



KC460NNGC

DA	Brugsanvisning Kogesektion	2
EN	User Manual Hob	18
FI	Käyttöohje Keittotaso	34
IS	Notendaleiðbeiningar Helluborð	51
NO	Bruksanvisning Platetopp	68
SV	Bruksanvisning Inbyggnadshäll	84



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



Få råd om brug, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.aeg.com/support

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. INSTALLATION.....	6
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	9
5. DAGLIG BRUG.....	10
6. TIPS OG RÅD.....	13
7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	14
8. FEJLFINDING.....	15
9. TEKNISKE DATA.....	16
10. ENERGIFORBRUG.....	17
11. MILJØHENSYN.....	17

1. ⚠ SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Læs den medfølgende brugsanvisning grundigt, før produktet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der skyldes forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

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

1.2 Generel sikkerhed

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

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

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

ADVARSEL!

Risiko for personskade eller beskadigelse af apparatet.

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

2.2 El-tilslutning

ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

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

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

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød.

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

ADVARSEL!

Risiko for brand og eksplosion.

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

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

⚠ ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

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

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

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

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

2.5 Service

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

2.6 Bortskaffelse

⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

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

3. INSTALLATION

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

3.1 Inden installationen

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

Serienummer

3.2 Indbygningskogesektioner

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

3.3 Tilslutningskabel

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

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

3.4 Fastgørelse af pakningen - Integreret installation

1. Rengør falserne på bordpladen.
2. Skær den medfølgende 3x10 mm pakningsliste i fire stykker. Stykkerne skal have samme længde som falsen.
3. Skær enderne af stykkerne af i en vinkel på 45°. De skal passe præcist i hjørnerne af falserne.
4. Fastgør listerne til falsen. Stræk ikke i stykkerne. Bind ikke enderne af stykkerne over hinanden.

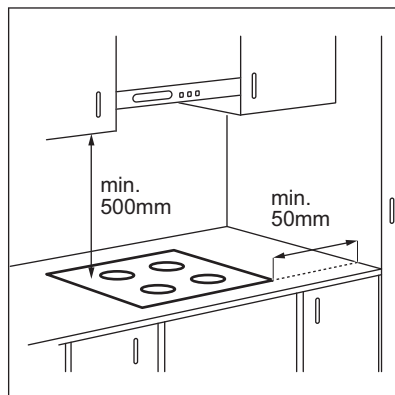
Når kogesektionen er samlet, forsegles det resterende mellemrum mellem glaskeramikken og bordpladen med silikone. Sørg for, at silikonen ikke kommer under glaskeramikken.

3.5 Fastgørelse af pakningen - Installation på køkkenbord

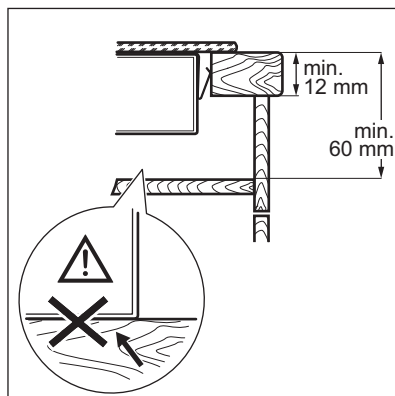
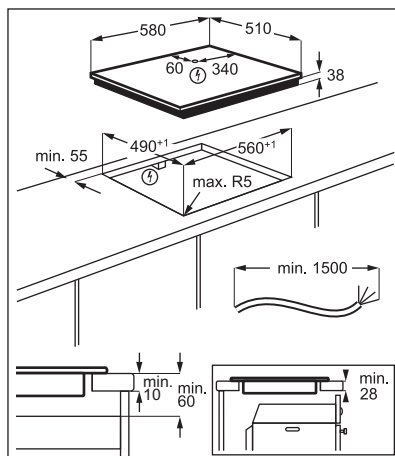
1. Rengør bordpladen rundt om udkæringen.
2. Fastgør den medfølgende 2x6 mm tætningsliste til kogesektionens nederste kant langs den udvendige kant af den glaskeramiske ramme. Pakningen må ikke strækkes. Sørg for, at enderne af pakningslisten placeres i midten af kogesektionens ene side.
3. Læg nogle millimeter til længden, når du tilpasser pakningslisten.
4. Sæt de to ender af pakningslisten sammen.

3.6 Montering

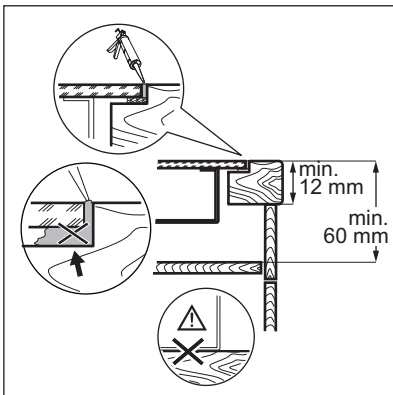
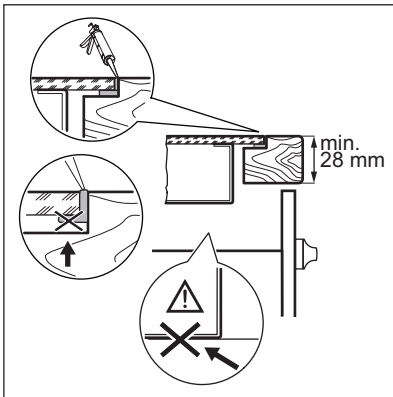
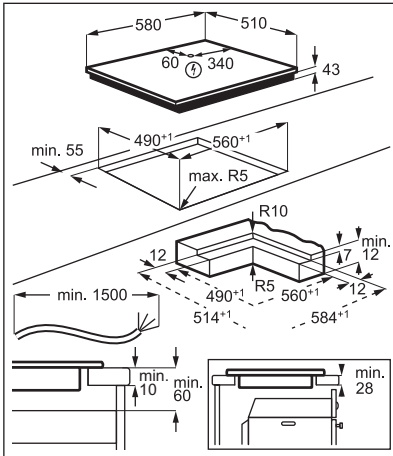
Hvis du installerer kogepladen under en emhætte, bedes du se installationsvejledningen til emhætten for den minimale afstand mellem produkterne.



ON-TOP INSTALLATION



INTEGRERET INSTALLATION

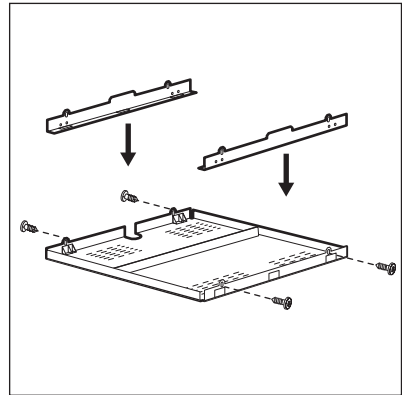


Find videovejledningen "Sådan installerer du din AEG keramiske kogeplade - Montering ovenpå bordplade" ved at skrive det fulde navn, der er angivet på grafikken nedenfor.



How to install your AEG
Radiant Hob - Worktop installation

3.7 Beskyttelsesboks



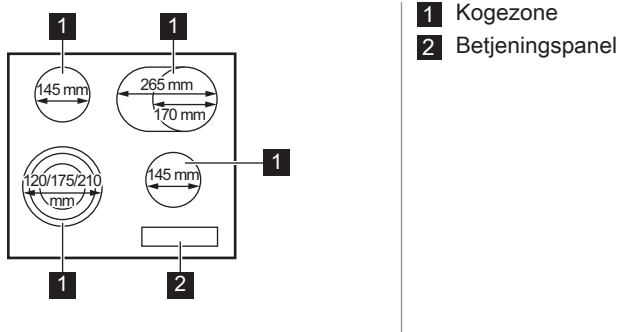
Hvis du bruger en beskyttelsesboks (ekstraudstyr), er den isolerende plade direkte under kogesektionen ikke nødvendig. Beskyttelsesboksen fås muligvis ikke i visse lande. Kontakt kundeservice.



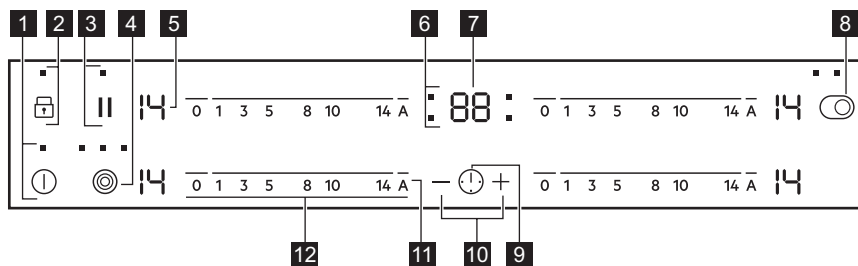
Du kan ikke bruge beskyttelsesboksen, hvis kogesektionen monteres over en ovn.

4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Oversigt over kogepladens overflade



4.2 Betjeningspanelets layout



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

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

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

4.3 Varmetrin-display

Display	Beskrivelse
	Kogezonen er deaktiveret.
-	Kogezonen er tændt.
	Pause er i brug.
	Automatisk opvarmning er i brug.
+ cifre	Der er en funktionsfejl.
/ /	OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator): fortsæt madlavning/hold varm/restvarme.
	Lås / Børnesikring er i brug.
	Automatisk slukning er i brug.

5. DAGLIG BRUG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Aktivering og deaktivering

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

5.2 Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:

- alle kogezone deaktiveres,
- du ikke indstiller varmetrinnet, når kogesektionen er aktiveret,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en gryde / pande, en klud osv.). Der

udsendes et lydssignal, og kogesektionen slukkes. Fjern genstanden, eller rengør betjeningspanelet.

- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Efter et stykke tid tændes , og kogesektionen slukkes.

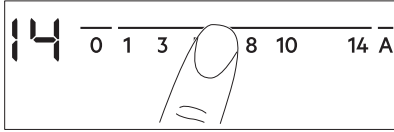
Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:

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

5.3 Varmetrin

Sådan indstilles eller ændres varmetrinnet:

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



5.4 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)

⚠ ADVARSEL!

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

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

☐ - fortsæt madlavning,

☐ - holde varm,

☐ - restvarme.

Kontrollampen kan også vises:

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

Kontrollampen forsvinder, når kogezoneen er kølet af.

5.5 Aktivering og /deaktivering af de yderste ringe

Du kan justere kogeoverfladen manuelt til kogegrejets mål.

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

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

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

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



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

5.6 Automatisk opvarmning

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



For at aktivere funktionen skal kogezoneen være kold.

Sådan aktiveres funktionen for en

kogezone: Tryk på **A** (☐ tænder). Tryk derefter straks på det ønskede varmetrin.

Efter 3 sekunder ☐ tænder.

Sådan deaktiveres funktionen: Ændr varmetrinnet.

5.7 Timer

• Nedtællingstimer

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




Indstil først varmetrinnet til kogezoneen og derefter funktionen.



Indstilling af kogezoneen: Tryk på ⌚ gentagne gange, indtil kontrollampen for en kogezone vises.

Aktivering af funktionen eller ændring af

tiden: Tryk på + på timeren for at indstille tiden (00 - 99 minutter). Når kontrollampen for kogezoneen begynder at blinke, tæller tiden ned.

Se den resterende tid: Tryk på  for at indstille kogezone. Kontrollampen for kogezone begynder at blinke. Displayet viser den resterende tid.

Ændring af tiden: Tryk på  for at indstille kogezone. Tryk på  eller .

Deaktivering af funktionen: Tryk på  for at indstille kogezone, og tryk derefter på . Den resterende tid tæller ned til **00**. Kontrollampen for kogezone slukker.






Når nedtællingen slutter, lyder en tone, og **00** blinker. Kogesektionen deaktiveres.


Deaktivering af lyden: tryk på .




• CountUp Timer

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

Indstilling af kogezone: Tryk på  gentagne gange, indtil kontrollampen for en kogezone vises.

Aktivering af funktionen: Tryk på  på timeren.  vises. Når kontrollampen for kogezone begynder at blinke, tæller tiden op. Displayet skifter mellem  og tidstællingen (i minutter).

Se, hvor længe kogezone er tændt: Tryk på  for at indstille kogezone. Kontrollampen for kogezone begynder at blinke. Displayet viser, hvor længe zonen har været tændt.

Deaktivering af funktionen: Tryk på , og tryk derefter på  eller . Kontrollampen for kogezone slukker.

• Minutur

Du kan bruge denne funktion, når kogepladen er tændt, og kogezoneerne ikke er tændt.

Displayet for varmeindstilling viser .

Aktivering af funktionen: Tryk på , og tryk derefter på  eller  på timeren for at

indstille tiden. Når tiden er gået, lyder der en tone, og **00** blinker.

Deaktivering af lyden: tryk på .



Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezoneerne.

5.8 Pause


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

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

Funktionen standser ikke timerfunktionen.

1. Aktiver funktionen ved at trykke på .

 tændes. Varmetrinnet sænkes til 1.



2. Deaktiver funktionen ved at trykke på .

Det forrige varmetrin vises.

5.9 Lås

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

Indstil først varmetrinnet.

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


Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på . Det tidligere varmetrin tændes.







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




5.10 Børnesikring





Denne funktion forhindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

Sådan aktiveres funktionen: Tænd for kogepladen med . Indstil ikke varmetrin.


Tryk på  i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med .

Sådan deaktiveres funktionen: Tænd for kogepladen med . Indstil ikke varmetrin.



Tryk på  i 4 sekunder.  tændes. Sluk for kogesektionen med .

Sådan tilsidesættes funktionen kun i én tilberedningstid: Tænd for kogesektionen med .  tændes. Tryk på  i 4 sekunder. **Indstil varmetrin inden 10 sekunder.** Kogepladen kan betjenes. Når du tænder for kogesektionen med , aktiveres funktionen igen.


5.11 OffSound Control (Deaktivering og aktivering af lyd)

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

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

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

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

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

6. TIPS OG RÅD

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Kogegrej

- For at forhindre overophedning og forbedre zonerens ydeevne skal kogegrejet være så tykt og fladt som muligt.
- Sørg for, at pandens bund er ren og tør, inden den placeres på kogepladens overflade.
- Pas altid på med ikke at skubbe eller gnide kogegrejet mod glassets kanter og hjørner, da dette kan knække eller beskadige glasoverfladen.



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


6.2 Öko Timer (Eco-timer)

For at spare energi deaktiveres kogezonens varmelegeme, før nedtællingstimeren lyder. Forskellen i driftstid afhænger af varmetrinsniveau og længden af tilberedningen.

6.3 Forenklet tilberedningsvejledning



Data i tabellen er kun vejledende.

Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Tips
 - 1	Hold tilberedt mad varm.	efter behov	Læg låg på kogegrejet.
1 - 3	Hollandaise sauce, smelt: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør rundt en gang imellem.

Varmeindstillinger	Brug til at:	Tid (min.)	Tips
2 - 3	Tilbered: luftige omeletter, spejlæg.	10 - 40	Tilbered med låg.
3 - 5	Småkogning af ris- og mælkebaserede retter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkebaserede retter halvvejs i tilberedningen.
5 - 7	Lav stuede grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spiseskefulde vand. Kontrollér vandmængden under processen.
7 - 9	Damp kartofler og andre grøntsager.	20 - 60	Dæk bunden af gryden med 1-2 cm vand. Kontrollér vandniveauet under processen. Lad låget sidde på gryden.
7 - 9	Tilbered større mængder mad, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
9 - 12	Let stegning: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, opbagt sauce, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vend efter behov.
12 - 13	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vend efter behov.
14	Kogning af vand, pasta, brunning af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		

7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Generelle oplysninger

- Rengør kogepladen efter hver brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.
- Ridser eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for, hvordan kogepladen fungerer.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogepladen.
- Brug altid en skraber, der anbefales til kogeplader med glasoverflade. Brug kun skraber som et ekstra værktøj til rengøring af glasset efter standardrengøringsproceduren.

ADVARSEL!

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

7.2 Rengøring af



- **Fjern straks:** smeltet plastik, plastfolie, salt, sukker og mad med sukker, da det ellers kan beskadige kogesektionen. Vær forsigtig og undgå forbrændinger. Brug en speciel kogepadeskraber på glasoverfladen i en spids vinkel og bevæg bladet hen over overfladen.
- **Når kogesektionen er tilstrækkeligt afkølet fjernes:** kalkringe, vandringer, fedtpletter, metallisk misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern skinnende metallisk misfarvning:** Brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.





8. FEJLFINDING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Hvad gør du, hvis ...

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Kogepladen kan ikke tændes eller betjenes.	Kogepladen er ikke tilsluttet en strømforsyning, eller også er den tilsluttet forkert.	Kontrollér, om kogepladen er tilsluttet korrekt til strømforsyningen.
	Sikringen er sprunget.	Kontrollér, om sikringen er årsagen til fejlen. Kontakt en kvalificeret elektriker, hvis sikringen springer flere gange i streg.
	Du indstillede ikke varmetrinnet indenfor 10 sekunder.	Tænd for kogepladen igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.
	Du har rørt ved to eller flere sensorfelter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
	Pause er tændt.	Se "Pause".
Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Rengør betjeningspanelet.	
Du kan høre en konstant biplyd.	Den elektriske tilslutning er forkert.	Kobl kogepladen fra strømforsyningen. Bed en autoriseret elektriker om at kontrollere installationen.
Der lyder et akustisk signal, og kogepladen slukkes. Der udsendes et lydssignal, når kogepladen slukkes.	Du har lagt noget på et eller flere sensorfelter.	Fjern genstanden fra sensorfelterne.
Kogepladen slukkes.	Du har lagt noget på sensorfeltet . 	Fjern genstanden fra sensorfeltet.
Kontrollampen for restvarme tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid, eller også er sensoren beskadiget.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis zonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm.
Automatisk opvarmning virker ikke.	Det højeste varmetrin er indstillet.	Det højeste varmetrin har samme effekt som funktionen.
	Zonen er varm.	Lad zonen blive tilstrækkeligt afkølet.
 Der er et mørkt område på multizonen.	Det er normalt, at der er et mørkt område på multizonen.	
Betjeningspanelet bliver meget varmt at røre ved.	Kogegrejet er for stort, eller du anbringer det for tæt på betjeningspanelet.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste kogezoner.

Problem	Mulig årsag	Afhjælpning
Der afgives ingen lyd, når der trykkes på tasterne.	Lydene er slået fra.	Aktivering af lydene. Se "Daglig brug".
 tændes.	Børnesikring eller Lås er aktiveret.	Se "Daglig brug".
 og et tal lyser.	Der er en fejl i kogepladen.	Sluk for kogepladen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis  tændes igen, skal kogepladen frakobles strømforsyningen. Tilslut kogepladen igen efter 30 sekunder. Tal med et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter.
 tændes.	Anden fase af strømforsyningen mangler.	Kontrollér, om kogepladen er tilsluttet korrekt til strømforsyningen. Fjern sikringen, vent et minut, og sæt sikringen i igen.

