



HK683320FG

PL Instrukcja obsługi	2
PT Manual de instruções	21
RO Manual de utilizare	39
RU Инструкция по эксплуатации	57



SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	4
3. OPIS URZĄDZENIA	7
4. CODZIENNA EKSPLOATACJA	9
5. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI	12
6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	14
7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	15
8. INSTALACJA	17
9. DANE TECHNICZNE	19

Z MYŚLĄ O PERFEKCYJNYCH REZULTATACH

Dziękujemy za wybór tego produktu AEG. Zaprojektowaliśmy go z myślą o wieloletniej bezawaryjnej pracy i wyposażyliśmy w innowacyjne technologie, które ułatwiają życie — nie wszystkie te funkcje można znaleźć w zwykłych urządzeniach. Prosimy o poświęcenie kilku minut na lekturę w celu zapewnienia najlepszego wykorzystania urządzenia.

Odwiedź naszą witrynę internetową, aby uzyskać:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:
www.aeg.com



Zarejestruj swój produkt, aby uprościć jego obsługę serwisową:
www.aeg.com/productregistration



Kupuj akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:
www.aeg.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z serwisem, należy przygotować poniższe dane.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej. Model, numer produktu, numer seryjny.



Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa.



Informacje i wskazówki ogólne



Informacje dot. ochrony środowiska

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie uduszeniem lub odniesieniem obrażeń mogących skutkować trwałym kaleczeńiem.

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane przez dorosłą osobę lub osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie oraz jego nieosłonięte elementy nagrzewają się podczas pracy do wysokiej temperatury. Nie dotykać elementów grzejnych.
- Nie sterować urządzeniem za pomocą zewnętrznego zegara ani niezależnego układu zdalnego sterowania.
- Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- Nie gasić pożaru wodą – należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień pokrywą lub kocem gaśniczym.
- Nie przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, takich jak sztucce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.
- Po zakończeniu używania płyty należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dostarczoną wraz z urządzeniem.

- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie blatu przed wilgocią za pomocą odpowiedniego uszczelnacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- Instalując urządzenie nad szufladami należy zapewnić wystarczająco dużo miejsca między dolną częścią urządzenia a górną szufladą, aby umożliwić prawidłowy obieg powietrza.
- Pozostawić 2 mm przestrzeni wentylacyjnej między blatem roboczym a przednią częścią zamontowanego pod nim urządzenia. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych brakiem odpowiedniej przestrzeni wentylacyjnej.
- Spód urządzenia może być gorący. Zalecamy zamontowanie pod urządzeniem niepalnej płyty uniemożliwiającej dostęp do urządzenia od spodu

Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne muszą być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splećania przewodów elektrycznych.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że

przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.

- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania styków.
- Upewnić się, że zostało zainstalowane zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Przewód zasilający należy przymocować obejmą w celu jego mechanicznego odciążenia.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić przedstawicielowi serwisu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego — wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.

2.2 Zastosowanie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesienia obrażeń ciała, oparzenia lub porażenia prądem.

- Z urządzenia należy korzystać w warunkach domowych.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie kłaść sztuców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one stać się gorące.

- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Jeśli na powierzchni urządzenia pojawia się pęknięcia, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Pozwoli to uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem lub eksplozją.

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Podczas podgrzewania tłuszców i oleju nie wolno zbliżać do nich źródeł ognia ani rozgrzanych przedmiotów.
- Opary uwalniane przez gorący olej mogą ulec samoczynnemu zapłonowi.
- Zużyty olej zawierający pozostałości produktów spożywczych ma niższą temperaturę zapłonu niż świeży olej.
- Nie umieszczać łatwopalnych produktów lub przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w urządzeniu, na nim lub w jego pobliżu.



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potraw.
- Nie dopuszczać do upadku naczyń ani innych przedmiotów na powierzchnię

urządzenia. Może to spowodować jej uszkodzenie.

- Nie włączać pól grzejnych bez naczyń ani z pustymi naczyniami.
- Nie kłaść na urządzeniu folii aluminiowej.
- Naczynia żeliwne, aluminiowe lub ze zniszczonym spodem mogą spowodować zarysowanie szkła ceramicznego. Dlatego nie należy przesuwac ich po powierzchni.

2.3 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać wody pod ciśnieniem ani pary wodnej.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie neutralne środki czyszczące. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

2.4 Utylizacja

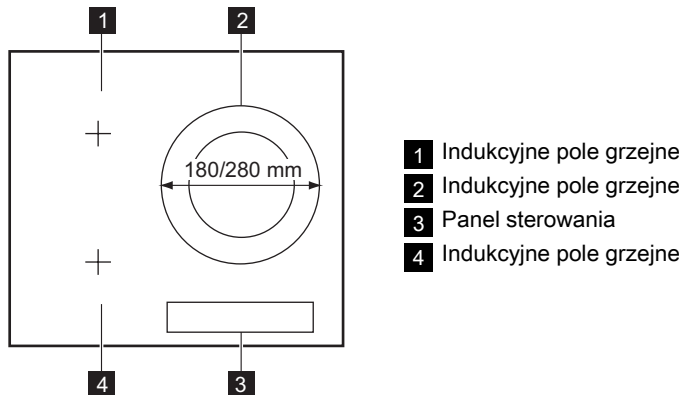


OSTRZEŻENIE!

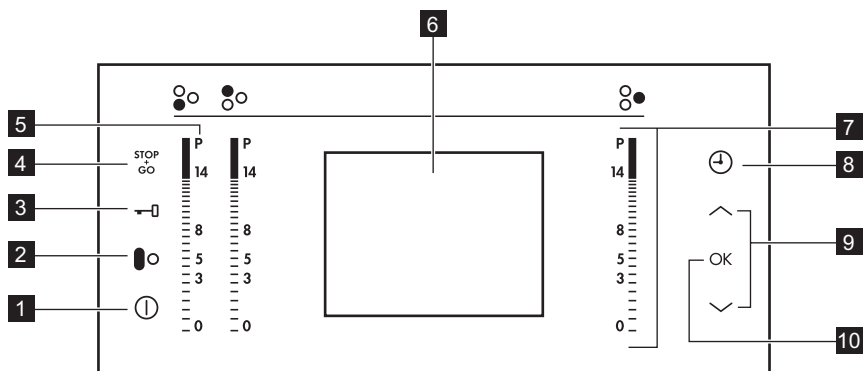
Występuje zagrożenie odniesienia obrażeń ciała lub uduszenia.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji urządzenia, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć i wyrzucić przewód zasilający.

3. OPIS URZĄDZENIA



3.1 Układ panelu sterowania



Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników. Wyświetlacz, wskaźniki i sygnały dźwiękowe informują użytkownika o włączonych funkcjach.

pole czujnika	funkcja
1	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2	Włączanie i wyłączanie funkcji Bridge.
3	Blokowanie/odblokowanie panelu sterowania.
4	Włączanie i wyłączanie funkcji STOP +GO.
5 P	Włączanie funkcji Funkcja Power .
6 Wyświetlacz	Pokazuje włączone funkcje.
7 Pasek regulacji	Służy do ustawiania mocy grzania.

pole czujnika		funkcja
8		Służy do ustawiania zegara (Stoper , Wyłącznik czasowy , Minutnik).
9		Służy do wyboru ustawień.
10	OK	Potwierdzenie ustawienia.

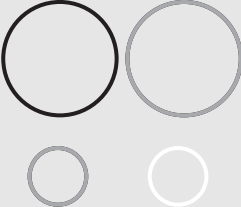
3.2 Wyświetlacz

Symbole i oznaczenia na wyświetlaczu oraz sygnały dźwiękowe informują użytkownika o włączonych funkcjach.

Diagram of the control panel with numbered callouts:

- 1: Pole grzejne (Heating area)
- 2: Włączona jest funkcja blokady przycisków (Button lock function is activated)
- 3: Włączona jest funkcja STOP+GO
- 4: Stoper (Stop)
- 5: Wyłącznik czasowy (Timer switch)
- 6: Minutnik (Interval timer)
- 7: Wskaźnik funkcji Minutnik (Interval timer function indicator)

Pole grzejne na wyświetlaczu	Opis
	Pole grzejne jest włączone. Powyżej: ustawienie mocy, poniżej: zegar.
	Działa funkcja Podtrzymywanie ciepła /Stop+Go.
	Włączona jest funkcja Power .
	Działa funkcja Power .
	Regulacja ustawienia pola.

Pole grzejne na wyświetlaczu	Opis
	Brak naczynia na polu grzejnym.
	Działa funkcja automatycznego podgrzewania.
	OptiHeat Control. Pole grzejne jest wyłączone. Rozmiar i kolor wskazują poziom ciepła resztkowego: • Duże czerwone – gotowanie jeszcze trwa • Duże jasnoczerwone – podtrzymywanie ciepła • Małe jasnoczerwone – pole grzejne jest nadal gorące • Małe białe – pole grzejne jest zimne

3.3 Ciepło resztkowe



OSTRZEŻENIE!

Po zakończeniu gotowania pole grzejne pozostaje wciąż gorące. Ryzyko poparzenia!

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do przyrządzania potraw bezpośrednio w dnie naczynia. Ciepło pochodzące z naczyń nagrzewa powierzchnię ceramiczną.

4. CODZIENNA EKSPLOATACJA

4.1 Włączanie i wyłączenie

Dotknąć  przez 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.

4.2 Samoczynne wyłączenie

Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie urządzenia, gdy:

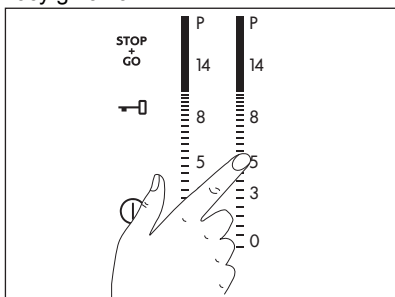
- Wszystkie pola grzejne są wyłączone.
- Po włączeniu urządzenia nie ustawiono mocy grzania.
- Panel sterowania został zalany lub przez ponad 10 sekund znajduje się na nim jakiś przedmiot (garnek, ściereczka itp). Przez pewien czas emitowany jest wówczas sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Należy usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- Urządzenie ulega nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciem płyty pole grzejne musi ostygnąć.
- Użyto nieodpowiedniego naczynia. Wyświetli się symbol ?, a po upływie 2 minut pole grzejne wyłączy się samoczynnie.
- Nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie urządzenie wyłączy się. Patrz tabela.
- Związek pomiędzy ustawieniem mocy grzania a czasem działania funkcji samoczynnego wyłączenia:
 - 1 — 3 — 6 godz.
 - 4 — 7 — 5 godz.
 - 8 — 9 — 4 godz.
 - 10 — 14 — 1,5 godz.

4.3 Wybór języka

Aby zmienić język, należy włączyć urządzenie za pomocą ①, a następnie dotknąć **OK**. Ustawić menu wyboru języka za pomocą strzałek. Dotknąć **OK**, aby potwierdzić. Wyświetlacz pokaże listę języków. Dotknąć $\wedge$ lub $\vee$, aby wybrać język. Dotknąć **OK**, aby potwierdzić.

4.4 Ustawienie mocy grzania

Dotknąć paska regulacji w miejscu odpowiadającym wybranej mocy grzania. Aby zmienić ustawienie, należy przesunąć palec wzdłuż paska regulacji. Nie zwalniać dotyku aż do ustawienia wybranej mocy grzania.



4.5 Funkcja Bridge

Funkcja Bridge łączy dwa pola grzejne po lewej stronie, które działają jak jedno grzejne.

W pierwszej kolejności należy ustawić moc grzania jednego z pól grzejnych po lewej stronie.

Aby włączyć funkcję Bridge, należy dotknąć **○**. Aby ustawić lub zmienić ustawienie mocy grzania, należy dotknąć jednego z czujników sterowania po lewej stronie.

Aby wyłączyć funkcję Bridge, należy dotknąć **○**. Pola grzejne będą działać niezależnie od siebie.

4.6 Automatyczne podgrzewanie

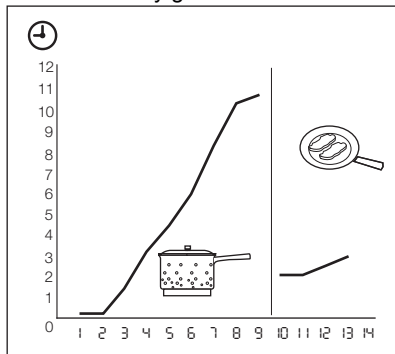
Włączenie funkcji automatycznego podgrzewania umożliwia, w razie potrzeby, wstępne podgrzanie potrawy w krótszym czasie. Funkcja ta uruchamia na pewien czas największą moc grzania (patrz wy-

kres), a następnie zmniejsza ją do wybranego poziomu.

Aby włączyć funkcję automatycznego podgrzewania pola grzejnego:

1. Dotknąć **P** (na wyświetlaczu pojawi się **P**).
2. Szybko dotknąćżądanego ustawienia mocy grzania. Po upływie 3 sekund na wyświetlaczu pojawi się **R**.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy zmienić ustawienie mocy grzania.



4.7 Funkcja Power

Funkcja Power zapewnia dodatkową moc indukcyjnym polom grzejnym. Funkcja Power może być włączona przez ograniczony czas (patrz rozdział „Dane techniczne”). Po tym czasie indukcyjne pole grzejne automatycznie przełącza się na najwyższą moc grzania.

Aby włączyć tę funkcję, należy dotknąć **P**. Włączy się **P** otoczone kołem. Kolor koła zmienia się wraz z nagrzewaniem się pola grzejnego.

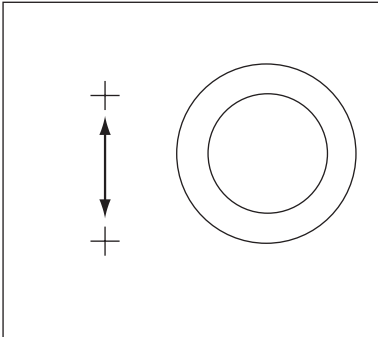
Aby wyłączyć tę funkcję, należy zmienić ustawienie mocy grzania.

