнал таймера обратного отсчета. Время работы конфорки при этом зависит от выбранного уровня нагрева и времени приготовления.

## 6.3 Примеры применения в области приготовления пищи



Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

Настройки нагрева	Используйте для:	Время (мин)	Советы
0 - 1	Сохранения приготовленных блюд теплыми.	при необходимости	Накройте кухонную посуду крышкой.
1 - 3	Голландский соус, растапливание: сливочное масло, шоколад, желатин.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
2 - 3	Застыивание: пышный омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Приготовление под крышкой.
3 - 5	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления.
5 - 7	Тушение овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек воды. Проверяйте количество воды во время процесса приготовления.
7 - 9	Приготовление картофеля и других овощей на пару.	20 - 60	Налейте на дно кастрюли 1-2 см смеси воды. Проверяйте уровень воды во время процесса приготовления. Держите крышку на кастрюле.
7 - 9	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	Добавьте жидкости плюс ингредиенты.
9 - 12	Обжаривание на слабом огне: эскалоп, телятина «кордон блё», котлеты, рубленые котлеты, сосиски, печеные, заправка для соуса, яйца, блины, пирожки.	при необходимости	Переверните при необходимости.
12 - 13	Сильная обжарка, картофельные биточки, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Переверните при необходимости.
14	Кипячение воды, приготовление макарон. изд., обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		

## 7. УХОД И ЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 7.1 Общая информация

- Очищайте варочную панель после каждого использования.

- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных поверхностей.
- Используйте специальный скребок для стекла.

## 7.2 Чистка варочной поверхности

- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять незамедлительно:** расплавленная пластмасса, полиэтиленовая пленка, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар. В противном случае эти загрязнения могут привести к повреждению поверхности варочной панели. Соблюдайте осторожность,

чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять, только если поверхность варочной панели достаточно остыла:** известковый налет, круги от воды, пятна жира, пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После очищения насухо вытрите варочную панель мягкой тканью.
- **Для удаления пятен с металлическим отливом, изменяющим первоначальный цвет поверхности:** протрите стеклянную поверхность тканью, смоченной в растворе воде с уксусом.

## 8. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 8.1 Поиск и устранение неисправостей

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Варочная панель не включается или не работает.	Варочная панель не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжение в сети.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель постоянно срабатывает, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Уровень нагрева не задавался в течение 10 секунд.	Повторно включите варочную панель и менее чем через 10 секунд установите уровень нагрева.
	Вы одновременно коснулись двух или более датчиков.	Коснитесь только одного датчика.
	Пауза работает.	См. раздел «Пауза».
	На панели управления капли воды или жира.	Очистите панель управления.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Раздается постоянный звуковой сигнал.	Неправильное подключение к электросети.	Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.
Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Выдается звуковой сигнал, когда варочная панель выключается.	На один или несколько датчиков положили посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчиков.
Варочная панель выключается.	На сенсоре ① оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчика.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик.	Если конфорка проработала достаточно долго, чтобы нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Автоматический нагрев не работает.	Установлен максимальный уровень нагрева.	Максимальный уровень нагрева имеет такую же мощность, как при включении выбранной функции.
	Конфорка горячая.	Дайте конфорке как следует остывть.
 На конфорке с несколькими зонами нагрева есть темная область.	Это нормально, когда на конфорке с несколькими зонами нагрева есть темная область.	
Панель управления нагревается.	Посуда слишком большая или вы поставили ее слишком близко к панели управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
При нажатии на датчики панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звук. См. «Ежедневное использование».
Загорится  .	Работает функция Защита от детей или Блокир. кнопок.	См. раздел «Ежедневное использование».
Загорается  и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	Выключите и снова включите варочную панель спустя 30 секунд. Если снова загорится  , отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную панель. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Загорится  .	Отсутствует фаза 2 источника питания.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжение в сети. Извлеките предохранитель, подождите одну минуту и снова установите предохранитель на место.

## 8.2 Если проблему не удалось решить...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными. Также предоставьте код стеклокерамики, состоящий из трех цифр (он указан в углу стеклянной панели), и появляющееся

сообщение об ошибке. Убедитесь, что варочная панель эксплуатировалась правильно. В случае неправильной эксплуатации прибора техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Информация о гарантийном сроке и авторизованных сервисных центрах приведена в гарантийном свидетельстве.

## 9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 9.1 Табличка с техническими данными

Модель HK654070FB  
Тип 60 HAD 56 AO

Серийный №.....  
AEG

Продуктовый номер (PNC) 949 492 641 00  
220 - 240 В / 400 В 2N, 50-60 Гц  
Изготовлено в: Румыния  
7.1 кВт  


### 9.2 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт]	Диаметр конфорки [мм]
Левая передняя	2300	120 / 175 / 210
Левая задняя	1200	145
Правая передняя	1200	145
Задняя правая	1500 / 2400	170 / 265

Для достижения оптимальных результатов приготовления используйте кухонную

посуду, размеры которой не превышают диаметра конфорки.

## 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 10.1 Технические данные

Модель	HK654070FB
Тип конфорочной (варочной) панели	Встраиваемая варочная панель

Количество рабочих зон и/или участков		4
Технология нагревания		Излучающий нагреватель
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны ( $\emptyset$ )	Левая передняя Левая задняя Правая передняя	21.0 см 14.5 см 14.5 см
Длина и ширина полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны или участка (длина L; ширина W)	Задняя правая	L 26.5 см W 17.0 см
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking, Ecw)	Левая передняя Левая задняя Правая передняя Задняя правая	194.9 Вт·ч/кг 188.0 Вт·ч/кг 188.0 Вт·ч/кг 191.6 Вт·ч/кг
Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob, EChob)		190.6 Вт·ч/кг

IEC / EN 60350-2 - Бытовые электрические приборы для приготовления пищи – Часть 2: Варочные панели – Методы измерений эксплуатационных характеристик.

## 10.2 Энергосбережение

Вы можете экономить электроэнергию во время ежедневного приготовления пищи, следуя приведенным ниже рекомендациям.

- Когда вы нагреваете воду, используйте только необходимое количество.
- По возможности всегда накрывайте кухонную посуду крышками.

- Перед тем, как включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.
- Диаметр дна посуды должен совпадать с диаметром конфорки.
- На маленьких конфорках используйте небольшую кухонную посуду.
- Размещайте кухонную посуду непосредственно в центре выбранной конфорки.
- Для поддержания блюда в теплом состоянии и для растапливания продуктов используйте остаточное тепло.

## 11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

## ЗА САВРШЕНЕ РЕЗУЛТАТЕ

Хвала што сте изабрали овај AEG производ. Створили смо га тако да пружа изванредне перформансе током много година рада, уз иновативне технологије које олакшавају живот и функције које нећете наћи код обичних уређаја. Одвојте неколико минута да прочитате како да од њега добијете максимум.

Посетите наш сајт да:



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:

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



Региструјте производ ради боље услуге:

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



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:

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

## КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС

Увек користите оригиналне резервне делове.

Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

Упозорење/опрез – информације о безбедности

Опште информације и савети

Информације о животној средини

Задржано право измена.

## САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	254
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	257
3. ИНСТАЛИРАЊЕ.....	259
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	261
5. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	262
6. КОРИСНИ САВЕТИ.....	265
7. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	266
8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	267
9. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ.....	269
10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	269
11. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	270

## 1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су

резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

## 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем .
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

## 1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.

- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додирање грејних елемената.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасно је остављати храну на грејној плочи да се пржи на масти или уљу без надзора, јер може доћи до пожара.
- Никада немојте водом гасити пожар током кувања. Искључите уређај, а затим прекријте пламен, нпр. противпожарним ћебетом или поклопцем.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај не сме да се напаја путем екстерног уређаја за укључивање као што је тајмер нити да буде повезан на коло које се редовно укључује и искључује путем струје.
- ОПРЕЗ: Процес кувања мора да се надгледа. Краткотрајан процес кувања мора да се надгледа непрекидно.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасност од пожара: Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Предмете од метала, попут ножева, виљушки, кашика и поклопца, не треба стављати на грејну површину јер могу постати врели.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Уколико стаклено керамичка површина / стаклена површина напукне, искључите уређај и извадите кабл за напајање из зидне утичнице. У случају да је уређај прикључен на мрежу директно преко разводне кутије, извадите осигурач да бисте искључили уређај из напајања. У оба случаја, обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Уколико је кабл оштећен, мора га заменити произвођач, овлашћени сервис, или лица сличних квалификација, како би се избегла опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Користите само штитнике за плочу за кување дизајниране од стране производника уређаја за кување или оне коју су од стране производника уређаја у

упутствима за употребу наведени као погодни или штитнике за плочу за кување који су инкорпорирани у уређају. Коришћење неодговарајућих штитника за плочу за кување може изазвати несреће.

## 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

### 2.1 Монтажа

#### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификувана особа може да инсталира овај уређај.

#### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или оштећења уређаја.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталirate или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутства за монтирање које сте добили уз уређај.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Изолујте исечено површине кухињског елемента заптивним материјалом да бисте спречили да набубре од влаге.
- Заштитите доњу страну уређаја од паре и влаге.
- Немојте монтирати уређај поред врата или испод прозора. Овим се спречава да врело посуђе за кување падне са уређаја када се отворе врата или прозор.
- Ако се уређај монтира изнад фиока водите рачуна да простор, између доњег дела уређаја и горње фиоке, буде доволjan за циркулацију ваздуха.
- Дно уређаја може да се загреје. Водите рачуна да испод уређаја поставите таблу од шпер-плоче, кухињске иверице или другог незапаљивог материјала, како би се онемогутио приступ доњем делу.

- Преградна плоча мора скроз да прекрије површину испод плоче за кување.

### 2.2 Прикључивање струје

#### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Све електричне прикључке мора да повеже квалификовани електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Пре извођења било каквих радова на уређају, кабл за напајање обавезно извадите из зидне утичице.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатibilни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Проверите да ли је уређај правилно инсталiran. Лоше причвршћен или неодговарајући кабл или утикач (ако га има) може проузроковати прегревање електричног прикључка.
- Користите одговарајући електрични кабл за напајање.
- Не дозволите да се електрични кабл запетља.
- Проверите да ли је инсталirана заштита од струјног удара.
- Употребите кабл са стезаљком са растерећењем на вучу.
- Када уређај прикључујете у зидну утичицу, водите рачуна да кабл за напајање или утикач (ако га има) не дођу у додир са врелим деловима уређаја или врелим посуђем.
- Немојте да користите адаптере са више утичица и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили мрежни утикач (ако га има) и мрежни кабл. Обратите се нашем овлашћеном

- сервисном центру или електричару ради замене оштећеног кабла за напајање.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вучите кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.

## 2.3 Употреба

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, опекотина и струјног удара.

- Немојте да мењајете спецификацију овог уређаја.
- Уклоните сво паковање, налепнице и заштитну фолију (ако је има) пре првог коришћења.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Подесите зону за кување на „искључено“ након сваке употребе.
- Немојте стављати прибор за јело или поклопце шерпи на зоне за кување. Они могу постати врели.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.

- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Ако је површина уређаја напукла, одмах га искључите из зидне утичнице. То спречава струјни удар.
- Када ставите храну у вруће уље, може да прсне.

### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и експлозије

- Масти и уље када се загреју могу да ослободе запаљива испарења. Држите пламенове или загрејане предмете даље од масти и уља када кувате са њима.
- Испарења која ослобађају веома врела уља могу да изазову спонтано сагоревање.
- Употребљено уље, које може да садржи остатке хране, може да се запали на нижој температури него уље које се користи по први пут.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Немојте стављати вруће посуђе на командну таблу.
- Не стављајте врео поклопац тигања на стаклену површину плоче за кување.
- Не дозволите да течност у посуђу за кување потпуно испари.
- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Немојте укључивати зоне за кување уколико је посуђе празно или га нема.
- Не стављајте алуминијумску фолију на уређај.
- Посуђе за кување направљено од ливеног гвожђа, алуминијума или са оштећеним доњим површинама може да направи огреботине на стаклу/стаклокерамици. Увек подигните ове предмете када треба да их померате по површини за кување.

## 2.4 Нега и чишћење

- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- При чишћењу искључите уређај и оставите га да се охлади.
- Немојте користити млаз воде или пару за чишћење уређаја.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерценте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.

## 2.5 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру. Користите само оригиналне резервне делове.
- Када се ради о сијалицима унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове

сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

## 2.6 Одлагање

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Обратите се локалним органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исечите мрежни електрични кабл на место које је близу уређаја и одложите га.

## 3. ИНСТАЛИРАЊЕ

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 3.1 Пре инсталација

Пре него што инсталirate плочу за кување, запишите податке који се налазе на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на доњој страни плоче за кување.

Серијски број .....

### 3.2 Уградне плоче за кување

Уградне плоче за кување дозвољено је користити само после уградње у одговарајуће кухињске елементе за уградњу и радне површине које су у складу са стандардима.