8.2 Hvis du ikke kan løse problemet ...

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

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

9. TEKNISKE DATA

9.1 Typeskilt

Model KC460NNGC
Type 60 HAD 56 AO

Serienr.
AEG

PNC 949 493 079 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Fremstillet i: Rumænien

7.1 kW
 

9.2 Specifikation for kogezoner

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

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

10. ENERGIFORBRUG

10.1 Produktoplysninger i henhold til EU Ecodesign Forordning

Identifikation af model	KC460NNGC	
Type kogesektion	Indbygget kogesektion	
Antal kogezoner	4	
Opvarmningsteknologi	Keramisk kogeplade	
Diameter af runde kogezoner (Ø)	Forreste venstre	21.0 cm
	Bageste venstre	14.5 cm
	Forreste højre	14.5 cm
Længde (L) og bredde (B) af ikke-rund kogezone	Bageste højre	L 26.5 cm B 17.0 cm
Energiforbrug per kogezone (EC electric cooking)	Forreste venstre	194.9 Wh/kg
	Bageste venstre	188.0 Wh/kg
	Forreste højre	188.0 Wh/kg
	Bageste højre	191.6 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)	190.6 Wh/kg	

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

10.2 Energibesparelse

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


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


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

10.3 Produktinformation om strømforbrug og den maksimale tid, det tager at nå strømbesparende tilstand

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

11. MILJØHENSYN

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

Bortskaf ikke apparater, der er markeret med symbolet  med husholdningsaffaldet. Returnér produktet til din lokale genbrugsplads eller kontakt dit kommunale kontor.

Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:
www.aeg.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	18
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	20
3. INSTALLATION.....	22
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	25
5. DAILY USE.....	26
6. HINTS AND TIPS.....	29
7. CARE AND CLEANING.....	30
8. TROUBLESHOOTING.....	31
9. TECHNICAL DATA.....	32
10. ENERGY EFFICIENCY.....	33
11. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	33

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance read the supplied instructions carefully. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that result from incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

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

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Smoke is an indication of overheating. Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

 **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

 **WARNING!**

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces of the cabinet with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. Make sure to install a separation panel made from plywood, kitchen carcass material or other non-flammable materials under the appliance to prevent access to the bottom.

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

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to a socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type

fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock.

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

WARNING!

Risk of fire and explosion.

- Fats and oils when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items moistened with flammable products in, near or on the appliance.

⚠ WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel to avoid the risk of burns.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

2.4 Care and cleaning

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

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

2.5 Service

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

2.6 Disposal

⚠ WARNING!
Risk of injury or suffocation.

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

3. INSTALLATION

⚠ WARNING!
Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

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

Serial number

3.2 Built-in hobs

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

3.3 Connection cable

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

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

3.4 Attaching the seal - Integrated installation

1. Clean the rabbets in the worktop.
2. Cut the supplied 3x10 mm seal stripe into four stripes. The stripes must have the same length as the rabbets.
3. Cut the ends of the stripes at an angle of 45°. They should fit in the corners of the rabbets accurately.
4. Attach the stripes to the rabbets. Do not stretch the stripes. Do not bond the ends of the stripes one over the other.

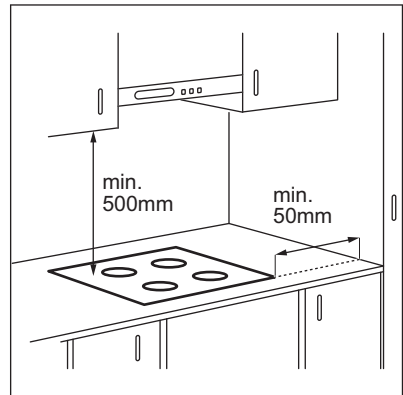
After you assemble the hob, seal the remaining gap between the glass ceramic and the worktop with silicone. Make sure the silicone does not get under the glass ceramic.

3.5 Attaching the seal - On-top installation

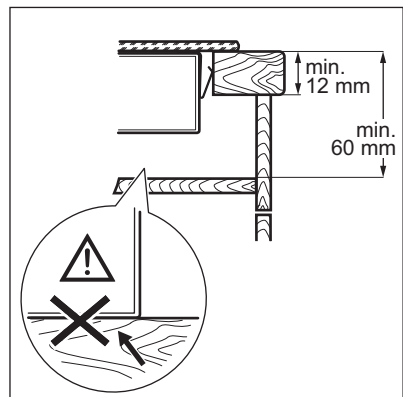
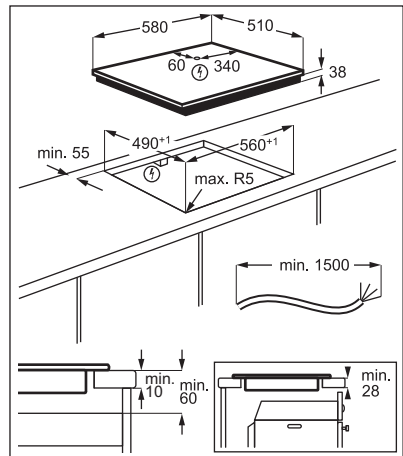
1. Clean the worktop around the cut out area.
2. Attach the supplied 2x6 mm seal stripe to the lower edge of the hob, along the outer edge of the glass ceramic. Do not stretch it. Make sure that the ends of the seal stripe are located in the middle of one side of the hob.
3. Add some millimetres to the length when you cut the seal stripe.
4. Join the two ends of the seal stripe together.

3.6 Assembly

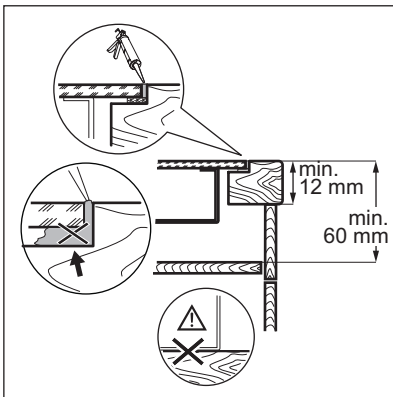
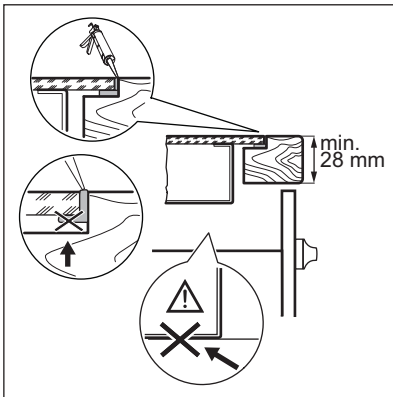
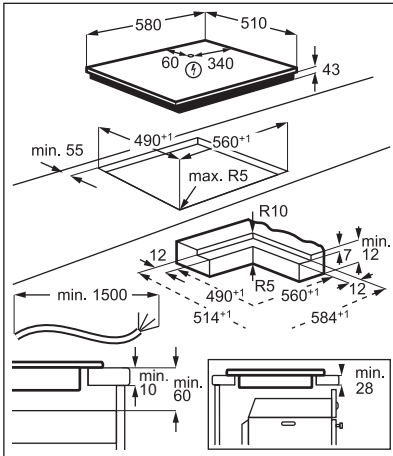
If you install the hob under a hood, please see the installation instructions of the hood for the minimum distance between the appliances.



ON-TOP INSTALLATION



INTEGRATED INSTALLATION



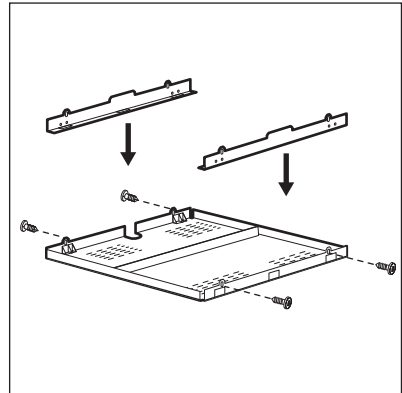
Find the video tutorial "How to install your AEG Radiant Hob - Worktop installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.



How to install your AEG
Radiant Hob - Worktop installation



3.7 Protection box



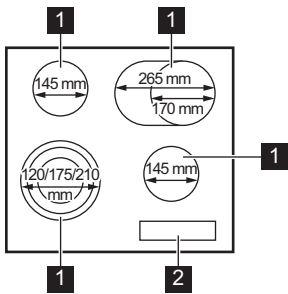
If you use a protection box (an additional accessory), the protective floor directly below the hob is not necessary. The protection box accessory may not be available in some countries. Contact Customer Support Service.



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

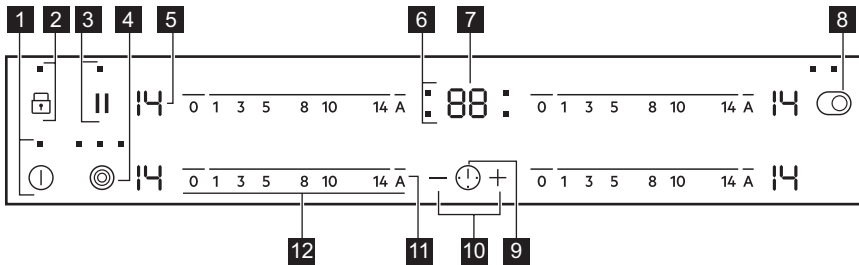
4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout



- 1** Cooking zone
- 2** Control panel

4.2 Control panel layout



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

Sensor field	Function	Comment
1 ①	On / Off	To activate and deactivate the hob.
2 ②	Lock / Child Safety Device	To lock / unlock the control panel.
3 ③	Pause	To activate and deactivate the function.
4 ④	-	To activate and deactivate the outer ring.
5 -	Heat setting display	To show the heat setting.
6 -	Timer indicators of cooking zones	To show for which zone you set the time.
7 -	Timer display	To show the time in minutes.
8 ⑧	-	To activate and deactivate the outer ring.

Sensor field	Function	Comment
9	-	To select the cooking zone.
10	-	To increase or decrease the time.
11	Automatic Heat Up	To activate and deactivate the function.
12	Control bar	To set a heat setting.

4.3 Heat setting displays

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

5. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Activating and deactivating

Touch for 1 second to activate or deactivate the hob.

5.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- all cooking zones are deactivated,
- you do not set the heat setting after you activate the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10

seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates.

Remove the object or clean the control panel.

- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time comes on and the hob deactivates.

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

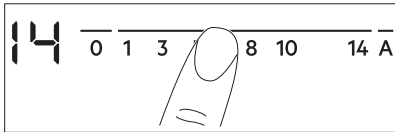
Heat setting	The hob deactivates after
1 - 3	6 hours
4 - 7	5 hours

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

5.3 The heat setting

To set or change the heat setting:

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



5.4 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

⚠ WARNING!

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

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

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

The indicator may also appear:

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

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

5.5 Activating and deactivating the outer rings

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

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

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

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

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



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

5.6 Automatic Heat Up

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



To activate the function the cooking zone must be cold.

To activate the function for a cooking

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


To deactivate the function: change the heat setting.


5.7 Timer


• Count Down Timer




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



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

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

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

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

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

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







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


To stop the sound: touch .




• CountUp Timer

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


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




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

To see how long the cooking zone operates: touch  to set the cooking zone. The indicator of the cooking zone starts to flash. The display shows how long the zone operates.

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

• Minute Minder

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

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

To stop the sound: touch .





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


5.8 Pause

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

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

The function does not stop the timer functions.



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


2. To deactivate the function: press . The previous heat setting appears.

5.9 Lock

You can lock the control panel while cooking zones operate. It prevents an accidental change of the heat setting.

Set the heat setting first.

To activate the function: touch   comes on for 4 seconds. The Timer stays on.

To deactivate the function: touch . The previous heat setting comes on.



When you deactivate the hob, you also deactivate this function.

5.10 Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

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

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

To override the function for only one cooking time: activate the hob with . comes on. Touch for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the hob. When you deactivate the hob with the function operates again.

5.11 OffSound Control (Deactivating and activating the sounds)

Deactivate the hob. Touch for 3 seconds. The display comes on and goes out. Touch

for 3 seconds. or comes on. Touch of the timer to choose one of the following:

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

To confirm your selection wait until the hob deactivates automatically.

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

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

6. HINTS AND TIPS

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Cookware

- To prevent overheating and improve the performance of the zones, the cookware must be as thick and flat as possible.
- Ensure cookware bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- Always be careful no to slide or rub the cookware on the edges and corners of the glass as it may chip or damage the glass surface.


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

6.2 Öko Timer (Eco Timer)

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

6.3 Simplified cooking guide

The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
 - 1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 3	Hollandaise sauce; melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
2 - 3	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
3 - 5	Simmer rice and milk-based dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
5 - 7	Stew vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a few tablespoons of water. Check the water amount during the process.
7 - 9	Steam potatoes and other vegetables.	20 - 60	Cover the bottom of the pot with 1-2 cm of water. Check the water level during the process. Keep the lid on the pot.
7 - 9	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.
9 - 12	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn over when needed.
12 - 13	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn over when needed.
14	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		

7. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 General information

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

WARNING!

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

7.2 Cleaning the hob



- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.

8. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
	You did not set the heat setting for 10 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	Pause operates.	Refer to "Pause".
You can hear a constant beep noise.	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field  .	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
Automatic Heat Up does not operate.	The highest heat setting is set.	The highest heat setting has the same power as the function.
	The zone is hot.	Let the zone become sufficiently cool.
 There is a dark area on the multiple zone.	It is normal that there is a dark area on the multiple zone.	
The control panel becomes hot to the touch.	The cookware is too large or you put it too close to the control panel.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".

Problem	Possible cause	Remedy
L comes on.	Child Safety Device or Lock operates.	Refer to "Daily use".
E and a number come on.	There is an error in the hob.	Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If E comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre.
EE comes on.	The second phase of the power supply is missing.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Remove the fuse, wait one minute, and insert the fuse again.

8.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Give also three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass surface) and an error message that comes

on. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The information about guarantee period and Authorised Service Centres are in the service book.

9. TECHNICAL DATA

9.1 Rating plate

Model KC460NNGC
Typ 60 HAD 56 AO

Ser.Nr.
AEG

PNC 949 493 079 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Made in: Romania
7.1 kW



9.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal Power (Max heat setting) [W]	Cooking zone diameter [mm]
Left front	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Left rear	1200	145
Right front	1200	145
Right rear	1500 / 2400	170 / 265

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

10. ENERGY EFFICIENCY

10.1 Product Information according to EU Ecodesign Regulation

Model identification	KC460NNGC	
Type of hob	Built-In Hob	
Number of cooking zones	4	
Heating technology	Radiant Heater	
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front	21.0 cm
	Left rear	14.5 cm
	Right front	14.5 cm
Length (L) and width (W) of non circular cooking zone	Right rear	L 26.5 cm W 17.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front	194.9 Wh/kg
	Left rear	188.0 Wh/kg
	Right front	188.0 Wh/kg
	Right rear	191.6 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)	190.6 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance.

10.2 Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow the hints below.


- When you heat up water, use only the amount you need.
- If it is possible, always put the lids on the cookware.


- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- The cookware bottom should have the same diameter as the cooking zone.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

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

Power consumption in off mode	0.3 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	2 min

11. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

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



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:
www.aeg.com/support

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	34
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	36
3. ASENNUS.....	38
4. TUOTTEEN KUVAUS.....	41
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	42
6. NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	45
7. HUOLTO JA PUHDISTUS.....	46
8. VIANMÄÄRITYS.....	47
9. TEKNISET TIEDOT.....	48
10. ENERGIATEHOKKUUS.....	49
11. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA.....	50

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue mukana toimitetut ohjeet huolellisesti ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ole vastuussa väärästä asennuksesta tai käytöstä johtuvista vammoista tai vahingoista. Säilytä ohjeet aina turvallisessa ja helposti saatavilla olevassa paikassa myöhempää käyttöä varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

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

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

1.2 Yleinen turvallisuus

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

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

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus

VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

VAROITUS!

Henkilövahinkojen tai laitteen vaurioitumisen vaara.

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

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

2.2 Sähköytkentä

VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

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

2.3 Valitse

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

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

VAROITUS!

Tulipalon ja räjähdysvaaran vaara.

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

kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.

VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

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

2.4 Hoito ja puhdistus

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

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

2.5 Huolto

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

2.6 Hävittäminen

VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

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

3. ASENNUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Ennen asentamista

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

Sarjanumero

3.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

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

määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

3.3 Virtajohto

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

3.4 Tiivisteiden kiinnittäminen - integroitu asennus

1. Puhdista työtason huulokset.

2. Leikkaa mukana toimitettu 3x10 mm tiivistenauha neljäksi raidaksi. Raitojen on oltava samanpituiset kuin huullokset.
3. Leikkaa raidan päät kulmaan 45°. Niiden pitäisi sopia tarkasti huullostojen kulmiin.
4. Kiinnitä raidat huulloksiin. Älä venytä nauhoja. Älä taita nauhojen päitä päällekkäin.

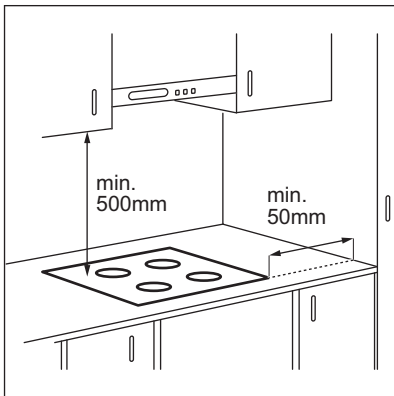
Tiivistä keraamisen pinnan ja työtason väliin jäänyt rako keittotason asentamisen jälkeen silikonilla. Varmista, ettei silikonilla pääse keraamisen lasipinnan alle.