4.8 Funkcja Power podwójnego pola grzejnego

Funkcja Power wewnętrznego pola grzejnego włącza się, gdy urządzenie wykryje obecność naczynia o mniejszej średnicy niż średnica wewnętrznego pola grzejnego. Funkcja Power rozszerzenia pola grzejnego włącza się, gdy urządzenie wykryje obecność naczynia o większej średnicy niż średnica wewnętrznego pola grzejnego.

4.9 Zarządzanie energią

Funkcja zarządzania energią dzieli moc między dwa pola grzejne w parze (patrz rysunek). Funkcja Power zwiększa do maksimum moc jednego pola grzejnego w parze. Moc drugiego pola grzejnego zostaje automatycznie zmniejszona. Wskazanie dla pola o zmniejszonej mocy grzania zmienia się w zakresie dwóch poziomów.



4.10 Zegar

Zegar pełni 3 funkcje: Stoper, Wyłącznik czasowy i Minutnik. Aby wybrać funkcję zegara, należy kilkakrotnie dotknąć $\odot$, aż pojawi się wskaźnik odpowiedniej funkcji.

$\odot$ Stoper

Ta funkcja służy do kontrolowania czasu pracy pola grzejnego. Funkcja uruchamia się automatycznie i wskaźnik pojawia się pod ustawieniem mocy grzania pola grzejnego na wyświetlaczu.

- **Aby zresetować** funkcję Stoper, należy dotknąć $\odot$, tak aby pojawił się symbol funkcji Stoper $\odot$. Następnie za pomocą strzałek należy wybrać na liście pole grzejne i dotknąć OK, aby potwierdzić.

|→| Wyłącznik czasowy

Funkcja Wyłącznik czasowy służy do określenia czasu pracy pola grzejnego tylko dla jednej sesji gotowania.

Dotknąć dwukrotnie $\odot$, aby przejść do funkcji Wyłącznik czasowy. Następnie za pomocą strzałek należy wybrać na li-

ście pole grzejne i dotknąć OK, aby potwierdzić. Ustawić czas za pomocą strzałek i dotknąć OK, aby potwierdzić. Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, pole grzejne wyłączy się.

- **Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy:** dotknąć $\odot$

$\odot$ Minutnik

Dotknąć trzykrotnie $\odot$, aby przejść do funkcji Minutnik. Ustawić czas za pomocą strzałek. Pojawi się wskaźnik funkcji Minutnik. Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- **Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy:** dotknąć $\odot$

4.11 STOP+GO

Funkcja STOP_{GO} służy do przestawiania wszystkich włączonych pól grzejnych na najniższą moc grzania (II).

Gdy działa funkcja STOP_{GO} , nie można zmieniać ustawienia mocy grzania.

Funkcja STOP_{GO} nie blokuje funkcji zegara.

- **Aby wyłączyć** tę funkcję, należy dotknąć symbolu STOP_{GO} . Pojawi się symbol II .
- **Aby wyłączyć** tę funkcję, należy dotknąć STOP_{GO} . Wyświetli się ustawiona poprzednio moc grzania.

4.12 Blokada

Gdy włączone są pola grzejne, istnieje możliwość zablokowania panelu sterowania z wyjątkiem I . Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

Najpierw należy ustawić moc grzania.

Aby włączyć tę funkcję, należy dotknąć $\rightarrow \text{I}$. Pojawi się symbol $\rightarrow \text{I}$.

Zegar pozostanie włączony.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć $\rightarrow \text{I}$. Pojawi się wskazanie ustawionej wcześniej mocy grzania.

Wyłączenie urządzenia powoduje również wyłączenie tej funkcji.

4.13 Blokada uruchomienia

Ta funkcja zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.

Włączanie blokady uruchomienia:

- Dotknąć i przez 4 sekundy przytrzymać , gdy wszystkie pola grzejne są wyłączone lub gdy urządzenie jest w trakcie wyłączania. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat o włączeniu blokady uruchomienia.
- Wyłączyć urządzenie, dotykając .

Wyłączanie blokady uruchomienia

- Włączyć urządzenie, dotykając .
- Dotknąć , a następnie **OK**.

Tymczasowe wyłączenie blokady uruchomienia na czas jednego cyklu gotowania

- Włączyć urządzenie, dotykając . Dotknąć  i .
- **W ciągu 10 sekund ustawić moc grzania.** Teraz można korzystać z urządze-

nia. Po wyłączeniu urządzenia poprzez dotknięcie  blokada uruchomienia zostanie przywrócona.

4.14 Wyłączanie i włączanie dźwięku

Wyłączyć urządzenie. Dotknąć **OK**, a następnie ustawić menu dźwięków za pomocą strzałek. Dotknąć **OK**, aby potwierdzić. Ustawić opcję za pomocą strzałek. Dotknąć **OK**, aby potwierdzić. Gdy ta funkcja jest aktywna, emitowane są dźwięki jedynie w następujących sytuacjach:

- po dotknięciu 
- po zakończeniu odliczania minutnika
- po zadziałaniu wyłącznika czasowego
- po położeniu dowolnego przedmiotu na panelu sterowania.

5. PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI



INDUKCYJNE POLA GRZEJNE

Silne pole elektromagnetyczne generowane przez indukcyjne pole grzejne nagrzewa naczynie w bardzo krótkim czasie.

5.1 Naczynia do indukcyjnych pól grzejnych



Do gotowania na indukcyjnych polach grzejnych należy używać wyłącznie odpowiednich naczyń.

Materiał, z którego wykonane są naczynia

- **odpowiedni:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (odpowiednio oznaczone przez producenta).
- **nieodpowiedni:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Naczynie nadaje się do stosowania na płycie indukcyjnej, jeżeli...

- ... możliwe jest szybkie zagotowanie niewielkiej ilości wody w naczyniu ustawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc,
- ... magnes przywiera do dna naczynia.



Dno naczynia powinno być możliwie jak najbardziej grube i płaskie.

5.2 Korzystanie z pól grzejnych



UWAGA

Ustawić naczynie na krzyżyku znajdującym się na polu grzejnym, na którym odbywa się gotowanie. Zakryć cały krzyżyk. Magnetyczna część dna naczynia musi mieć średnicę minimum 125 mm. Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczynia. Można stosować duże naczynia, ustawiając je jednocześnie na dwóch polach grzejnych.

5.3 Odgłosy podczas ogrzewania

Jeżeli słyszeć

- odgłos trzaskania: naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- odgłos gwizdania: jedno lub więcej pól grzejnych jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynia są wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- odgłos brzęczenia: ustawiona jest wysoka moc grzania.
- odgłos klikania: następuje przełączenie elektryczne.
- odgłos syczenia, brzęczenia: uruchomiony jest wentylator.

Odgłosy te są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.

5.4 Oszczędzanie energii



Jak oszczędzać energię

- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Naczynie do gotowania należy postawić na polu grzejnym przed jego włączeniem.
- Ciepło resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztapiania składników.



Sprawność pola grzejnego

Sprawność pola grzejnego zależy od średnicy dna naczynia. Naczynie o średnicy dna mniejszej niż minimalna pochłania tylko część energii generowanej przez pole grzejne. Informacje dotyczące minimalnej średnicy dna naczyń znajdują się w rozdziale „Dane techniczne”.

5.5 Öko Timer (zegar eko)



Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim zabrzmi sygnał wyłącznika czasowego. Różnica w czasie pracy urządzenia zależy od ustawionego poziomu mocy grzania oraz czasu gotowania.

5.6 Przykłady zastosowań

Zależność między ustawieniem mocy grzania a zużyciem energii elektrycznej przez pole grzejne nie jest liniowa. Zwiększenie mocy grzania nie powoduje proporcjonalnego zwiększenia zużycia energii elektrycznej przez pole grzejne. Oznacza to, że przy ustawieniu średniej mocy grzania pole grzejne wykorzystuje mniej niż połowę swojej mocy.



Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas	Wskazówki	Znamionowe zużycie energii elektrycznej
 1	Podtrzymywanie ciepła ugotowanej potrawy	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie	3 %
1 - 3	Sos holenderski, roztapianie: masła, czekolady, żelatyny	5-25 min	Mieszać od czasu do czasu	3 – 8 %

Us- ta- wie- nie mo- cy grz- ani- a	Zastosowanie:	Czas	Wskazówki	Znamiono- we zużycie energii elektrycznej
1 - 3	Ścinanie: puszystych omletów, jajek smażonych	10-40 min	Gotować pod przykryciem	3 – 8 %
3 - 5	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw	25-50 min	Włączyć przynajmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu; potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu	8 – 13 %
5 - 7	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa	20-45 min	Dodać kilka łyżek płynu	13 – 18 %
7 - 9	Gotowanie ziemniaków na parze	20-60 min	Użyć maksymalnie 0,25 litra wody na 750 g ziemniaków	18 – 25 %
7 - 9	Gotowanie większej ilości potraw, dań duzonych i zup	60-150 min	Do 3 litrów wody + składniki	18 – 25 %
9 - 12	Delikatne smażenie: eskalopków, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kielbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków	w razie potrzeby	Obrócić po upływie połowy czasu	25 – 45 %
12 - 13	Intensywne smażenie, zapiekane mięso i ziemniaki, polędwicy, steków	5-15 min	Obrócić po upływie połowy czasu	45 – 64 %
14	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek			100 %
P	Gotowanie dużej ilości wody. Funkcja Power jest włączona.			

6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Urządzenie należy oczyścić po każdym użyciu.
Zawsze używać naczyń z czystym dnem.



Na powierzchni płyty grzejnej znajdują się bieżące poziome rowki.

Usuwanie zabrudzeń:

- – **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie urządzenia.
- **Usunąć, gdy urządzenie wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Użyć specjalnego środka czyszczącego do szkła ceramicznego.
- Na powierzchni płyty grzejnej znajdują się biegnące poziomo rowki. Czyścić urządzenie wilgotną szmatką z dodatkiem detergentu, wykonując płynne ruchy **od lewej do prawej strony**.
- Na koniec **wytrzeć urządzenie do sucha czystą ściereczką**.

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić urządzenia lub sterować nim.		Ponownie uruchomić urządzenie i w ciągu maksymalnie 10 sekund ustawić moc grzania.
	Dotknięto równocześnie dwóch lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Włączona jest funkcja STOP+GO.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
	Na panelu sterowania znajdują się plamy tłuszczu lub woda.	Wyczyścić panel sterowania.
Rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Gdy urządzenie jest wyłączone, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Zakryto jedno lub więcej pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie zmienia koloru.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało zbyt krótko.	Jeśli pole grzejne działało wystarczająco długo, aby się rozgrzało, należy skontaktować się z punktem serwisowym.
Nie działa funkcja automatycznego podgrzewania.	Pole grzejne jest gorące.	Należy odczekać, aż pole grzejne odpowiednio ostygnie.
	Ustawiono maksymalną moc grzania.	Maksymalna moc grzania jest równa mocy uruchamianej przy włączeniu funkcji automatycznego podgrzewania.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Moc grzania przełącza się między dwoma poziomami.	Włączona jest funkcja zarządzania energią.	Patrz „Zarządzanie energią”.
Polca czujników nagrzewają się.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterowania.	Jeśli to konieczne, duże naczynia należy ustawić na tylnych polach grzejnych.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe (patrz „Wyłączanie i włączanie sygnałów dźwiękowych”).
Podświetlenie jest włączone, ale kontrast wyświetlacza jest słaby.	Na wyświetlaczu ustawiono gorące naczynie.	Zdjąć przedmiot i odczekać, aż urządzenie odpowiednio wystygnie. Jeśli kontrast się nie poprawi, skontaktować się z punktem serwisowym.
Wyświetla się II i tekst.	Włączona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Wyłączyć urządzenie i włączyć je ponownie.
Wyświetla się  .	Włączona jest funkcja blokady uruchomienia lub blokady.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się ?.	Na polu grzejnym nie ma naczynia.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
	Użyto niewłaściwego naczynia.	Użyć odpowiedniego naczynia.
	Średnica dna naczynia jest za mała w stosunku do pola grzejnego.	Stosować naczynia o odpowiednich wymiarach.
	Naczynie nie zakrywa krzyżyka/kwadratu.	Zakryć cały krzyżyk/kwadrat.
Wyświetla się E oraz liczba.	Urządzenie wykryło błąd.	Odłączyć na pewien czas urządzenie od zasilania. Odłączyć bezpiecznik w domowej instalacji elektrycznej. Podłączyć ponownie. Jeśli wskazanie E pojawi się ponownie, należy skontaktować się z serwisem.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Wyświetla się E4 .	Urządzenie wykryło błąd, ponieważ wygotowała się zawartość naczynia. Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem pól grzejnych oraz funkcja samoczynnego wyłączenia.	Wyłączyć urządzenie. Zdjąć gorące naczynie. Po upływie około 30 sekund ponownie włączyć pole grzejne. Jeśli problem był związany z naczyniem, z wyświetlacza zniknie komunikat o błędzie, ale może nadal świecić się wskaźnik ciepła resztkowego. Należy odczekać, aż naczynie wystarczająco ostygnie i sprawdzić, czy jest ono odpowiednie, korzystając z informacji zawartych w rozdziale „Naczynia do indukcyjnych pól grzejnych”.

Jeśli powyższe rozwiązania nie pomogą w rozwiązaniu problemu, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub najbliższym punktem serwisowym. Należy podać dane z tabliczki znamionowej: kod szkła ceramicznego składający się z trzech znaków (znajdujący się w rogu powierzchni szklanej) oraz wyświetlany komunikat o błędzie.

Należy sprawdzić, czy urządzenie było użytkowane prawidłowo. W przeciwnym razie interwencja pracownika serwisu lub sprzedawcy może być płatna nawet w okresie gwarancyjnym. Informacje dotyczące obsługi klienta oraz warunków gwarancji znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

8. INSTALACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



Przed instalacją

Przed instalacją urządzenia należy spisać wskazane poniżej dane z tabliczki znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na spodzie obudowy urządzenia.