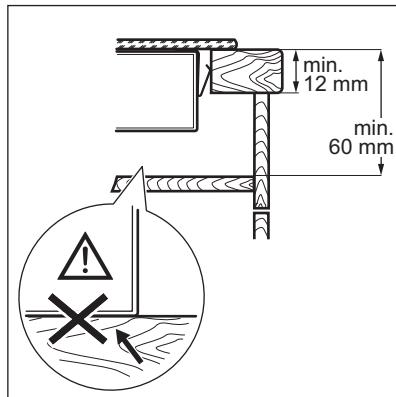
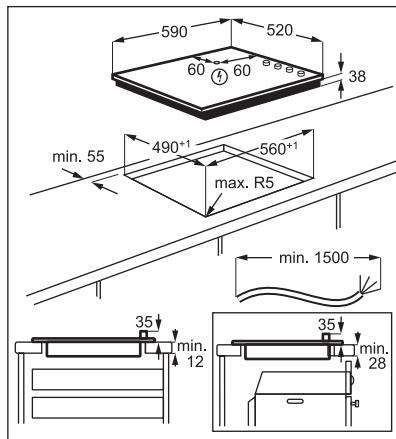
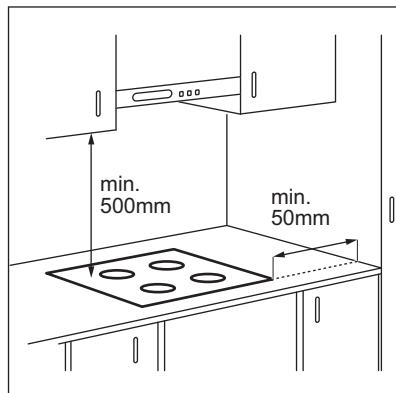
### 3.3 Кабл за напајање

- Плоча за кување се напаја струјом путем кабла за напајање.

- За замену оштећеног кабла за напајање користите тип кабла: H05V2V2-F који издржава температуру од 90 °C или вишу. Контактирајте овлашћени сервисни центар. Кабл за напајање сме да замени искључиво квалификован електричар.

### 3.4 Монтирање

Ако инсталirate плочу за кување испод аспиратора, погледајте упутства за инсталацију аспиратора која се односе на минималне удаљености између уређаја.



Погледајте видео упутство „Како се инсталира AEG грејна плоча за кување – уградња на радну површину“ уношењем пуног назива назначеног на слици испод.



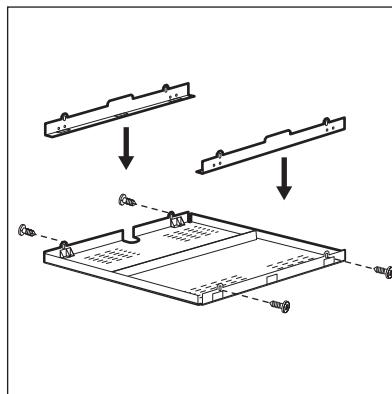
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)

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

How to install your AEG  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Защитна кутија



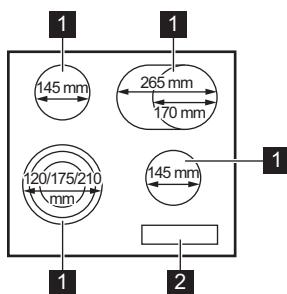
Ако користите заштитну кутију (прибор), тада није неопходна заштитна плоча директно испод плоче за кување.  
Заштитни кутија можда није доступна у неким земљама. Обратите се корисничком сервису.



Заштитну кутију не можете користити ако плочу за кување поставите изнад перне.

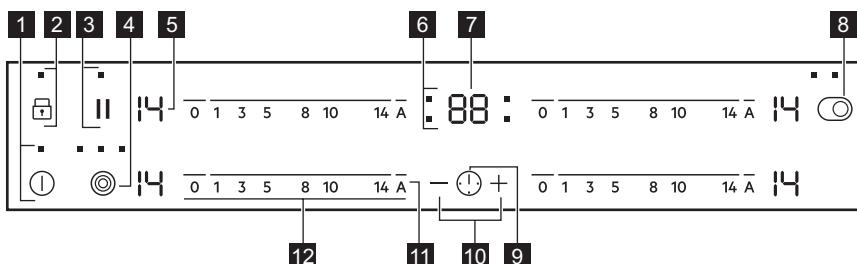
## 4. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 4.1 Шема површине за кување



- 1 Зона за кување  
2 Командна табла

### 4.2 Изглед командне табле



Употребите сензорска поља да бисте рукували уређајем. Дисплеји, индикатори и звучни сигнали упућују на то које су функције активне.

Сензор	Функција	Коментар
1	① Укључено/Искључено	Служи за активирање и деактивирање плоче за кување.
2	🔒 Контролна брава/ Уређај за безбедност деце	Служи за закључавање/откључавање командне табле.
3	Паузирај	Служи за активирање и деактивирање функције .
4	⌚ -	Служи за активирање и деактивирање спољашњег грејног круга.
5	- Дисплеј топлоте	Служи да прикаже степен топлоте.
6	- Индикатори тајмера за зоне за кување	Служе да прикажу зоне за које сте подесили време.
7	- Дисплеј тајмера	Служи да прикаже времена у минутима.

Сензор	Функција	Коментар
8		- Служи за активирање и деактивирање спољашњег грејног круга.
9		- Служи за избор зоне за кување.
10		- Служи за продужавање или скраћивање времена.
11		Аутоматско загревање Служи за активирање и деактивирање функције .
12	-	Командна трака Служи за подешавање степена топлоте.

#### 4.3 Дисплеји степена топлоте

Дисплеј	Опис
	Зона за кување је деактивирана.
	Зона за кување је активна.
	Паузирај ради.
	Аутоматско загревање ради.
	Постоји кварт.
	OptiHeat Control (тростепени индикатор преостале топлоте): наставак кувања / одржавање топлоте / преостала топлота.
	Контролна брава / Уређај за безбедност деце раде.
	Аутоматско искључивање ради.

### 5. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

#### 5.1 Активирање и деактивирање

Додирните ① у трајању од 1 секунде да бисте активирали или деактивирали плочу за кување.

#### 5.2 Аутоматско искључивање

Ова функција аутоматски искључује плочу у следећим случајевима:

- Све зоне за кување су деактивиране.

- Нисте подесили степен топлоте након што сте активирали плочу за кување.
- Просули сте или ставили нешто на командну таблу и оставили га дуже од 10 секунди (плех, крпу, итд.). Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира. Уклоните предмет или очистите командну таблу.
- Ако после одређеног времена не искључите неку од зона за кување или ако не промените подешен степен топлоте. Након извесног времена се укључује и плоча за кување се деактивира.

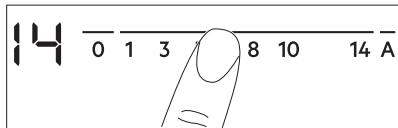
**Однос између степена топлоте и времена након ког се плоча за кување деактивира:**

Подешавање степен-на топлоте	Плоча за кување се деактивира након
<input checked="" type="checkbox"/> 1 - 3	6 сати
4 - 7	5 сати
8 - 9	4 сата
10 - 14	1,5 сати

### 5.3 Подешавање топлоте

Служи за подешавање или промену степена топлоте:

Додирните командну траку на исправном степену топлоте или померите прст дуж контролне траке све док не достигнете исправан степен топлоте.



### 5.4 OptiHeat Control (тростепени индикатор преостале топлоте)

#### УПОЗОРЕНЬЕ!

/  /  Док год је индикатор укључен, постоји ризик од опекотина због присуства преостале топлоте.

Индикатори су укључени када је зона за кување врела. Они приказују ниво преостале топлоте зона за кување које тренутно користите:

- настави кување,
- одржавање топлоте,
- преостала топлота.

Индикатор се може такође укључити:

- за околне зоне за кување чак и ако их не користите,
- кад се врело посуђе стави на хладну зону за кување,

- кад се плоча за кување искључи, али је зона за кување и даље врела.

Индикатор се гаси кад се зона за кување охлади.

### 5.5 Активирање и деактивирање спољашњих грејних кругова

Површину за кување можете ручно да приладгите димензијама посуђа.

Подесите степен топлоте за зону за кување. Одаберите симбол предвиђен за зону за кување:  .

**Да бисте активирали спољашњи грејни круг:** додирните симбол. Појављује се индикатор.

**Да бисте активирали други круг:** поново додирните  . Појављује се накнадни индикатор.

**Да бисте деактивирали спољашњи грејни круг:** додирујте симбол док индикатор не нестане.



Када активирате зону за кување, али не активирате спољашњи грејни круг, светлост која излази из зоне може да покрије спољашњи грејни круг. То не значи да је спољашњи грејни круг активиран. Да бисте видели да ли је круг активиран, проверите индикатор.

### 5.6 Аутоматско загревање

Користите функцију да бисте добили жељени степен топлоте у краћем времену. Када је функција укључена, зона за кување у почетку ради на највишем степену топлоте, а затим наставља да ради на жељеном степену топлоте.



**Да бисте активирали функцију за зону за кување:** додирните  (укључује се .

**Да бисте деактивирали функцију:**  
промените степен топлоте.

## 5.7 Таймер

- Таймер за одбројавање времена**  
Овом функцијом можете да подесите дужину трајања једне сесије кувања

Најпре подесите степен топлоте за зону за кување, а затим подесите функцију.

**Да бисте подесили зону за кување.**

додирните више пута док се не појави индикатор зона за кување.

**Да бисте активирали функцију:**

додирните тајмера да бисте подесили време (00 - 99 минута). Када индикатор зоне за кување почне да трепери, почиње одбројавање времена.

**Да бисте видели преостало време:**

додирните да бисте подесили зону за кување. Индикатор зоне за кување почиње да трепери. Дисплеј показује преостало време.

**Да бисте променили време:** додирните да бисте подесили зону за кување.

Додирните или .

**Да бисте деактивирали функцију:**

додирните да бисте подесили зону за кување а затим додирните . Преостало време одбројава се уназад до **00**. Индикатор зоне за кување не стаје.



Кад се одбројавање заврши, оглашава се звучни сигнал и **00** трепери. Зона за кување се деактивира.

**Да бисте зауставили звучни сигнал:**

додирните .

### • CountUp Timer

Употребите ову функцију за вршење надзора дужине употребе зоне кувања.

**Да бисте подесили зону за кување.**

додирните више пута док се не појави индикатор зона за кување.

**Да бисте активирали функцију:**

додирните тајмера. се појављује. Када индикатор зоне за кување почне да трепери, почиње одбројавање времена. На дисплеју се наизменично приказује и одбројано време (у минутима).

**Да бисте видели колико дуго зона за**

**кување ради:** додирните да бисте подесили зону за кување. Индикатор зоне за кување почиње да трепери. Дисплеј показује колико дуго зона ради.

**Да бисте деактивирали функцију:**

додирните а затим додирните или . Индикатор зоне за кување не стаје.

### • Таймер

Можете да користите ову функцију када је плоча за кување активирана и зоне за кување не раде. Дисплеј степена топлоте показује .

**Да бисте активирали функцију:**

додирните и затим додирните или тајмера да бисте подесили време. Кад време истекне, оглашава се звучни сигнал и **00** трепери.

**Да бисте зауставили звучни сигнал:**

додирните .



Ова функција не утиче на рад зона за кување.

## 5.8 Паузирај

Функција пребације све зоне за кување које су укључене на најнижу вредност температуре.

Када је функција у току, сви остали симболи на командним таблама су закључани.

Ова функција не зауставља функцију тајмера.

### 1. Да бисте активирали функцију:

притисните дугме .

се пали. Степен топлоте је спуштен на 1.

## 2. Да бисте деактивирали функцију:

притисните дугме ||.

Укључује се претходно подешавање топлоте.

## 5.9 Контролна брава

Можете да закључате командну таблу док зоне за кување раде. То спречава случајну промену подешеног степена топлоте.

**Прво подесите степен топлоте.**

**Да бисте активирали**

**функцију:** Додирните . се пали на 4 секунде. Тајмер остаје укључен.

**Да бисте деактивирали**

**функцију:** Додирните . Претходно подешени степен топлоте се укључује.



Када деактивиране плоче за кување, такође деактивиране и ову функцију.

## 5.10 Уређај за безбедност деце

Ова функција спречава случајно коришћење плоче за кување.

**Да бисте активирали функцију:**

активирајте плочу за кување помоћу ①. Не подешавајте ниједан степен топлоте.

Додирните на 4 секунде. се појављује. Деактивирајте плочу за кување помоћу ①.

**Да бисте деактивирали функцију:**

активирајте плочу за кување помоћу ①.

Не подешавајте ниједан степен топлоте.

Додирните на 4 секунде. се појављује. Деактивирајте плочу за кување помоћу ①.

**Да бисте деактивирали функцију само за један пут:** активирајте плочу за кување са ①. се појављује. Додирните на 4 секунде. **У року од 10 секунди подесите топлоту.** Можете да користите плочу за кување. Када деактивиране плоче за кување са ① функција поново ради.

## 5.11 OffSound Control

**(Деактивирање и активирање звучних сигнала)**

Деактивирајте плочу за кување. Додирните ① на 3 секунде. Дисплеј се појављује и нестаје. Додирните на 3 секунде.

Появљује се или . Додирните + на тајмеру да бисте избрали једно од следећег:

- звуци су искључени
- звуци су укључени

Да бисте потврдили избор сачекајте док се плоча за кување не деактивира аутоматски.

Када је функција постављена на можете чути звук једино када:

- додирнете ①
- Тајмер се спушта
- Тајмер за одбројавање времена се спушта
- ставите нешто на командну таблу.

# 6. КОРИСНИ САВЕТИ



## УПОЗОРЕНЬЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

## 6.1 Посуђе

- Дно посуђа за кување мора да буде дебело и што је могуће равније.
- Осигурајте да су доње површине посуда чисте и суве пре него што их ставите на површину плоче.