3.5 Tiivisteen kiinnittäminen - asennus tason päälle

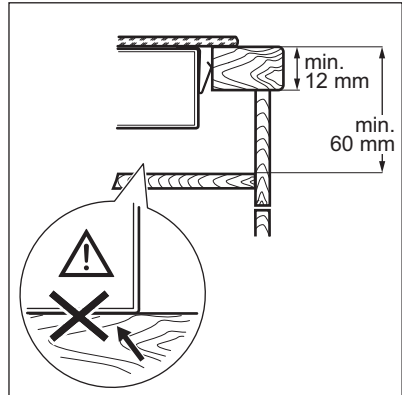
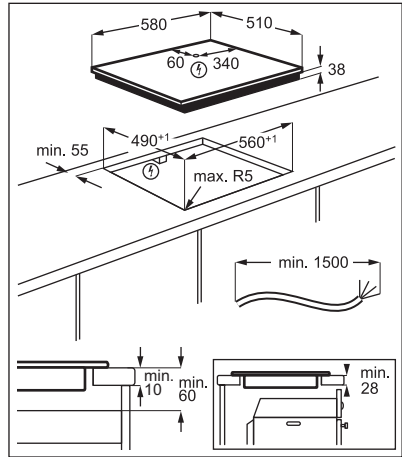
1. Puhdista työtaso leikkausalueen ympäriltä.
2. Kiinnitä mukana toimitettu 2x6 mm tiivistenauha keittotason alareunaan lasikeraamisen kehyksen ulkoreunaa pitkin. Älä venytä tiivistettä. Varmista, että tiivistenauhan päät sijaitsevat keittotason yhden sivun keskellä.
3. Lisää pituuteen joitakin millimetrejä, kun leikkaat tiivistenauhaa.
4. Liitä tiivistenauhan päät yhteen.

3.6 Kokaminen

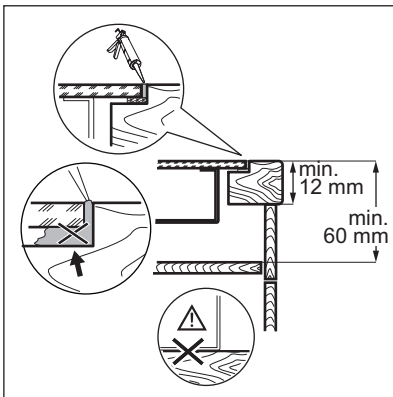
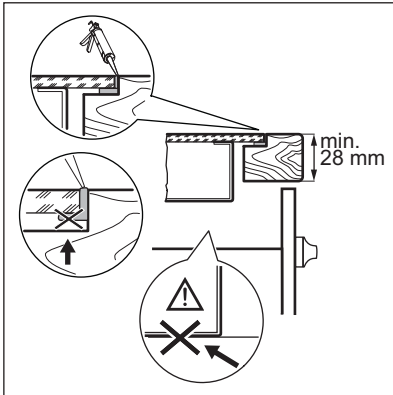
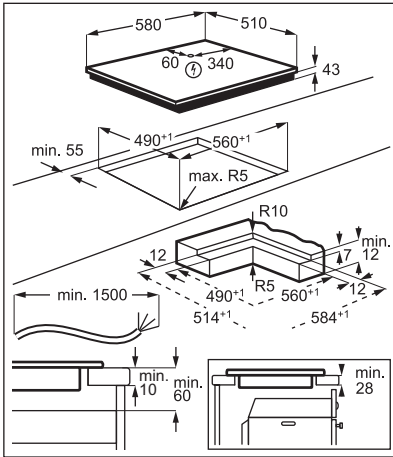
Jos keittotaso asennetaan liesituulettimen alapuolelle, katso laitteiden välinen vähimmäisetäisyys liesituulettimen asennusohjeista.



ASENNUS TASON PÄÄLLE



INTEGROITU ASENNUS



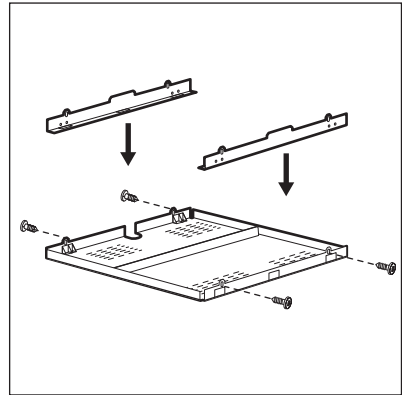
Etsi video-opastus "AEG:n säteilevän keittotason asentaminen – Työtasoasennus" kirjoittamalla alla olevassa kuvassa ilmoitettu nimi kokonaisuudessaan.



How to install your AEG
Radiant Hob - Worktop installation



3.7 Suojakotelo



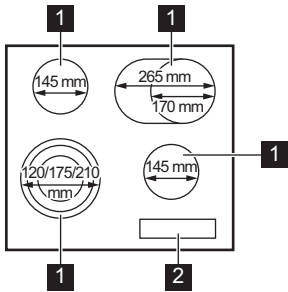
Jos käytössä on suojakotelo (lisävaruste), keittotason alapuolella oleva suojatase ei ole tarpeen. Suojakotelolisävarustetta ei välttämättä ole saatavissa kaikissa maissa. Ota yhteys asiakastukipalveluun.



Et voi käyttää suojakoteloä, jos asennat keittotason uunin yläpuolelle.

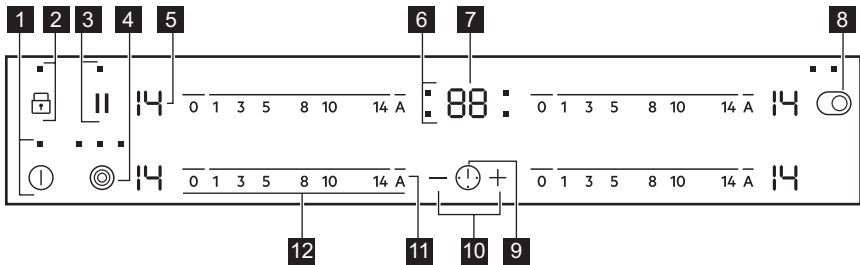
4. TUOTTEEN KUVAUS

4.1 Keittoaluejärjestely








- 1 Keittoalue
- 2 Käyttöpaneeli

4.2 Käyttöpaneelin painikkeet





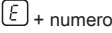





Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla. Näytöt, merkivalot ja äänimerkit ilmaisevat, mitkä toiminnot ovat käytössä.

Kosketus-painike	Toiminto	Kuvaus
1	Päällä / Pois päältä	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.
2	Lukko / Lapsilukko	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.
3	Tauko	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
4	-	Ulolman lämpöalueen kytkeminen päälle ja pois päältä.
5 -	Tehotason näyttö	Tehotason näyttäminen.
6 -	Keittoalueiden ajastimen ilmaisimet	Aika-asetusta koskevan keittoalueen osoittaminen.
7 -	Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.

Kosketus-painike	Toiminto	Kuvaus
8 	-	Ulomman lämpöalueen kytkeminen päälle ja pois päältä.
9 	-	Keittoalueen valitseminen.
10 	-	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
11 	Automaattinen kuumentaminen	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
12 	Säätöpalkki	Tehotason säätäminen.

4.3 Kuumennuksen asetuksen näytöt


Näyttö	Kuvaus
	Keittoalue on pois käytöstä.
	Keittoalue on toiminnassa.
	Tauko on kytketty päälle.
	Automaattinen kuumentaminen on kytketty päälle.
	Toimintahäiriö.
	OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo): jatka kypsennystä / lämpimänä pito / jälkilämpö.
	Lukko / Lapsilukko on kytketty päälle.
	Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.

5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

VAROITUS!


Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta


Keittotaso kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta  sekunnin ajan.

5.2 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto kytkee automaattisesti keittotason pois päältä, jos:

- kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta,
- et aseta tehoasetusta kytkettyäsi keittotason toimintaan,
- käyttöpaneelin päälle on roiskunut tai sen päälle on asetettu jotain (pannu, liina jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytketty pois päältä. Poista käyttöpaneelia peittävä esine tai puhdista paneeli.
- keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua  tulee näkyviin, ja keittotaso kytketty pois toiminnasta.

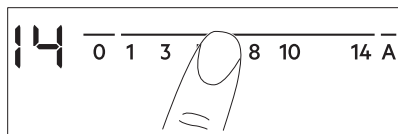
Tehoasetuksen ja keittotason käytöstä pois kytkeytymiseen kuluvan ajan välinen suhde:

Tehoasetus	Keittotaso kytketty pois päältä, kun on kulunut
 1-3	6 tuntia
4 - 7	5 tuntia
8 - 9	4 tuntia
10 - 14	1,5 tuntia

5.3 Tehotaso




Tehotason asettaminen tai muuttaminen:

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






5.4 OptiHeat Control (3-vaiheinen jäännöslämmön merkkivalo)

VAROITUS!

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

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

-  - jatka kypsennystä,
-  - lämpimänä pito,
-  - jälkilämpö.



Merkkivalo voi myös ilmestyä:

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


Merkkivalo sammuu, kun keittoalue on jäähtynyt.

5.5 Ulompien lämpöalueiden kytkeminen päälle ja pois päältä

Voit säätää keittotasoa keittoastian mittojen mukaan.

Aseta keittoalueelle tehotaso. Valitse keittoalueen symboli:  .

Ulomman lämpöalueen kytkeminen päälle: kosketa symbolia. Merkkivalo syttyy.

Toisen lämpöalueen kytkeminen päälle: kosketa  uudelleen. Toinen merkkivalo syttyy.

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



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



5.6 Automaattinen kuumentaminen


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



Toiminnon käynnistäminen edellyttää, että keittoalue on kylmä.

Kytke toiminto päälle keittoalueella:

kosketa  ( kytketty päälle). Kosketa välittömästi haluamaasi tehotasoa.

3 sekunnin kuluttua  kytketty päälle.


Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: muuta tehotasoa.

5.7 Ajastin

- Ajanlaskuajastin




Voit käyttää tätä toimintoa yksittäisen ruoanlaittojakson keston asettamiseen.

Aseta ensin keittoalueen tehotaso ja sen jälkeen toiminto.

Keittoalueen asettaminen: kosketa  toistuvasti, kunnes keittoalueen merkkivalo sammuu.

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


Jäljellä olevan ajan tarkistaminen: aseta keittoalue koskettamalla . Keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkua. Näytössä näkyy jäljellä oleva aika.

Ajan muuttaminen: aseta keittoalue koskettamalla . Kosketa  tai .

Toiminnon kytkeminen pois päältä: aseta keittoalue koskettamalla  ja kosketa sitten . Jäljellä oleva aika näkyy näytössä laskien tähän: **00**. Keittoalueen merkkivalo sammuu.





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


Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta .

• CountUp Timer




Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan tarkkailemiseen.

Keittoalueen asettaminen: kosketa  toistuvasti, kunnes keittoalueen merkkivalo sammuu.


Toiminnon kytkeminen toimintaan: kosketa ajastimen painiketta . **UP** tulee näkyviin. Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkua, ajan laskenta on käynnissä. Näyttö vaihtelee näiden välillä: **UP** ja laskettu aika (minuutteina).

Keittoalueen toiminta-ajan tarkistaminen: aseta keittoalue koskettamalla .



Keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkua. Näytössä näkyy alueen toiminta-aika.

Toiminnon poistaminen käytöstä: kosketa  ja kosketa sitten  tai . Keittoalueen merkkivalo sammuu.

• Hälytinajastin

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

Toiminnon kytkeminen päälle: kosketa 

ja kosketa sitten  tai  asettaaksesi ajan. Kun aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja **00** vilkkuu.

Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta .



Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

5.8 Tauko


Tämä toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimmalle tehotasolle.

Kaikki muut käyttöpaneelin symbolit lukittuvat toiminnon ollessa toiminnassa.

Toiminto ei pysäytä ajastintoimintoja.

1. Toiminnon kytkeminen toimintaan:

paina .

 kytkeytyy päälle. Tehotaso laskee arvoon 1.

2. Toiminnon kytkeminen pois



toiminnasta: paina .


Aiempi tehoasetus tulee näkyviin.

5.9 Lukko

Voit lukita käyttöpaneelin keittoalueiden ollessa toiminnassa. Lukitseminen estää tehotason muuttamisen vahingossa.

Aseta teho ensin.

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kosketa   syttyy 4 sekunnin ajaksi. Ajastin pysyy päällä.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa . Edellinen tehoasetus syttyy.



Kun kytket keittotason pois päältä, kytket myös tämän toiminnon pois päältä.

5.10 Lapsilukko

Toiminto estää keittotason tahattoman käytön.

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kytke keittotaso päälle -painikkeella. Älä aseta tehoasetusta. Kosketa painiketta 4 sekuntia. syttyy. Kytke keittotaso pois päältä painikkeella .

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kytke keittotaso päälle -painikkeella. Älä aseta tehoasetusta. Kosketa painiketta 4 sekuntia. syttyy. Kytke keittotaso pois päältä painikkeella .

Voit ohittaa toiminnon vain yhtä kypsennysaikaa koskien: kytke keittotaso toimintaan painikkeella . syttyy. Kosketa painiketta 4 sekuntia. **Aseta tehoasetus 10 sekunnin kuluessa.** Keittotasoa voi

käyttää. Kun keittotason käytöstä painikkeella , toiminto toimii jälleen.

5.11 OffSound Control (Äänimerkkien käyttöön ottaminen ja käytöstä poistaminen)

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

Kosketa ajastimen painiketta seuraavien asetuksien valitsemiseksi:

- - äänimerkit pois käytöstä
- - äänimerkit käytössä

Vahvasta valinta odottamalla, kunnes keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

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

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

6. NEUVOJA JA VINKKEJÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Ruoanlaittovälineet

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



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

6.2 Öko Timer (Eko-ajastin)

Energian säästämiseksi kypsennysalueen vastus kytkeytyy pois toiminnasta ennen kuin ajanlaskenta-automatiikan äänimerkki kuuluu. Toiminta-ajan ero määräytyy tehotason ja kypsennystoiminnon pituuden mukaan.

6.3 Yksinkertaistettu kypsennysopas



Taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.

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

7. HUOLTO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Yleistietoa

- Puhdista keittolevy jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat tahrat eivät vaikuta keittotason toimintaan.

- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä aina lasipintaisille keittotasoille suositeltua kaavinta. Käytä kaavinta ainoastaan lisätyökaluna lasin puhdistamiseen tavallisen puhdistuksen jälkeen.

VAROITUS!

Älä käytä veitsiä tai muita teräviä metallityökaluja lasipinnan puhdistamiseen.

7.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, tuorekelmu, sokeri ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin epäpuhtaudet voivat vahingoittaa keittotasoa. Varo palovammoja. Käytä keittotason erityistä kaavinta viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.

- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso puhdistuksen jälkeen kuivaksi pehmeällä liinalla.
- **Poista kirkaat metalliset värimuutokset:** käytä veden ja viinietikan liuosta ja puhdista lasipinta liinalla.






8. VIANMÄÄRITYS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Mitä tehdä jos...

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotaso ei mene päälle eikä sitä voida käyttää.	Keittotasoa ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.	Tarkista, onko keittotaso kytketty oikein verkkovirtaan.
	Sulake on palanut.	Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
	Et asettanut tehotasoa 10 sekunnin kuluessa.	Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettanut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	Tauko on kytketty päälle.	Katso kohta "Tauko".
	Käyttöpaneelissa on vettä tai rasvatahroja.	Puhdista käyttöpaneeli.
Laitteesta kuuluu jatkuva piippaava äänimerkki.	Sähkökytkentä on väärä.	Irrota keittotaso verkkovirrasta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.
Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytkeytyy pois päältä. Äänimerkki kuuluu keittotason kytkeytyessä pois päältä.	Vähintään yhdelle kosketuspainikkeelle on asetettu jotain.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeilta.
Keittotaso kytkeytyy pois päältä.	Jokin esine on asetettu kosketuspainikkeelle. ①	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeelta.

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

8.2 Jos ratkaisua ei löydy...

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

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

9. TEKNISET TIEDOT

9.1 Arvokilpi

Malli KC460NNGC
 Tyypit: 60 HAD 56 AO

Sarjanro
 AEG

PNC 949 493 079 00
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50–60 Hz
 Valmistettu: Romania

7.1 kW



9.2 Keittoaluemäärytykset

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehotaso) [W]	Keittoalueen halkaisija [mm]
Vasen edessä	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Vasen takana	1200	145
Oikea edessä	1200	145
Oikea takana	1500 / 2400	170 / 265

Käytä korkeintaan keittoalueen halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

10. ENERGIATEHOKKUUS

10.1 Tuotetiedot Keittolevyn EU:n ekologista suunnittelua koskevan asetuksen

Mallin tunniste	KC460NNGC	
Keittotason tyyppi	Kalusteeseen asennettava keittotaso	
Keittovyöhykkeiden lukumäärä	4	
Kuumennusteknologia	Säteilevä lämmitin	
Ympyränmuotoisten keittovyöhykkeiden halkaisija (Ø)	Vasen edessä Vasen takana Oikea edessä	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm
Ei-ympyränmuotoisen keittovyöhykkeen pituus (P) ja leveys (L)	Oikea takana	P 26.5 cm L 17.0 cm
Keittovyöhykekohtainen energiankulutus (EC electric cooking)	Vasen edessä Vasen takana Oikea edessä Oikea takana	194.9 Wh/kg 188.0 Wh/kg 188.0 Wh/kg 191.6 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)	190.6 Wh/kg	

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

10.2 Energiaa säästävä

Voit säästää energiaa päivittäisessä ruoanlaitossa noudattamalla alla olevia ohjeita.

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

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

10.3 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen


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

11. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä



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

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

Velkomin(n) til AEG! Þakka þér fyrir að velja heimilistækið okkar.



Fáðu notkunarleiðbeiningar, bæklinga, bilanaleit, þjónustu- og viðgerðarupplýsingar:
www.aeg.com/support

Með fyrirvara á breytingum.

EFNISYFIRLIT

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	51
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	53
3. UPPSETNING.....	55
4. VÖRULÝSING.....	58
5. DAGLEG NOTKUN.....	59
6. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ.....	62
7. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	63
8. BILANALET.....	64
9. TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR.....	65
10. ORKUNÝTNI.....	66
11. UMHVERFISSJÓNARMÍÐ.....	66

1. ⚠ ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

Fyrir uppsetningu og notkun heimilistækisins skal lesa meðfylgjandi leiðbeiningar vandlega. Framleiðandinn ber ekki ábyrgð á neinum meiðslum eða skemmdum sem leiða af rangri uppsetningu eða notkun. Geymdu alltaf leiðbeiningarnar á öruggum stað þar sem auðvelt er að nálgast þær til síðari notkunar.

1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

- Börn, 8 ára og eldri og fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, mega nota þetta tæki, ef þau eru undir eftirliti eða hafa verið veittar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og ef þau skilja hættuna sem því fylgir. Halda skal börnum yngri en 8 ára gömlum og fólki með mjög miklar og flóknar fatlanir frá heimilistækinu, nema þau séu undir stöðugu eftirliti.
- Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með.

- Haltu öllum umbúðum frá börnum og fargaðu þeim á viðeigandi hátt.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Haltu börnum og gæludýrum fjarri heimilistækinu þegar það er í notkun og þegar það kólnar.
- Ef heimilistækið er með barnalæsingu ætti hún að vera virkjuð.
- Börn eiga ekki að hreinsa eða framkvæma notandaviðhald á heimilistækinu án eftirlits.