- Model
- Numer produktu
- Numer seryjny

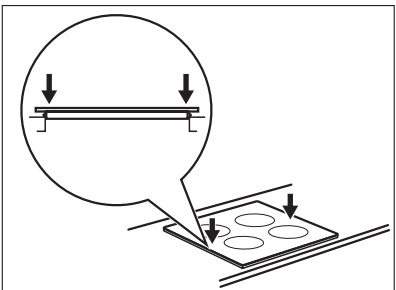
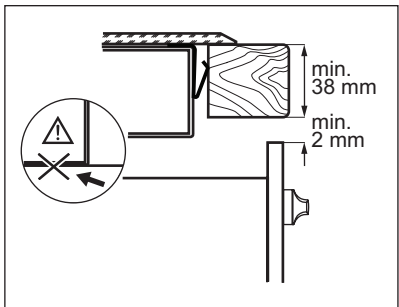
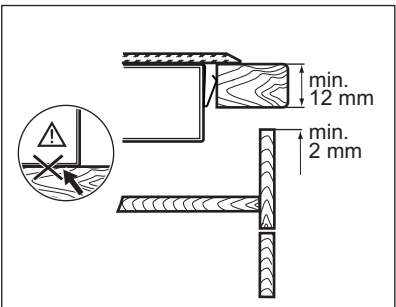
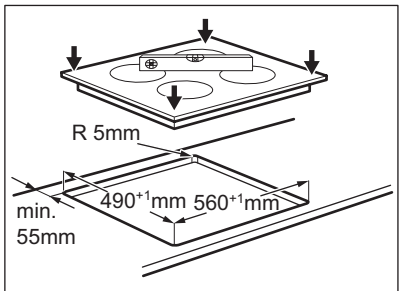
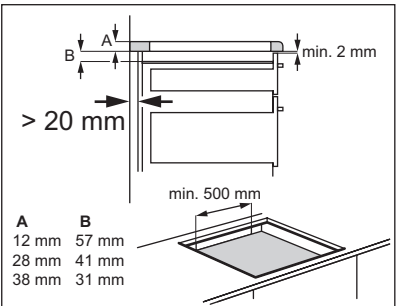
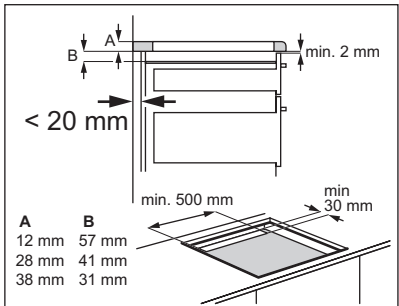
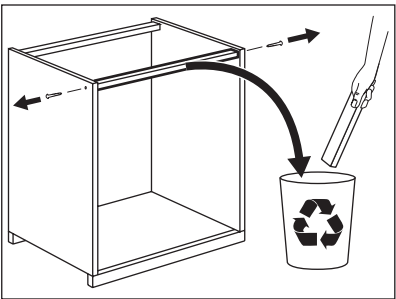
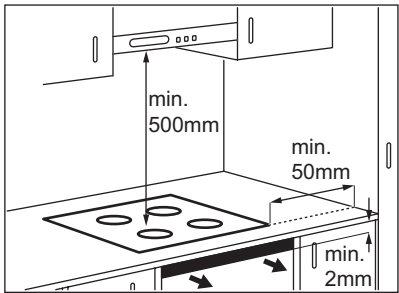
8.1 Urządzenia do zabudowy

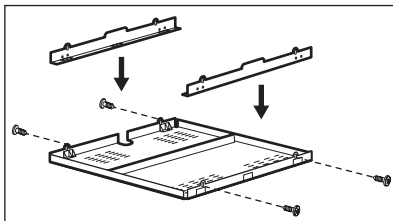
- Urządzeń do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

8.2 Przewód zasilający

- Urządzenie jest dostarczane z przewodem zasilającym.
- Wymienić uszkodzony przewód zasilający na nowy przewód specjalny (typu H05BB-F o wartości T_{max} 90°C lub wyższej). Należy skontaktować się w tym celu z lokalnym punktem serwisowym.

8.3 Montaż





W przypadku zastosowania kasety ochronnej (wyposażenie dodatkowe¹⁾) nie ma konieczności pozostawienia 2 mm przestrzeni wentylacyjnej z przodu, jak również montażu przegrody zabezpieczającej bezpośrednio pod urządzeniem.

W przypadku montażu urządzenia nad piekarnikiem nie można użyć kasety ochronnej.

- ¹⁾ Wyposażenie dodatkowe w postaci kasety ochronnej może być niedostępne w niektórych krajach. W celu uzyskania dodatkowych informacji należy skontaktować się z miejscowym dostawcą.

9. DANE TECHNICZNE

Modell HK683320FG	Prod.Nr. 949 595 030 00
Typ 58 GAD C4 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
AEG	  

Moc pól grzejnych

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	Z włączoną funkcją Power [W]	Maksymalny czas działania funkcji Power [min]	Minimalna średnica naczynia [mm]
Prawe tylne — 180 / 280 mm	1800 / 3500 W	2800 / 3700 W	5	145
Lewe tylne	2300 W	3200 W	10	125
Lewe przednie	2300 W	3200 W	10	125

Moc pól grzejnych może w niewielkim zakresie odbiegać od wartości podanych w tabeli. Zmiany te zależą od wymiarów

naczynia oraz materiału, z którego zostało wykonane.

10. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem ♻️ należy poddać utylizacji.
Opakowanie urządzenia włożyć do

odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu.

Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem 

razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA	22
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	23
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	25
4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA	28
5. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS	31
6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA	33
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	34
8. INSTALAÇÃO	36
9. INFORMAÇÃO TÉCNICA	38

PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe oferecer um desempenho impecável durante vários anos, com tecnologias inovadoras que tornam a sua vida mais fácil – funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos convencionais. Continue a ler durante alguns minutos para tirar o máximo partido do produto.

Visite o nosso website para:



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre serviços:
www.aeg.com



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:
www.aeg.com/productregistration



Adquirir acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:
www.aeg.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Recomendamos a utilização de peças de substituição originais.

Quando contactar a Assistência, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis.

A informação encontra-se na placa de características. Modelo, PNC, Número de Série.



Aviso / Cuidado - Informações de segurança.



Informações gerais e conselhos úteis



Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis



ADVERTÊNCIA

Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis estão quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- O aparelho fica quente durante a utilização. Não toque nos aquecimentos.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

- Deixar alimentos com gorduras ou óleos na placa, sem vigilância, pode ser perigoso e provocar um incêndio.
- Nunca tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas com uma tampa de tachó ou manta de incêndio.
- Não coloque objectos sobre as zonas de cozedura.
- Não use uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes.
- Se a superfície da vitrocerâmica apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Após a utilização, desligue a placa no respectivo comando e não confie apenas no detector de tachó.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



ADVERTÊNCIA

A instalação deste aparelho só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova todos os elementos da embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra vapor e humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tachó quente do aparelho.
- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- Certifique-se de que o espaço de ventilação de 2 mm entre a bancada e a parte dianteira da unidade se mantém livre. A garantia não abrange danos causados pela falta de espaço de ventilação adequado.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. Recomendamos a instalação de um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.

Ligação eléctrica



ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas têm de ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) não entram em contacto com o aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a braçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte a Assistência Técnica ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.

2.2 Utilização



ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos, queimaduras ou choque eléctrico.

- Utilize este aparelho em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não coloque talheres ou tampas de panelas sobre as zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Desligue ("off") a zona de cozedura após cada utilização. Não confie apenas no detector de tachos.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho apresentar quebras, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isso evitará choques eléctricos.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância das zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.



ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio ou explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objectos aquecidos afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo usado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis ou objectos molhados com produtos inflamáveis no interior, ao lado ou em cima do aparelho.



ADVERTÊNCIA

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não deixe que nenhum tacho ferva até ficar sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objecto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não active zonas de cozedura com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido e de alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar a vitrocerâmica. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar na mesa de trabalho.

2.3 Manutenção e limpeza



ADVERTÊNCIA

Risco de danos no aparelho.

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Não utilize jactos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.

2.4 Eliminação

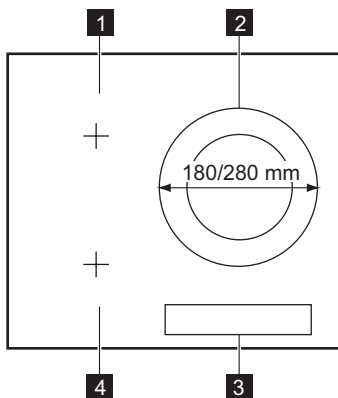


ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos e asfixia.

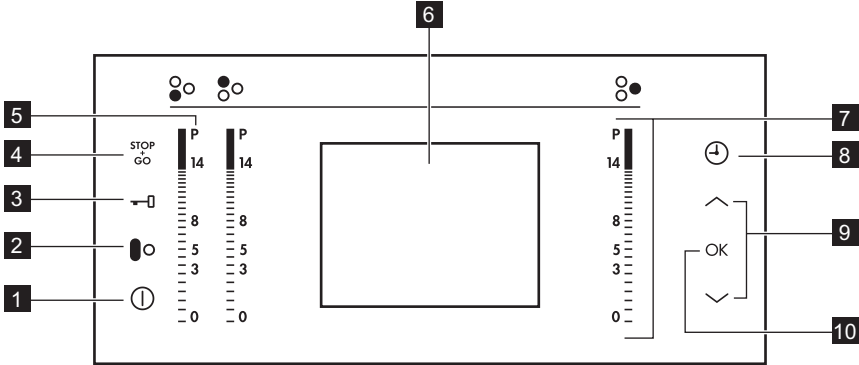
- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO



- 1** Zona de cozedura de indução
- 2** Zona de cozedura de indução
- 3** Painel de comandos
- 4** Zona de cozedura de indução

3.1 Disposição do painel de comandos

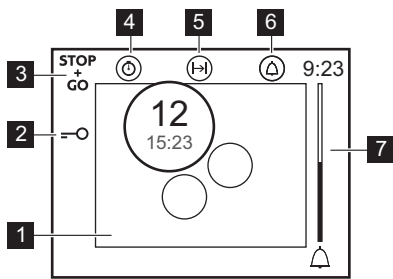


Utilize os campos dos sensores para controlar o aparelho. Os visores, indicadores e sons indicam as funções que estão em funcionamento.

	Campo do sensor	Função
1	ⓘ	Para activar e desactivar o aparelho.
2	⏻	Para activar e desactivar a função Bridge (Ponte).
3	🔒	Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
4	STOP + GO	Para activar e desactivar a função STOP +GO.
5	P	Para activar a função Power Boost .
6	Visor	Para indicar as funções que estão activas.
7	Barra de comandos	Para regular o grau de cozedura.
8	🕒	Para regular o temporizador (Automatic Counter , Power-off timer , Minute Minder).
9	^ / v	Para ajustar as definições.
10	OK	Para confirmar uma selecção.

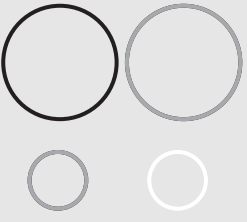
3.2 Visor

As mensagens no visor e os sons indicam quais as funções em funcionamento.



- 1 Zonas de cozedura
- 2 A função de bloqueio dos botões está activada.
- 3 A função STOP_{GO} está em funcionamento.
- 4 Automatic Counter
- 5 Power-off timer
- 6 Minute Minder
- 7 Indicador do Minute Minder

A zona de cozedura no visor	Descrição
	A zona de cozedura está em funcionamento. Acima: grau de cozedura, abaixo: temporizador.
	A função Keep Warm / Stop+Go está em funcionamento.
	A função Power Boost está activada.
	A função Power Boost está em funcionamento.
	Zona a ser ajustada.
	Não existe qualquer tacho na zona de cozedura.
	A função de aquecimento automático está em funcionamento.

A zona de cozedura no visor	Descrição
	OptiHeat Control. A zona de cozedura está desligada. A dimensão e as cores mostram o calor residual: • Vermelho grande - ainda a cozinhar • Vermelho brilhante grande - manter quente • Vermelho brilhante pequeno - ainda quente • Branco pequeno - a zona de cozedura está fria.

3.3 Calor residual



ADVERTÊNCIA

Após uma sessão de cozedura, a zona de cozedura mantém-se quente. Perigo de queimaduras!

As zonas de cozedura de indução criam o calor necessário para cozinhar directamente na base dos tachos. A vitrocerâmica está quente devido ao calor dos tachos.

4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

4.1 Activação e desactivação

Toque em ① durante 1 segundo para activar ou desactivar o aparelho.

4.2 Desactivação Automática

A função desactiva o aparelho automaticamente se:

- Todas as zonas de cozedura estiverem desactivadas.
- Não definir o grau de cozedura após activar o aparelho.
- Derramar ou colocar alguma coisa sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (por exemplo, um tacho, um pano, etc.). É emitido um som durante algum tempo e o aparelho é desactivado. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.
- O aparelho fica demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Antes de utilizar novamente a placa, a zona de cozedura tem de estar fria.
- Utiliza tachos incorrectos. O símbolo ? acende-se e a zona de cozedura é automaticamente desactivada após 2 minutos.
- Não desactivar uma zona de cozedura nem alterar o grau de cozedura. Após

algum tempo, o aparelho é desactivado. Consulte a tabela.

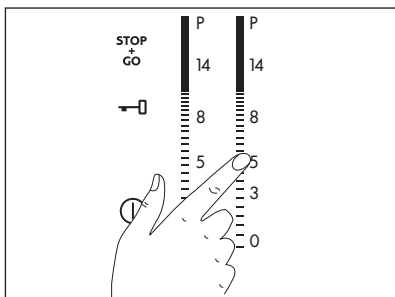
- Relação entre o grau de cozedura e os tempos da função Desactivação Automática:
 - 1 — 3 — 6 horas
 - 4 — 7 — 5 horas
 - 8 — 9 — 4 horas
 - 10 — 14 — 1,5 horas

4.3 Selecção de idioma

Para mudar de idioma, ligue o aparelho com ① e toque em **OK**. Utilize as setas para seleccionar no menu de idiomas. Toque em **OK** para confirmar. O visor apresenta a lista de idiomas. Toque em $\wedge$ ou $\vee$ para seleccionar o idioma. Toque em **OK** para confirmar.