- Да бисте спречили настанак огработина, не превлачите и не трљајте шерпу преко керамичког стакла.



Посуђе од емајлираног челика са дном од алуминијума или бакра може да изазове промену боје на стаклокерамичкој површини.

## 6.2 Öko Timer (Еко тајмер)

Да бисте уштедели енергију, грејач зоне за кување деактивира се пре него што се огласи тајмер одбрђавања. Разлика у времену рада зависи од нивоа подешавања степена топлоте и дужине трајања процеса кувања.

## 6.3 Примери примена у кувању



Подаци у табели су само смернице.

Подешавање степена то- плоте	Користити за:	Време (мин)	Савети
- 1	Догревање скуване хране.	по потреби	Ставите поклопац на посуду.
1 - 3	Сос холандез, топљени: маслац, чоколаду, желатин.	5 - 25	Повремено промешајте.
2 - 3	Учврстили: ваздушасте омлете, кувана јаја.	10 - 40	Кувајте са стављеним поклопцем.
3 - 5	Крчкање јела са пиринчем и млеком, подгревање готових јела.	25 - 50	Додати најмање два пута више течности од количине пиринача, а јела са млеком промешати на пала времена кувања.
5 - 7	Динстање поврћа, рибе и меса.	20 - 45	Додајте неколико кашичица воде. Проверите количину воде током процеса.
7 - 9	Кромпир и друго поврће кувано на пари.	20 - 60	Дно шерпе прекријте са 1-2 см воде. Проверите ниво воде током процеса. Држите поклопац на лонцу.
7 - 9	Кување већих количина хране, јела и супа.	60 - 150	До 3 л течности и састојака.
9 - 12	Тихо пржење: одрезак, телешчи „кордон бле“, котлети, фаширане шницле, кобасице, цигерица, запршка, јаја, палачинке, крофне.	по потреби	Окрените по потреби.
12 - 13	Јако пржење, рендани кромпир, печења, шницле.	5 - 15	Окрените по потреби.
14	Кување воде, кување теста, запецање меса (гулаш, говеђи рибљи), помфрт.		

## 7. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



### УПОЗОРЕНЬЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

## 7.1 Опште информације

- Очистите плочу за кување након сваке употребе.

- Увек користите посуђе за кување са чистом доњом површином.
- Огреботине или тамне флексе на површини немају никакво дејство на рад плоче за кување.
- Користите специјално средство за чишћење погодно за површину плоче за кување.
- Користите специјални стругач за стакло.

## 7.2 Чишћење плоче за кување

- Одмах уклоните:** топљену пластику, пластичну фолију, со, шећер и храну са шећером, јер у супротном прљавштина може проузроковати оштећење плоче за кување. Водите рачуна како бисте избегли опекотине. Користите посебан стругач на стаклену површину под оштрим углом и померајте оштрицу по површини.
- Уклоните када се плоча за кување довољно охлади:** светле кругове од

каменца и воде, трагове масноће, промену боје у виду светлуцања метала. Очистите плочу за кување влажном крпом и неабразивним детерцентом. Након чишћења, обришите плочу за кување меком крпом.

- Уклоните промену боје у виду светлуцања метала:** користите раствор воде са сирћетом и очистите површину стакла крпом.

## 8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 8.1 Шта учинити ако...

Проблем	Могући узрок	Решење
Не можете да укључите плочу за кување нити да је користите.	Плоча за кување није прикључена на електрично напајање или није правилно прикључена.	Проверите да ли је плоча за кување правилно прикључена на електрично напајање.
	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок квара. Уколико осигурач непrekидно прегорева, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.
	Нисте подесили степен топлоте у року од 10 секунди.	Поново укључите плочу за кување и подесите степен топлоте за мање од 10 секунди.
	Истовремено сте додирнули 2 или више сензорских поља.	Додирните само једно сензорско поље.
	Паузирај ради.	Погледајте одељак „Пауза”.
	На командној табли постоје мрље од воде или масти.	Очистите командну таблу.
Можете чути константни звучни сигнал.	Прикључивање струје није правилно.	Искључите плочу за кување са електричног напајања. Затражите од квалификованог електричара да провери инсталацију.
Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира.	Ставили сте нешто преко једног или више сензорских поља.	Уклоните предмет са сензорских поља.
Оглашава се звучни сигнал ка-да је плоча за кување ис-кључена.		

Проблем	Могући узрок	Решење
Плоча за кување се деактивира.	Ставили сте нешто на сензорско поље  .	Уклоните предмет са сензорског поља.
Индикатор преостале топлоте се не укључује.	Зона за кување није загрејана јер је коришћена само у кратком периоду или је сензор оштећен.	Уколико је зона радила доволно дugo да буде загрејана, обратите се овлашћеном сервисном центру.
Аутоматско загревање не ради.	Подешен је највиши степен топлоте.	Највиши степен топлоте је исте јачине као и функција.
	Зона је врела.	Оставите зону да се доволно охлади.
 Постоји тамна површина на више зона.	Нормално је да постоји тамна површина на више зона.	
Командна табла постаје врња на додир.	Посуђе за кување је превелико или сте га ставили преблизу командној табли.	Уколико је могуће, ставите велико посуђе за кување на задње зоне.
Не чује се звук када додирнете сензорска поља на командној табли.	Звуци су деактивирани.	Активирајте звучне сигнале. Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.
 се пали.	Уређај за безбедност деце или Контролна брава ради.	Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.
Пали се  <h2>8.2 Ако не можете да пронађете решење...</h2>		

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру. Наведите податке са плочице са техничким карактеристикама. Такође, наведите троцифрену ознаку стаклокерамичке плоче (налази се на

њеном углу) и поруку о грешци која се појавила. Уверите се да плочу за кување користите правилно. У супротном, сервисирање које обави сервисер или заступник неће бити бесплатно ни у гарантном року. Информације о гарантном року и списак овлашћених сервиса налазе се у гарантном листу.

## 9. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

### 9.1 Плочица са техничким карактеристикама

Модел HK654070FB

Тип 60 HAD 56 AO

Серијски бр. ....

AEG

PNC 949 492 641 00

220 - 240 V/400 V 2 N, 50 – 60 Hz

Произведено у: Румунији

7.1 kW



### 9.2 Спецификација зона за кување

Зона за кување	Номинална снага (подешавање максималне топлоте) [W]	Пречник зоне за кување [mm]
Предња лева	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Задња лева	1200	145
Предња десна	1200	145
Задња десна	1500 / 2400	170 / 265

За оптималне резултате кувања користите посуђе за кување које није веће од пречника зоне за кување.

## 10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 10.1 Информације о производу

Идентификација модела	HK654070FB		
Врста плоче за кување	Уградна плоча за кување		
Број зона за кување	4		
Технологија загревања	Грејач са зрачењем		
Пречник кружних зона за кување (Ø)	Предња лева	21.0 cm	
	Задња лева	14.5 cm	
	Предња десна	14.5 cm	
Дужина (Д) и ширина (Ш) зоне за кување која није кружна	Задња десна	Д 26.5 cm Ш 17.0 cm	
Потрошња енергије по зони за кување (EC electric cooking)	Предња лева Задња лева Предња десна Задња десна	194.9 Wh/kg 188.0 Wh/kg 188.0 Wh/kg 191.6 Wh/kg	
Потрошња енергије плоче за кување (EC electric hob)		190.6 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – део 2: Грејне плоче – Методе за мерење перформанси.

## 10.2 Уштеда електричне енергије

Електричну енергију можете да уштедите током свакодневног кувања ако пратите доле наведене савете.

- Када загревате воду, користите само онолико воде колико вам треба.
- По могућности на посуде увек ставите поклопце.

- Пре него што активирате зону за кување, ставите посуду на њу.
- Дно посуђа треба да има исти пречник као зона за кување.
- Мање посуде стављајте на мање зоне за кување.
- Посуду ставите тачно на средину зоне за кување.
- За догревање или отапање хране користите преосталу топлоту.

## 11. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних

уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

## NA DOSIAHNUTIE PERFEKTNÝCH VÝSLEDKOV

Dakujeme, že ste si vybrali tento výrobok značky AEG. Vytvorili sme ho, aby vám poskytol bezchybný výkon na mnoho rokov, pričom sme použili inovačné technológie, ktoré pomáhajú zjednodušovať život – funkcie, ktoré nenájdete u bežných spotrebičov. Venujte, prosím, niekoľko minút tomuto návodu a dôkladne si ho prečítajte, aby ste svoj spotrebič mohli využívať čo najlepšie.

**Navštívte našu stránku, kde nájdete:**



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

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



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

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



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebny materiál a originálne náhradné diely:

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

## STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

Všeobecné informácie a tipy

Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	271
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	274
3. INŠTALÁCIA.....	276
4. POPIS VÝROBKU.....	277
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	279
6. TIPY A RADY.....	282
7. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	283
8. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV.....	283
9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	285
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	285
11. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	286

## 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené

nesprávnu montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnúť.

## **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 zahriat. 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 interieri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hostovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v domovoch polnohospodárskych 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 zahriat'. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- **UPOZORNENIE:** Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- 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 dozorom. 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 klášť 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 siet'ového 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

líšty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných líšť 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 ľahký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vydutiu spôsobenému vlhkostou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkostou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodneniu 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 zohriat. Zabezpečte inštaláciu oddelovacieho panelu z preglejky, kuchynského skeletového materiálu alebo iných nehorlavých 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!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia musí vykonáť 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 napäťím zdroja napájania.
- Skontrolujte, či je spotrebič správne nainštalovaný. Uvoľnený a nesprávny elektrický sietový kábel alebo zástrčka (ak sa používa) môže spôsobiť zohriatie vývodného kabla.
- Použite vhodný elektrický sietový kábel.
- Nedovoľte, aby sa sietový kábel zamotal.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.
- Použite svorku na odlahčenie ľahu na kabli.
- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do zásuvky, dbajte na to, aby sa sietový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho spotrebiča alebo horúceho kuchynského riadu.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predĺžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak je k dispozícii) alebo sietový kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený prírodný elektrický kábel, kontaktujte nás autorizovaný servis alebo elektrikára.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napäťom a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sietovú zástrčku pripojte do sietovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sietovej zástrčke.

- Ak je siet'ová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej siet'ovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte tāhaním za napájací kábel. Vždy tāhajte za siet'ovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická siet' v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých pôloch. 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 mokrými 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. Zabránite tým zásahu elektrickým prúdom.
- Keď vkladáte pokrm do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.

### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuhy a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výparы. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce

- predmety v dostatočnej vzdialenosťi od tukov a olejov.
- Výparы, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý obsahuje zbytky 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 ovládaci panel.
- Na sklenený povrch varného panela nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvriet.
- Dávajte pozor, aby predmety alebo kuchynský riad nespadli na spotrebič. Povrch môže byť poškodený.
- Nezapínajte varné zóny s prázdnym 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 saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, 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 ukazovateľ prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

## 2.6 Likvidácia

### **⚠ VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenia.

- Informácie o spôsobe likvidácie spotrebiča získate na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrezte blízko pri spotrebici a zlikvidujte ho.

## 3. INŠTALÁCIA

### **⚠ VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

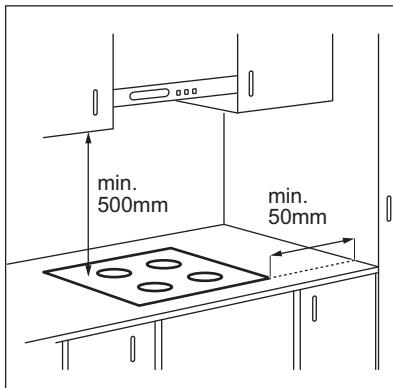
### 3.1 Pred inštaláciou

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 .....

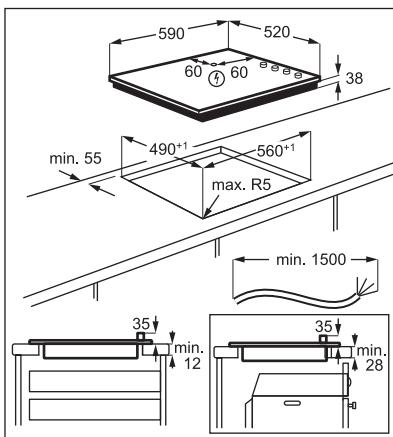
### 3.2 Zabudovateľné varné panely

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



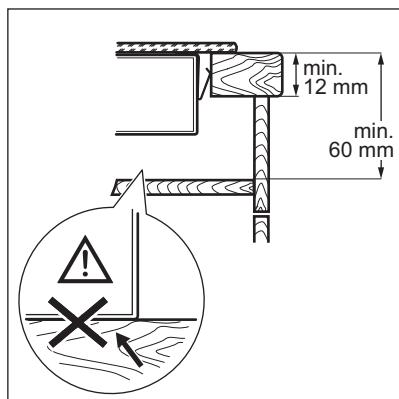
### 3.3 Pripájací kábel

- 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 pára si pozrite pokyny na inštaláciu odsávača pára pre minimálnu vzdialenosť medzi spotrebičmi.



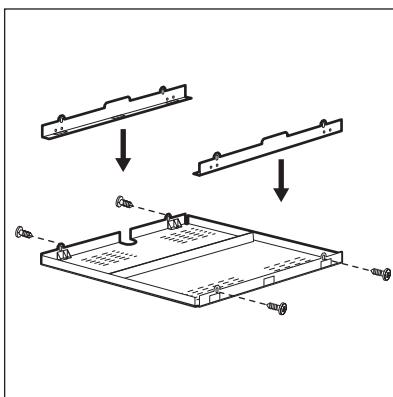
Návod s videom „Ako nainštalovať sálavý varný panel AEG – inštalácia pracovnej dosky“ nájdete zadaním celého názvu uvedeného na obrázku nižšie.