1.2 Almennt öryggi

- Þetta heimilistæki er eingöngu ætlað til matreiðslu.
- Þetta heimilistæki er hannað til notkunar innanhúss á heimilum.
- Þetta heimilistæki má nota á skrifstofum, í herbergjum hótela, herbergjum gestahúsa, bændagistingum og öðrum sambærilegum gistirýmum þar sem notkun er ekki meiri en almenn (meðal) heimilisnotkun.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Auðsýna ætti aðgát til að forðast að snerta hitaelementin.
- VIÐVÖRUN: Eldun án eftirlits með fitu eða olíu á eldunarhellu getur verið hættuleg og leitt til eldsvoða.
- Reykur er ummerki um ofhitnun. Aldrei skal nota vatn til að slökkva eld sem kemur upp við eldun. Slökktu á tækinu og breiddu yfir logana, til dæmis með eldteppi eða loki.
- VIÐVÖRUN: Ekki má veita rafmagni að heimilistækinu gegnum utanálggjandi skiptibúnað, eins og tímastilli, eða tengja það við rafrás sem veita kveikir og slekkur reglulega á.
- VARÚÐ: Eldunarferlið verður að vera undir eftirliti. Stutt eldunarferli verður stöðugt að vera undir eftirliti.
- VIÐVÖRUN: Hætta á eldsvoða: Geymið ekki hluti á eldunaryfirborðinu.
- Málmhluti eins og hnífa, gaffla, skeiðar og lok skal ekki leggja ofan á helluborðið því þeir geta orðið heitir.

- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggða virkið hefur verið uppsett.
- Notaðu ekki vatnsúða og gufu til að hreinsa heimilistækið.
- VIÐVÖRUN: Ef sprungur eru í keramikfletinum / glerfletinum skal slökkva á heimilistækinu til að hindra mögulegt raflost. Ef heimilistækið er tengt beint við stofnæð með tengidós skal fjarlægja öryggið til að aftengja heimilistækið frá aflgjafanum. Í báðum tilfellum skal hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
- Ef rafmagnssnúran er skemmd verður framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð eða álíka hæfur aðili að endurnýja hana til að forðast hættu.
- VIÐVÖRUN: Notaðu aðeins helluborðshlífar sem hannaðar eru af framleiðanda eldunartækisins eða framleiðandi heimilistækisins bendir á í notkunarleiðbeiningunum sem hentugar, eða helluborðshlífar sem innfelldar eru í heimilistækið. Notkun óviðeigandi hlífa getur valdið slysum.

2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

2.1 Uppsetning

AÐVÖRUN!

Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða skemmdum á heimilistækinu.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu leiðbeiningum um uppsetningu sem fylgja með heimilistækinu.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært vegna þess að það er þungt. Notaðu alltaf öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Þetta skal skorna fleti á skápnum með þéttiefni til að koma í veg fyrir að raki valdi penslu.

- Verndaðu botn heimilistækisins gegn gufu og raka.
- Settu heimilistækið ekki upp við hliðina á hurð eða undir glugga. Það kemur í veg fyrir að heit eldunarílát falli af heimilistækinu þegar dyrnar eða glugginn eru opnuð.
- Ef heimilistækið er sett upp fyrir ofan skúffur skaltu ganga úr skugga um að rýmið á milli botns heimilistækisins og efri skúffunnar sé nægilegt fyrir hringrás lofts.
- Botn heimilistækisins getur orðið heitur. Gættu þess að setja aðgreiningarspjald úr krossviði, eldhúsinnréttingaefni, eða öðrum óeldfimum efnum undir heimilistækið til að koma í veg fyrir að hægt sé að komast að botni þess.
- Aðgreiningarspjaldið verður að ná alveg yfir svæðið undir helluborðinu.

2.2 Rafmagnstenging

ÆDVÖRUN!

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu fara fram af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt.
- Áður en einhver aðgerð er framkvæmd skal ganga úr skugga um að heimilistækið sé aftengt frá aflgjafanum.
- Gakktu úr skugga um að færíbreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar aflgjafa.
- Gættu þess að heimilistækið sé rétt uppsett. Laus eða röng rafmagnssnúra eða kló (ef við á) getur valdið því að tengillinn verði of heitur.
- Notaðu rétta rafmagnssnúru.
- Ekki láta raflagnir flækjast hverja um aðra.
- Gakktu úr skugga um að búið sé að setja upp vörn gegn raflosti.
- Notaðu álagsminnkandi klemmu á snúruna.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnssnúran eða klóin (ef við á) snerti ekki heitt heimilistækið eða heit eldunaráhöld þegar þú tengir heimilistækið við innstungu.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúru.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin (ef við á) og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Hafðu samband við viðurkenda þjónustumiðstöð eða rafvirkja til að skipta um skemmda rafmagnssnúru.
- Vörn lífandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.
- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarinnar. Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin sé aðgengileg eftir uppsetningu.
- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúruna til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með sknúrgangi fjarlægð úr höldunni), lekalíða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem leyfir þér að

aftengja tækið frá stofnæð á öllum pólum. Einangrunarbúnaðurinn verður að hafa að lágmarki 3 mm snertiopnunarvídd.

2.3 Notkun

ÆDVÖRUN!

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Fjarlægðu allar umbúðir, merkingar og verndarfilmur (ef við á) áður en notkun hefst.
- Gangið úr skugga um að loftræstiop séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Setjið eldavélina á „off“ eftir hverja notkun.
- Ekki setja hnífapör eða pottlok á hellurnar. Þau geta orðið mjög heit.
- Notaðu ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það kemst í snertingu við vatn.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði og setjið ekki mat beint á það.
- Notið ekki yfirborð á heimilistækinu sem beint eldunarsvæði. Eldun skal alltaf fara fram með því að nota viðeigandi eldunarílát.
- Ef brestir eru komnir á yfirborð heimilistækisins, skal samstundis aftengja það frá aflgjafa til að koma í veg fyrir rafstuð.
- Heit olía getur skvest þegar þú setur mat í hana.
- Ekki nota álpappír eða önnur efni á milli eldunarhellunnar og eldunarílátsins, nema framleiðandi þessa heimilistækis tilgreini annað.
- Notaðu aðeins aukahluti sem framleiðandi þessa heimilistækis mælir með.

ÆDVÖRUN!

Hætta á eldi og sprengingu.

- Þegar fita og olíur eru hitaðar, getur það losað eldfima uppgufun. Haltu eldi eða hituðum hlutum fjarri fitu og olíu þegar þú notar þær við matreiðslu.
- Uppgufunin sem heit olía losar getur valdið fyrirvaralausum bruna.

- Notuð olía sem getur innihaldið matarleifar getur valdið eldsvoða við lægra hitastig en olía sem er notuð í fyrsta skipti.
- Settu ekki eldfim efni eða hluti sem bleyttir eru með eldfimur efnum í heimilistækið, nálægt því eða ofan á það.

ÁDVÖRUN!

Hætta á eldi og skemmdum á heimilistækinu.

- Geymið ekki heit eldunarílát á stjórnbörðinu til forðast brunahættu.
- Ekki setja heitt pönnulok á gleryfirborð helluborðsins.
- Ekki láta eldunaráhöld sjóða þangað til að þau þorna.
- Gættu þess að láta hluti eða eldunarílát ekki detta á heimilistækið. Það getur skemmt yfirborðið.
- Ekki kveikja á helluborðinu ef á því eru tóm eldunarílát eða engin eldunarílát.
- Eldhúsáhöld úr steypujárni, áli eða með skaddaðan botn geta valdið rispum á glerinu/glerkeramik. Lyftu alltaf þessum hlutum upp þegar þú þarft að hreyfa þá til á eldunaryfirborðinu.

2.4 Umhirða og hreinsun

- Hreinsaðu heimilistækið reglulega til að yfirborðsefnin á því endist betur.
- Slökktu á heimilistækinu og láttu það kólna fyrir hreinsun.

- Hreinsaðu heimilistækið með mjúkum rökum klút. Notaðu aðeins hlutlaus þvottaefni. Ekki nota vörur með svarfefnum, stálull, leysiefni eða málmhluti, nema annað sé tekið fram.

2.5 Þjónusta

- Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að gera við heimilistækið. Notaðu eingöngu upprunalega varahluti.
- Varðandi ljósin inn í þessari vöru og ljós sem varahluti sem seld eru sérstaklega: Þessi ljós eru ætluð að standast öfgakenndar aðstæður í heimilistækjum eins og hitastig, titring, raka eða til að senda upplýsingar um rekstrarstöðu tækisins. Þau eru ekki ætluð til að nota í öðrum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.

2.6 Förgun

ÁDVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við staðbundin yfirvöld fyrir upplýsingar um hvernig farga skuli heimilistækinu.
- Aftengdu tækið frá rafmagni.
- Klipptu rafmagnssnúruna af upp við heimilistækið og fargaðu henni.

3. UPPSETNING

ÁDVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

3.1 Fyrir uppsetninguna

Áður en þú setur upp helluborðið skaltu skrifa niður upplýsingarnar á merkiplötunni. Merkiplatan er neðan á heimilistækinu.

Serial number
(raðnúmer)

3.2 Innbyggð helluborð

Notaðu innbyggða helluborðið eingöngu eftir að þú hefur sett helluborðið upp með réttum

hætti sem innbyggðan búnað og að yfirborð vinnusvæðisins uppfylli staðla.

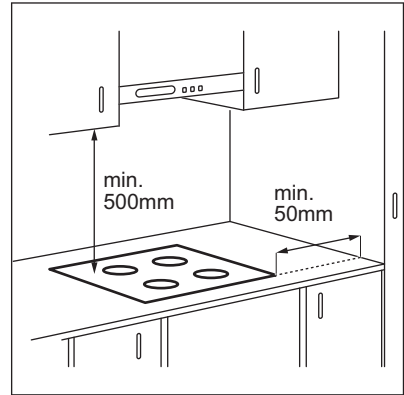
3.3 Tengisnúra

- Helluborðinu fylgir rafmagnssnúra.
- Notaðu eftirfarandi snúrategund þegar skipt er um skemmdar rafmagnssnúru: H05V2V2-F sem þolir 90 °C hita eða hærri. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð. Aðeins viðurkenndum rafvirkja er heimilt að skipta um rafmagnssnúruna.

3.4 Þéttingin sett upp - Niðurfelld uppsetning

1. Hreinsaðu fræsinguna í innréttingunni.
2. Skerðu meðfylgjandi 3x10 mm þéttlista í fjórar lengjur. Lengjurnar verða að vera jafn langar og fræsingin.
3. Skerðu 45° horn á enda þéttingarinnar. Þær ættu að passa nákvæmlega í hornin á fræsingunni.
4. Festu þéttinguna í fræsinguna. Ekki strekkja á þéttingunni. Ekki láta enda þéttingarinnar liggja hver ofan á öðrum.

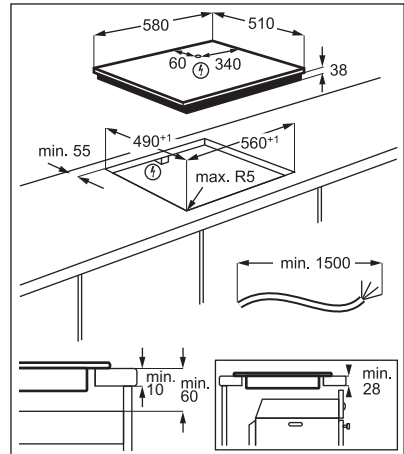
Þegar þú hefur sett saman helluborðið skaltu loka fyrir opið á milli keramikglersins og innréttingarinnar með sílikoni. Gakktu úr skugga um að sílikonið fari ekki undir keramikgleríð.



YFIRFELLD UPPSETNING

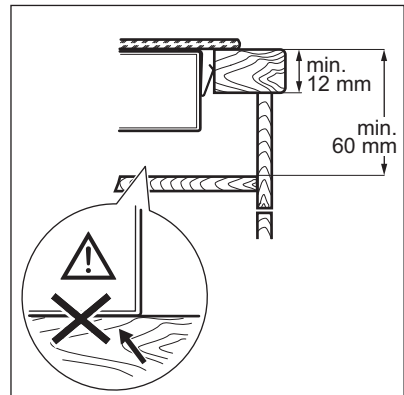
3.5 Þéttingin sett upp - Yfirfelld uppsetning

1. Hreinsaðu innréttinguna á svæðinu þar sem gat hefur verið skorið út.
2. Festu meðfylgjandi 2x6 mm þéttlista á neðri brún helluborðsins, meðfram ytri brún keramikglersins. Ekki strekkja á henni. Gakktu úr skugga um að endarnir á þéttlistanum séu staðsettir við miðju einnar hliðar helluborðsins.
3. Bættu nokkrum millimetrum við lengdina þegar þú skerð þéttlistann til.
4. Tengdu saman enda þéttlistans.

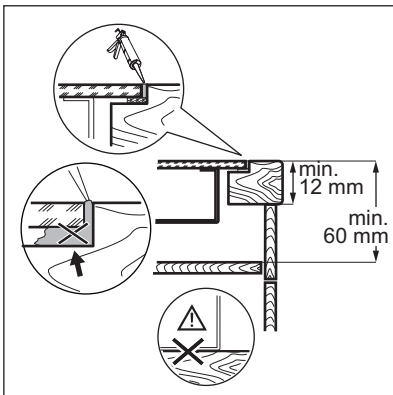
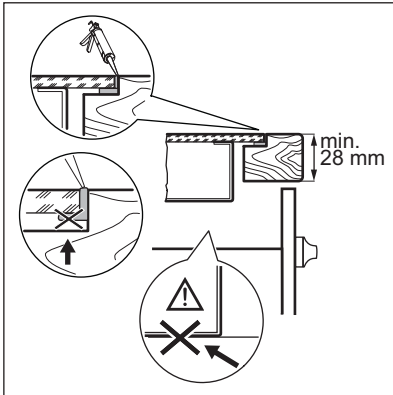
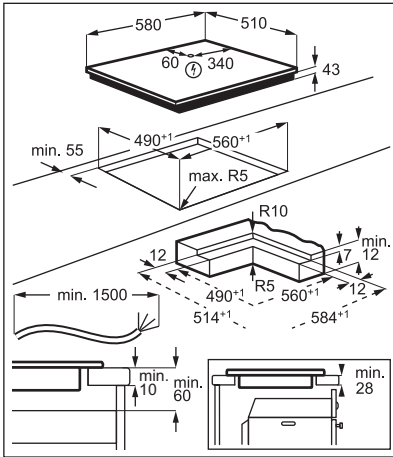


3.6 Samsetning

Ef þú setur helluborðið upp undir gufugleypinum skaltu ráðfæra þig við leiðbeiningar fyrir uppsetningu á gufugleypinum er varðar lágmarksfjarlægð milli heimilistækjanna.



NIÐURFELD UPPSETNING



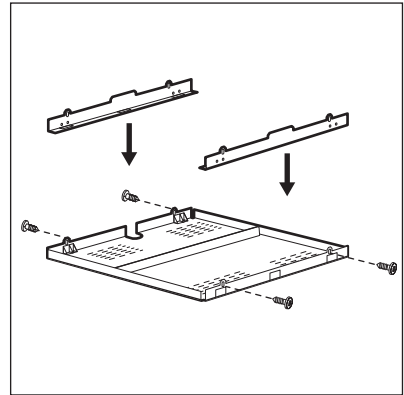
Þú finnur kennslumyndbandið „Hvernig á að setja upp AEG keramikhelluborð - uppsetning í innréttingu“ með því að slá inn fullt heiti sem tilgreint er á myndinni hér að neðan.



How to install your AEG
Radiant Hob - Worktop installation



3.7 Hlífðarkassi



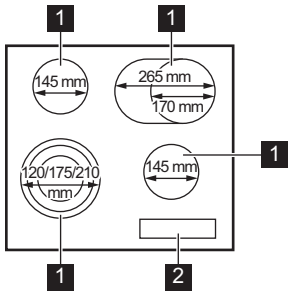
Ef þú notar hlífðarkassa (aukabúnaður) er hlífðargólf undir helluborðinu ekki nauðsynlegt. Aukabúnaður hlífðarkassa kann ekki að vera fánlegur í sumum löndum. Hafðu samband við þjónustuverið.



Þú getur ekki notað hlífðarkassann ef þú hefur sett helluborðið upp fyrir ofan ofn.

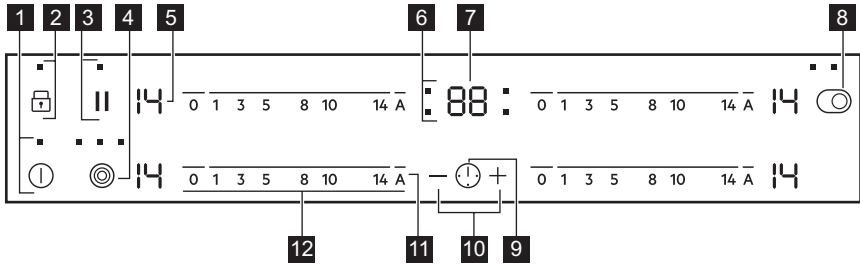
4. VÖRULÝSING

4.1 Uppsetning eldunarhellu





- 1 Eldunarhella
- 2 Stjórnborð

4.2 Uppsetning stjórnborðs












Notaðu skynjarareitina til að beita heimilistækini. Skjái, vísar og hljóð gefa til kynna hvaða aðgerðir eru í gangi.

Skynjarar-eitur	Aðgerð	Athugasemd
1 ①	Kveikt / Slökkt	Til að kveikja og slökkva á helluborðinu.
2 ②	Lás / Öryggisbúnaður fyrir börn	Til að læsa / aflæsa stjórnborðinu.
3	Hlé	Til að kveikja og slökkva á aðgerðinni.
4 ③	-	Til að kveikja og slökkva á ytri hringnum.
5 -	Hitastillingarskjár	Til að sýna hitastillingu.
6 -	Tímastillisvísar á eldunarhellum	Til að sýna fyrir hvaða hellu þú stillir tímann.
7 -	Tímastillisskjár	Til að sýna tímann í mínútum.

Skynjarar-eitur	Aðgerð	Athugasemd
8 	-	Til að kveikja og slökkva á ytri hringnum.
9 	-	Til að velja eldunarhellu.
10 	-	Til að auka eða minnka tímann.
11 	Sjálfvirk hitun	Til að kveikja og slökkva á aðgerðinni.
12 	Stjórnstíka	Til að stilla hitastillinguna.