4.4 Grau de cozedura

Toque no grau de cozedura, na barra de comandos. Desloque o dedo ao longo da barra de comandos para alterar a regulação. Não solte enquanto não atingir o grau de cozedura que desejar.



4.5 Função Bridge

A função Bridge liga duas zonas de cozedura do lado esquerdo e estas funcionam como uma só.

Em primeiro lugar, defina o grau de cozedura para as zonas de cozedura esquerdas.

Para activar a função Bridge, toque em **0**. Para definir ou mudar o grau de cozedura, toque num dos sensores de controlo do lado esquerdo.

Para desactivar a função Bridge, toque em **0**. As zonas de cozedura funcionam separadamente.

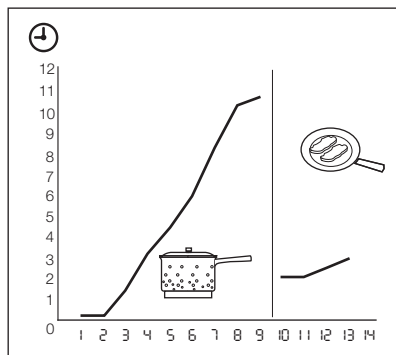
4.6 Aquecimento Automático

Pode obter o grau de cozedura necessário num período de tempo mais curto se activar a função de Aquecimento Automático. Esta função define o grau de cozedura mais elevado durante algum tempo (consulte o diagrama) e, em seguida, diminui para o grau de cozedura necessário.

Para activar a função de Aquecimento Automático para uma zona de cozedura:

1. Toque em **P** (**P** acende-se no display).
2. Toque imediatamente no grau de cozedura necessário. Após 3 segundos, **P** acende-se no display.

Para desactivar a função, altere o grau de cozedura.



4.7 Power Boost

A função Power Boost disponibiliza mais potência para as zonas de cozedura de indução. A função Power Boost pode ser activada apenas por um período de tempo limitado (consulte o capítulo "Informação técnica"). Depois disso, a zona de cozedura de indução passa automaticamente para o grau de cozedura mais elevado.

Para activar a função, toque em **P**.

Aparece **P** aceso no anel. À medida que a zona vai aquecendo, a cor do anel vai mudando.

Para desactivar, altere o grau de cozedura.

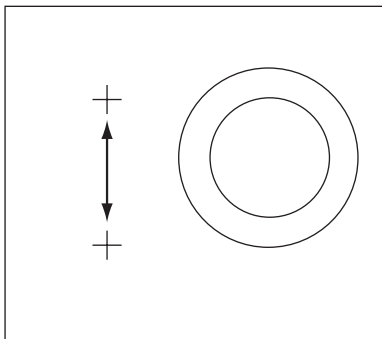
4.8 Função Power Boost da zona de cozedura de circuito duplo

A função Power Boost do circuito interior é iniciada, se o aparelho detectar um tacho com diâmetro inferior ao do circuito calorífico interior. A função Power Boost do circuito exterior é iniciada, se o aparelho detectar um tacho com diâmetro superior ao do circuito calorífico interior.

4.9 Gestão de energia

A gestão de energia divide a potência entre duas zonas de cozedura num par (consulte a imagem). A função Power Boost aumenta a potência para o nível máximo para uma das zonas de cozedura do par. A potência na segunda zona de cozedura diminui automaticamente. O visor do grau de cozedura referente à

zona cuja potência foi reduzida alterna entre dois níveis.



4.10 Temporizador

Existem 3 funções de temporizador: Automatic Counter , Power-off timer e Minute Minder . Para regular a função de temporizador, toque em várias vezes até que apareça o indicador da função que deseja.

Automatic Counter

Utilize esta função para monitorizar durante quanto tempo a zona de cozadura funciona. Inicia automaticamente e acende abaixo do grau de cozadura, na respectiva zona de cozadura no visor.

- **Para reiniciar** o Automatic Counter , toque em para aceder ao Automatic Counter . Em seguida, defina a zona de cozadura na lista com as setas e toque em **OK** para confirmar.

Power-off timer

Utilize o Power-off timer para definir o tempo de funcionamento da zona de cozadura apenas desta vez.

Toque duas vezes em para aceder ao Power-off timer . Em seguida, defina a zona de cozadura na lista com as setas e toque em **OK** para confirmar. Defina o tempo com as setas e toque em **OK** para confirmar. Quando o tempo terminar, a zona é desactivada.

- **Para desligar o som:** toque em

Minute Minder

Toque três vezes em para aceder ao Minute Minder . Defina o tempo com as setas. O indicador de Minute Minder acende. Quando o tempo terminar, é emitido um som.

- **Para desligar o som:** toque em

4.11 STOP+GO

A função define todas as zonas de cozadura em funcionamento para o grau de cozadura mais baixo ().

Quando está em funcionamento, não é possível alterar o grau de cozadura.

A função não desactiva a função de temporizador.

- **Para activar** esta função, toque em . O símbolo acende-se.
- **Para desactivar** esta função, toque em . O grau de cozadura anteriormente definido acende-se.

4.12 Bloqueio

Quando as zonas de cozadura estão a funcionar, é possível bloquear o painel de comandos mas não . Tal impede uma alteração accidental do grau de cozadura.

Primeiro, defina o grau de cozadura.

Para activar esta função, toque em .

O símbolo acende-se.

O temporizador permanece ligado.

Para desactivar esta função, toque em

. O grau de cozadura anteriormente definido acende-se.

Quando desliga o aparelho, também desactiva esta função.

4.13 Dispositivo de segurança para crianças

Esta função evita o funcionamento accidental do aparelho.

Para activar o Dispositivo de Segurança para Crianças:

- Toque em durante 4 segundos quando todas as zonas estiverem desligadas ou quando o aparelho estiver a desligar. O visor apresenta a mensagem a indicar que o Dispositivo de Se-

gurança para Crianças está a funcionar.

- Desactive o aparelho com .

Para desactivar o Dispositivo de Segurança para Crianças

- Active o aparelho com .
- Toque em  e depois em **OK**.

Para contornar o Dispositivo de Segurança para Crianças por apenas um período de cozedura

- Active o aparelho com . Toque em  e depois em .
- **Defina o grau de cozedura no espaço de 10 segundos.** Pode utilizar o aparelho. Quando desactivar o aparelho com , o Dispositivo de Segurança para Crianças é novamente activado.

4.14 Desactivação e activação dos sons

Ligue o aparelho. Toque em **OK** e selecione o menu dos sons com as setas. Toque em **OK** para confirmar. Defina a opção com as setas. Toque em **OK** para confirmar.

Quando esta função está activa, pode ouvir os sons apenas quando:

- toca em .
- o cronómetro inicia a contagem decrescente
- o temporizador de desligar desactiva o aparelho
- coloca algo sobre o painel de comandos.

5. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS



ZONAS DE COZEDURA DE INDUÇÃO

Nas zonas de cozedura de indução, o calor é gerado muito rapidamente nos tachos por um forte campo electromagnético.

5.1 Tachos para a zona de cozedura de indução



Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

Material do tacho

- **correcto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas (com a marca correcta do fabricante).
- **incorrecto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Os tachos são adequados para uma placa de indução se...

- ... alguma água ferver muito rapidamente num foco definido para o grau de cozedura mais elevado.
- ... a base do tacho atrair um íman.



O fundo dos tachos tem de ser o mais espesso e plano possível.

5.2 Utilização das zonas de cozedura



IMPORTANTE

Coloque os tachos centrados na cruz da superfície em que vai cozinhar. Cubra totalmente a cruz. A parte magnética da base dos tachos tem de ter no mínimo 125 mm. As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base dos tachos. Pode cozinhar utilizando tachos de grandes dimensões simultaneamente nas duas zonas de cozedura.

5.3 Ruídos durante o funcionamento

Se conseguir ouvir

- ruído de estalidos: os tachos são feitos de diferentes materiais (construção multicamadas).
- som de assobio: utiliza uma ou mais zonas de cozedura com níveis elevados de potência e os tachos são feitos de materiais diferentes (construção multicamadas).

- zumbido: utiliza níveis elevados de potência.
- clicar: ocorre uma permutação eléctrica.
- sibilar, zunir: a ventoinha está em funcionamento.

Os ruídos são normais e não são indicadores de uma avaria do aparelho.

5.4 Poupança de energia



Como poupar energia

- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de ligar a mesma.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.



Eficiência da zona de cozedura

A eficiência da zona de cozedura está relacionada com o diâmetro dos tachos. Os tachos que tenham diâmetro inferior ao mínimo indicado recebem apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura. Para conhecer os diâmetros mínimos, consulte o capítulo “Informações técnicas”.

5.5 Öko Timer (temporizador Eco)



Para poupar energia, o aquecimento da zona de cozedura é desactivado antes que soe o alarme do temporizador da contagem decrescente. A diferença no tempo de funcionamento depende do grau de cozedura definido e da duração da cozedura.

5.6 Exemplos de aplicações de cozinha

A relação entre o grau de cozedura e o consumo de potência da zona de cozedura não é linear.

Quando o grau de cozedura aumenta, o aumento do consumo de potência da zona de cozedura não é directamente proporcional.

Isto significa que uma zona de cozedura no grau de cozedura médio consome menos de metade da sua potência.



Os dados apresentados na tabela seguinte servem apenas como referência.

Gr au de co- ze- du- ra	Utilize para:	Tempo	Sugestões	Consumo de potên- cia nominal
 1	Manter quentes os alimentos cozinhados	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho	3 %
1 - 3	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina	5 - 25 min	Misture regularmente	3 – 8 %
1 - 3	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos	10 - 40 min	Coza com uma tampa	3 – 8 %
3 - 5	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas	25 - 50 min	Adicione, no mínimo, duas vezes mais líquido do que arroz, mexa os pratos de leite a meio da cozedura	8 – 13 %

Gr au de co- ze- du- ra	Utilize para:	Tempo	Sugestões	Consumo de potên- cia nominal
5 - 7	Cozer a vapor legu- mes, peixe, carne	20 - 45 min	Adicione algumas colheres de sopa de líquido	13 – 18 %
7 - 9	Cozer batatas a vapor	20 - 60 min	Utilize no máximo ¼ l de água para 750 g de batatas	18 – 25 %
7 - 9	Cozer grandes quanti- dades de alimentos, guisados e sopas	60 - 150 min	Até 3 l de líquido mais os ingredientes	18 – 25 %
9 - 12	Fritura ligeira: escalo- pes, cordon bleu de vitela, costeletas, ris- sóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panque- cas, sonhos	conforme necessário	Vire depois de de- corrida metade do tempo	25 – 45 %
12 - 13	Fritura intensa, batatas fritas, bifes do lombo, bifes	5 - 15 min	Vire depois de de- corrida metade do tempo	45 – 64 %
14	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, etc.), ba- tatas bem fritas			100 %
P	Ferver grandes quantidades de água. A função Power está activa.			

6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Limpe o aparelho após cada utilização.
Utilize sempre tachos com a base limpa.



A superfície da placa possui es-
trias horizontais.

Para remover a sujidade:

- – **Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plástico e ali-
mentos com açúcar. Caso contrário,
a sujidade pode provocar danos no
aparelho.
- **Remova após o aparelho ter arre-
fecido o suficiente:** manchas de

calcário, água ou gordura e desco-
locações nas partes metálicas bri-
lhantes. Utilize um agente de limpe-
za especial para vitrocerâmica.

- A superfície da placa possui estrias
horizontais. Limpe o aparelho com um
pano húmido e um pouco de deter-
gente, em movimentos suaves **da es-
querda para a direita**.
- No final, **seque o aparelho com um
pano limpo**.

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue activar ou utilizar o aparelho.		Active novamente o aparelho e defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque apenas num campo do sensor.
	A função STOP+GO está em funcionamento.	Consulte o capítulo "Utilização diária".
	Há manchas de gordura ou água no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
É emitido um sinal sonoro e o aparelho desactiva-se. É emitido um sinal sonoro quando o aparelho é desactivado.	Colocou algum objecto sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objecto dos campos do sensor.
O indicador de calor residual não muda de cor.	A zona de cozedura não está quente porque foi activada apenas por pouco tempo.	Se a zona de cozedura tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte a Assistência Técnica.
A função Aquecimento Automático não funciona.	A zona de cozedura está quente.	Deixe a zona de cozedura arrefecer o suficiente.
	Está definido o grau de cozedura mais elevado.	O grau de cozedura mais elevado tem a mesma potência que a função Aquecimento Automático.
O grau de cozedura alterna entre dois níveis.	A gestão de energia está activada.	Consulte "Gestão de energia".
Os campos do sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos.	Coloque o tacho numa das zonas de cozedura de trás, se necessário.
Não há qualquer sinal quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sinais sonoros estão desactivados.	Controlo do som (consulte "Desactivação e activação dos sons").
A luz de fundo do visor está acesa, mas o contraste do visor é mau.	Está algum tacho quente sobre o visor.	Remova o objecto e deixe o aparelho arrefecer o suficiente. Se o contraste não for claro, contacte a Assistência Técnica.