**YouTube** [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



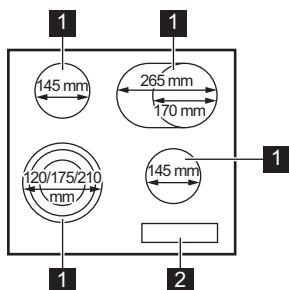
Ak používate ochrannú skrinku (doplnkové príslušenstvo), ochranné dno priamo pod varným panelom nie je potrebné. V niektorých krajinách nemusí byť ochranná skrinka k dispozícii. Obráťte sa na servisné stredisko.



Ochrannú skrinku nemožno použiť pri inštalácii varného panela nad rúru.

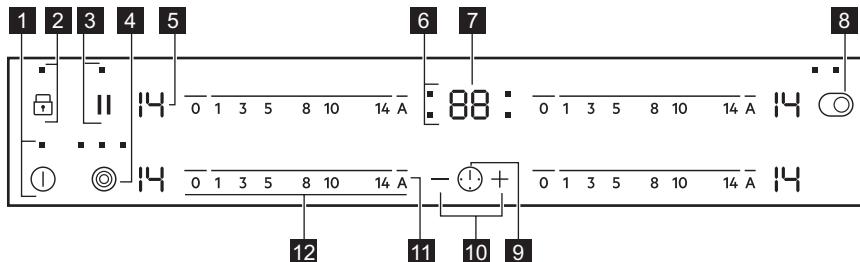
## 4. POPIS VÝROBKU

### 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 oznamia, ktoré funkcie sú zapnuté.

Senzorové tlačidlo	Funkcia	Poznámka
<b>1</b> (1)	Zap./Vyp.	Zapínanie a vypínanie varného panela.
<b>2</b> (2)	Blokovanie/ Detská poistka	Zablokovanie a odablokovanie ovládacieho panela.
<b>3</b>	Prestávka	Zapnutie a vypnutie funkcie
<b>4</b> (4)	-	Zapínanie a vypínanie vonkajšieho okruhu.
<b>5</b> -	Dispely varného stupňa	Zobrazenie varného stupňa.
<b>6</b> -	Ukazovatele varmých zón pre časomer	Ukazujú, pre ktorú zónu nastavujete čas.
<b>7</b> -	Dispely časomerenia	Zobrazenie času v minútach.
<b>8</b> (8)	-	Zapínanie a vypínanie vonkajšieho okruhu.
<b>9</b> (9)	-	Volba varnej zóny.
<b>10</b> +,-	-	Predĺženie alebo skrátenie času.
<b>11</b> A	Automatické zohrievanie.	Zapnutie a vypnutie funkcie
<b>12</b> -	Ovládací pásič	Nastavenie varného stupňa.

## 4.3 Zobrazenie varného stupňa

Dispely	Popis
(0)	Varná zóna je vypnutá.
(1) - (14)	Varná zóna je zapnutá.
(u)	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 ① 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 ovládací panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru atď.). Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Odstráňte príslušný predmet alebo vyčistite ovládací panel.
- ak nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po určitej dobe sa zobrazí symbol a varný panel sa vypne.

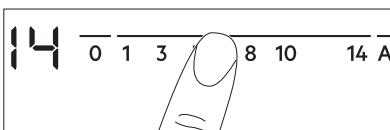
**Varné stupne a časy, po ktorých sa varný panel vypne:**

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

### 5.3 Varný stupeň

Nastavanie 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 prispôsobiť rozmerom kuchynského riadu.

Nastavte varný stupeň pre varnú zónu.

Vyberte symbol určený pre varnú zónu:  .

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

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

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



Ked' 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 zistíť, či je okruh zapnutý, skontrolujte ukazovateľ.

## 5.6 Automatické zohrievanie.

Funkciu použite na rýchlejšie dosiahnutie požadovaného varného stupňa. Ked' 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 konkrétné varenie.

Najprv nastavte varný stupeň varnej zóny a potom nastavte funkciu.

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

**Zapnutie funkcie:** dotknite sa  časovača a nastavte čas (00-99 minút). Ked' ukazovateľ varnej zóny začne blikáť, odpočítava sa nastavený čas.

**Kontrola zostávajúceho času:** dotknite sa , aby ste nastavali varnú zónu. Ukazovateľ varnej zóny začne blikáť. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

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

**Vypnutie funkcie:** dotknite sa , aby ste nastavali varnú zónu a potom sa dotknite . Zostávajúci čas sa odrátava smerom nadol až po **00**. Ukazovateľ varnej zóny zhasne.



Ked' odpočítavanie skončí, zaznie zvukový signál a začne blikáť **00**. Varná zóna sa vypne.

**Vypnutie zvuku:** dotknite sa .

### • CountUp Timer

Túto funkciu môžete použiť na monitorovanie dĺžky prevádzky varnej zóny.

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

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

## Ak chcete vidieť čas prevádzky varnej zóny:

**zóny:** dotknite sa , aby ste nastavali 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 ovládaciach paneloch.

Funkcia nezastaví funkcie časovača.

### 1. Zapnutie funkcie: stlačte tlačidlo .

Rozsvieti sa . Varný stupeň sa zniží 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 neúmyselnéj 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 znova 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 ovládaci panel.

## 6. TIPY A RADY



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Kuchynský riad

- Dno kuchynského riadku musí byť čo najhrubšie a najplochšie.
- Pred položením panvíc na povrch varného panela sa uistite, že sú ich dná čisté a suché.
- Aby ste predišli škrabancom, neposúvajte ani neodierajte hrniec po keramickom skle.



Kuchynský riad zo smaltovanej ocele s hliníkovým alebo medeným dnom môže spôsobiť zmenu sfarbenia na sklokeramickom povrchu.

### 6.2 Čítačka času (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 Príklady použitia pri príprave jedál



Údaje v tabuľke sú len referenčné.

Varný stupeň	Použite na:	Čas (min)	Rady
(u) - 1	Hotové jedlo uchovávajte teplé.	podľa potreby	Na kuchynský riad položte pokrievku.
1 - 3	Holandská omáčka, topenie: 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 lyží vody. Počas prípravy kontrolujte množstvo vody.
7 - 9	Dusenie zemiakov a inej zeleniny.	20 - 60	Zakryte dno hrnca 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.
9 - 12	Jemné smaženie: rezne, telacie cordon bleu, kotlety, rizzoly, klobásy, pečeň, zásmažka, vajcia, palacinky, šísky.	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 škvurny na povrchu neovplyvňujú to, ako varný panel funguje.
- Používajte špeciálny čistič určený na povrch varného panela.
- Použite špeciálnu škrabku na sklo.

### 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. Priložte špeciálnu škrabku na varný panel na sklenený povrch pod ostrým uhlom a posúvajte čepeľ po povrchu.

- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** škvurny od vodného kameňa a vody, tukové škvurny, lesklé kovové sfarbenie. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.
- **Odstráňte lesklé kovové sfarbenie:** použite roztok vody s octom a vyčistite sklenený povrch handričkou.

## 8. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 8.1 Čo robiť, ak...

Problém	Možná príčina	Náprava
Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.	Varný panel nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania.
	Je vypálená poistka.	Uistite sa, že poruchu spôsobila poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
	Nastavenie ohrevu ste nenastavili na 10 sekúnd.	Varný panel znova zapnite a do 10 sekúnd nastavte stupeň ohrevu.
	Súčasne ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových polí.	Dotýkajte sa iba jedného senzorového pola.
	Prestávka je zapnutá.	Pozrite si časť „Prestávka“.
	Na ovládacom paneli sú voda alebo tukové škvurny.	Vyčistite ovládací panel.
Znie neprerušované pípanie.	Elektrické pripojenie je nesprávne.	Odpojte varný panel od elektrickej sieťe. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.

Problém	Možná príčina	Náprava
Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Zaznie zvukový signál, keď je varný panel vypnuty.	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. nefunguje.	Je nastavený najvyšší ohrev.	Najvyšší ohrev má rovnaký výkon ako funkcia.
 Na viacnásobnej zóne je tmavá oblasť.	Zóna je horúca.	Nechajte zónu dostatočne vychladnúť.
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.	Detská poistka alebo funkcia Blokovanie je zapnutá.	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.
 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. Uvedťte údaje z typového štítku. Uvedťte aj trojmestny kód sklokeramiky (je v rohu skleneného povrchu) a zobrazované chybové hlášenie.

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 strediskach sú uvedené v záručnej brožúre.

## 9. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 9.1 Typový štítok

Model HK654070FB  
Typ 60 HAD 56 AO

Sér. č. ....  
AEG

Č. výrobku (PNC) 949 492 641 00

220 - 240 V/400 V 2N, 50 - 60 Hz

Vyrobené v: Rumunsko

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	HK654070FB	
Typ varného panelu	Vstavaný varný panel	
Počet varných zón	4	
Technológia ohrevu	Sálavé ohrevné teleso	
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Ľavý predný Ľavý zadný Pravý predný	21.0 cm 14.5 cm 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 Ľavý zadný Pravý predný Pravý zadný	194.9 Wh/kg 188.0 Wh/kg 188.0 Wh/kg 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 každodenom 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 hoďte 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.

## ZA POPOLNE REZULTATE

Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali ta izdelek AEG. Ustvarili smo ga, da bi vam zagotovili dolgoletno brezhibno delovanje z inovativnimi tehnologijami, ki pomagajo poenostaviti življenje – s funkcijami, ki jih ne morete najti pri običajnih napravah. Prosimo, vzemite si nekaj minut za branje, da ga kar najbolje izkoristite.

**Obiščite naše spletno mesto za**



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:

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



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

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



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:

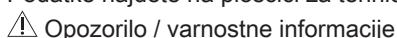
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## SKRB ZA STRANKE IN SERVIS

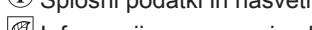
Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: Model, številka izdelka, serijska številka.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.



Opozorilo / varnostne informacije



Splošni podatki in nasveti



Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	287
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	290
3. NAMESTITEV.....	292
4. OPIS IZDELKA.....	293
5. VSAKODNEVNA UPORABA.....	295
6. NAMIGI IN NASVETI.....	297
7. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	298
8. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	299
9. TEHNIČNI PODATKI.....	300
10. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	301
11. SKRB ZA OKOLJE.....	302

## 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 dobine 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 ustrezeno zavrzite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljenčkov.
- 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.
- 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: Kuhanje mora biti nadzorovano. Kratkotrajno kuhanje mora biti stalno nadzorovano.
- OPOZORILO: Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranujte 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 pooblaščeni servisni center.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora v izogib nevarnostim zamenjati proizvajalec, zastopnik njegovega pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba.
- OPOZORILO: Uporabljajte samo varovala kuhalne plošče, ki jih je zasnoval proizvajalec kuhalne naprave ali ki jih proizvajalec naprave navede kot primerne v navodilih za uporabo, ali varovala kuhalne plošče, priložena napravi. Zaradi uporabe neprimernih varoval lahko pride do nezgode.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Montaža

#### OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

#### OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb ali poškodb naprave.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, 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 vлагo.
- 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 razmak 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 nevnetljiv material, da preprečite dostop do spodnjega dela.
- Ločevalna plošča mora povsem pokrivati področje pod kuhalno ploščo.

### 2.2 Električne povezave

#### OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora izvesti usposobljen električar
- Napravo morate ozemljeni, .

- Pred katerimkoli posegom se prepričajte, da naprava ni priključena na električno omrežje.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Naprava mora biti nameščena pravilno. Zaradi slabo pritrjenega in napačnega priključnega kabla ali vtiča (če je na voljo) se lahko pregreje priključek.
- Uporabite pravi električni priključni kabel.
- Priključni kabel se ne sme zaplesti.
- Prepričajte se, da je nameščena zaščita pred električnim udarom.
- Na kablu 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 pooblaščeni 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: odklopnice, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.

## 2.3 Uporaba

### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklina in električnega udara.

- Ne spremajte 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 pokrovka kozic na kuhalnišča. 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.

### OPOZORILO!

Obstaja nevarnost požara in eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlape. Plamenov ali segretih predmetov ne približujte maščobam in olju, kadarku hukate z njimi.
- Hlapi, ki jih sprošča zelo vroče olje, lahko povzročijo spontani vžig.
- Rabljeno olje, ki lahko vsebuje ostanke hrane, lahko povzroči požar pri nižji temperaturi kot olje, ki se uporablja prvič.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.

### OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Vroče posode ne 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 vklapljamte kuhalnišč, 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 poškodovan 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 vodnega pršca in pare.
- Napravo očistite 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 pooblaščeni servisni center. Uporabite samo originalne rezervne dele.
- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu

## 2.6 Odlaganje

### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

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

### 3. NAMESTITEV

#### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

#### 3.1 Pred namestitvijo

Preden namestite kuhalno ploščo, si zapišite podatke s ploščice za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na dnu kuhalne plošče.

Serijska številka .....