4.3 Skjár fyrir hitastillingu

Skjár	Lýsing
	Slökkt er á eldunarhellunni.
 	Eldunarhellan gengur.
	Hlé er í gangi.
	Sjálfvirk hitun er í gangi.
 + tala	Það er bilun.
	OptiHeat Control (3 stiga stöðuljós fyrir afgangshita): halda áfram að elda / halda heitu / afgangshiti.
	Lás / Öryggisbúnaður fyrir börn gengur.
	Sjálfvirk slökkun er í gangi.

5. DAGLEG NOTKUN

AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.


5.1 Kveikt og slökkt

Snertu  í 1 sekúndu til að kveikja eða slökkva á helluborðinu.


5.2 Sjálfvirk slökkun

Aðgerðin slekkur sjálfkrafa á helluborðinu ef:

- allar eldunarhellur eru afvirkjaðar,
- þú stillir ekki hitastillinguna eftir að þú kveikir á helluborðinu,

- þú hellir einhverju niður eða setur eitthvað á stjórnborðið lengur en í 10 sekúndur (panna, klútur o.s.frv.). Hljóðmerki heyrir og helluborðið slekkur á sér. Fjarlægðu hlutinn af stjórnborðinu eða þrífðu það.
- þú slekkur ekki á eldunarhellunni eða breytir hitastillingunni. Eftir nokkurn tíma  kviknar og það slökknar á helluborðinu.

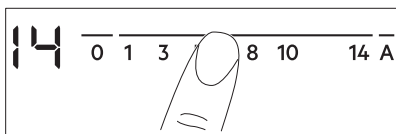
Tengslin á milli hitastillingar og tímans eftir að slökknar á helluborðinu:

Hitastilling	Það slokknar á helluborðinu eftir
 1 - 3	6 klst.
4 - 7	5 klukkustundir
8 - 9	4 klst.
10 - 14	1,5 klst.

5.3 Hitastillingin

Til að stilla eða breyta hitastillingunni:

Snertu stjórnstikuna við rétta hitastillingu eða færðu fingurinn meðfram stjórnstikunni þar til þú nærð réttri hitastillingu.



5.4 OptiHeat Control (3 stiga stöðuljós fyrir afgangshita)

⚠ AÐVÖRUN!

 Hætta er á bruna frá varmaleifum á meðan hægt er að sjá vísi.

Vísarnir kvikna þegar eldunarhella er heit. Þeir sýna stig hitaefirstöðva fyrir eldunarhellurnar sem þú ert að nota í augnablikinu:

 - eldun heldur áfram,

 - heldur heitu,

 - eftirstæður hiti.


Vísirinn kann einnig að kvikna:

- fyrir nálægar eldunarhellur, jafnvel þótt þú sért ekki að nota þær,
- þegar heitt eldunarílát er sett á kalda eldunarhellu,
- þegar helluborðið er afvirkjað en eldunarhella er enn heit.

Vísirinn slokknar þegar eldunarhellan hefur kólnað.

5.5 Kveikt og slökkt á ytri hringinum

Þú getur stillt eldunaryfirborðið handvirkt að stærð eldunarílátsins.

Stilltu hitann fyrir eldunarhelluna. Veldu táknið fyrir eldunarhellurnar: .

Til að virkja ytri hring: snertu táknið. Vísirinn birtist.

Til að virkja annan hring: snertu  aftur. Síðari vísirinn birtist.

Til að slökva á ytri hring: snertu táknið þar til vísirinn hverfur.

i

Þegar þú virkjar eldunarhellu en virkjar ekki ytri hringinn getur verið að ljósið sem kemur frá eldunarhellunni fari yfir ytri hringinn. Það þýðir ekki að ytri hringurinn sé virkjaður. Til að sjá hvort að hringurinn sé virkjaður skaltu athuga vísinn.



5.6 Sjálfvirk hitun

Notaðu aðgerðina til að fá æskilega hitastillingu til styttri tíma. Þegar kveikt er á aðgerðinni gengur eldunarhellan á hæstu hitastillingu í upphafi og er svo áfram í gangi við tilætlaða hitastillingu.

i

Eldunarhellan verður að vera köld til að virkja aðgerðina.

Til að virkja aðgerðina fyrir eldunarsvæði:

snertu **A** ( kviknar). Ýttu strax á æskilega hitastillingu. Eftir 3 sekúndur ( kviknar.


Til að óvirkja aðgerðina: breyttu hitastillingunni.

5.7 Tímastillir


• Niðurteljari


Þú getur notað þessa aðgerð til að stilla lengdina á stakri eldunarlotu.


Fyrst skal stilla hitastillingu eldunarhellunnar og síðan aðgerðina.

Til að stilla eldunarhelluna: snertu  ítrekað þangað til vísirinn fyrir eldunarhellur birtist.

Til að virkja aðgerðina: snertu $+$ á tímastillingum til að stilla tímann (00 - 99 mínútur). Þegar vísir eldunarhellunnar byrjar að blikka telur tímastillingurinn niður.

Til að sjá tímann sem eftir er: snertu  til að velja eldunarhellu. Vísirinn fyrir eldunarhelluna byrjar að blikka. Skjárinn sýnir hversu langur tími er eftir.

Til að breyta tímanum: snertu  til að velja eldunarhelluna. Snertu $+$ eða $-$.

Til að slökkva á aðgerðinni: snertu  til að velja eldunarhelluna og snertu svo $-$. Tíminn sem eftir er telur niður í 00. Vísirinn fyrir eldunarhellu slokknar.






Þegar tíminn endar heyrst hljóðmerki og 00 blikkar. Slökkt er á eldunarhellunni.


Til að stöðva hljóðmerkið: snertu .


• CountUp Timer

Þú getur notað þessa aðgerð til að fylgjast með hve lengi eldunarhellan er í gangi.


Til að stilla eldunarhelluna: snertu  ítrekað þangað til vísirinn fyrir eldunarhellur birtist.


Til að virkja aðgerðina: snertu $-$ á tímastillingum.  birtist. Þegar vísir eldunarhellunnar fer að blikka telur tíminn upp. Skjárinn slekkur á sér  og liðinn tíma (í mínútum).

Til að sjá hversu lengi eldunarhellurnar eru í gangi: snertu  til að stilla eldunarhelluna. Vísirinn fyrir eldunarhelluna byrjar að blikka. Skjárinn sýnir hversu lengi hellan er virk.

Til að slökkva á þessari aðgerð: snertu  og snertu síðan $+$ eða $-$. Vísirinn fyrir eldunarhellu slokknar.

• Mínútumælir

Þú getur notað þessa aðgerð þegar helluborðið er virkt og eldunarhellurnar eru ekki í gangi. Hitastillingaskjárinn sýnir .

Til að virkja aðgerðina: snertu  og snertu svo $+$ eða $-$ á tímastillingum til að stilla tímann. Þegar tíminn endar heyrst hljóðmerki og 00 blikkar.

Til að stöðva hljóðmerkið: snertu .



Aðgerðin hefur engin áhrif á starfsemi eldunarhellanna.

5.8 Hlé


Aðgerðin stillir allar eldunarhellur sem eru í gangi á lægstu hitastillingu.

Þegar aðgerðin er í gangi eru öll önnur tákni á stjórnborðinu læst.

Aðgerðin stöðvar ekki tímastillisaðgerðirnar.

1. Til að virkja aðgerðina: ýttu á .

 kviknar. Hitastillingin er lækkuð í 1.



2. Til að afvirkja aðgerðina: ýttu á .


Fyrri hitastilling birtist.

5.9 Lás

Þú getur læst stjórnborðinu og á meðan eldunarhellurnar eru í gangi. Það kemur í veg fyrir að hitastillingunni sé breytt fyrir slynsni.

Stilltu hitastillinguna fyrst.

Til að virkja aðgerðina: snertu   kviknar í 4 sekúndur. Tímastillingurinn helst virkur.

Til að slökkva á þessari aðgerð: snertu . Fyrri hitastilling kviknar.



Þegar þú slekkur á helluborðinu slekkur þú einnig á aðgerðinni.

5.10 Öryggisbúnaður fyrir börn

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir notkun helluborðsins fyrir slynsni.

Til að virkja valmöguleikann: skal virkja helluborðið með . Ekki stilla neitt hitastig. Snertu í 4 sekúndur. kviknar. Slökktu á helluborðinu með .

Til að gera aðgerðina óvirka: virkjaðu helluborðið með . Ekki stilla neitt hitastig. Snertu í 4 sekúndur. kviknar. Slökktu á helluborðinu með .

Til að ógilda aðgerðina í eitt eldunarskipti: virkjaðu helluborðið með snertingu kviknar. Snertu í 4 sekúndur. **Stilltu hitastillinguna á 10 sekúndum.** Þú getur notað helluborðið. Þegar þú afvirkjar helluborðið með virkar aðgerðin aftur.

5.11 OffSound Control (Að kveikja og slökka á hljóðmerkjum)

Slökktu á helluborðinu. Snertu í 3 sekúndur. Skjárinn kviknar og slökknar.

Snertu í 3 sekúndur. eða kviknar.

Snertu á tímastillingum til að velja eitt af eftirfarandi:

- - slökkt á hljóðmerkjum
- - kveikt á hljóðmerkjum

Til að staðfesta val þitt skaltu bíða þangað til slökknar sjálfkrafa á helluborðinu.

Þegar þessi aðgerð er stillt á heyrir þú hljóðið aðeins þegar:

- þú snertir
- Mínútumælir slökknar
- Niðurteljari slökknar
- Þú setur eitthvað á stjórnborðið.

6. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ

AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

6.1 Eldunarílát

- Til að koma í veg fyrir ofhitnun og til að bæta afköst í eldunarhellunum verða eldunarílát að vera eins þykk og flöt og mögulegt er.
- Gakktu úr skugga um að botnar á eldunarílátum séu hreinir og þurrir áður en þeir eru settir á yfirborð helluborðsins.
- Gættu þessu ávallt að renna ekki eða nudda eldunarílátum við hornin á glerinu þar sem kvarnast gæti úr glerinu eða yfirborð þess orðið fyrir skemmdum.



Eldunarílát sem búin eru til úr glerlökkuðu stáli og með ál- eða koparbotnum geta valdið litabreytingum á yfirborði glerkeramikksins.


6.2 Öko Timer (Vistvænn tímastillir)

Til að spara orku slekkur hitari eldunarhellunnar á sér áður en hljóðmerki niðurteljarans heyrir. Mismunur á notkunartíma veltur á því hvaða hitastig er stillt á og tímalengd eldunar.

6.3 Einfaldaðar matreiðsluleiðbeiningar



Gögnin í töflunni eru aðeins til viðmiðunar.

Hítastilling	Nota til:	Tími (mín)	Ráðleggingar
 - 1	Haltu elduðum mat heitum.	eins og þörf er á	Settu lok á eldunarlátin.
1 - 3	Hollandaise sósa; brætt: smjör, súkkulaði, matarlim.	5 - 25	Hræðu til af og skiptis.
2 - 3	Storkna: dúkenndar eggjakökur, bökud egg.	10 - 40	Eldaðu með lokið á.
3 - 5	Láttu hrísgrjón og rétti úr mjólk malla, hitaðu upp tilbúnar máltíðir.	25 - 50	Bættu við að minnsta kosti tvöfalt meiri vökva en hrísgrjón og hræðu mjólkurréttum saman við þegar aðgerðin er hálfnuð.
5 - 7	Láta grænmeti, fisk, kjöt malla.	20 - 45	Bættu við nokkrum matskeiðum af vatni. Athugaðu vatnsmagnið meðan á ferlinu stendur.
7 - 9	Gufusjóða kartöflur og annað grænmeti.	20 - 60	Settu 1-2 cm af vatni í botn pottsins. Athugaðu vatnstöðuna meðan á ferlinu stendur. Hafðu lokið á pottinum.
7 - 9	Eldaðu meira magn af mat, kássum og súpum.	60 - 150	Allt að 3 l af vökva ásamt hráefnum.
9 - 12	Hæg steiktu: lundir, ungnauta cordon bleu, kótelettur, kjötbollur, pylsur, lifur, smjörbollur, egg, pönnukökur, kleinuhringi.	eins og þörf er á	Snúðu við þegar þörf er á.
12 - 13	Djúpsteikingar, kartöfluklattar, lundir, steikur.	5 - 15	Snúðu við þegar þörf er á.
14	Sjóddu vatn, eldaðu pasta, snöggbrenndu kjöt (gúllas, pottsteik), djúpsteiktu kartöflufögur.		

7. UMHIRÐA OG HREINSUN

AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

7.1 Almennar upplýsingar

- Hreinsið helluborð eftir hverja notkun.
- Notaðu alltaf eldhúsáhöld með hreinum botni.
- Rispur eða dökkir blettir á yfirborði hafa engin áhrif á það hvernig helluborði rekur.
- Notaðu sérstakt hreinsiefni sem hentar fyrir yfirborð helluborðsins.
- Notaðu alltaf sköfu sem mælt er með fyrir helluborð með gleryfirborði. Notaðu sköfuna aðeins sem viðbót við hreinsun á glerinu eftir að hefðbundinni hreinsun er lokið.

AÐVÖRUN!

Ekki nota hnífa eða önnur beitt áhöld úr málm til að hreinsa gleryfirborðið.

7.2 Hreinsun á helluborðsins

- **Fjarlægðu strax:** bráðið plast, plasthimnu, salt, sykur og sykraðan mat, því óhreinindi geta valdið skemmdum á helluborðinu. Gættu þess að forðast að brenna þig. Notaðu sérstaka sköfu fyrir helluborð á ská yfir glerflötinn og hreyfðu sköfuna yfir hann.
- **Fjarlægðu þegar helluborðið er nægilega kalt:** kalkhringi, vatnshringi, fitubletti, gljáa frá upplitan máлма. Hreinsaðu helluborðið með rökum klút og hreinsiefni sem ekki er svarfefni. Eftir að

hreinsun er lokið skaltu þurrka helluborðið með mjúku klút.



- **Skinandi upplitun á málmum fjarlægð:** notaðu vatn blandað með ediki og hreinsaðu glerið með klút.





8. BILANALEIT

ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

8.1 Hvað skal gera ef...

Vandamál	Möguleg ástæða	Úrræði
Ekki er hægt að virkja eða nota helluborðið.	Helluborðið er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt.	Gakktu úr skugga um að helluborðið sé rétt tengt við rafmagn.
	Rafmagnsörygginu hefur slegið út.	Gakktu úr skugga um að öryggið sé ástæða bilunarinnar. Ef örygginu slær út ítrekað skal hafa samband við raf-virkjameistara.
	Þú stilltir ekki hitastillinguna á 10 sekúndur.	Kveiktu aftur á helluborðinu og stilltu hitann á innan við en 10 sekúndur.
	Þú snertir tvo eða fleiri skynjarafleti samtímis.	Ekki snerta fleiri en einn skynjaraflet.
	Hlé er í gangi.	Sjá „Hlé“.
	Það eru vatns- eða fitublettir á stjórnborðinu.	Þrífðu stjórnborðið.
Þú heyrir sífelld píp-hljóð.	Rafmagnið er ekki rétt tengt.	Aftengdu helluborðið frá rafmagnsgjafanum. Spurðu viðurkenndan rafvirkja til athuga uppsetninguna.
Hljóðmerki heyrir og helluborðið slekkur á sér. Hljóðmerki heyrir þegar helluborðið slekkur á sér.	Þú settir eitthvað á einn eða fleiri skynjaraflet.	Fjarlægðu hlutinn af skynjarafletinum.
Það slokknar á helluborðinu.	Þú settir eitthvað á skynjarafletinn 	Fjarlægðu hlutinn af skynjarafletinum.
Vísirinn fyrir afgangshita kviknar ekki.	Svæðið er ekki heitt þar sem það var aðeins í gangi í stutta stund eða skynjarinn er skemmdur.	Ef svæðið var nægilega lengi í gangi til að hitna skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
Sjálfvirk hitun er ekki í gangi.	Stíllt er á hæstu hitastillingu.	Hæsta hitastilling hefur sama afl og aðgerðin.
	Svæðið er heitt.	Leyfðu svæðinu að kólna nægilega.
 Dökkt svæði er á fjölvirka svæðinu.	Það er eðlilegt að það sé dökkt svæði á fjölhellunni.	
Stjórnborðið verður heitt viðkomu.	Eldunarílatið er of stórt eða þú settir það of nærri stjórnborðinu.	Settu stór eldunarílat á aftari hellurnar ef hægt er.

Vandamál	Möguleg ástæða	Úrræði
Það kemur ekkert hljóðmerki þegar skynjarafletir á borðinu eru snertir.	Slökkt er á hljóðmerkjunum.	Kveiktu á hljóðmerkjunum. Sjá „Dagleg notkun“.
 kviknar.	Öryggisbúnaður fyrir börn eða Lás er í gangi.	Sjá „Dagleg notkun“.
 og númer birtist.	Það er villa í helluborðinu.	Slökktu á helluborðinu og virkjaðu það aftur eftir 30 sekúndur. Ef  kviknar aftur skaltu aftengja helluborðið frá rafmagni. Tengdu helluborðið aftur eftir 30 sekúndur. Ef vandamálið heldur áfram skaltu tala við viðurkennda þjónustumiðstöð.
 kviknar.	Annar fasa afgjafa vantar.	Gakktu úr skugga um að helluborðið sé rétt tengt við rafmagn. Fjarlægðu öryggið, bíddu í eina mínútu og settu öryggið í aftur.

8.2 Ef þú finnr ekki lausn...

Ef þú getur ekki sjálf(ur) fundið lausn á vandamálinu skaltu hafa samband við söluaðila eða viðurkennda þjónustumiðstöð. Gefðu upp upplýsingar á merkiplötunni. Gefðu líka þriggja stafa stafakóða fyrir glerkeramikið (það er í horni glerfirborðsins)

og villuskilaboð sem kvikna. Passaðu að nota helluborðið rétt. Ef ekki er þjónusta tæknimanns eða söluaðila ekki gjaldfrjál, einnig á ábyrgðartímabiliinu. Upplýsingar um ábyrgðartíma og viðurkenndar þjónustumiðstöðvar er að finna í þjónustubæklingnum.

9. TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR

9.1 Merkiplötunni

Gerð KC460NNGC
Tegund 60 HAD 56 AO

Raðnr.
AEG

PNC 949 493 079 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 / 60 Hz
Framleitt í: Rúmenía

7.1 kW


9.2 Tæknilysing fyrir eldunarhellur

Eldunarhella	Málafli (hám. hitastilling) [W]	Þvermál eldunarhellu [mm]
Vinstri framhlið	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Vinstri afturhlið	1200	145
Hægri framhlið	1200	145
Hægri afturhlið	1500 / 2400	170 / 265

Notaðu eldunaráhöld sem eru ekki stærri en þvermál eldunarhellu til að fá sem bestan matreiðslurangur.