Problema	Causa possível	Solução
Aparece II e texto.	A Desactivação Automática está activa.	Desactive o aparelho e active-o novamente.
❏ acende-se.	O Dispositivo de Segurança para Crianças ou o Bloqueio de Funções está activo.	Consulte o capítulo “Utilização diária”.
Aparece ? .	Não existe nenhum tacho na zona de cozedura.	Coloque um tacho na zona de cozedura.
	O tacho não é adequado.	Utilize um tacho adequado.
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona de cozedura.	Utilize um tacho com as dimensões correctas.
	O tacho não cobre a cruz ou o quadrado.	Cubra totalmente a cruz ou o quadrado.
Aparece E e um número.	O aparelho mostra um erro.	Desligue o aparelho da alimentação eléctrica durante algum tempo. Desligue o disjuntor do quadro eléctrico da sua casa. Volte a ligar. Se a indicação E aparecer novamente, contacte a Assistência Técnica.
Aparece E4 .	O aparelho apresenta um erro porque um tacho ferveu até ficar sem água. A protecção contra sobreaquecimento das zonas de cozedura foi activada e a Desactivação Automática foi acionada.	Desactive o aparelho. Retire o tacho quente. Após cerca de 30 segundos, active novamente a zona de cozedura. Se o problema era o tacho, a mensagem de erro deve desaparecer do visor, mas o indicador de calor residual pode manter-se. Deixe o tacho arrefecer o suficiente e consulte a secção “Tachos para as zonas de cozedura de indução” para determinar se o tacho é compatível com o aparelho.

Se tiver experimentado as soluções acima indicadas e mesmo assim não for possível reparar o problema, contacte o fornecedor ou a Assistência Técnica. Indique os dados da placa de características, o código de três dígitos e letras da

placa vitrocerâmica (no canto da superfície de vidro) e a mensagem de erro apresentada.

Certifique-se de que utilizou o aparelho correctamente. Caso contrário, a manutenção efectuada pelo Técnico do Servi-

ção de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As instruções relativas

à assistência técnica e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

8. INSTALAÇÃO



ADVERTÊNCIA

Consulte os capítulos relativos à segurança.



Antes da instalação

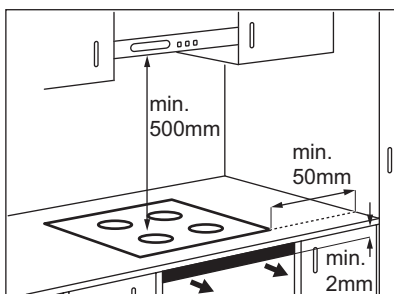
Antes de instalar o aparelho, anote em baixo os seguintes dados que pode encontrar na placa de características. A placa de características está no fundo da estrutura do aparelho.

- Modelo
- PNC
- Número de série

8.1 Aparelhos de encastrar

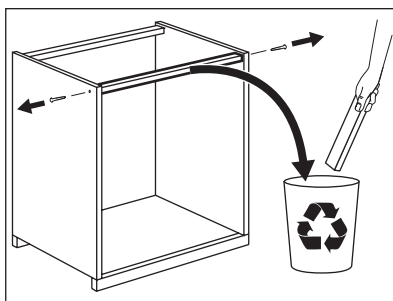
- Utilize apenas os aparelhos de encastrar após a sua montagem nas unida-

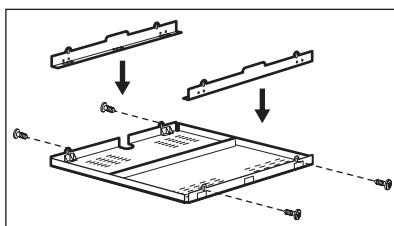
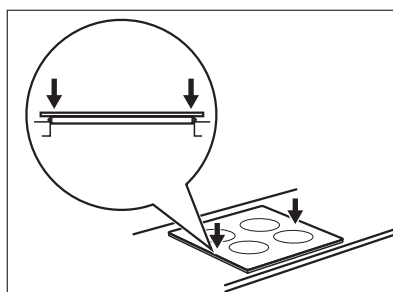
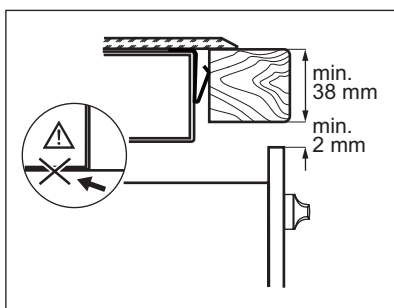
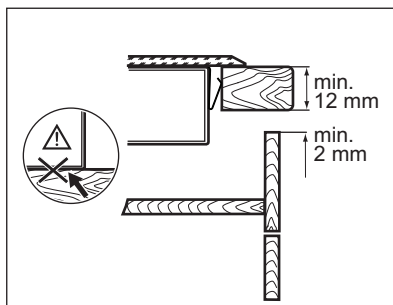
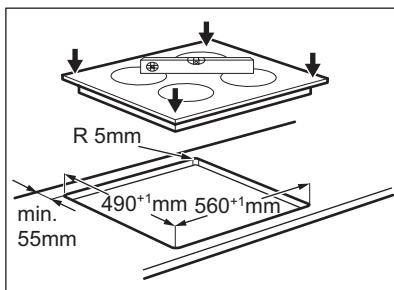
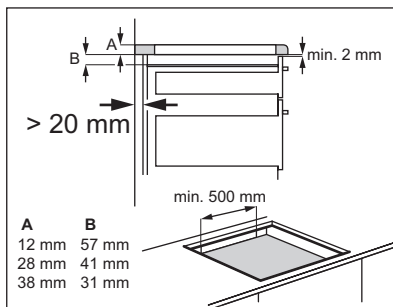
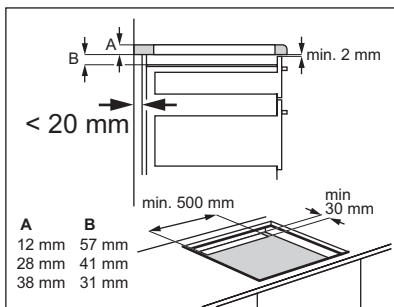
8.3 Montagem



8.2 Cabo de ligação

- O aparelho é fornecido com um cabo de ligação.
- Se o cabo se danificar, substitua-o por um cabo especial (tipo H05BB-F Tmáx. 90 °C; ou superior). Contacte o seu Centro de Assistência local.





Se utiliza uma caixa de protecção (o acessório adicional¹⁾), o espaço de ventilação frontal de 2 mm e o piso protector por baixo do aparelho não são necessários.

Não pode utilizar a caixa de protecção se instalar o aparelho por cima de um forno.

¹⁾ A caixa de protecção acessória pode não estar disponível em alguns países. Contacte o seu fornecedor local.

9. INFORMAÇÃO TÉCNICA

Modell HK683320FG	Prod.Nr. 949 595 030 00
Typ 58 GAD C4 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
AEG	  

Potência das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Potência nominal (nível de cozedura máximo) [W]	Função Power activada [W]	Duração máxima da função Power [min.]	Diâmetro mínimo do tacho [mm]
Posterior direita — 180 / 280 mm	1800 / 3500 W	2800 / 3700 W	5	145
Posterior esquerda	2300 W	3200 W	10	125
Frente esquerda	2300 W	3200 W	10	125

A potência das zonas de cozedura pode ser ligeiramente diferente da indicada na tabela. Varia consoante o material e as dimensões do tacho.

10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo ♻️. Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem.
Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem de aparelhos eléctricos e

electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo ⚡ juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA	40
2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA	41
3. DESCRIEREA PRODUSULUI	43
4. UTILIZAREA ZILNICĂ	46
5. SFATURI UTILE	49
6. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA	51
7. DEPANARE	51
8. INSTALAREA	54
9. INFORMAȚII TEHNICE	55

PENTRU REZULTATE PERFECTE

Îți mulțumim că ai ales acest produs AEG. Am creat acest produs pentru a vă oferi performanțe impecabile, pentru mulți ani de acum înainte, cu tehnologii inovatoare care fac viața mai simplă - funcții pe care s-ar putea să nu le găsiți la aparatele obișnuite. Vă rugăm să alocați câteva minute cititului pentru a obține tot ce este mai bun din acest aparat.

Vizitați website-ul la:



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații care vă ajută la rezolvarea unor probleme apărute și informații despre service:
www.aeg.com



Înregistrați-vă produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:
www.aeg.com/productregistration



Cumpărați accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:
www.aeg.com/shop

SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE

Vă recomandăm utilizarea pieselor de schimb originale.

Atunci când contactați unitatea de Service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice. Model, PNC, Număr de serie.



Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța.



Informații și recomandări generale



Informații cu privire la mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă răni și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile



AVERTIZARE

Risc de sufocare, de rănire sau de provocare a unei incapacități funcționale permanente.

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență dacă sunt supravegheate de o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați la îndemâna copiilor ambalajul produsului.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, vă recomandăm să-l activați.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.

1.2 Aspecte generale privind siguranța

- Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu atingeți elementele de încălzire.
- A nu se folosi aparatul prin intermediul unui cronometru extern sau cu un sistem telecomandat separat.

- Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Nu încercați niciodată să stingeți focul cu apă. Opriti aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Dacă suprafața vitroceramică este crăpată, opriți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.

2. INSTRUȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

2.1 Instalarea



AVERTIZARE

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Purtați întotdeauna mănuși de protecție.
- Închideți etanș suprafețele tăiate cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umfle materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Dacă aparatul este așezat deasupra unor sertare, verificați dacă spațiul dintre partea de jos a aparatului și sertarul de sus este suficient pentru a permite circulația aerului.
- Verificați dacă spațiul de ventilație de 2 mm, dintre blatul de lucru și partea frontală a unității inferioare, este liber. Garanția nu acoperă daunele cauzate de lipsa spațiului adecvat pentru ventilație.
- Baza aparatului poate deveni fierbinte. Vă recomandăm să instalați sub aparat un panou de separare ignifug pentru a preveni accesarea bazei acestuia.

Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTIZARE

Risc de incendiu și de electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare-CP.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Folosiți un cablu de alimentare electrică adecvat.
- Nu permiteți încălcirea cablurilor electrice.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la prizele din vecinătate
- Verificați dacă aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherile (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea excesivă a terminalului.
- Verificați dacă este instalată protecția la electrocutare.
- Pentru cablu, folosiți o clemă pentru reducerea tensionării
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă există) sau cablul de alimentare electrică. Contactați centrul de service sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecție împământare.

2.2 Utilizarea



AVERTIZARE

Risc de rănire, arsuri sau de electrocutare.

- Utilizați acest aparat într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu puneți tacâmuri sau capace de oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.
- După fiecare utilizare, opriți zona de gătit. Nu vă bazați pe detectorul de vas.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică. Procedați astfel pentru a preveni electrocutarea.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebuie să păstreze o distanță de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.



AVERTIZARE

Pericol de explozie sau foc.

- Grăsimile și uleiul, atunci când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Țineți flăcările sau obiectele încălzite departe de grăsimi și uleiuri atunci când gătiți.
- Vaporii pe care îi eliberează uleiul foarte fierbinte pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.



AVERTIZARE

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase pe panoul de comandă.
- Nu permiteți evaporarea completă a lichidului din vase.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața poate fi deteriorată.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale pe ele sau fără vase.
- Nu puneți folie din aluminiu pe aparat.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot zgâria suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte atunci când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.

2.3 Îngrijirea și curățarea



AVERTIZARE

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.

- Nu folosiți apă pulverizată și abur pentru curățarea aparatului.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.

2.4 RECICLAREA

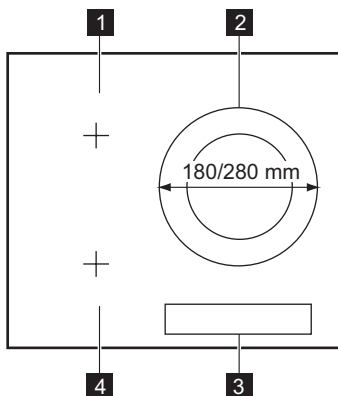


AVERTIZARE

Pericol de rănire sau de sufocare.

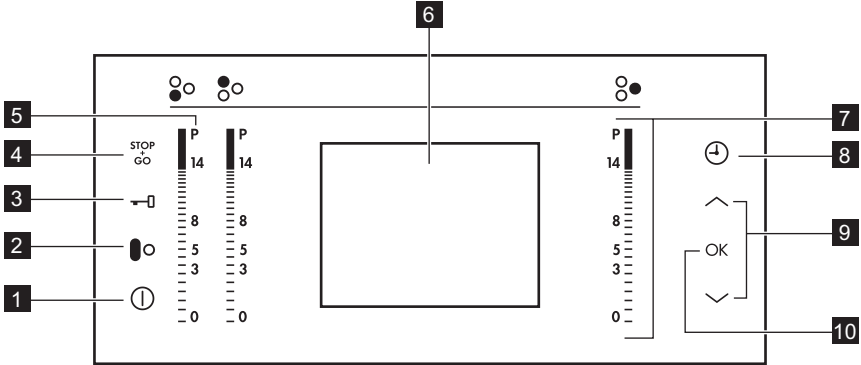
- Contactați autoritatea locală pentru informații privind aruncarea adecvată a acestui aparat.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI



- 1** Zonă de gătit prin inducție
- 2** Zonă de gătit prin inducție
- 3** Panou de comandă
- 4** Zonă de gătit prin inducție

3.1 Configurația panoului de comandă

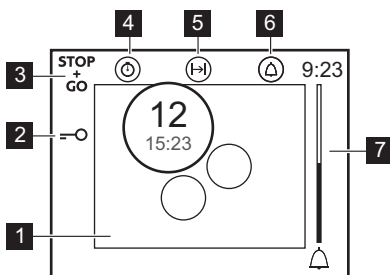


Folosiți câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului. Afișajele, indicatoarele și semnalele sonore indică funcțiile active.

	câmp senzor	funcție
1		Pentru activarea și dezactivarea aparatului.
2		Pentru activarea și dezactivarea funcției Punte.
3		Pentru blocarea/deblocarea panoului de comandă.
4	STOP + GO	Pentru a activa și a dezactiva funcția STOP+GO.
5	P	Pentru a activa funcția Power Boost .
6	Afișajul	Pentru a indica funcția activă.
7	Bara de comandă	Pentru a seta nivelul de căldură.
8		Pentru a seta cronometrul (Automatic Counter , Power-off timer , Minute Min-der).
9		Pentru a configura setările.
10	OK	Pentru a confirma setarea.