#### 3.2 Vgradne kuhalne plošče

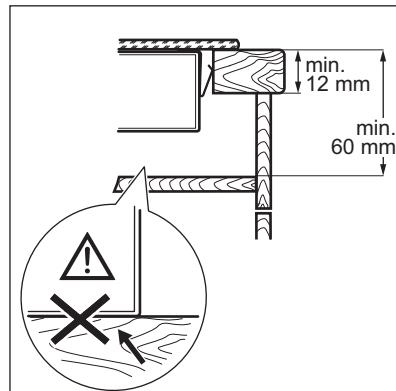
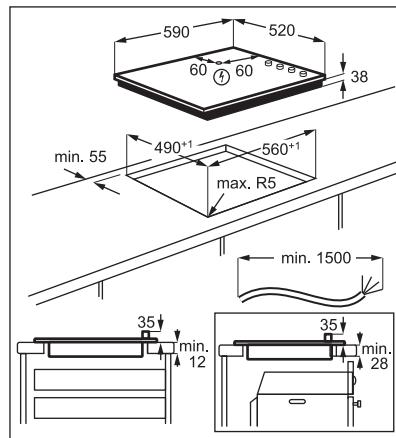
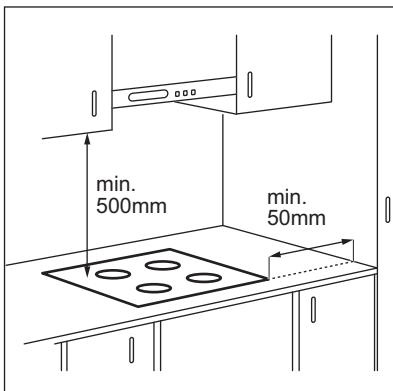
Vgradne kuhalne plošče se lahko uporabljajo samo po vgradnji v ustrezone vgradne enote in delovne površine, ki ustrezajo standardom.

#### 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 pooblaščeni 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 kuhalno ploščo AEG – namestitev delovne površine“ poiščite tako, da vnesete polno ime, prikazano na spodnji sliki.

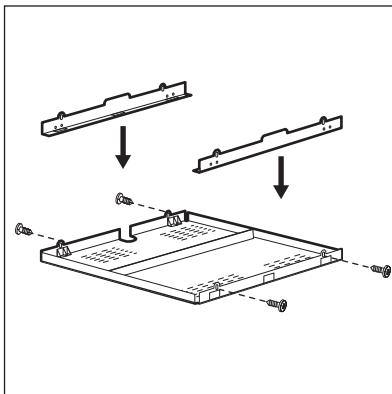


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Zaščitna omarica



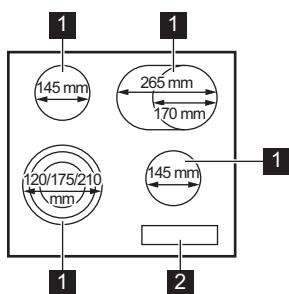
Če uporabljate zaščitno omarico (del dodatne opreme), zaščitno dno neposredno pod kuhalno ploščo ni potrebno. Zaščitna omarica v nekaterih državah morebiti ni na voljo. Obrnite se na servisno službo.



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

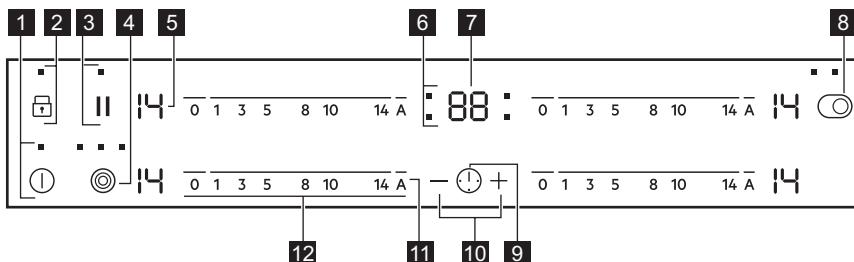
## 4. OPIS IZDELKA

### 4.1 Postavitev kuhalne površine



- 1 Kuhališče
- 2 Upravljalna plošča

### 4.2 Postavitev upravljalne plošče



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

Senzorsko polje	Funkcija	Opomba
1	(1)	Vklop/Izklop
		Za vklop in izklop kuhalne plošče.
2	🔒	Ključavnica/ Varovalo za otroke
		Za zaklepanje/odklepanje upravljalne plošče.
3		Premor
		Za vklop in izklop funkcije.
4	◎	-
		Za vklop in izklop zunanjega grelca.
5	-	Prikaz stopnje kuhanja
		Za prikaz stopnje kuhanja.
6	-	Indikatorji programske ure kuhalšč
		Prikaz, za katero kuhalšče ste nastavili čas.
7	-	Prikazovalnik programske ure
		Za prikaz časa v minutah.
8	○	-
		Za vklop in izklop zunanjega grelca.
9	⌚	-
		Za izbiro kuhalšča.
10	+,-	-
		Za podaljšanje ali skrajšanje časa.
11	A	Samodejno segrevanje
		Za vklop in izklop funkcije.
12	-	Upravljalna vrstica
		Za nastavitev stopnje kuhanja.

#### 4.3 Prikazovalniki stopnje kuhanja

Prikazovalnik	Opis
0	Kuhalšče je izklopljeno.
1 / 14	Kuhalšče deluje.
u	Deluje funkcija Premor.
A	Deluje funkcija Samodejno segrevanje.
E + številka	Prišlo je do okvare.
☰ / ☰ / ☱	OptiHeat Control (3-koračni indikator akumulirane toplote) : nadaljevanje kuhanja/ohranjanje toplotne/akumulirana toplota.
L	Deluje funkcija Ključavnica/ Varovalo za otroke.
-	Deluje funkcija Samodejni izklop.

## 5. VSAKODNEVNA UPORABA

### ⚠️ OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 5.1 Vklop in izklop

Za vklop ali izklop kuhalne plošče za eno sekundo pritisnite ①.

### 5.2 Samodejni izklop

Funkcija samodejno izklopi kuhalno ploščo, če:

- So vsa kuhalische 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 kuhalische oziroma ne spremenite stopnje kuhanja. Po določenem času se prikaže ② in kuhalna plošča se izklopi.

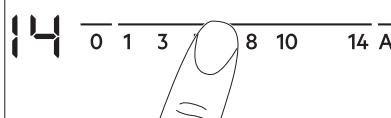
Razmerje med stopnjo kuhanja in časom, po katerem se kuhalna plošča izklopi:

Stopnja kuhanja	Kuhalna plošča se izklopi po
②, 1 - 3	6 urah
4 - 7	5 urah
8 - 9	4 urah
10 - 14	1,5 ure

### 5.3 Stopnja kuhanja

Za nastavitev 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)

### ⚠️ OPOZORILO!

③ / ④ / ⑤ Dokler indikator sveti, obstaja nevarnost opekljin zaradi akumulirane toplote.

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

- ③ - nadaljevanje kuhanja,
- ④ - ohranitev toplotne,
- ⑤ - akumulirana toplota.

Indikator lahko zasveti tudi:

- za sosednja kuhalische, četudi jih ne uporabljate,
- ko vročo posodo postavite na hladno kuhalische,
- ko je kuhalna plošča izklopljena, vendar je kuhalische še vedno vroče.

Indikator ugasne, ko se kuhalische ohladi.

### 5.5 Vklop in izklop zunanjih grelcev

Kuhalische lahko ročno prilagodite dimenzijam posode.

Nastavite stopnjo kuhanja za kuhalische.

Izberite simbol, ki je namenjen kuhaliscu: ⑥ / ⑦.

**Za vklop zunanjega grelca:** dotaknite se simbola. Prikaže se indikator.

**Za vklop drugega grelca:** ponovno se dotaknite ⑥. Prikaže se naslednji indikator.

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



Ko vklopite kuhalšče, a ne vklopite zunanjega grelca, lahko lučka, ki izhaja iz kuhalšča, 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, kuhalšče na začetku deluje na najvišji stopnji kuhanja, nato pa nadaljuje z želeno stopnjo kuhanja.



Za vklop funkcije mora biti kuhalšče hladno.

**Za vklop funkcije za kuhalšče:** dotaknite se **A** (zasveti ). Tako se dotaknite želene 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 nastavitev dolžine posameznega postopka kuhanja.

Najprej nastavite stopnjo kuhanja za kuhalšče, nato pa funkcijo.

**Za nastavitev kuhalšča:** pritiskajte , dokler se ne prikaže indikator kuhalšča.

**Za vklop funkcije:** dotaknite se programske ure za nastavitev časa (00 - 99 minut). Ko začne indikator kuhalšča utripati, se čas odšteva.

**Če želite videti preostali čas:** se dotaknite , da nastavite kuhalšče. Indikator kuhalšča začne utripati. Na prikazovalniku se prikaže preostali čas.

**Za spremembo časa:** se dotaknite , da nastavite kuhalšče. Dotaknite se ali .

**Za izklop funkcije:** se dotaknite , da

nastavite kuhalšče, nato se dotaknite . Preostali čas se odšteva do **00**. Indikator kuhalšča ugasne.



Ko se odštevanje konča, se oglaši zvočni signal in utripata **00**. Kuhalšče se izklopi.

**Če želite izklopiti zvok:** se dotaknite .

- CountUp Timer**

S to funkcijo lahko nadzorujete, kako dolgo deluje kuhalšče.

**Za nastavitev kuhalšča:** pritiskajte , dokler se ne prikaže indikator kuhalšča.

**Za vklop funkcije:** dotaknite se programske ure. Prikaže se . Ko začne utripati indikator kuhalšča, se čas prišteva. Prikazovalnik preklaplja med in štetim časom (minutami).

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

**Za izklop funkcije:** se dotaknite in nato ali . Indikator kuhalšča ugasne.

- Odštevalna ura**

To funkcijo lahko uporabite, ko je kuhalna plošča vklopljena in kuhalšča ne delujejo. Prikazovalnik stopnje kuhanja prikazuje .

**Za vklop funkcije:** se dotaknite in nato ali programske ure, da nastavite čas. Ko čas poteče, se oglaši zvočni signal in utripata **00**.

**Če želite izklopiti zvok:** se dotaknite .



Funkcija ne vpliva na delovanje kuhalšč.

## 5.8 Premor

Ta funkcija nastavi vsa vklopljena kuhalšča na najnižjo nastavitev segrevanja.

Ko funkcija deluje, so vsi drugi simboli na upravljalni plošči zaklenjeni.

Funkcija ne zaustavi funkcij programske ure:

**1. Za vklop funkcije:** pritisnite tipko .

se prižge. Stopnja kuhanja je znižana na 1.

**2. Za izklop funkcije:** pritisnite .

Kuhanja / hitrost ventilatorja.

## 5.9 Ključavnica

Upravljalno ploščo lahko zaklenete med delovanjem kuhalnišč. Zaklepanje preprečuje nehoteno spremicanje stopnje kuhanja.

**Najprej nastavite stopnjo kuhanja.**

**Za vklop funkcije:** dotaknite se . Za štiri sekunde zasveti . Programska ura ostane vklopljena.

**Za izklop funkcije:** dotaknite se . Vklopi se predhodna stopnja kuhanja.



Ko izklopite kuhalno ploščo, izklopite tudi to funkcijo.

## 5.10 Varovalo za otroke

Funkcija preprečuje nehoten vklop kuhalne plošče.

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

Zasveti . Kuhalno ploščo izklopite z dotikom polja .

# 6. NAMIGI IN NASVETI



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 6.1 Posoda

- Dno posode mora biti čim bolj deblo in ravno.
- Dno posode mora biti čisto in suho, preden jo postavite na kuhalno ploščo.

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

- Če želite preprečiti praske, ne drsajte ali drgnite s posodo po steklo-keramični plošči.



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 kuhalšča izklopi prej, kot se oglasi programska ura.

Razlika v času delovanja je odvisna od ravn stopnje kuhanja in trajanja kuhanja.

## 6.3 Primeri kuhanja



Podatki v razpredelnici so samo za primer.

Nastavitev se-grevanja	Uporabite za:	Čas (min.)	Namigi
<input type="checkbox"/> - 1	Kuhana živila ohranite topla.	po potrebi	Posodo pokrijte s pokrovom.
1 - 3	Holandska omaka, topljenje: maslo, čokolada, želatină.	5 - 25	Občasno premešajte.
2 - 3	Strjevanje: puhaste omlete, pečena jaj-ca.	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 zelenjavno, ribe in meso na pari.	20 - 45	Dodajte nekaj žlic vode. Med postopkom preverite količino vode.
7 - 9	Skuhajte krompir in drugo zelenjavno 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, zarebrnice, polpete, klobase, jetra, prežganje, jajca, palačinke, krofi.	po potrebi	Po potrebi obrnite.
12 - 13	Težko 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



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 7.1 Splošne informacije

- Po vsaki uporabi štedilnik očistite.
- Vedno uporabljajte posodo s čistim dnem.
- Praske ali temni madeži na površini ne vplivajo na delovanje plošče.
- Uporabite posebno čistilno sredstvo za površine kuhalnih plošč.
- Uporabite posebno strgalvo za steklo.

### 7.2 Čiščenje kuhalne plošče

- Takoj odstranite:** stopljeni plastiko, plastično folijo, sol, sladkor in živila s sladkorjem, sicer lahko umazanja poškoduje kuhalno ploščo. Pazite na opeklino. Posebno strgalvo postavite pod ostrim kotom na stekleno površino in z rezilom potegnjte po površini.
- Odstranite, ko je kuhalna plošča dovolj hladna:** obročki vodnega kamna, vodni obročki, maščobni madeži, bleščeče kovinskoobarvanje. Ploščo očistite z vlažno krpo in čistilnim sredstvom, ki ni

grobo. Po čiščenju ploščo osušite z mehko krpo.