10. ORKUNÝTNI

10.1 Vöruupplýsingar í samræmi við reglugerðir ESB um visthönnun

Auðkenni tegundar	KC460NNGC	
Gerð helluborðs	Innbyggt helluborð	
Fjöldi eldunarhella	4	
Hitunartækni	Geislandi hitun	
Þvermál hringlaga eldunarhella (Ø)	Vinstri framhlið Vinstri afturhlið Hægri framhlið	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm
Lengd (L) og breidd (B) eldunarhella sem ekki eru hringlaga	Hægri afturhlið	L 26.5 cm B 17.0 cm
Orkunotkun á hverja eldunarhellu (EC electric cooking)	Vinstri framhlið Vinstri afturhlið Hægri framhlið Hægri afturhlið	194,9 Wh/kg 188,0 Wh/kg 188,0 Wh/kg 191,6 Wh/kg
Orkunotkun helluborðsins (EC electric hob)	190,6 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Rafmagnseldunartæki til heimilisnota - 2. hluti: Helluborð - Aðferðir til að mæla afköst.

10.2 Orkusparandi

Þú getur sparað orku við daglega matreiðslu ef þú fylgir leiðbeiningunum hér að neðan.


- Þegar þú hitar upp vatn skal aðeins nota það magn sem þörf er á.
- Láttu alltaf lok á eldunarílát ef það er hægt.

- Settu eldunarílatið á helluna áður en þú kveikir á henni.
- Botninn á pottinum ætti að hafa sama þvermál og eldunarsvæðið.
- Láttu smærri eldunarílatin á smærri hellurnar.
- Láttu eldunarílatin beint á miðju hellunnar.
- Notaðu afgangshita til að halda matnum heitum eða bræða hann.


10.3 Vöruupplýsingar fyrir orkunotkun og hámarkstíma til að ná viðeigandi lágorku-ham

Rafmagnsnotkun í slökkt-ham	0.3 W
Hámarkstími sem þarf til að búnaðurinn nái sjálfkrafa viðeigandi lágorku-ham	2 mín

11. UMHVERFISSJÓNARMÍÐ

Settu efni með táknuinu í endurvinnslu .
Settu umbúðirnar í viðeigandi ílát til endurvinnslu. Verndið umhverfið og heilbrigði

manna með því að endurvinna raf- og rafeindabúnaðarúrgang heimilistækja. Fargaðu ekki heimilistækjum sem merkt eru

með tákni  með heimilisúrgangi. Skilið
vörnni á staðbundna endurvinnslustöð eða
hafið samband við staðaryfirvöld.

Velkommen til AEG! Takk for at du valgte produktet vårt.



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:
www.aeg.com/support

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	68
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	70
3. MONTERING.....	72
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	75
5. DAGLIG BRUK.....	76
6. RÅD OG TIPS.....	79
7. STELL OG RENGJØRING.....	80
8. FEILSØKING.....	80
9. TEKNISKE DATA.....	82
10. ENERGIEFFEKTIVITET.....	83
11. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	83

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les nøye gjennom de vedlagte instruksjonene før du monterer og bruker produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Instruksjonene må alltid oppbevares på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig behov.

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.
- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.

- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs i ett hjem.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, gjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruk for husholdningsrom.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en platetopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- Røyk er en indikasjon på overoppheting. Bruk aldri vann til å slukke matlagingsbrann. Slå av produktet og dekk flammene med for eksempel et brannteppe eller lokk.
- ADVARSEL: Produktet må ikke tilføres strøm gjennom en ekstern bryterenhet, for eksempel en tidsbryter, eller koples til en krets som regelmessig slås av og på av en annen elektrisk enhet.
- FORSIKTIG: Matlagingsprosessen må overvåkes En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- ADVARSEL: Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeflatene.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på platetopp – de kan bli varme.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Bruk ikke vannspray og damp for å rengjøre produktet.

- **ADVARSEL:** Hvis overflaten har sprekker, skru av produktet for å unngå mulig elektrisk støt. Hvis produktet er koblet til strømmettet direkte ved bruk av en koblingsboks, fjerner du sikringen for å koble fra produktet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den kun skiftes av et autorisert serviceverksted eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.
- **ADVARSEL:** Bruk bare platetoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i produktets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i produktet. Bruk av feil beskyttelser kan føre til ulykker.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering

ADVARSEL!

Montering må kun foretas av en kvalifisert person.

ADVARSEL!

Fare for personskade eller skade på produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotteøy.
- Dekk avskårne overflater i kabinettet med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.
- Beskytt apparatets bunn mot damp og fuktighet.
- Monter ikke apparatet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra apparatet når dører eller vinduer er åpne.

- Hvis apparatet er montert over skuffer, sørg for at rommet mellom bunnen av apparatet og den øvre skuffen er tilstrekkelig for luftsirkulasjon.
- Produktets bunn kan bli varm. Sørg for at du monterer et separasjonspanel av kryssfiner, materiale som er godkjent til bruk i kjøkkenet eller andre ikke-brennbare materialer under produktet, for å forhindre tilgang til bunnen.
- Separasjonspanelet må dekke området under koketoppen helt.

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må jordes.
- Før du utfører enhver operasjon må du sørge for at produktet er frakoblet strømforsyningen.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.

- Påse at produktet er riktig montert. Løs og feil strømkabel eller støpsel (hvis aktuelt), kan gjøre at terminalen blir for varm.
- Bruk riktig hovedstrømkabel.
- Påse at strømkabelen ikke floker seg.
- Påse at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk avlastingsklemmen på kabelen.
- Påse at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme produktet eller varme kokekar, når du kobler det til stikkkontakten.
- Ikke bruk grønuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) eller strømkabelen ikke blir skadet. Kontakt vårt autoriserte servicesenter eller en elektriker for å bytte en ødelagt strømkabel.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Fjern all emballasje, merking og beskyttelseshinne (hvis aktuelt) før første gangs bruk.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.

- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk.
- Ikke legg bestikk eller grytelokk på kokesonene. De kan bli varme.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det kommer i kontakt med vann.
- Ikke bruk produktet som arbeidsflate og ikke plasser mat i direkte kontakt med det.
- Ikke bruk produktet som en direkte tilberedningsoverflate. Tilberedning må alltid utføres ved bruk av egnede kokekar.
- Hvis overflaten på produktet er sprukket, koble produktet umiddelbart fra strømforsyningen for å forhindre elektrisk støt.
- Når du legger mat i varm olje, kan det sprute.
- Ikke bruk aluminiumsfolie eller andre materialer mellom kokeflaten og kokekaret, med mindre annet er spesifisert av produsenten av dette produktet.
- Bruk kun tilbehør anbefalt for dette produktet av produsenten.

ADVARSEL!

Fare for brann og eksplosjon.

- Fett og olje kan frigjøre brennbar damp når de er varmet opp. Hold flammer eller oppvarmede gjenstander unna fett og oljer når du tilbereder mat med dem.
- Dampen som varm olje slipper ut, kan forårsake selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Plasser ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i, i nærheten av eller på produktet.

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- Ikke oppbevar varme kokekar på kontrollpanelet for å unngå risiko for brannskader.
- Ikke plasser et varmt grytelokk på platetoppens glassflate.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig så du ikke lar gjenstander eller kokekar falle på produktet. Overflaten kan bli skadet.

- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Kokekar av støpejern, aluminium eller med skadet bunn kan forårsake riper på glasset/glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på kokeflaten.

2.4 Stell og rengjøring

- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Slå apparatet av og la det avkjøle før rengjøring.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Ikke bruk abrasive produkter, skurende rengjøringssvamper, løsemidler eller metallgjenstander, med mindre annet er spesifisert.

2.5 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet. Bruk kun originale reservedeler.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.

2.6 Avfallshåndtering

ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt lokalmyndighetene dine for informasjon om hvordan du kaster apparatet.
- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Kutt av strømkabelen nær produktet og kast den.

3. MONTERING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Før monteringen

Før du monterer koketoppen skriv ned informasjonen nedenfor fra typeskiltet. Typeplaten er plassert nederst i komfyrtoppen.

Serienummer

3.2 Koketopper

Koketopper skal bare brukes når de er bygd inn i egnede enheter og arbeidsbenker som oppfyller standardene.

3.3 Tilkoblingskabel

- Platetoppen leveres med en tilkoplingskabel.
- For å erstatte en ødelagt strømledning bruker du samme ledningstype: H05V2V2-F som tåler temperatur på 90 °C eller

høyere. Kontakt et autorisert servicesenter. Tilkoblingskabelen må kun skiftes ut av en kvalifisert elektriker.

3.4 Slik fester du tetningen – integrert montering

1. Rengjør sporene i benkeplaten.
2. Skjær det medfølgende 3x10 mm tetningsbåndet i fire remser. Båndene må ha samme lengde som sporene.
3. Skjær endene av båndene i en vinkel på 45°. De skal passe nøyaktig i hjørnene av sporene.
4. Fest båndene til sporene. Ikke strekk stripene. Ikke fest endene av båndene oppå den andre.

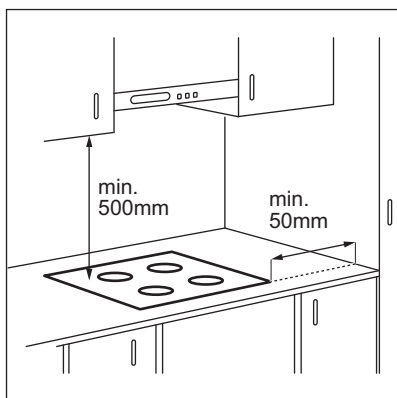
Når koketoppen er montert, tetter du resten av åpningen mellom glasskeramikken og benkeplaten med silikon. Sørg for at silikonen ikke kommer under glasskeramikken.

3.5 Feste tetningen – montering på topp

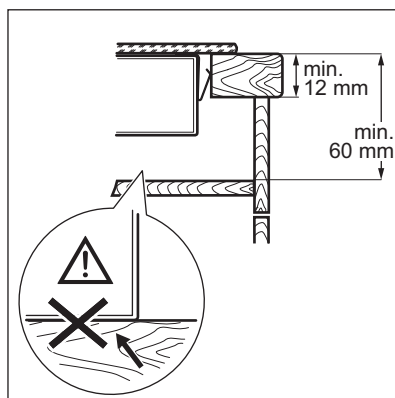
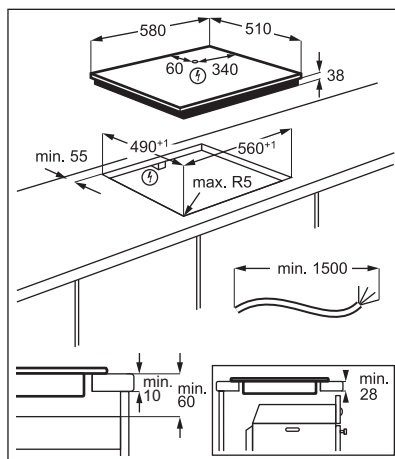
1. Rengjør benkeplaten rundt utskjæringsområdet.
2. Fest det medfølgende 2x6 mm tetningsbåndet til den nedre kanten av platetoppen, langs den ytre kanten av glasskeramikken. Ikke strekk det. Sørg for at endene på tetningsbåndet er plassert midt på den ene siden av platetoppen.
3. Beregn noen ekstra millimeter på lengden når du skjærer til tetningsbåndet.
4. Trykk de to endene av tetningsbåndet sammen.

3.6 Sammenstilling

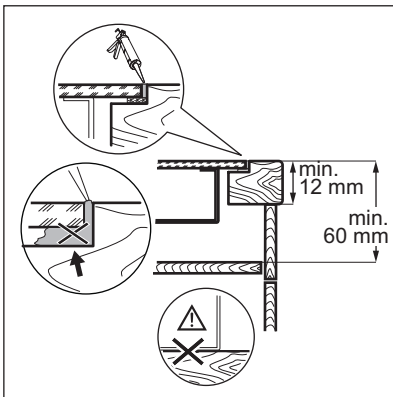
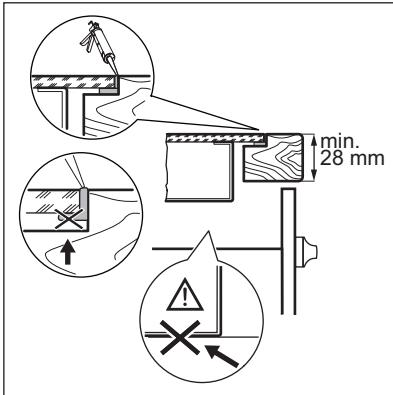
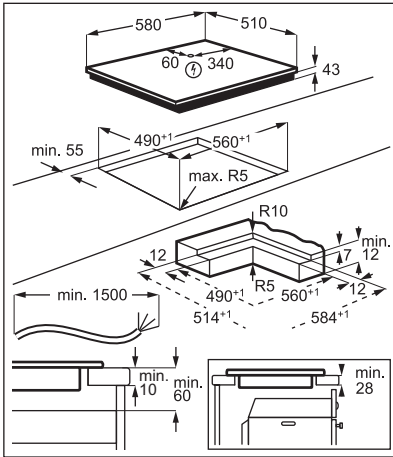
Hvis du installerer platetoppen under en avtrekksvifte, gå gjennom monteringsinstruksjonene for å finne minimumsavstanden mellom produktene.



ON-TOP INSTALLASJON



INTEGRERT INSTALLASJON



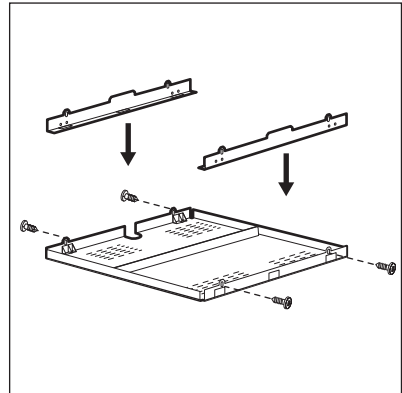
Finn videoopplæring "Slik installerer du din AEG glasskeramiske platetopp - nedfelt" ved å skrive inn hele navnet som er vist i illustrasjonen nedenfor.



How to install your AEG
Radiant Hob - Worktop installation



3.7 Beskyttelsesboks



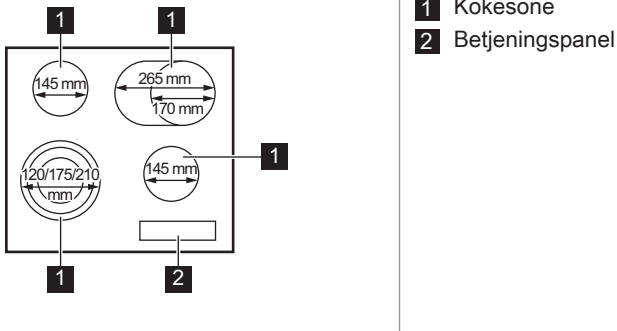
Hvis du bruker beskyttelsessettet (tilleggsutstyr), er annen deleplate mellom skuff og platetopp nødvendig. Beskyttelsessettet er kanskje ikke tilgjengelig i enkelte land. Kontakt kundeservice.



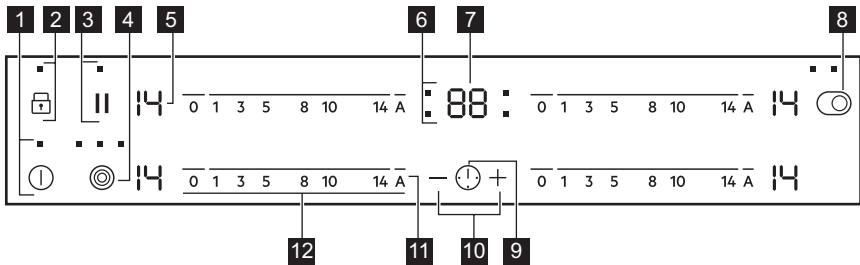
Du må ikke bruke beskyttelsesboksen hvis du monterer platetoppen over en stekeovn.

4. PRODUKTBEKRIVELSE

4.1 Oversikt over matlagingsoverflaten



4.2 Kontrollpanel oversikt



Bruk sensorfeltene til å betjene produktet. Displayer, indikatorer og lydsignaler forteller hvilke funksjoner som er i bruk.

Sensorfelt	Funksjon	Beskrivelse	
1	ⓘ	På / Av	Slå platetoppen av og på.
2	🔒	Sperre / Barnesikring	Låse / låse opp betjeningspanelet.
3		Pause	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
4	⦿	-	Slå den ytre ringen på og av.
5	-	Effekttrinndisplay	For å vise effekttrinnet.
6	-	Tidsindikatorer for kokesoner	Viser hvilken sone tiden er innstilt for.
7	-	Tidsurdisplay	Vise tiden i minutter.
8	⦿	-	Slå den ytre ringen på og av.

Sensorfelt	Funksjon	Beskrivelse
9	-	Velge kokesone.
10	-	Øke eller redusere tiden.
11	Automatisk oppvarming	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
12	Betjeningslinje	Stille inn en varmeinnstilling.

4.3 Varmeinnstillingdisplayer

Display	Beskrivelse
	Sonen er deaktivert.
	Kokesonen er aktiv.
	Pause er aktivert.
	Automatisk oppvarming er aktivert.
+ tall	Det har oppstått en feil.
/ /	OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator): fortsett koking / hold varm / restvarme.
	Sperre / Barnesikring er i bruk.
	Automatisk avstengning er aktivert.

5. DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Slå på og av

Berør i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere platetoppen.

5.2 Automatisk avstengning

Funksjonen deaktiverer platetoppen automatisk hvis:

- alle kokesonene er deaktivert,
- du stiller ikke inn oppvarmingsinnstillingen etter at du har aktivert platetoppen,
- du søler noe eller setter noe på kontrollpanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut, etc.). Et lydsignal høres,

deretter slås platetoppen av. Fjern gjenstanden eller rengjør betjeningspanelet.

- du ikke deaktiverer en kokesone eller endrer varmeinnstillingen. Etter en liten stund kommer på og platetoppen deaktiveres.

Forholdet mellom oppvarmingsinnstillingen og tiden som platetoppen deaktiveres etter:

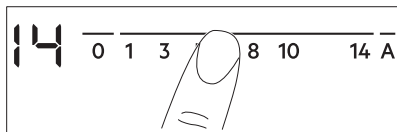
Varmeinnstilling	Platetoppen deaktiveres etter
1 – 3	6 timer
4 - 7	5 timer
8 - 9	4 timer

Varmeinnstilling	Platetoppen deaktiveres etter
10 - 14	1,5 time

5.3 Effektrinn

Velg eller endre effektrinn:

Berør betjeningssøylen på riktig effektrinn eller beveg fingeren langs betjeningssøylen til du kommer til riktig effektrinn.