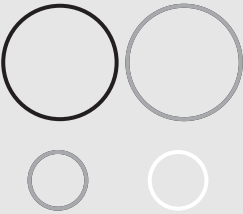
3.2 Afișaj

Mesajele de pe afișaj și semnalele sonore indică funcția activă.



- 1** Zonele de gătit
- 2** Blocarea tastelor este activă.
- 3** Funcția ^{STOP}_{GO} este activă.
- 4** Cronometru automat
- 5** Cronometru oprire
- 6** Ceas avertizor
- 7** Indicator Ceas avertizor

Zona de gătit de pe afișaj	Descriere
	Zona de gătit funcționează Sus: setarea nivelului de temperatură, jos: cronometrul.
	Funcția Menține cald / Stop+Go este activă.
	Funcția Power Boost este activă.
	Funcția Power Boost este pornită.
	Zona în curs de reglare.
	Pe zona de gătit nu este niciun vas.
	Funcția încălzire automată este activă.

Zona de gătit de pe afișaj	Descriere
	OptiHeat Control. Zona de gătit este oprită. Dimensiunea și culorile indică valoarea căldurii reziduale: • Roșu mare: proces gătire în curs • Roșu strălucitor mare: menține cald • Roșu strălucitor mic: încă fierbinte • Alb mic: zona de gătit este rece

3.3 Căldură reziduală



AVERTIZARE

După o sesiune de gătit, zona de gătit rămâne fierbinte. Pericol de arsuri!

Zonele de gătit prin inducție realizează căldura necesară pentru a găti, direct la baza vasului. Suprafața vitroceramică este fierbinte de la căldura vaselor.

4. UTILIZAREA ZILNICĂ

4.1 Activarea și dezactivarea

Atingeți ⓘ timp de 1 secundă pentru a activa sau dezactiva aparatul.

4.2 Oprirea automată

Funcția dezactivează automat aparatul dacă:

- Dacă toate zonele de gătit sunt dezactivate.
- Nu setați nivelul de căldură după activarea aparatului.
- Vărsați ceva sau puneți ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o cârpă etc.). Semnalul sonor este emis o perioadă și aparatul se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- Aparatul se înfierbântă prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Înainte a de putea utiliza plita din nou, zona de gătit trebuie să se răcească.
- Folosiți vase inadecvate. Simbolul ? se aprinde iar zona de gătit se dezactivează automat după 2 minute.
- Nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de putere. După un

timp aparatul se dezactivează. Consultați tabelul.

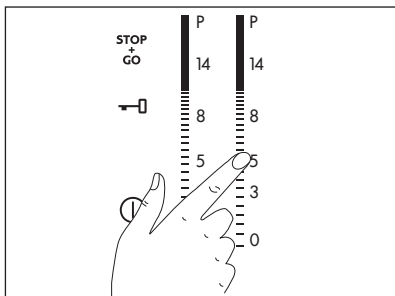
- Relația dintre setarea nivelului de căldură și duratele funcției de dezactivare automată:
 - 1 — 3 — 6 ore
 - 4 — 7 — 5 ore
 - 8 — 9 — 4 ore
 - 10 — 14 — 1,5 ore

4.3 Selectarea limbii

Pentru modificarea limbii porniți aparatul cu ⓘ iar apoi atingeți **OK**. Accesați meniul pentru limbă cu ajutorul săgeților. Atingeți **OK** pentru a confirma. Pe afișaj apare lista limbilor. Atingeți ^ sau v pentru a seta limba. Atingeți **OK** pentru a confirma.

4.4 Nivelul de căldură

Atingeți bara de comandă la nivelul de căldură. Mișcați degetul pe bara de comandă pentru a modifica setarea. Nu ridicați degetul înainte de a atinge nivelul de căldură corect.



4.5 Funcția Punte

Funcția Punte conectează două zone de gătit de pe partea stângă care vor funcționa ca o singură zonă.

Mai întâi setați nivelul de căldură pentru o zonă de gătit din partea stângă.

Pentru a activa funcția Punte atingeți . Pentru a seta sau modifica nivelul de căldură atingeți unul dintre senzorii de comandă din stânga.

Pentru a opri funcția Punte atingeți . Zonele de gătit funcționează independent.

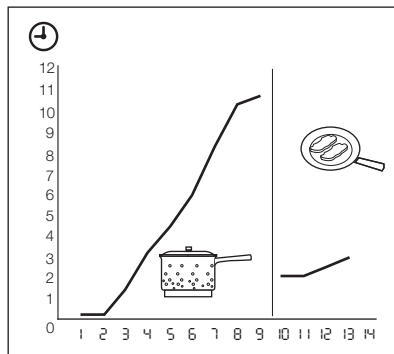
4.6 Încălzirea automată

Puteți obține nivelul de încălzire dorit într-un timp mai scurt, dacă activați funcția încălzire automată. Această funcție activează încălzirea pe nivelul maxim, un anumit timp (vezi graficul) și apoi scade la nivelul necesar.

Pentru pornirea funcției de încălzire automată pentru o zonă de gătit:

1. Atingeți **P** () se aprinde pe afișaj).
2. Atingeți imediat nivelul de căldură necesar. După 3 secunde () se aprinde pe afișaj.

Pentru a dezactiva funcția, schimbați nivelul de căldură.



4.7 Power Boost

Power Boost asigură mai multă putere zonelor de gătit prin inducție. Power Boost poate fi activată pentru o perioadă limitată de timp (consultați capitolul Informații tehnice). Ulterior, zona de gătit prin inducție trece automat înapoi la nivelul de căldură maxim.

Pentru activarea funcției atingeți **P** . Se aprinde **P** din inel. Pe măsură ce zona se înfierbântă, culoarea inelului se modifică.

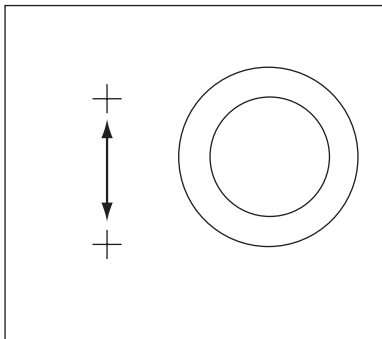
Pentru dezactivare, schimbați nivelul de gătit.

4.8 Funcția Power Boost a zonei de gătit cu două circuite

Funcția Power Boost a inelului interior începe când aparatul detectează un vas cu diametrul mai mic decât cel al inelului interior. Funcția Power Boost a inelului exterior începe când aparatul detectează un vas cu diametrul mai mare decât cel al inelului interior.

4.9 Sistemul de control al nivelului puterii

Sistemul de control al nivelului puterii distribuie puterea între două zone de gătit dintr-o pereche (vezi imaginea). Power Boost mărește puterea la nivelul maxim pentru o zonă de gătit din pereche. Puterea din a doua zonă de gătit scade automat. Afișajul nivelului de căldură pentru zona cu putere redusă se schimbă între două niveluri.



4.10 Cronometru

Cronometrul are 3 funcții: Automatic Counter, Power-off timer și Minute Minder. Pentru a seta funcția cronometrului atingeți în mod repetat până când apare indicatorul funcției dorite.

Automatic Counter

Folosiți această funcție pentru a monitoriza durata funcționării zonei de gătit. Pornește automat și se aprinde pe afișaj sub nivelul de gătit din zona de gătit.

- **Pentru a reinițializa** Automatic Counter, atingeți pentru a ajunge la Automatic Counter . Apoi selectați zona de gătit din listă cu ajutorul săgeților și atingeți **OK** pentru a confirma.

Power-off timer

Utilizați Power-off timer pentru a seta cât timp funcționează zona de gătit doar pentru sesiunea curentă.

Atingeți de două ori pentru a ajunge la Power-off timer. Apoi selectați zona de gătit din listă cu ajutorul săgeților și atingeți **OK** pentru a confirma. Setati durata cu ajutorul săgeților și atingeți **OK** pentru a confirma. Când intervalul de timp se încheie, zona este dezactivată.

- **Pentru oprirea sunetului:** atingeți .

Minute Minder

Atingeți de trei ori pentru a ajunge la Minute Minder. Setati durata cu ajutorul săgeților. Indicatorul Minute Minder pornește. Când intervalul de timp se încheie, semnalul sonor este activat.

- **Pentru oprirea sunetului:** atingeți .

4.11 STOP+GO

Funcția STOP_{GO} setează toate zonele de gătit care funcționează la setarea minimă ().

Când STOP_{GO} funcționează, nu puteți modifica nivelul de gătit.

Funcția STOP_{GO} nu oprește cronometrul.

- **Pentru a dezactiva** această funcție atingeți STOP_{GO} . Simbolul se aprinde.
- **Pentru a dezactiva** această funcție atingeți STOP_{GO} . Nivelul setat anterior se aprinde.

4.12 Blocare

Când zonele de gătit funcționează, puteți bloca panoul de comandă, dar nu . Previne modificarea accidentală a nivelului de gătit.

Mai întâi setați nivelul de gătit.

Pentru a activa această funcție atingeți . Simbolul se aprinde.

Cronometrul rămâne pornit.

Pentru a dezactiva această funcție atingeți . Nivelul setat anterior se aprinde.

Când dezactivați aparatul se dezactivează și această funcție.

4.13 Dispozitivul de siguranță pentru copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a aparatului.

Pentru a activa Dispozitivul de siguranță pentru copii:

- Atingeți timp de 4 secunde când toate zonele sunt dezactivate sau când aparatul este în curs de oprire. Pe afișaj va apărea mesajul conform căruia Dispozitivul de siguranță pentru copii este activ.
- Dezactivați aparatul cu .

Pentru a dezactiva Dispozitivul de siguranță pentru copii

- Activați aparatul cu .
- Atingeți apoi **OK**.

Pentru a trece peste Dispozitivul de siguranță pentru copii doar pentru o singură dată

- Activați aparatul cu  . Atingeți  .
- Reglați nivelul de căldură în decurs de 10 secunde. Puteți utiliza aparatul. Când dezactivați aparatul cu  , Dispozitivul de siguranță pentru copii intră în funcțiune din nou.

4.14 Dezactivarea și semnalele sonore

Activați aparatul. Atingeți **OK** și configurați meniul pentru semnale sonore cu

ajutorul săgeților. Atingeți **OK** pentru a confirma. Setează opțiunea cu ajutorul săgeților. Atingeți **OK** pentru a confirma. Când această funcție este pornită, puteți auzi semnalele sonore numai când:

- atingeți 
- Ceasul avertizor ajunge la final
- Cronometrul oprire se oprește
- puneți ceva pe panoul de comandă.

5. SFATURI UTILE



ZONELE DE GĂTIT PRIN INDUCȚIE

Pentru zonele de gătit prin inducție, un câmp electromagnetic puternic creează foarte rapid căldură în vasul pentru gătit.

5.1 Vase adecvate pentru zonele de gătit prin inducție



Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

Materialul vaselor de gătit

- **adecvat:** fontă, oțel, oțel emailat, oțel inox, bază cu mai multe straturi (marcate ca fiind adecvate de către producător).
- **neadecvat:** aluminiu, aramă, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.

Vase sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă...

- ... puțină apă fierbe foarte repede pe o zonă setată la nivelul de putere maxim.
- ... un magnet este atras de baza vasului.



Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plană posibil.

5.2 Utilizarea zonelor de gătit



ATENȚIE

Puneți vasele pe crucea aflată pe suprafața pe care gătiți. Acoperiți complet crucea. Partea magnetică a bazei vasului trebuie să fie de minim 125 mm. Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului. Puteți să gătiți cu vasele mari pe două zone de gătit simultan.

5.3 Zgomotul pe durata funcționării

Dacă auziți

- zgomot de crăpături: vasul este făcut din materiale diferite (construcție "sandviș").
- sunet ca un fluierat: folosiți una sau mai multe zone de gătit cu niveluri ridicate de putere, iar vasele sunt făcute din materiale diferite (construcție "sandviș").
- zumzet: folosiți niveluri ridicate de putere.
- pocnituri: procese de comutare electrică.
- șuierat, bâzâit: funcționează ventilatorul.

Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune a aparatului.

5.4 Economisirea energiei



Cum se economisește energia

- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.
- Așezați vasele înainte de a porni zona de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau a le topi folosiți căldura reziduală.



Eficiența zonei de gătit

Eficiența zonei de gătit este corelată cu diametrul vasului de gătit. Vasele cu diametre mai mici decât cea minimă privesc numai parțial puterea generată de zona de gătit. Pentru diametrele minime consultați capitolul Informații tehnice.

zactivează înainte de avertizarea sonoră a cronometrului. Diferența în timpul de funcționare depinde de nivelul de căldură și de durata gătitului.

5.6 Exemple de utilizări ale aparatului

Relația dintre nivelul de căldură și consumul electric al zonei de gătit nu este liniară.

Creșterea nivelului de căldură nu este direct proporțional cu consumul electric al zonei de gătit.

Aceasta înseamnă că zona de gătit cu nivelul mediu de căldură consumă sub jumătate din puterea sa maximă.



Datele din tabel sunt doar orientative.

5.5 Öko Timer (Eco Timer)



Pentru a economisi energia, încălzirea zonei de gătit se de-

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durata	Recomandări	Consum nominal de energie
 1	Mențineți caldă mâncarea gătită	conform necesităților	Puneți un capac pe vas	3 %
1 - 3	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină	5 - 25 min	Amestecați din când în când	3 – 8 %
1 - 3	Solidificare: omlete pufoase, ouă ochiuri	10 - 40 min	Gătiți cu capacul pus	3 – 8 %
3 - 5	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate	25 - 50 min	Adăugați minimum de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați în timpul gătitului mâncărurile care conțin lapte	8 – 13 %
5 - 7	Pentru a găti la aburi legume, pește, carne	20 - 45 min	Adăugați câteva linguri de lichid	13 – 18 %
7 - 9	Cartofi gătiți la abur	20 - 60 min	Utilizați maxim ¼ l de apă pentru 750 g de cartofi	18 – 25 %

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durata	Recomandări	Consum nominal de energie
7 - 9	Gătirea unor cantități mai mari de alimente, tocane și supe	60 - 150 min	Până la 3 l de lichid plus ingrediente	18 – 25 %
9 - 12	Prăjire ușoară: esca-lop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, rânțas, ouă, clătite, gogoși	conform necesităților	Întoarceți la jumă-tatea duratei	25 – 45 %
12 - 13	Crochete de cartofi, mușchiuleț, cotlete, bi- ne făcute	5 - 15 min	Întoarceți la jumă-tatea duratei	45 – 64 %
14	Pentru a fierbe apă, paste, pentru a prăji carnea la supra- față (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji intens cartofi- pai			100 %
P	Pentru a fierbe cantități mari de apă. Funcția Putere este activată.			

6. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

Curățați aparatul după fiecare întrebuințare.

Întotdeauna utilizați vase de gătit cu fundul curat.



Suprafața plitei prezintă canale orizontale.

Pentru a curăța murdăria:

- **Înlăturați imediat:** plasticul topit, foliile de plastic și alimentele cu zahăr. În caz contrar, murdăria poate deteriora aparatul.

– **Eliminați după ce aparatul s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de apă și de grăsime, decolorări metalice strălucitoare. Folosiți un agent de curățare special pentru sticlă vitroceramică.

- Suprafața plitei prezintă canale orizontale. Curățați aparatul cu o lavetă moale și puțin detergent cu o mișcare ușoară **de la stânga la dreapta**.
- La final **uscați aparatul ștergându-l cu o cârpă curată**.

7. DEPANARE

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul nu poate fi pornit sau utilizat.		Activați aparatul din nou și setați nivelul de căldură în mai puțin de 10 secunde.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	Ați atins 2 sau mai multe câmpuri cu senzor în același timp.	Atingeți doar un câmp cu senzor.
	Funcția STOP+GO este activă.	Consultați capitolul "Utilizarea zilnică".
	Pe panoul de comandă este apă sau acesta este acoperit cu stropi de grăsime.	Ștergeți panoul de comandă.
Este emis un semnal acustic și aparatul se dezactivează. Când aparatul se dezactivează este emis un semnal acustic.	Ați pus un obiect pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor.
Indicatorul căldurii reziduale nu își schimbă culoarea.	Zona de gătit nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o perioadă scurtă de timp.	Dacă zona de gătit a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, contactați centrul de service.
Funcția de Încălzire automată nu pornește.	Zona de gătit este fierbinte.	Lăsați zona de gătit să se răcească suficient.
	A fost setat nivelul maxim de căldură.	Nivelul maxim de căldură are aceeași putere ca și funcția de Încălzire automată.
Căldura comută între două niveluri.	Este activ Sistemul de control al nivelului puterii.	Consultați capitolul "Sistemul de control al nivelului puterii".
Câmpurile cu senzor se înfierbântă.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane.	Puneți vesela mare pe zonele de gătit din spate, dacă este necesar.
Nu există semnal atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.	Semnalele sunt dezactivate.	Activați semnalele (consultați "Dezactivarea și activarea semnalelor sonore").
Lumina de fundal este activă, dar contrastul afișajului este slab.	Pe afișaj este un vas fierbinte.	Îndepărtați obiectul și permiteți răcirea suficientă a aparatului. Dacă contrastul nu este clar, adresați-vă centrului de service.
Apare II și un mesaj.	Oprirea automată este activă.	Dezactivați aparatul și activați-l din nou.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Se aprinde  .	Este activat Dispozitivul de siguranță pentru copii sau funcția de Blocare a butoanelor.	Consultați capitolul "Utilizarea zilnică".
Se aprinde simbolul  .	Pe zona de gătit nu se găsește niciun vas.	Puneți un vas pe zona de gătit.
	Vasul este inadecvat.	Folosiți un vas adecvat.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona de gătit.	Utilizați vase de gătit cu dimensiuni corecte.
	Vasul nu acoperă crucea / pătratul.	Acoperiți complet crucea/pătratul.
Este afișat E și un număr.	Aparatul prezintă o eroare.	Deconectați un timp aparatul de la sursa de alimentare electrică. Deconectați siguranța de la sistemul electric al locuinței. Reconectați. Dacă simbolul E se aprinde din nou, contactați centrul de service.
Se aprinde simbolul E4 .	Aparatul prezintă o eroare deoarece a fiert tot conținutul dintr-un vas. Au fost activate sistemele de protecție la supraîncălzire a zonelor de gătit și de Oprește automată.	Dezactivați aparatul. Înlăturați vasul fierbinte. După aproximativ 30 de secunde activați din nou zona de gătit. Dacă vasul a fost problema, mesajul de eroare dispare de pe ecran, dar indicatorul căldurii reziduale poate rămâne aprins. Lăsați vasul să se răcească suficient și consultați capitolul "Vase pentru zonele de gătit prin inducție" pentru a verifica dacă vasul este compatibil cu aparatul.

Dacă ați încercat soluțiile de mai sus și nu ați putut rezolva problema, contactați distribuitorul dumneavoastră sau serviciul de relații cu clienții. Oferiți informațiile de pe plăcuța cu date tehnice, codul format din trei caractere pentru vitroceramică (se află în colțul suprafeței de sticlă) și mesajul de eroare care urmează.

Asigurați-vă că ați utilizat corect aparatul. În caz contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service local sau a distribuitorului, chiar și în perioada de garanție. Instrucțiunile cu privire la service clienți și condiții de garanție găsiți în broșura de garanție.

8. INSTALAREA



AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.



Înainte de instalării

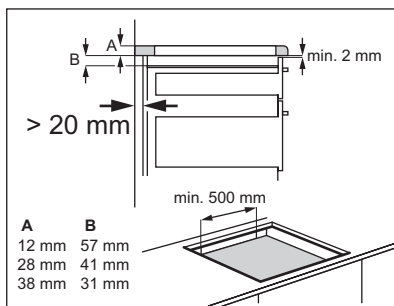
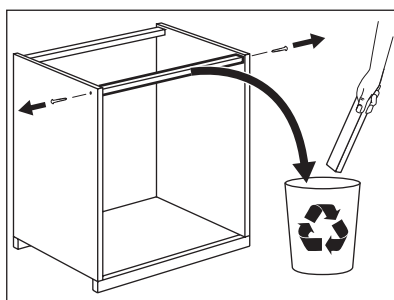
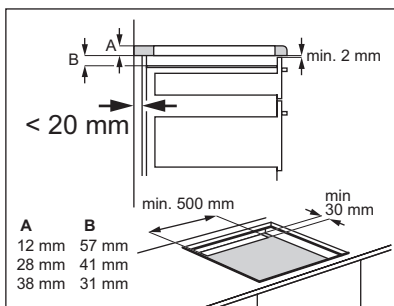
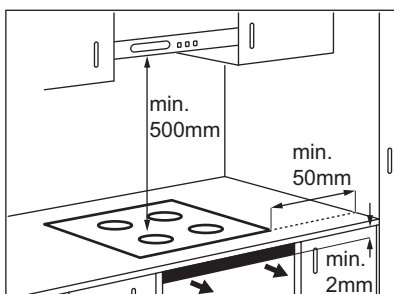
Anterior instalării aparatului, notați informațiile de mai jos de pe plăcuța cu datele tehnice. Aceasta este amplasată pe partea inferioară a carcasei aparatului.

- Model
- Numărul produsului (PNC)
- Numărul de serie

8.1 Aparatele încastrate

- Utilizați aparatele încastrate numai după ce asamblați aparatul în unități

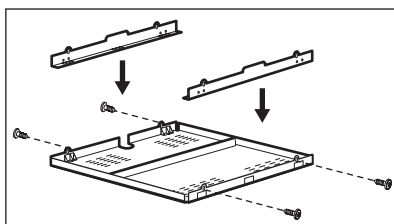
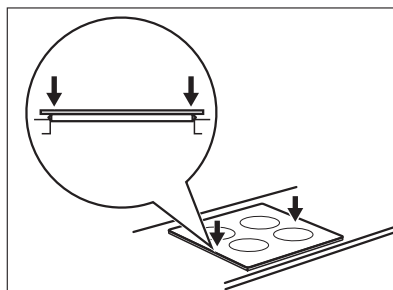
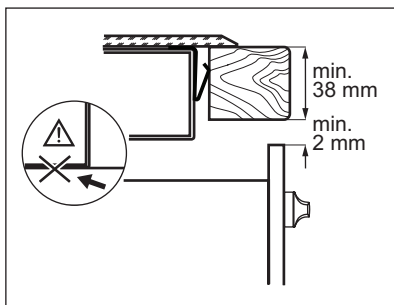
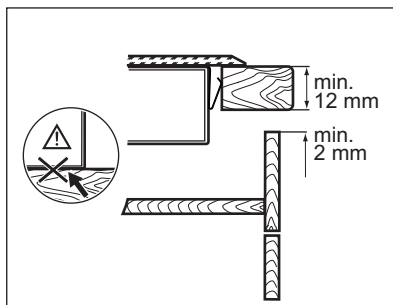
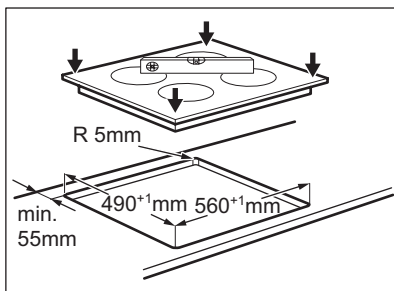
8.3 Asamblarea



de mobilier și suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

8.2 Cablul conector

- Aparatul este furnizat cu un cablu conector.
- Înlocuiți cablul de alimentare electrică deteriorat cu un cablu special (tip H05BB-F Tmax 90 °C; sau de capacitate mai mare). Adresați-vă centrului de service local.



Dacă folosiți o cutie de protecție (accesoriu suplimentar¹⁾), spațiul de ventilație din față, de 2 mm, precum și podeaua de protecție de sub aparat nu mai sunt necesare.

Nu puteți folosi cutia de protecție dacă instalați aparatul deasupra unui cuptor.

¹⁾ Cutia de protecție nu este disponibilă în toate țările. Contactați furnizorul.

9. INFORMAȚII TEHNICE

Modell HK683320FG

Typ 58 GAD C4 AU

Induction 7.4 kW

Ser.Nr.

AEG

Prod.Nr. 949 595 030 00

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in Germany

7.4 kW



Puterea zonelor de gătit

Zonă de gătit	Putere nominală (încălzire maximă) [W]	Funcția Putere activată [W]	Durata maximă pentru funcția Putere [min]	Diametrul minim al vasului de gătit [mm]
Dreapta-spate: 180 / 280 mm	1800 / 3500 W	2800 / 3700 W	5	145
Stânga spate	2300 W	3200 W	10	125
Stânga față	2300 W	3200 W	10	125

Puterea zonelor de gătit poate diferi cu valori foarte mici față de datele din tabel.

Aceasta se modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului.

10. PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Reciclați materialele marcate cu simbolul ♻. Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și

electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol ☒ împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	58
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	59
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	62
4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	64
5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	68
6. УХОД И ОЧИСТКА	70
7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	71
8. УСТАНОВКА	73
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	75

ДЛЯ ОПТИМАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим Вас за выбор данного продукта AEG. Этот продукт будет безупречно служить Вам долгие годы – ведь мы создали его с помощью инновационных технологий, которые облегчат Вашу жизнь и создадут качества, которые Вы не найдете в привычных приборах. Потратьте немного времени на чтение, чтобы получить максимальную пользу от своей покупки.

На нашем веб-сайте Вы сможете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:
www.aeg.com



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:
www.aeg.com/productregistration



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.aeg.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти. При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию. Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



ВНИМАНИЕ!

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Не используйте варочные панели для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреваться.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической панели отключите прибор во избежание поражения электрическим током.
- После использования выключите конфорку ее ручкой управления и не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждение.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.

- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- В случае установки прибора над выдвижными ящиками убедитесь, что между днищем прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Обеспечьте свободный вентиляционный просвет шириной 2 мм между столешницей и передней частью изделия под ней. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные отсутствием достаточного для вентиляции пространства.
- Дно прибора сильно нагревается. Рекомендуется разместить под прибором пожаробезопасную разделительную прокладку для предотвращения доступа прибору снизу.

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним его следует отключить от сети электропитания.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.

- При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору), которая неплотно держится в розетке, может привести к перегреву контактов.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

2.2 Использование



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога или поражения электрическим током.

- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не ка-

сайтесь прибора, если на него попала вода.

- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- После каждого использования выключайте конфорки. Не полагайтесь на детектор наличия посуды.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе чем на 30 см.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образующие сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.

- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.

2.3 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Во избежание повреждения покрытия варочной панели производите его регулярную очистку.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

2.4 Утилизация

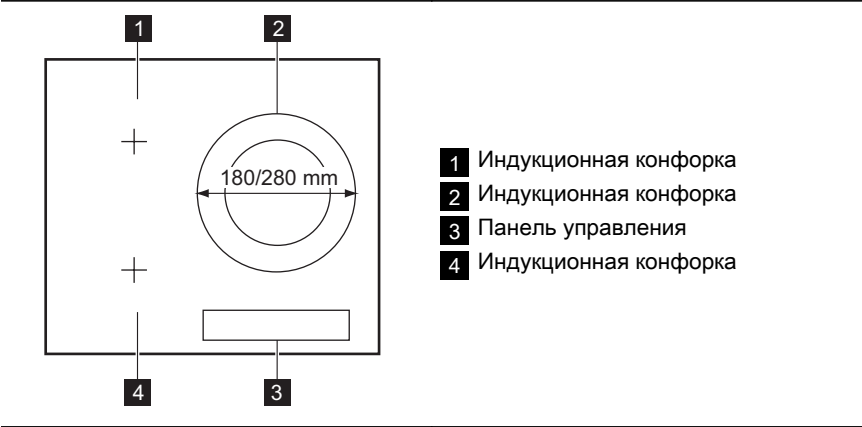


ВНИМАНИЕ!