- **Odstranite bleščeče kovinsko obarvanje:** uporabite raztopino vode s kisom in očistite stekleno površino s krpo.

## 8. ODPRAVLJANJE TEŽAV

### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 8.1 Kaj storite v primeru ...

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Kuhalna plošča ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je kuhalna plošča pravilno priključena na električno napajanje.
	Pregorela je varovalka.	Prepričajte se, če ni morda vzrok za okvaro varovalka. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na usposobljenega električarja.
	10 sekund niste nastavili stopnje segrevanja.	Kuhalno ploščo ponovno vklopite in v manj kot 10 sekundah nastavite segrevanje.
	Sočasno ste se dotaknili 2 ali več senzorskih polj.	Dotaknite se samo enega senzorskega polja.
	Premor deluje.	Oglejte si "Prekinitev".
	Na nadzorni plošči je voda ali mastni madeži.	Očistite nadzorno ploščo.
Slišite lahko neprekinjeno piskanje.	Električna povezava je nepravilna.	Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Obrnite se na usposobljenega električarja, da preveri namestitev.
Zaslisi se zvočni signal in kuhalna plošča se izključi. Zaslisi 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 vklopjeno 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 se ne vklopi.	Nastavljena je najvišja moč segrevanja.	Najvišja nastavitev 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 kuhalische, 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 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  znowa zasveti, kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Po 30 sekundah kuhalno ploščo ponovno priključite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščeni 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 trimestno 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 HK654070FB  
Vrsta 60 HAD 56 AO

Ser. št. ....  
AEG

Številka izdelka (PNC) 949 492 641 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Izdelano v: , Romuniji

7.1 kW



## 9.2 Specifikacije kuhališč

Kuhališče	Nazivna moč (Najvišja nastavitev 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	HK654070FB	
Vrsta kuhalne plošče	Vgrajena kuhalna plošča	
Število kuhališč	4	
Tehnologija segrevanja	Električni grelec	
Premer krožnih kuhališč (Ø)	Levo spredaj Levo zadaj Desno spredaj	21.0 cm 14.5 cm 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 Levo zadaj Desno spredaj Desno zadaj	194.9 Wh/kg 188.0 Wh/kg 188.0 Wh/kg 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

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

## ДЛЯ ВІДМІННИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

Дякуємо, що вибрали цей виріб AEG. Ми створили його для бездоганної роботи протягом багатьох років, за інноваційними технологіями, які допомагають робити життя простішим — такі властивості можна й не знайти у звичайних приладах. Приділіть декілька хвилин, щоби прочитати відомості, які допоможуть використовувати його максимально ефективно.

**Відвідайте наш веб-сайт, щоб:**



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

Попередження / Важлива інформація про безпеку

Загальна інформація та рекомендації

Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

## ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	303
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	306
3. ВСТАНОВЛЕННЯ.....	308
4. ОПИС ВИРОБУ.....	310
5. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	311
6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	315
7. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	316
8. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	316
9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	318
10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	319
11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	319

## 1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне

встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

## **1.1 Безпека дітей і вразливих осіб**

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечної користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися із цим приладом.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

## **1.2 Загальна безпека**

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню під час готовання. Вимкніть прилад і накройте полум'я, наприклад, протипожежним покривалом або кришкою.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад не повинен бути підключеним через зовнішній перемикач, наприклад таймер, або підключений до мережі, що регулярно вмикається та вимикається службовим пристроєм.
- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно стежити за процесом готовання. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готовання.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готовання.
- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не користуйтесь приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Якщо склокерамічна/скляна поверхня трісне, вимкніть прилад та від'єднайте його від мережі живлення. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Задля уникнення небезпеки в разі пошкодження електричного кабелю його заміну має здійснювати

виробник, представник авторизованого сервісного центру або інша кваліфікована особа.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може привести до нещасних випадків.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Встановлення



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте їх не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтесь інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Дотримуйтесь вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Захистіть зрізані сторони камери за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- У разі встановлення приладу над шухлядами переконайтесь у наявності достатнього простору для циркуляції

повітря між дном приладу та верхньою шухлядою.

- Дно приладу може нагріватися. Установіть під приладом розділювальну панель з фанери, матеріалу для виготовлення кухонних каркасів або інших незаймистих матеріалів, щоб унеможливити доступ до dna.
- Розділювальна панель повинна повністю покривати зону під варильною поверхнею.

### 2.2 Під'єднання до електромережі



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик зайнання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні з'єднання мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- прилад повинен бути заземлений.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтесь, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтесь в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електрор живлення від мережі.
- Переконайтесь, що прилад установлено правильно. Незакріплений або невідповідний кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть привести до нагрівання роз'ємів.
- Використовуйте відповідний кабель живлення.
- Не допускайте заплутування кабелю живлення.

- Переконайтесь, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Використовуйте на кабелі кабельний затискач.
- Під час підключення приладу до розетки переконайтесь, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду.
- Не використовуйте розгалужувачі, переходники й подовжувачі.
- Стежте за тим, щоби не пошкодити штепсельну вилку (якщо є) або кабель живлення. Для заміни пошкодженого кабелю треба звернутися до нашого авторизованого сервісного центру або до електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтесь, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

## 2.3 Користування

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.

- Перед першим використанням зніміть всю упаковку, маркування та захисну плівку (якщо застосовано).
- Переконайтесь в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте зону готування після кожного використання.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на конфорки. Вони можуть нагрітися.
- Не працуйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Якщо на поверхні приладу з'явилися тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це дозволить запобігти враженню електричним струмом.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та опіків

- При нагріванні жирів і олії можливе вивільнення легкозаймистих парів. Готовчи з використанням жирів та олії, тримайте їх остроні від відкритого вогню або гарячих предметів.
- У результаті вивільнення парів при нагріванні жирів та олії до дуже високої температури можливе їх самозаймання.
- Повторне використання олії, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за температури нижче тієї, при якій ця олія застосовувалася при першому приготуванні їжі.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування.
- Не кладіть кришку гарячої каструлі на скляну варильну поверхню.

- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні, щоб не допускати падіння предметів чи посуду на прилад. Поверхня може бути пошкоджена.
- Не вмикайте зони варіння, якщо посуд порожній або відсутній.
- Не кладіть алюмінієву фольгу на прилад.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може подряпати скло/склокераміку. Завжди піднімайте ці предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.

## 2.4 Догляд і очищення

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перед чищення вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Не застосовуйте водяні розпилювачі або пару для чищення.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.

## 2.5 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.

Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначенні для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначенні для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначенні для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

## 2.6 Утилізація

### **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує небезпека задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу звертайтеся до місцевих органів влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

## 3. ВСТАНОВЛЕННЯ

### **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 3.1 Перед встановленням

Перш ніж встановлювати варильну поверхню, запишіть наступну інформацію з таблиці з технічними даними. Ця таблиця розташована внизу варильної поверхні.

Серійний номер .....

## 3.2 Будовані варильні поверхні

Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після правильного вбудування у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

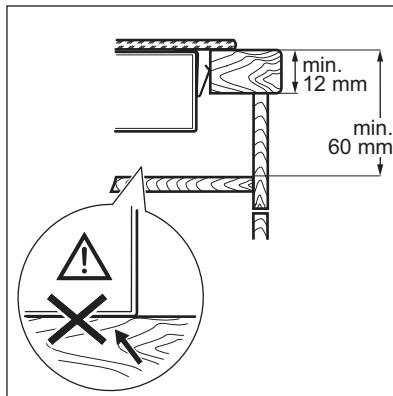
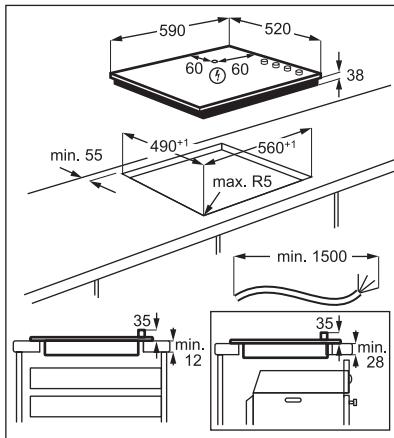
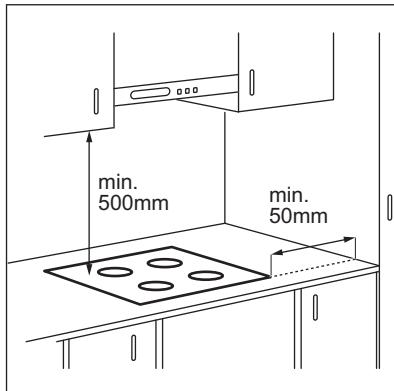
## 3.3 З'єднувальний кабель

- Варильну поверхню оснащено кабелем підключення 13 А.
- Щоби замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель типу: H05V2V2-F, яке витримує температуру 90 °Cабо вище. Зверніться до

авторизованого сервісного центру.  
З'єднувальний кабель має  
замінюватися лише кваліфікованим  
електриком.

### 3.4 Збирання

Якщо варильна поверхня встановлюється  
під витяжкою, див. інструкції з монтажу  
витяжки, щоб дізнатися мінімальну  
відстань між пристроями.



Знайдіть відео «Як встановити  
інфрачервону варильну поверхню AEG —  
Встановлення робочої поверхні», шляхом  
введення повної назви, зазначененої на  
малюнку нижче.

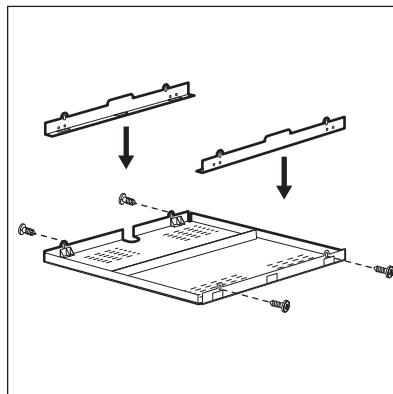


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Radiant Hob - Worktop installation



### 3.5 Захисний короб



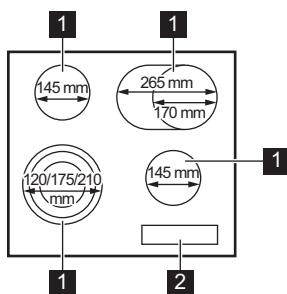
Якщо використовується захисний короб  
(додатковий аксесуар), захисна підкладка  
безпосередньо під варильною поверхнею  
не потрібна. Захисний короб може бути  
недоступний в деяких країнах. Зверніться  
до сервісного центру.



Не слід використовувати захисний короб при встановленні варильної поверхні над духовою шафою.

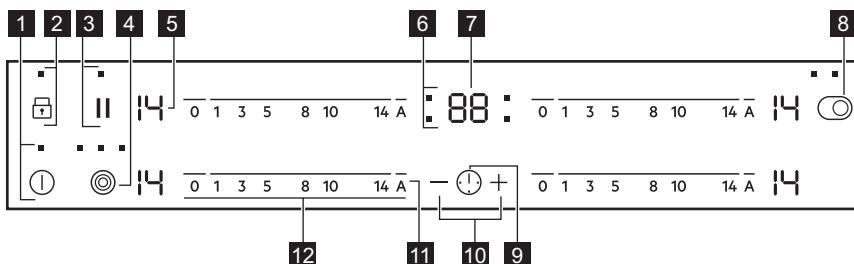
## 4. ОПИС ВИРОБУ

### 4.1 Оснащення варильної поверхні



- 1** Зона готування
- 2** Панель керування

### 4.2 Структура панелі керування



Керування приладом здійснюється за допомогою сенсорних кнопок. Символи на дисплеї, індикатори та звукові сигнали вказують на активовані функції.

Сенсорна кнопка	Функція	Коментар
<b>1</b> (1)	Увімк. / Вимк.	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.
<b>2</b> (2)	Блокування / Захист від до- ступу дітей	Блокування та розблокування панелі керування.
<b>3</b> (3)	Пауза	Увімкнення та вимкнення функції.
<b>4</b> (4)	-	Увімкнення й вимкнення зовнішнього кільця.

Сенсорна кнопка	Функція	Коментар
5	- Дисплей установленого ступеня нагрівання	Відображення встановленого ступеня нагрівання.
6	- Індикатори таймера зон нагрівання	Показує, для якої зони встановлюється час.
7	- Дисплей таймера	Показує час у хвилинах.
8	()	- Увімкнення й вимкнення зовнішнього кільця.
9	()	- Вибір зони нагрівання.
10	()	- Збільшення або зменшення тривалості.
11	A	Автоматичний розігрів
12	- Сектор керування	Установлення ступеня нагрівання.

#### 4.3 Відображення ступеня нагріву

Дисплей	Опис
()	Зону нагрівання вимкнено.
()	Зона нагрівання працює.
()	Працює Пауза.
()	Працює Автоматичний розігрів.
()	Виникла несправність.
()	OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла): продовження готування / підтримання страви теплою / залишкове тепло.
()	Працює Блокування / Захист від доступу дітей.
()	Працює Автоматичне вимикання.

### 5. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

#### 5.1 Увімкнення та вимкнення

Торкніться і утримуйте впродовж 1 секунди, щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню.