5.4 OptiHeat Control (Tretrinns restvarmeindikator)

⚠ ADVARSEL!

☐ / ☐ / ☐ Så lenge indikatoren er synlig, er det en risiko for brannskader fra restvarme.

Indikatorerne vises når en sone er varm. De viser nivået av restvarme for sonene du bruker for øyeblikket:

☐ - fortsette tilberedningen,

☐ - hold varm,

☐ - restvarme.

Indikatoren kan også dukke opp:

- for de nærliggende sonene selv om du ikke bruker dem,
- når varme kokekar er plassert på kald sone,
- når platetoppen er deaktivert, men sonen fortsatt er varm.

Indikatoren forsvinner når kokesonen er avkjølt.

5.5 Aktivere og deaktivere de ytre sonene

Du kan justere kokeflaten manuelt etter størrelsen på kokekaret.

Angi en varmeinnstilling for kokesonen. Velg symbolet for kokesonen: ☉ ☉.

For å aktivere den ytre ringen: berør symbolet. Indikatoren vises.

For å aktivere en annen ring: berør ☉ på nytt. Den etterfølgende indikatoren vises.

For å deaktivere den ytre ringen: berør symbolet til indikatoren forsvinner.



Når du aktiverer kokesonen, men ikke den ytre ringen, kan lyset som kommer ut fra sonen dekke den ytre ringen. Det betyr ikke at den ytre ringen er aktivert. Kontroller indikatoren for å se om ringen er aktivert.

5.6 Automatisk oppvarming

Bruk funksjonen for å få et ønsket effektrinn i en kort tid. Når funksjonen er på, fungerer sonen på den høyeste varmeinnstillingen i begynnelsen og fortsetter deretter å være på ønsket varme videre.



For å aktivere funksjonen må sonen være kald.

Aktivere funksjonen for en kokesone:

berør **A** (☐) tennes). Berør straks en ønsket effekttinnstilling. Etter 3 sekunder ☐ tennes.

For å deaktivere funksjonen: endre effekttinnstillingen.

5.7 Timer


• Timer med nedtelling




Du kan bruke denne funksjonen for å angi lengden på en enkel tilberedningsøkt.



Angi først varmeinnstilling for kokesonen, og velg deretter funksjonen.

For å stille inn sonen: trykk på ⌚ gjentatte ganger til indikatoren for sonen vises.

For å aktivere funksjonen: berør + på tidsuret for å stille inn tiden (00–99 minutter). Når indikatoren for matlagingssonen begynner å blinke, har nedtelling startet.

For å vise gjenværende tid: trykk på  for å stille inn sonen. Indikatoren for sonen begynner å blinke. Displayet viser gjenværende tid.

For å endre tiden: trykk på  for å stille inn sonen. Berør  eller .

For å deaktivere funksjonen: berør  for å stille inn sonen og berør deretter . Resttiden telles ned til **00**. Indikatoren for matlagingssonen forsvinner.







Når nedtellingen er ferdig, høres et lydsignal og **00** blinker. Sonen blir deaktivert.


For å stoppe lyden: berør .




• CountUp Timer

Du kan bruke denne funksjonen til å overvåke hvor lenge sonen er aktiv.


For å angi sonen: berør  gjentatte ganger til indikatoren for sonen vises.




For å aktivere denne funksjonen; berører du  på tidsuret.  vises. Opptellingen starter når indikatoren for sonen begynner å blinke. Displayet bytter mellom  og den talte tiden (i minutter).

For å se hvor lenge sonen er i bruk: berør  for å stille inn sonen. Indikatoren for sonen begynner å blinke. Displayet viser hvor lenge sonen er aktiv.

For å deaktivere denne funksjonen: berør  og deretter  eller . Indikatoren for matlagingssonen forsvinner.

• Varselur

Du kan bruke denne funksjonen når platetoppen er på og kokesonene ikke er i bruk. Varmeinnstillingsdisplayet viser .

For å aktivere funksjonen: berør . Berør  eller  på tidsuret for å stille inn tiden. Når tiden er over høres et lydsignal og **00** blinker.

For å stoppe lyden: berør .






Funksjonen har ingen effekt på bruken av sonene.

5.8 Pause

Denne funksjonen stiller inn alle de betjente sonene på laveste varmeinnstilling.

Når funksjonen er i bruk, låses alle andre symboler på kontrollpanelet.

Funksjonen deaktiverer ikke timerfunksjonene.

- 1. For å aktivere funksjonen:** trykk på  .
 tennes. Varmeinnstillingen senkes til 1.
- 2. For å deaktivere funksjonen:** trykk på .

Den forrige varmeinnstillingen vises.

5.9 Sperre

Du kan låse kontrollpanelet mens sonene er i bruk. Det hindrer utilsiktet endring av effekttrinnet.

Still først inn effekttrinnet.

For å aktivere funksjonen: berør   tennes i 4 sekunder. Timeren forblir på.





For å deaktivere funksjonen: berør . Den forrige varmeinnstillingen tennes.











Når du deaktiverer platetoppen, deaktiveres også denne funksjonen.

5.10 Barnesikring



Denne funksjonen forhindrer at platetoppen brukes utilsiktet.


For å aktivere funksjonen: aktiver platetoppen med . Ikke angi noen varmeinnstilling. Trykk på  i 4 sekunder.  tennes. Deaktiver platetoppen med .



For å deaktivere funksjonen: aktiver platetoppen med . Ikke angi noen varmeinnstilling. Trykk på  i 4 sekunder.  tennes. Deaktiver platetoppen med .

For å overstyre funksjonen for kun én tilberedningstid: aktiver toppen med .  tennes. Trykk på  i 4 sekunder. **Angi innstilling for å varme opp innen 10 sekunder.** Du kan betjene platetoppen. Når du deaktiverer platetoppen med , aktiveres funksjonen igjen.


5.11 OffSound Control (Slå lydsignalene på og av)


Slå av komfyrtoppen. Berør  i 3 sekunder. Displayet slås på og så av. Berør  i 3

sekunder.  eller  tennes. Berør  på tidsuret for å velge én av følgende:

-  – lydene er avslått
-  – lydene er på

For å bekrefte valget, vent til komfyrtoppen slår seg av automatisk.

Når funksjonen er satt til to  kan du kun høre lydene når:

- du berører 
- Varselur kommer ned
- Timer med nedtelling kommer ned
- du setter noe på betjeningspanelet.

6. RÅD OG TIPS

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Kokekar

- For å forhindre overoppheting og forbedre ytelsen til sonene, må kokekaret være så tykt og flatt som mulig.
- Sørg for at kokekarbaser er rene og tørre før du setter dem på platetoppens overflate.
- Vær alltid forsiktig så du ikke sklir eller gnir kokekaret på kantene og hjørnene av glasset, da det kan flise eller skade glassoverflaten.



Kokekar av emaljert stål eller med aluminiums- eller kobberbunn kan misfarge den glasskeramiske overflaten.


6.2 Öko Timer (Øko-timer)

For å spare energi, slås kokesonen av før tidsuret med nedtelling høres. Forskjellen i driftstid avhenger av varmeinnstillingsnivået og lengden på tilberedningen.

6.3 Forenklet matlagingsguide



Informasjonen i tabellen er kun veiledende.

Varmeinnstilling	Bruk for å:	Tid (min)	Tips
 - 1	Hold tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 - 3	Hollandaisesaus, smelte: smør, sjokolade, gelatin.	5 - 25	Rør fra tid til annen.
2 - 3	Størkning: luftige omeletter, bakte egg.	10 - 40	Tilbered med lokk.
3 - 5	Svell ris og melkeretter, oppvarm ferdigretter.	25 - 50	Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.

Varmeinnstilling	Bruk for å:	Tid (min)	Tips
5 - 7	Damp grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 - 45	Tilsett noen spiseskjeer vann. Kontroller vannmengden under prosessen.
7 - 9	Dampkok poteter og andre grønnsaker.	20 - 60	Dekk bunnen av gryten med 1–2 cm vann. Kontroller vannivået under prosessen. Hold lokket på gryten.
7 - 9	Lag større mengder mat, gryteretter og supper.	60 - 150	Opptil 3 l væske pluss ingredienser.
9 - 12	Skånsom steking: cordon bleu, koteletter, kjøttkaker, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter behov.
12 - 13	Steking, reven potetgrateng, svinestek, biff.	5 - 15	Snu etter behov.
14	Koke vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pottes frites.		

7. STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Generell informasjon

- Rengjør platetoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke bruken av platetoppen.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt egnet for overflaten på platetoppen.
- Bruk alltid en skrape som anbefales for platetopper med glassoverflate. Bruk skrapen kun som et ekstra verktøy for rengjøring av glasset etter standard rengjøringsprosedyre.

ADVARSEL!

Ikke bruk kniver eller andre skarpe metallverktøy til å rengjøre glassoverflaten.

7.2 Rengjøre platetoppen




- **Fjern umiddelbart:** smeltet plast, plastfolie, salt, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan det forårsake skade på platetoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell platetoppskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.
- **Fjern når platetoppen er tilstrekkelig kald:** kalkringer, vannringer, fettflekker, skinnende metallisk misfarging. Rengjør platetoppen med en fuktig klut og et ikke-slipende rengjøringsmiddel. Etter rengjøring, tørk av platetoppen med en myk klut.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.




8. FEILSØKING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Hva gjør jeg hvis...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene platetoppen.	Platetoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om platetoppen er riktig koblet til strømforsyningen.
	Sikringen har gått.	Kontroller om sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
	Du har ikke angitt varmeinnstilling innen 10 sekunder.	Slå på platetoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 10 sekunder.
	Du berørte to eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	Pause er aktivert.	Se "Pause".
	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Rengjør betjeningspanelet.
Du kan høre en konstant pipelyd.	Den elektriske tilkoblingen er feil.	Koble platetoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.
Et lydsignal høres, deretter slås platetoppen av. Et lydsignal høres når platetoppen slår seg av.	Du har satt noe på ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Platetoppen deaktiveres.	Du har satt noe på sensorfeltet  .	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Sonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund eller sensoren er skadet.	Kontakt servicesenteret dersom kokesonen fortsatt er varm i lang tid.
Automatisk oppvarming starter ikke.	Det høyeste effektrinnet er valgt.	Det høyeste effektrinnet har samme effekt som funksjonen.
	Sonen er varm.	La sonen bli tilstrekkelig kald.
 Det er et mørkt område på flere soner.	Det er normalt at det er et mørkt område på flere soner.	
Betjeningspanelet blir varmt å ta på.	Kokekaret er for stort eller du plasserer det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.
Det høres ingen lyd når du berører panelsensorfeltene.	Lydene deaktiveres.	Slå lydsignaler på. Se «Daglig bruk».
 tennes.	Barnesikring eller Sperre er aktivert.	Se «Daglig bruk».

Problem	Mulig årsak	Løsning
 og et tall tennes.	Det er en feil på platetoppen.	Deaktiver platetoppen og aktiver den igjen etter 30 sekunder. Hvis  lyser igjen, kobler du platetoppen fra strømforsyningen. Aktiver platetoppen igjen etter 30 sekunder. Hvis problemet fortsetter, må du snakke med et autorisert servicesenter.
 tennes.	Den andre fasen av strømforsyningen mangler.	Kontroller om platetoppen er riktig koblet til strømforsyningen. Fjern sikringen, vent et minutt, og sett sikringen inn igjen.

8.2 Hvis du ikke finner en løsning...

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Oppgi opplysningene på typeskiltet. Oppgi også den tresifrede bokstavkoden for glasskeramikken (den er i hjørnet av glassflaten) og feilmeldingen som

vises. Sørg for at du har brukt platetoppen på riktig måte. Hvis ikke, må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden. Informasjonen om garantiperioden og autoriserte servicesentre finnes i serviceboken.

9. TEKNISKE DATA

9.1 Typeskilt

Modell KC460NNGC
Type 60 HAD 56 AO

Serienr.
AEG

PNC 949 493 079 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Laget i: Romania

7.1 kW



9.2 Spesifikasjoner for soner

Sone	Nominell effekt (Maks effekt-trinn) [W]	Kokesone diameter [mm]
Venstre fremme	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Venstre bak	1200	145
Høyre fremme	1200	145
Høyre bak	1500 / 2400	170 / 265

For optimale tilberedningsresultatene bør du bruke kokekar som ikke er større enn diameteren til kokesonen.

10. ENERGIEFFEKTIVITET

10.1 Produktinformasjon i henhold til EU Ecodesign-forskrifter

Modellidentifikasjon	KC460NNGC	
Platetopp	Integrert platetopp	
Antall soner	4	
Oppvarmingsteknologi	Varmeelement	
Diameter på sirkulære soner (Ø)	Venstre fremme Venstre bak Høyre fremme	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm
Lengde (L) og bredde (B) av ikke-sirkulær sone	Høyre bak	L 26.5 cm B 17.0 cm
Energiforbruk per sone (EC electric cooking)	Venstre fremme Venstre bak Høyre fremme Høyre bak	194.9 Wt/kg 188.0 Wt/kg 188.0 Wt/kg 191.6 Wt/kg
Energiforbruk for platetopp (EC electric hob)	190.6 Wt/kg	

IEC / EN 60350-2 - Elektriske husholdningsapparater for matlaging – del 2: Platetopp – Metoder for måling av ytelse.

10.2 Energisparende

Du kan spare energi under vanlig matlaging hvis du følger tipsene nedenfor.


- Når du varmer opp vann, bruk kun den mengden du trenger.
- Sett alltid lokket på kokekaret hvis det er mulig.


- Plasser kokekaret på sonen før du slår den på.
- Kokekarets bunn skal ha samme diameter som kokesonen.
- Bruk mindre kokekar i de mindre kokesonene.
- Plasser kokekaret i senter av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

10.3 Produktinformasjon for strømforbruk og maksimal tid for å nå gjeldende laveffektmodus

Strømforbruk i av-modus	0.3 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	2 min

11. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer merket med symbolet . Legg emballasjen i relevante beholdere for å resirkulere det. Bidra til å beskytte miljøet og menneskers helse ved å resirkulere avfall fra elektriske og elektroniske

produkter. Ikke avhend produkter merket med symbolet  med husholdningsavfallet. Returner produktet til ditt lokale resirkuleringsanlegg eller kontakt kommunen.

Välkommen till AEG! Tack för att du har valt en av våra produkter.



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.aeg.com/support

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	84
2. SÄKERHETSANVISNINGAR.....	86
3. INSTALLATION.....	88
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	91
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	92
6. RÅD OCH TIPS.....	95
7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	96
8. FELSÖKNING.....	97
9. TEKNISKA DATA.....	98
10. ENERGIEFFEKTIVITET.....	99
11. MILJÖSKYDD.....	99

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs bifogade instruktioner noga före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit till följd av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida behov.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten och .
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen.
- **WARNING!** Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Rök är en indikation på överhettning. En brand vid tillagning ska inte släckas med vatten. Stäng av produkten och täck över lågorna med t.ex. brandfilt eller ett lock.
- **WARNING!** Produkten får inte strömförsörjas via en extern kopplingsanordning, såsom en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av med ett verktyg.
- **FÖRSIKTIGHET:** Tillagningen måste övervakas En kort tillagningsprocess måste övervakas kontinuerligt.
- **WARNING!** Brandfara: Förvara inte matvaror på tillagningsytorna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de kan bli heta.
- Använd inte produkten innan den har installerats i den inbyggda strukturen.

- Använd inte vattenspray och ånga för att rengöra produkten.
- **WARNING!** Om ytan är sprucken ska du stänga av produkten för att undvika risk för elektriska stötar. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen ska säkringen tas bort för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen ska du kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges som lämpliga av tillverkaren i bruksanvisningen, eller hållskydd som medföljer produkten. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSANVISNINGAR

2.1 Installation

WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

WARNING!

Risk för personskador eller skador på produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt orsakar att den sväller.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.

- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Om produkten är installerad ovanför lådor måste utrymmet mellan produktens botten och den övre lådan var tillräckligt så att luft kan cirkulera.
- Produktens undersida kan bli het. Se till att installera en separationspanel gjord av plywood, material av köksstommen eller andra icke-brännbara material under produkten för att förhindra att värmen kommer till botten.
- Separationspanelen måste helt täcka området under hällen.

2.2 Elanslutning

WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elanslutningar ska utföras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.

- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Kontrollera att produkten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd korrekt kabel för den elektriska huvudledningen.
- Förhindra trassel avseende kabeln för den elektriska huvudledningen.
- Se till att ett skydd mot elchock är installerat.
- Använd klämman för dragavlastning på kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta hushållsapparaten eller det heta kokkärlet, när du ansluter apparaten till ett eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Se till att inte orsaka skada på stickkontakten (om tillämpligt) eller på nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontakter.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer
- Ta bort allt förpackningsmaterial, märkningsetiketter och skyddsfilm (om tillämpligt) före första användning.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den kommer i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbetsyta och placera inte mat i direkt kontakt med den.
- Använd inte produkten som en direkt kokyta. Tillagning måste alltid ske med lämpliga kokkärl.
- Om produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla bort produkten från strömförsörjningen för att förhindra elektriska stötar.
- När du lägger maten i het olja kan den stänka.
- Använd inte aluminiumfolie eller andra material mellan kokytan och kokkärlet, såvida inte annat anges av tillverkaren av denna produkt.
- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren för denna produkt.

WARNING!

Risk för brand och explosion.

- Fetter och oljor kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur jämfört med olja som används för första gången.

- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som fuktats med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

⚠ VARNING!

Risk för skador på produkten.

- Undvik risken för brännskador genom att inte låta heta kokkärl stå på kontrollpanelen.
- Lägg inte på några värmskydd på hällens glasyta.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan orsaka repor på glaset/ glaskeramiken. Lyft alltid sådana föremål när de flyttas på kokhällen.

2.4 Underhåll och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Stäng av produkten och låt den svalna av före rengöring.
- Rengör produkten med en fuktig mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte skrovliga

föremål, grova rengöringsdynor, lösningsmedel eller metallföremål, om inte annat anges.

2.5 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten. Använd endast originalreservdelar.
- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

2.6 Avyttring

⚠ VARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

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

3. INSTALLATION

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Före installationen

Innan du installerar hällen ska du anteckna informationen nedan från typskylten. Typskylten sitter nertill på hällen.

Serienummer

3.2 Inbyggnadshällar

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

3.3 Anslutningskabel

- Hällen är försedd med en anslutningskabel.
- För att ersätta den skadade nätkabeln, använd kabeltyp: H05V2V2-F som motstår temperaturer på 90 °C eller högre. Kontakta ett auktoriserat servicecenter. Nätkabeln får endast bytas ut av en behörig elektriker.