#### 5.2 Автоматичне вимикання

Функція автоматично вимикає варильну поверхню в разі, якщо:

- усі зони нагрівання вимкнені,
- після увімкнення варильної поверхні ви не налаштували ступінь нагріву,
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Варильна панель вимикається після звукового сигналу. Приберіть сторонній предмет або очистіть панель керування.
- ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через певний час починає світитися індикатор , після чого варильна поверхня вимикається.

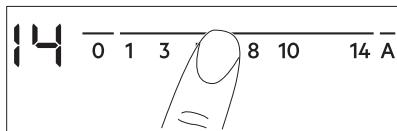
**Співвідношення між ступенем нагрівання та часом, після якого вимикається варильна поверхня:**

Рівень нагрівання	Варильна поверхня вимикається через
<input type="checkbox"/> 1 - 3	6 години
4 - 7	5 години
8 - 9	4 години
10 - 14	1,5 години

## 5.3 Ступінь нагріву

Налаштування або змінення ступеня нагріву:

Торкніться панелі керування на належному рівні нагріву або переміщайте палець вздовж панелі керування, доки не буде вибрано належний ступінь нагріву.



## 5.4 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

/  /  Поки світиться індикатор, залишається ризик отримання опіків від залишкового тепла.

Індикатори з'являються, коли зона нагрівання гаряча. Вони показують рівень залишкового тепла в зонах нагрівання, які використовуються в даний час:

- продовжити готування,
- підтримання теплим,
- залишкове тепло.

Також може з'явитися індикатор:

- для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте,
- коли посуд стоїть на холодній зоні нагрівання,
- коли варильна поверхня вимкнена, але зона нагрівання ще гаряча.

Індикатор зникає, коли зона нагрівання охолоне.

## 5.5 Увімкнення та вимкнення зовнішніх кілець

Ви можете вручну налаштувати варильну поверхню відповідно до розмірів посуду.

Встановіть ступінь нагрівання для зони нагрівання. Виберіть символ, призначений для зони готування:

**Щоб увімкнути зовнішнє кільце,** торкніться символу. З'явиться індикатор.

**Щоб увімкнути інше кільце,** торкніться  ще раз. З'явиться наступний індикатор.

**Щоб вимкнути зовнішнє кільце,** торкніться та утримуйте символ, доки індикатор не зникне.



Коли ви активуєте зону готування, але не активуєте зовнішнє кільце, світло, що виходить із зони, може покривати зовнішнє кільце. Це не означає, що зовнішнє кільце активовано. Щоб перевірити, чи кільце активовано, перевірте індикатор.

## 5.6 Автоматичний розігрів

Щоб швидше досягти потрібного ступеня нагрівання, використовуйте цю функцію. Коли цю функцію ввімкнено, зона приготування спочатку використовується з

найвищим ступенем нагрівання, а потім готовання продовжується з бажаним ступенем нагрівання.



Щоб увімкнути цю функцію, зона нагрівання повинна бути холодною.

**Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання:** торкніться **A** (на дисплей з'явиться **A**). Одразу торкніться кнопки необхідного ступеня нагрівання. Через 3 секунди **A** засвітиться.

**Щоб вимкнути функцію:** змініть ступінь нагріву.

## 5.7 Таймер

- Таймер зворотного відліку часу** За допомогою цієї функції можна встановити тривалість одного сеансу готовання.

Спочатку встановіть ступінь нагріву для зони нагрівання, а потім налаштуйте функцію.

**Вибір зони нагрівання:** торкніться **①** декілька разів, доки не з'явиться індикатор зони нагрівання.

**Для активації функції:** торкніться **+** на таймері для встановлення часу (00–99 хвилин). Коли індикатор зони нагрівання починає блимати, відбувається зворотний відлік часу.

**Щоб дізнатися, скільки часу**

**залишилося:** торкніться **①** для вибору зони нагрівання. Індикатор зони нагрівання почне блимати. На дисплей відобразиться час, що залишився.

**Щоб змінити час виконайте наступні дії:** торкніться **①** для вибору зони нагрівання. Торкніться **+** або **-**.

**Для вимкнення функції:** торкніться **①** для вибору зони нагрівання, а потім торкніться **-**. Час, що залишився, відраховується назад до значення **00**. Індикатор зони нагрівання згасне.



Коли відлік закінчиться, пролунає звуковий сигнал і почне блимати **00**. Зона нагрівання вимкнеться.

**Щоб вимкнути звуковий сигнал,** торкніться **①**.

- CountUp Timer**

Можна використовувати цю функцію, аби слідкувати, скільки часу працює зона нагрівання.

**Вибір зони нагрівання:** торкніться **①** декілька разів, доки не з'явиться індикатор зони нагрівання.

**Для активації функції:** торкніться **-** на таймері. З'явиться **UP**. Коли індикатор зони нагрівання починає блимати, відбувається прямий відлік часу. Дисплей почергово відображає **UP** та відрахований час (у хвилинах).

**Щоб дізнатися, скільки часу працює**

**зона нагрівання:** торкніться **①** для вибору зони нагрівання. Індикатор зони нагрівання почне блимати. Дисплей показує, скільки часу працює зона нагрівання.

**Для вимкнення функції:** торкніться **①**, а потім **+** або **-**. Індикатор зони нагрівання згасне.

- Таймер**

Цю функцію можна використовувати коли варильна поверхня ввімкнена та зони нагрівання не працюють. На дисплей відображається ступінь нагрівання **0**.

**Для активації функції:** торкніться **①**, а потім **+** або **-** таймера, щоб встановити час. Коли відлік закінчиться, пролунає звуковий сигнал і почне блимати **00**.

**Щоб вимкнути звуковий сигнал,** торкніться **①**.



Функція не впливає на роботу зон нагрівання.

## 5.8 Пауза

Ця функція налаштовує всі зони нагрівання, які працюють, на режим найнижчої температури.

Під час роботи функції всі інші символи на панелі управління заблоковані.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер».

**1. Щоб увімкнути функцію:** натисніть .

Відображається . Ступінь нагріву знижується до 1.

**2. Щоб вимкнути функцію:** натисніть .

Засвітиться попереднє значення ступеня нагрівання.

## 5.9 Блокування

Можна блокувати панель керування, коли працюють зони нагрівання. Це запобігає випадковій зміні встановленого ступеня нагрівання.

**Встановіть спочатку ступінь нагріву.**

**Для активації функції:** торкніться   загоряється на 4 секунди. Таймер залишається увімкненим.

**Вимкнення функції:** торкніться . Загоряється попередній ступінь нагрівання.



При вимиканні варильної поверхні ця функція також вимикається.

## 5.10 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вимиканню варильної поверхні.

**Для активації функції:** увімкніть варильну поверхню за допомогою ①. Не встановлюйте ступінь нагріву. Торкніться і утримуйте  протягом 4 секунд.

Загоряється . Вимкніть варильну поверхню за допомогою ①.

**Для вимкнення функції:** увімкніть варильну поверхню за допомогою ①. Не встановлюйте ступінь нагріву. Торкніться і утримуйте  протягом 4 секунд.

Загоряється . Вимкніть варильну поверхню за допомогою ①.

**Щоб скасувати функцію лише на один період готування:** увімкніть варильну поверхню за допомогою ①. Загоряється . Торкніться та утримуйте  протягом 4 секунд. **Встановіть ступінь нагріву не пізніше ніж через 10 секунд.** Варильною поверхнею можна користуватися. Коли варильна поверхня вимикається за допомогою ①, функція знову працюватиме.

## 5.11 OffSound Control (Вимкнення та увімкнення звукових сигналів)

Вимкніть варильну поверхню. Торкніться та утримуйте ① протягом 3 секунд. Дисплей засвітиться та вимкнеться.

Торкніться та утримуйте  впродовж 3 секунд. Засвітиться  або . Торкніться  на таймері, щоб обрати одну з наступних функцій:

-  - звуки вимкнено
-  - звуки увімкнено

Щоб підтвердити вибір, дочекайтесь, доки варильна поверхня автоматично вимкнеться.

Якщо вибрано функцію , ви почуєте звукові сигнали лише тоді, коли:

- ви торкаєтесь ①
- Таймер вимикається
- Таймер зворотного відліку часу вимикається
- ви поклали щось на панель керування.

## 6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Посуд

- Дно посуду має бути товстим і рівним.
- Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтесь, що його дно чисте та сухе.
- Щоб уникнути подряпин, не слід пересовувати посуд по склокерамічній поверхні.



Використання сталевого емальованого посуду або посуду з алюмінієвим чи мідним дном може привести до зміни кольору склокерамічної поверхні.

### 6.2 Öko Timer (Таймер еко)

З метою заощадження енергії нагрівальний елемент зони нагрівання вимикається раніше, ніж таймер зворотного відліку подасть звуковий сигнал. Ця різниця у часі залежить від встановленого значення ступеня нагріву та часу готування.

### 6.3 Приклади застосування



Дані в таблиці є орієнтовними.

Ступені нагрі- ву	Використовуйте для:	Час (хв)	Поради
(u) - 1	Підтримання готової страви теплою.	у разі не- обхідності	Накрійте посуд кришкою.
1 - 3	Голландський соус, розтоплювання: масло, шоколад, желе.	5 - 25	Час від часу перемішуйте.
2 - 3	Замочити: збитих омлетів, запіканки з яєць.	10 - 40	Готуйте з кришкою.
3 - 5	Приготування рису та страв на осно- ві молока, розігрівання готових страв.	25 - 50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, перемішайте молочні страви через половину часу готу- вання.
5 - 7	Тушкування овочів, риби, м'яса.	20 - 45	Додайте кілька столових ложок во- ди. Перевіряйте кількість води під час готування.
7 - 9	Готування картоплі й інших овочів на парі.	20 - 60	Налийте на дно каструлі води рів- нем 1-2 см. Перевіряйте кількість води під час готування. Тримайте кришку на каструлі.
7 - 9	Готуйте більшу кількість їжі, тушко- ваних супів та супів.	60 - 150	До 3 лл рідини плюс інгредієнти.
9 - 12	Лагідне смаження: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сар- делььок, печінки, борошняної підлив- ки, яєць, омлетів, оладок.	у разі не- обхідності	За потреби перевертайте продукти.

Ступені нагріву	Використовуйте для:	Час (хв)	Поради
12 - 13	Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	За потреби перевертайте продукти.
14	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фрі.		

## 7. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 7.1 Загальна інформація

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що підходить для цієї варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний шкребок для скла.

### 7.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаліть:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, соль,

цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може привести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків. Використовуйте спеціальний шкребок для варильних поверхонь під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.

- **Видаліть, коли варильна поверхня достатньо охолоне:** вапння та водяні розводи, плями жиру, блискуче металеве знебарвлення. Очищуйте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним миючим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.
- **Видалення блискучого металевого знебарвлення:** скористайтеся розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню ганчіркою.

## 8. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 8.1 Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Варильна поверхня не вмикається або не працює.	Варильну поверхню не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, що варильну поверхню правильно під'єднано до мережі.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
	Запобіжник перегорів.	Переконайтесь в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
	Ви не встановили ступінь нагрівання протягом 10 секунд.	Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 10 секунд.
	Ви торкнулися двох або більшої кількості сенсорних кнопок одночасно.	Торкніться лише однієї сенсорної кнопки.
	Пауза працює.	Див. розділ «Пауза».
	На панелі керування є плями води або жиру.	Очистіть панель керування.
Ви можете почути безперервний звуковий сигнал.	Неправильне підключення до електромережі.	Від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення.
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли варильна поверхня вимикається, лунає звуковий сигнал.	Ви щось поставили на одну або кілька сенсорних кнопок.	Заберіть предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Ви поставили щось на сенсорну кнопку ①.	Заберіть предмет із сенсорної кнопки.
Не вимикається індикатор залишкового тепла.	Зона не нагрівається, тому що працює недовго або датчик пошкоджено.	Якщо зона працювала достатньо, щоб нагрітися, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Автоматичний розігрів не працює.	Встановлено найвищий ступінь нагрівання.	Найвищий ступінь нагрівання має таку саму потужність, як і функція.
	Зона гаряча.	Зачекайте, доки зона охолоне.
	На кількох зонах є темна ділянка.	Це нормально, що на кількох зонах є темна ділянка.
Панель керування стане гарячою на дотик.	Посуд завеликий або ви розташували його занадто близько до панелі керування.	За можливості ставте великий посуд на задні зони нагрівання.
У разі торкання сенсорних кнопок на панелі управління немає жодного звуку.	Звукові сигнали деактивовано.	Активуйте звукові сигнали. Див. розділ «Щоденне користування».
Відображається  .	Працює функція Захист від доступу дітей або Блокування.	Див. розділ «Щоденне користування».

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
 і відображається число.	Сталася помилка роботи варильної поверхні.	Вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову через 30 секунд.  Якщо  загоряється знову, від'єднайте варильну поверхню від електромережі. Через 30 секунд знову підключіть варильну поверхню. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Відображається  .	Відсутня друга фаза електро живлення.	Перевірте, що варильну поверхню правильно під'єднано до мережі. Вийміть запобіжник, зачекайте хвилину і вставте запобіжник на місце.

## 8.2 Якщо ви не можете знайти рішення...

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Повідомте інформацію з таблиць з технічними даними. Також повідомте тризначний буквений код склопераміки (він знаходитьться у кутку скляної поверхні) та текст повідомлення

про помилку, який відображається на дисплеї. Переконайтесь, що ви правильно користувались варильною поверхнею. Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або дилера буде платним навіть у гарантійний період. Інформація про гарантійний період та авторизований сервісний центр вказані у гарантійному буклеті.

## 9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

### 9.1 Табличка з технічними даними

Модель HK654070FB

Тип 60 HAD 56 AO

Серійний номер .....

AEG

Номер виробу (PNC) 949 492 641 00

220 - 240 В / 400 В 2N, 50 - 60 Гц

Вироблено в: Румунії

7,1 кВт



### 9.2 Специфікація зон готування

Зона готування	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	Діаметр зони нагрівання [мм]
Передня ліва	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Задня ліва	1200	145
Передня права	1200	145
Задня права	1500 / 2400	170 / 265

Задля оптимальних результатів готування не використовуйте посуд, більший за діаметр зони нагрівання.

## 10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 10.1 Інформація про виріб

Ідентифікатор моделі	HK654070FB	
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня	
Кількість зон для готування	4	
Технологія підігріву	Променевий нагрівач	
Діаметр круглих зон для готування (Ø)	Передня ліва Задня ліва Передня права	21.0 см 14.5 см 14.5 см
Довжина (Д) та ширина (Ш) некруглої зони для готування (EC electric cooking)	Задня права	Д 26.5 см Ш 17.0 см
Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking)	Передня ліва Задня ліва Передня права Задня права	194.9 Вт•год/кг 188.0 Вт•год/кг 188.0 Вт•год/кг 191.6 Вт•год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)		190.6 Вт•год/кг

IEC / EN 60350-2 — Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 2: Варильні поверхні — Способи вимірювання продуктивності.

### 10.2 енергозбереження

Дотримуючись наведених нижче порад, ви можете зберігати енергію під час щоденного готування.

- Підігріваючи воду, наливайте лише потрібний об'єм.
- Якщо можливо, накривайте посуд кришкою.

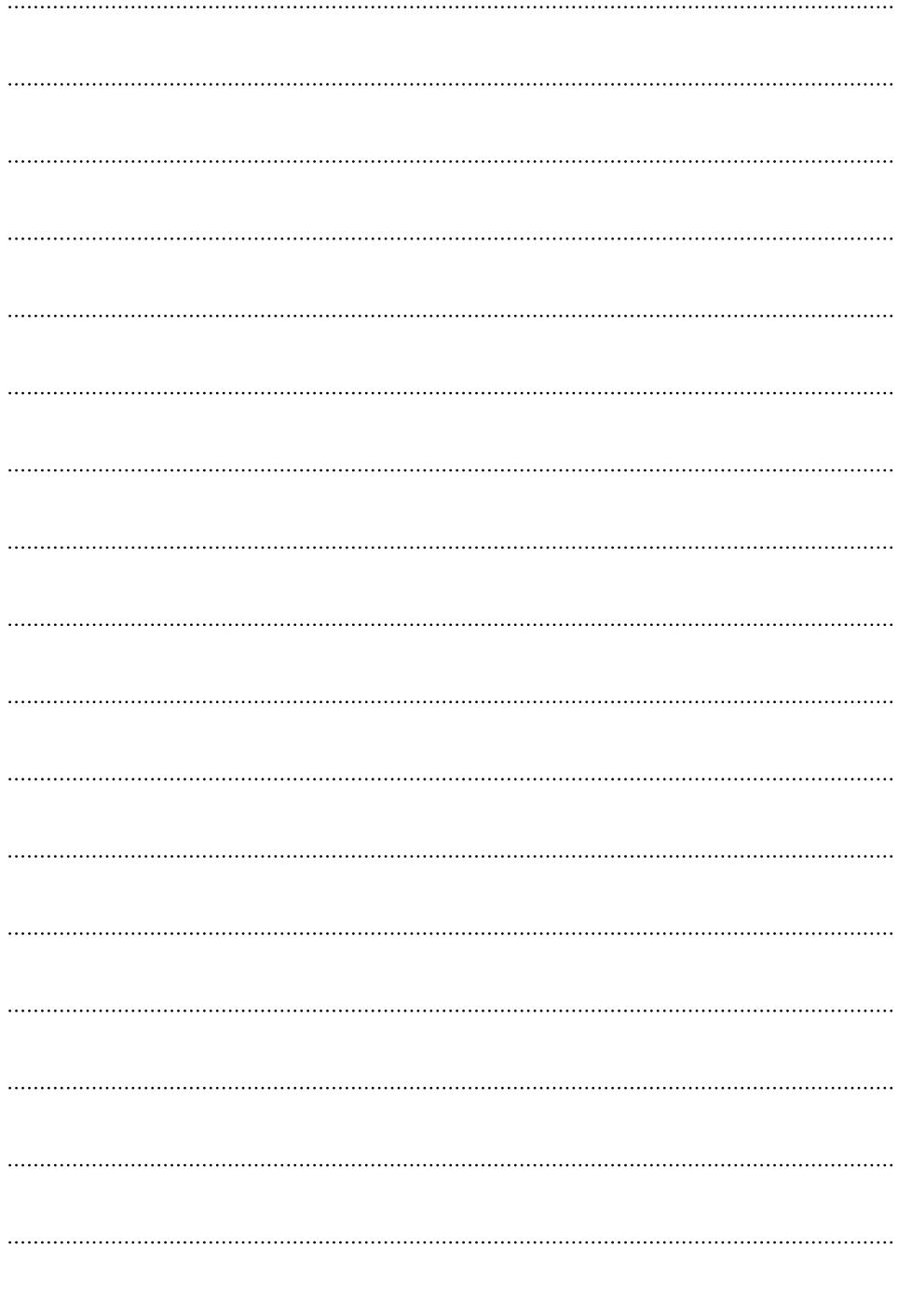
- Перед увімкненням зони нагрівання розмістіть на ній посуд.
- Розмір дна посуду та зони нагрівання має бути однаковим.
- На менших зонах нагрівання розташуйте посуд меншого розміру.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплювання продуктів.

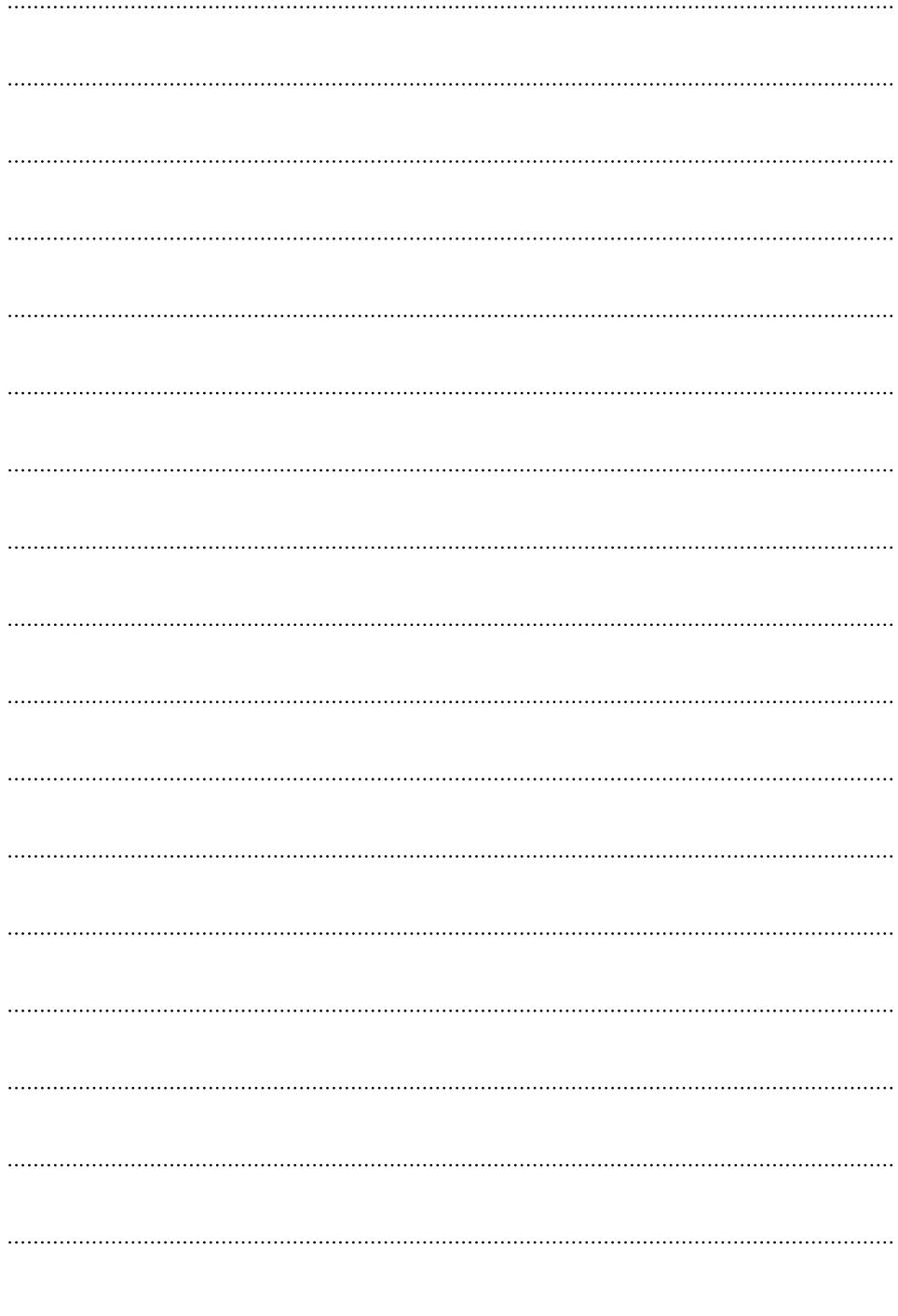
## 11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

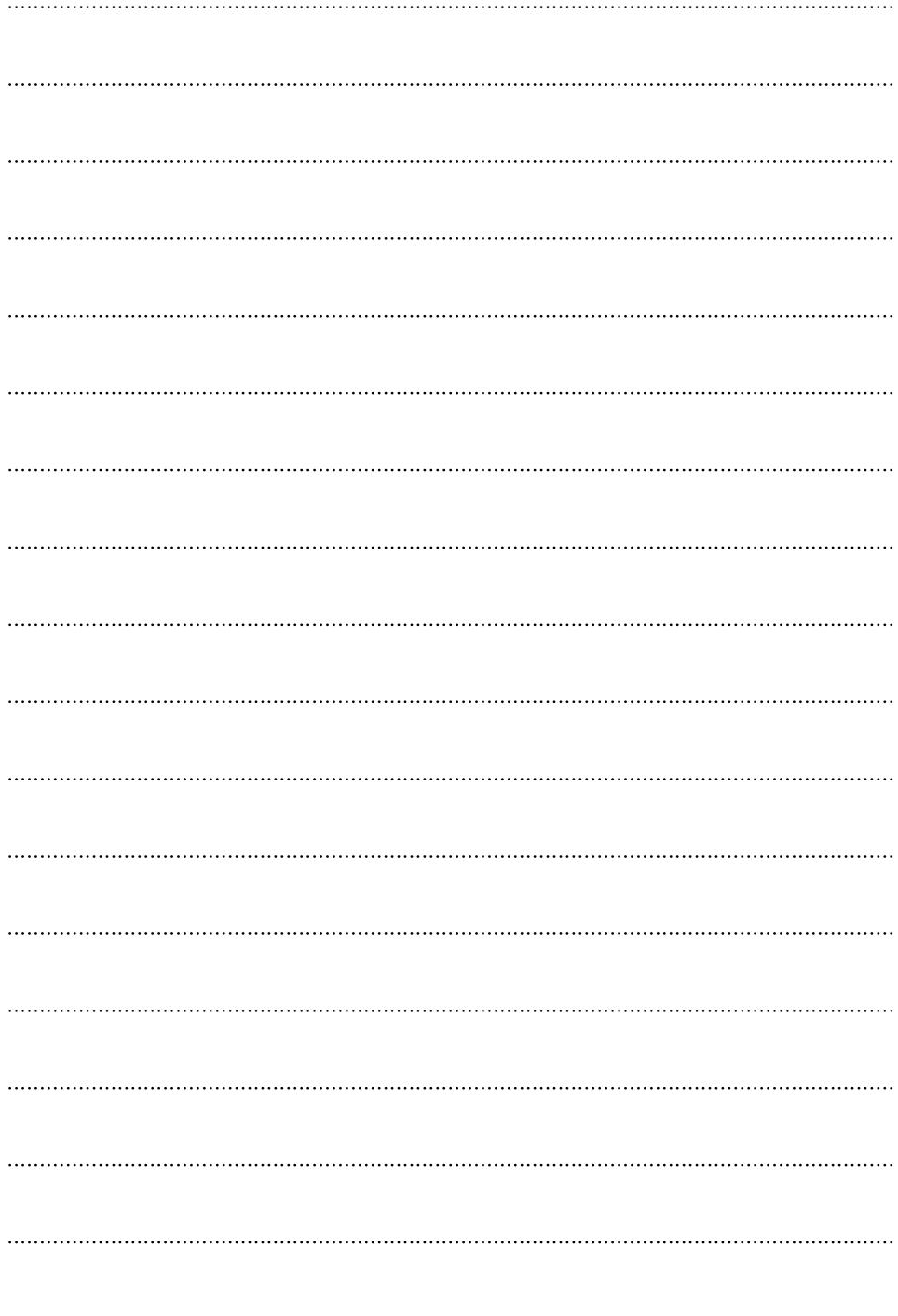
Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколошине середовище та здоров'я інших

людів і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних пристрій. Не викидайте пристрій, позначений відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості

або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.







**aeg.com**

867379070-A-142023