3.4 Fästa tätningen - integrerad installation

1. Rengör fälten i bänkskivan.
2. Skär den medföljande 3x10 mm tätningsremsan i fyra remsor. Remsorna måste ha samma längd som fälten.

- Klipp ändarna på remsorna i en vinkel på 45°. De ska passa i hörnen på fälten på rätt sätt.
- Fäst remsorna i fälten. Sträck inte ut remsorna. Fäst inte ihop ändarna över varandra.

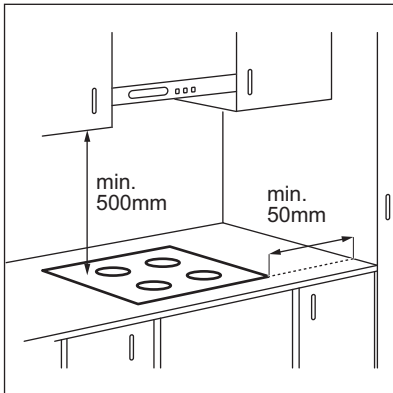
När du monterat hällen ska du tätning återstående mellanrum mellan glaskeramiken och bänkskivan med silikon. Se till att silikonet inte hamnar under glaskeramiken.

3.5 Fästa tätningen - installation på bänken

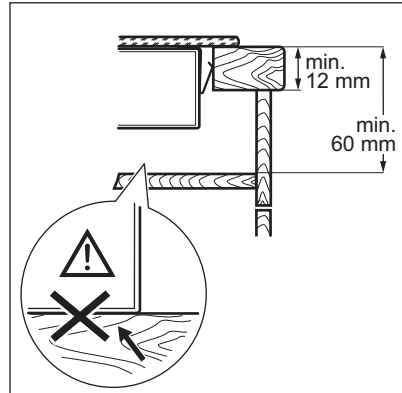
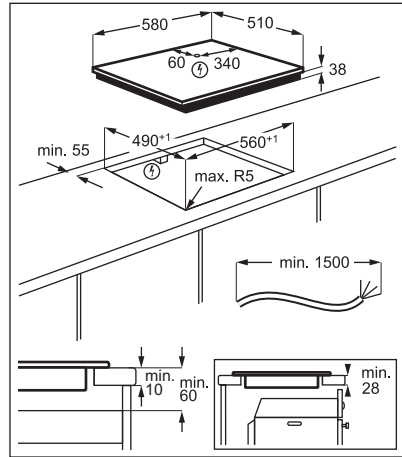
- Rengör bänkskivan runt det utskurna området.
- Fäst den medföljande 2x6 mm tätningsremsan på den nedre kanten av hällen, längs den yttre kanten av glaskeramiken. Töj inte ut den. Se till att tätningsremsans ändrar placeras mitt på ena sidan av spishällen.
- Lägg till några millimeter till längden när du skär till tätningslisten.
- Tryck samman de två ändarna på tätningslisten.

3.6 Montering

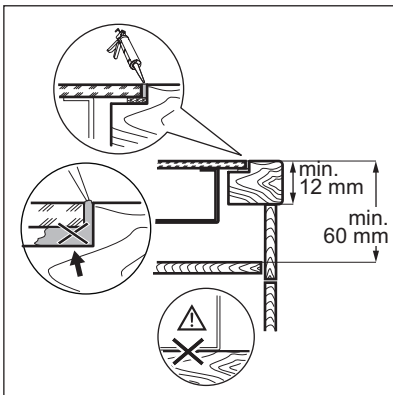
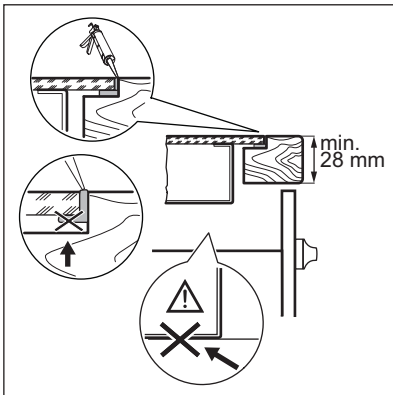
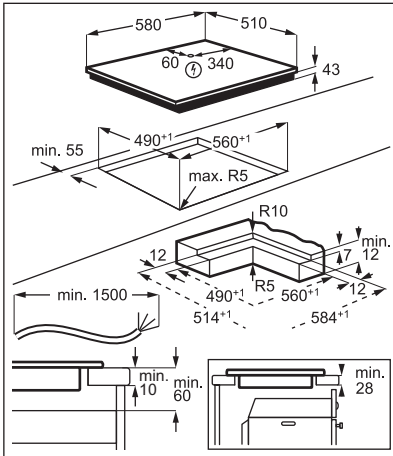
Om du installerar hällen under en köksfläkt, se monteringsanvisningarna för fläkten angående minsta avstånd mellan produkterna.



BÄNKINSTALLATION



INTEGRERAD INSTALLATION



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

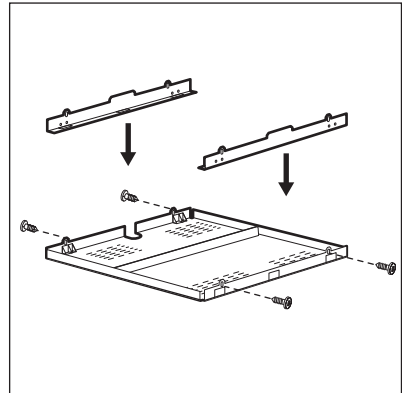


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Radiant Hob - Worktop installation



3.7 Skyddslåda



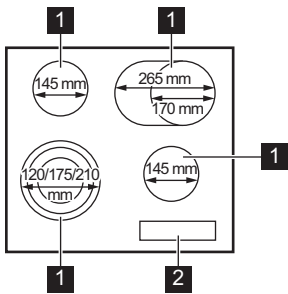
Om en skyddslåda (extra tillbehör) används, behövs inte skyddsplåten direkt under hällen. Skyddslådan (tillbehör) levereras inte i alla länder. Kontakta kundtjänst.



Skyddslådan kan inte användas om hällen monteras ovanför en ugn.

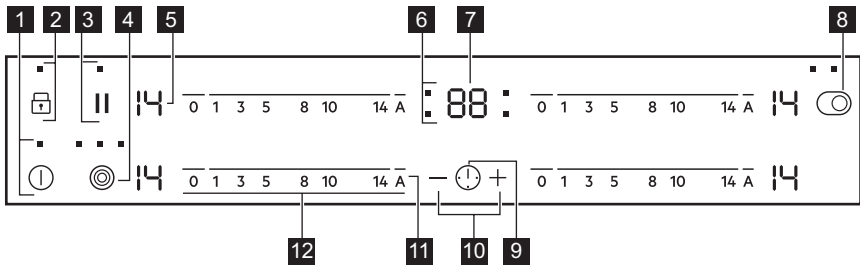
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Hällens layout



- 1 Kokzon
- 2 Kontrollpanel

4.2 Beskrivning av kontrollpanel



Använd touchkontrollerna för att använda produkten. Displayerna, indikeringarna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1	På / Av	För att aktivera och avaktivera hällen.
2	Knappås / Barnlås	För att låsa / låsa upp kontrollpanelen.
3	Paus	För att aktivera och avaktivera funktionen.
4	-	För att aktivera och inaktivera ytterringen.
5 -	Värmelägesdisplay	För att visa det inställda värmeläget.
6 -	Timerindikatorer för kokzoner-na	För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.
7 -	Timerdisplay	För att visa tiden i minuter.
8	-	För att aktivera och inaktivera ytterringen.

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

4.3 Värmelägesdisplayer

Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
	Kokzon är aktiv.
	Paus är på.
	Automatisk uppvärmning är på.
	Ett fel har uppstått.
	OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator): fortsätta tillagning/varmhållning/restvärme.
	Knapplås / Barnlås är på.
	Automatisk avstängning är på.

5. DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Aktivera och avaktivera

Tryck på i 1 sekund för att sätta på eller stänga av hällen.

5.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzoner är av,
- du ställer inte in värmeinställningen efter att du har satt på hällen,
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en

kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal hörs och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.

- du inte stänger av en kokzon eller ändrar värmeinställning. Efter en stund visas ett meddelande och hällen stängs av.

Förhållandet mellan värmeinställningen och tiden efter vilken hällen stängs av:

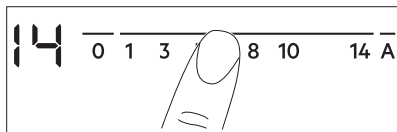
Värmeinställning	Hällen stängs av efter
1 - 3	6 timmar
4 - 7	5 timmar
8 - 9	4 timmar

Värmeinställning	Hällen stängs av efter
10 - 14	1,5 timme

5.3 Värmeläge

För inställning eller ändring av värmeläge:

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



5.4 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)

⚠ VARNING!

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

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

☐ - fortsatt tillagningen

☐ - varmhållning

☐ - restvärme.

Indikatorn kan också visas:

- för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem,
- när heta kokkärl placeras på en kall kokzon,
- när hällen är avstängd men kokzonen fortfarande är varm.

Indikatorn försvinner när kokzonen har svalnat.

5.5 Slå på och stänga av de yttre ringarna

Du kan justera kokytan manuellt efter kokkärlets storlek.

Ställ in ett värmeläge för kokzonen. Välj symbolen för kokzonen: ☉ ☉.

För att aktivera ytterringen: tryck på symbolen. Indikatorn visas.

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

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



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

5.6 Automatisk uppvärmning

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



För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

För att aktivera funktionen för en kokzon:

tryck på **A** (☐ tänds). Tryck omedelbart på önskad värmeinställning. Efter 3 sekunder tänds ☐.

För att inaktivera funktionen: ändra värmeinställningen.

5.7 Timer

• Nedräkningstimer


Du kan använda den här funktionen för att ställa in tiden för en enda tillagningssession.




Ställ först in värmeinställningen för tillagningszonen, ställ därefter in funktionen.



Ställa in kokzonen: tryck på ⌚ flera gånger tills indikatorn för en kokzon visas.

För att aktivera funktionen: tryck på + på timern för att ställa in tiden (00–99 minuter).

När indikatorn för kokzonen börjar blinka räknas tiden ned.

För att se återstående tid: tryck på  för att ställa in kokzonen. Kokzonens indikator börjar blinka. Displayen visar återstående tid.

För att ändra tiden: tryck på  för att ställa in kokzonen. Tryck på  eller .

För att inaktivera funktionen: tryck på  för att ställa in kokzonen och tryck sedan på . Kvarvarande tid räknas ned till **00**. Kokzonens indikator slocknar.







När nedräkningen är slut hörs en ljudsignal och **00** blinkar. Kokzonen har inaktiverats.

Stäng av ljudet: tryck på .


• CountUp Timer




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

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


För att aktivera funktionen: tryck på  på timern.  visas. När indikatorn för kokzonen börjar blinka räknas tiden upp. Displayen växlar mellan  och den räknade tiden (i minuter).

För att se hur länge kokzonen är igång:



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

För att inaktivera funktionen: tryck på  och sedan på  eller . Kokzonens indikator slocknar.

• Tidur

Du kan använda den här funktionen när hällen är på och kokzonerna inte används. Värmeinställningsdisplayen visar .

För att aktivera funktionen: tryck på .

Tryck sedan på  eller  på timern för att ställa in tiden. När tiden är slut hörs en ljudsignal och **00** blinkar.

Stäng av ljudet: tryck på .




Funktionen påverkar inte kokzonernas funktioner.

5.8 Paus


Den här funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på den lägsta värmeinställningen.

När funktionen är på är alla andra symboler på kontrollpanelerna låsta.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

1. För att aktivera -funktionen trycker du på .

 tänds. Värmeinställningen sänks till 1.

2. För att inaktivera funktionen: trycker du på .

Föregående värmeläge släpe visas.

5.9 Knapplås

Du kan låsa kontrollpanelen medan kokzonerna är igång. Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeinställningen.

Ange värmeinställning först.

För att aktivera funktionen: tryck på  . Tänds i 4 sekunder. Timern förblir aktiverad.





För att stänga av funktionen: tryck på . Föregående värmeinställning aktiveras.







När du stänger av hällen inaktiveras även denna funktion.


5.10 Barnlås




Funktionen förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

För att aktivera funktionen: slå på hällen med . Ställ inte in någon värmeinställning. Tryck på  i 4 sekunder.  tänds. Stäng av hällen med .



För att stänga av funktionen: slå på hällen med . Ställ inte in någon värmeinställning.

Tryck på  i 4 sekunder.  tänds. Stäng av hällen med .



För att åsidosätta funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle: aktivera hällen med .

 tänds. Tryck på  i 4 sekunder. **Ställ in värmeläget inom 10 sekunder.** Nu kan du använda hällen. När du stänger av hällen med  är funktionen igång igen.


5.11 OffSound Control (Aktivera och inaktivera ljud)


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

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

-  – ljudet är avstängt
-  – ljudet är på

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

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

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

6. RÅD OCH TIPS

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Kockkärl

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

i

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


6.2 Öko Timer (Eco Timer)

För att spara energi stängs värmen på zonen av innan nedräkningstimmern ljuder. När avstängningen sker beror på värmeställningen och tillagningstidens längd.

6.3 Förenklad matlagningssguide

i

Uppgifterna i tabellen är endast riktvärden.

Värmeställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
 - 1	Se till att hålla tillagad mat varm.	vid behov	Placera ett lock på kockkärlet.
1 - 3	Hollandaisésås, smält: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om då och då.
2 - 3	Fluffiga omeletter, ugnstekta ägg.	10 - 40	Tillaga med locket på.

Värmeinställning	Använd för att:	Tid (min)	Tips
3 - 5	Sjud ris och mjölkrätter, varm färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
5 - 7	Stuva grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några msk vatten. Kontrollera vattenmängden under processens gång.
7 - 9	Ångkoka potatis och andra grönsaker.	20 - 60	Täck botten av kastrullen med 1–2 cm vatten. Kontrollera vattennivån under processens gång. Ha locket kvar på kastrullen.
7 - 9	Tillaga större mängder mat, grytor och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
9 - 12	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu-kalkvött, kotletter, croquettes, korv, lever, roux, ägg, pannkakor, munkar.	vid behov	Vänd när det behövs.
12 - 13	Intensiv stekning, rårakor, ryggbiffar, biffar.	5 - 15	Vänd när det behövs.
14	Koka vatten, tillaga pasta, bryna kött (gulash, grytstek), fritera pommes frites.		

7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan påverkar inte hällens funktion.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd alltid en skrapa som är avsedd för hällar med glasyta. Använd endast skrapan som ett extra verktyg för glasrengöring efter standardrengöringen.

VARNING!

Använd inte knivar eller andra vassa metallföremål vid rengöring av glasytan.

7.2 Rengöring av hällens



- **Avlägsna omedelbart:** smält plast, plastfolie, salt, socker och mat som innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när hällen är tillräckligt sval:** kalkringar, vattenringar, fettfläckar, glänsande metallisk missfärgning. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöringen torka hällen torr med en mjuk trasa.
- **Ta bort blank metallisk missfärgning:** använd en vattenlösning med vinäger och rengör glasytan med en trasa.





8. FELSÖKNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Vad gör jag om ...

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
	Säkring har gått.	Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
	Du har inte ställt in värmeinställningen på 10 sekunder.	Aktivera hällen igen och ställ in värmeinställningen på mindre än 10 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller fler touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
	Paus-läget är på.	Se "Paus".
Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.	
Ett konstant pip ljud hörs.	Elanslutningen är felaktig.	Dra ur elkontakten. Kontakta en behörig elektriker som kontrollerar installationen.
En ljudsignal hörs och hällen stängs av. En ljudsignal hörs när hällen stängs av.	Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen . 	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn vara trasig.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Automatisk uppvärmning fungerar inte.	Den högsta värmeinställningen är inställd.	Den högsta värmeinställningen har samma effekt som funktionen.
	Zonen är varm.	Låt zonen kallna tillräckligt.
 Det finns ett mörkt område på multizonen.	Det är normalt att det finns ett mörkt område på multizonen.	
Kontrollpanelen är varm när du rör vid den.	Kokkärlet är för stort eller så står det för nära kontrollpanelen.	Placera stora kokkäril på de bakre zoner om möjligt.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudet är avaktiverat.	Aktivera ljudet. Se "Daglig användning".

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
 tänds.	Barnlås eller Knapplås fungerar.	Se "Daglig användning".
 och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om  visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter.
 tänds.	Den andra fasen av strömförsörjningen saknas.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen. Ta bort säkring, vänta en minut och sätt i den igen.

8.2 Om du inte kan avhjälpa felet...

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på typskylten. Uppge även den tresiffriga koden för glaskeramiken (den sitter i hörnet på glasytan) och vilka felmeddelanden som

visas. Kontrollera att du använde hällen på rätt sätt. I annat fall täcks inte kostnaden för serviceteknikerns eller återförsäljarens åtgärder av garantin. Informationen om garantitid och auktoriserade servicecenter finns i serviceboken.

9. TEKNISKA DATA

9.1 Produktdekal

Modell KC460NNGC
Typ 60 HAD 56 AO

Serienr.
AEG

PNC 949 493 079 00
220 - 240 V/400 V 2N, 50-60 Hz
Tillverkad i: Rumänien

7.1 kW


9.2 Data för kokzoner

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

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

10. ENERGIEFFEKTIVITET

10.1 Produktinformation enligt EU:s ekodesignförfordningar

Modellidentifiering	KC460NNGC	
Typ av häll	Inbyggnadshäll	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsmetod	Strålningslampa	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram	21.0 cm
	Vänster bak	14.5 cm
	Höger fram	14.5 cm
Längd (L) och bredd (B) på icke-rund kokzon	Höger bak	L 26.5 cm B 17.0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram	194.9 Wh/kg
	Vänster bak	188.0 Wh/kg
	Höger fram	188.0 Wh/kg
	Höger bak	191.6 Wh/kg
Hällens energiförbrukning (EC electric hob)	190.6 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Ugnar för hushållsbruk - Del 2: Hällar - Metoder för mätning av prestanda.

10.2 Energispartips

Du kan spara energi under den dagliga matlagningen om du följer tipsen nedan.


- Använd endast den mängd som behövs vid uppvärmning av vatten.


- Använd om möjligt lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan den slås på.
- Kokkärlets botten ska ha samma diameter som kokzonen.
- Använd mindre kokkärl för mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärme för att hålla mat varm eller för att smälta mat.

10.3 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå lämpligt strömsparläge

Strömförbrukning i frånläge	0.3 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	2 min

11. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen i rätt återvinningsbehållare. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska apparater. Släng inte produkter

som är märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunen.

aeg.com

701136964-A-462025



CE