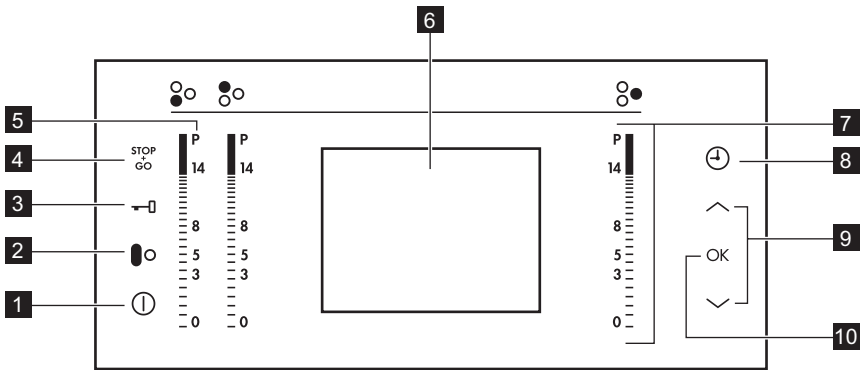
Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



3.1 Функциональные элементы панели управления



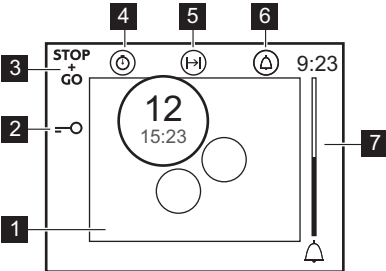
Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

сенсорное поле	функция
1	Включение и выключение прибора.
2	Включение и выключение функции «Бридж» («Объединение»).
3	Блокировка/разблокировка панели управления.
4	Включение и выключение функции STOP+GO.
5	Функция Booster : включение.
6	Отображение работающих функций.

	сенсорное поле	функция
7	Линейка управления	Установка мощности нагрева.
8		Установка функций, использующих отсчет времени (Отсчет времени , Установка отключения по времени , Звукового сигнала по времени).
9		Выбор установок.
10	OK	Подтверждение выбранного значения.

3.2 Дисплей

Вывод информации на дисплей, а также звуковая индикация работы выбранных функций.



1

 Конфорки

2

 Работает функция блокировки элементов управления.

3

 Включена функция ^{STOP}_{GO} .

4

 Отсчет времени

5

 Установка отключения по времени

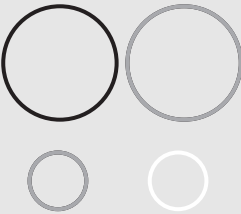
6

 Звукового сигнала по времени

7

 Индикатор Звукового сигнала по времени

Конфорка на дисплее	Описание
	Конфорка работает. Выше: ступень нагрева. Ниже: таймер.
	Включена функция Поддержание тепла / Stop+Go ("Выключил и иди").
	Включена Функция Booster .
	Включена Функция Booster .

Конфорка на дисплее	Описание
	Идет настройка конфорки.
	На конфорке отсутствует посуда.
	Включена функция автоматического нагрева.
	OptiHeat Control. Конфорка выключена. Размер и цвета отражают уровень остаточного тепла : • Большой размер, красный цвет – приготовление еще продолжается. • Большой размер, ярко-красный цвет – режим поддержания тепла. • Малый размер, ярко-красный цвет – конфорка все еще горячая. • Малый размер, белый цвет – конфорка холодная.

3.3 Остаточное тепло

 **ВНИМАНИЕ!**
После завершения приготовления конфорка остается горячей. Существует опасность получения ожогов!

Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.

4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

4.1 Включение и выключение.

Нажмите на одну секунду на клавишу , чтобы включить или выключить прибор.

4.2 Автоматическое отключение

Данная функция автоматически выключает прибор, если:

- Выключены все конфорки.
- Не установлена мощность после включения прибора.

- Панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.) В течение некоторого времени подается звуковой сигнал, а затем прибор отключается. Уберите предмет или протрите панель управления.
- Панель становится слишком горячей (например, когда жидкость в кастрюле выкипает досуха). Перед следующим использованием варочной панели конфорка должна остыть.

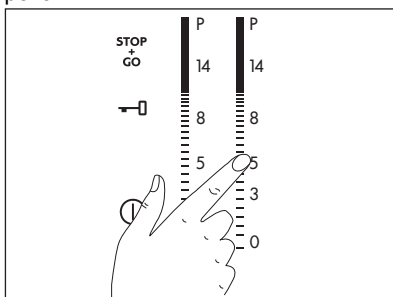
- Используется неподходящая посуда. Загорается значок ? и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время прибор выключается. См. таблицу.
- Соотношение уровня мощности нагрева и времени до автоматического отключения:
 - 1 – 3 – 6 часов
 - 4 – 7 – 5 часов
 - 8 – 9 – 4 часа
 - 10 – 14 – 1,5 часа

4.3 Выбор языка меню

Для выбора языка меню включите прибор, нажав на **I**, а затем нажмите на **OK**. Выберите язык меню с помощью стрелок. Нажмите на **OK** для подтверждения. На дисплее отобразится список встроенных языков меню. Для выбора языка меню используйте сенсорные поля **^** или **v**. Нажмите на **OK** для подтверждения.

4.4 Значение мощности нагрева

Нажмите на отметку необходимого значения мощности нагрева на линейке управления. Для изменения настройки проведите пальцем по линейке управления. Не отпускайте, пока не выберете необходимую мощность нагрева.



4.5 Функция "Бридж" ("Объединение")

Функция «Бридж» («Объединение») служит для объединения двух левых конфорок, в результате чего они работают как одна конфорка.

Сначала следует установить степень нагрева для одной из левых конфорок.

Для включения функции «Бридж» («Объединение») нажмите на **IO**.

Чтобы задать или изменить уровень нагрева, нажмите на одну из линеек управления слева.

Для выключения функции "Бридж" ("Объединение") нажмите на **IO**. Конфорки работают независимо.

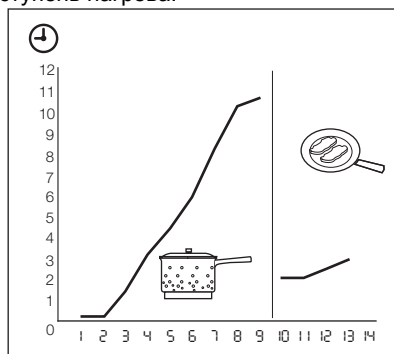
4.6 Автоматический нагрев

Функция автоматического нагрева позволяет сократить время, необходимое для достижения заданной температуры нагрева. Данная функция устанавливает на некоторое время (см. рисунок) максимальную ступень нагрева, а затем уменьшает ее до требуемого уровня.

Включение функции автоматического нагрева для заданной конфорки:

1. Нажмите на **P**. На дисплее отобразится **P**.
2. Сразу же установите необходимую ступень нагрева. Через три секунды на дисплее отобразится **P**.

Для отключения функции измените ступень нагрева.



4.7 Функция Booster

Функция Booster усиливает нагрев на индукционных конфорках. Функция Booster может быть включена на ограниченный период времени (см. Главу «Технические данные»). По истечении этого времени индукционная конфорка автоматически переключается обратно на максимальный уровень мощности.

Для включения функции нажмите на **P**. Появился значок **P** в круге. По мере разогрева конфорки цвет кольца меняется.

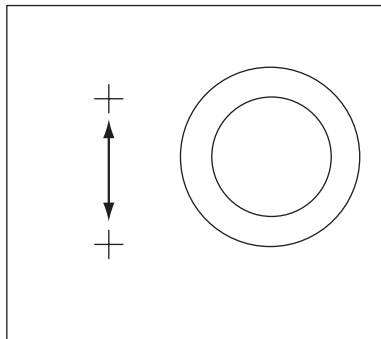
Для отключения функции измените ступень нагрева.

4.8 Функция Booster двухконтурной конфорки

Функция Booster для внутреннего контура включается, когда прибор определяет, что размеры посуды меньше диаметра внутреннего контура. Функция Booster для внешнего контура включается, когда прибор определяет, что размеры посуды больше диаметра внутреннего контура.

4.9 Система управления мощностью

Система управления мощностью делит мощность между двумя конфорками, составляющими единую пару (см. иллюстрацию). Функция Booster увеличивает мощность одной из двух работающих в паре конфорок до максимального уровня. Мощность второй конфорки автоматически уменьшается в зоне дисплея, относящейся к конфорке, мощность которой снижена, поочередно отображаются два уровня нагрева.



4.10 Таймер

Имеется 3 функции таймера: Отсчет времени, Установка отключения по времени и функция выдачи Звукового сигнала по времени. Для выбора функции таймера нажимайте на **⌚** несколько раз до тех пор, пока не начнет светиться индикатор необходимой функции.

⌚ Отсчет времени

Используйте эту функцию для контроля времени работы конфорки. Она автоматически включается и отображается на дисплее под значением мощности нагрева конфорки.

- **Для сброса функции** Отсчет времени нажмите на **⌚** для вызова функции Отсчет времени **⌚**. Затем выберите конфорку из списка с помощью стрелок и нажмите на **OK** для подтверждения.

|→| Установка отключения по времени

Используйте функцию Установка отключения по времени для отключения конфорки по истечении заданного времени в ходе отдельно взятого цикла приготовления.

Для вызова функции Установка отключения по времени два раза нажмите на **⌚**. Затем выберите конфорку из списка с помощью стрелок и нажмите на **OK** для подтверждения. Задайте время с помощью стрелок и нажмите на **OK** для подтверждения. По истече-

нии заданного времени конфорка отключится.

- **Отключение звука:** нажмите на поле



Звукового сигнала по времени

Трижды нажмите на  для вызова функции Звукового сигнала по времени. Установите время с помощью стрелок. Загорится индикатор функции Звукового сигнала по времени. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал.

- **Отключение звука:** нажмите на поле



4.11 STOP+GO

Функция  переводит все работающие конфорки на наименьшую ступень нагрева ().

При работе функции  мощность нагрева изменить нельзя.

Функция  не отключает функцию "Таймер".

- **Для включения** этой функции нажмите на . Загорится символ .
- **Для выключения** этой функции нажмите на . Будет выбрана заданная ранее мощность нагрева.

4.12 Блокировка

Во время работы конфорок можно заблокировать панель управления за исключением такого элемента управления, как . Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева. Сначала задайте мощность нагрева. Для включения этой функции нажмите на . Загорится символ . Таймер продолжит работу. Для выключения этой функции нажмите на . Будет выбрана заданная ранее мощность нагрева. При выключении прибора отключается и эта функция.

4.13 Функция защиты от детей

Эта функция предотвращает случайное использование прибора.

Включение функции «Защита от детей»:

- Нажмите и удерживайте  в течение четырех секунд, когда все конфорки выключены или когда выключен сам прибор. На дисплее появится сообщение о включении режима «Защита от детей».
- Выключите прибор при помощи .

Выключение функции «Защита от детей»

- Включите прибор при помощи .
- Нажмите на , а затем на **ОК**.

Отмена функции «Защита от детей» на один цикл приготовления

- Включите прибор при помощи . Нажмите на , а затем на .
- **Выберите ступень нагрева в течение 10 секунд.** Прибором можно пользоваться. После выключения прибора с помощью  функция «Защита от детей» включится снова.

4.14 Выключение и включение звуковой сигнализации

Включите прибор. Нажмите на **ОК**, а затем с помощью стрелок выберите меню настройки звука. Нажмите на **ОК** для подтверждения. С помощью стрелок установите нужный параметр. Нажмите на **ОК** для подтверждения. При работе этой функции звуки слышны только если:

- нажать 
- завершена работа функции звукового сигнала по времени
- сработала функция установки отключения по времени
- на панель управления попал посторонний предмет.

5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ИНДУКЦИОННЫЕ КОНФОРКИ

В индукционных конфорках работает электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.

5.1 Посуда для индукционных конфорок



Устанавливайте на конфорки только посуду, пригодную для использования с индукционными варочными панелями.

Материал посуды

- **подходит:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с маркировкой изготовителя соответствующим значком).
- **не подходит:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда пригодна для использования на индукционных конфорках, если...

- ... некоторое количество воды очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева...
- ... к дну посуды притягивается магнит.



Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.

5.2 Использование конфорок.



ВНИМАНИЕ

Поместите кухонную посуду на перекрестие, находящееся на поверхности, на которой идет приготовление. Полностью накройте перекрестие. Диаметр части дна посуды, к которой притягивается магнит, должен составлять не менее 125 мм. Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды. Кухонная посуда большого размера может нагреваться двумя конфорками одновременно.

5.3 Шум во время работы

Если Вы услышали

- потрескивание: при использовании посуды, изготовленной из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: Вы пользуетесь одной или несколькими конфорками с заданными для них высокими уровнями мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- гул: Вы используете высокие уровни мощности.
- пощелкивание: происходят электрические переключения.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.

Наличие шумов является нормальным явлением и не означает, что прибор неисправен.

5.4 Экономия электроэнергии



Как сберечь электроэнергию

- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее посуду.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.



Энергоэффективность конфорок.

Энергоэффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с днищем, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой. Сведения о минимально допустимых диаметрах посуды приведены в Главе «Технические данные».

5.5 Öko Timer (Таймер экономичности)



С целью экономии электроэнергии нагреватель конфорки автоматически выключается до

того, как прозвучит сигнал таймера обратного отсчета. Время работы конфорки при этом зависит от выбранного уровня мощности и времени приготовления.

При увеличении мощности нагрева потребление конфоркой электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции.

Это означает, что на средней ступени нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.



Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

5.6 Примеры приготовления

Соотношение установки мощности и энергопотребления конфорки не является линейным.

Мощность нагрева	Назначение:	Время	Советы	Номинальная потребляемая мощность
 1	Сохранение приготовленных блюд теплыми	по мере необходимости	Готовьте под крышкой	3 %
1 - 3	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина	5 - 25 мин	Время от времени перемешивайте	3 – 8 %
1 - 3	Сгущение: взбитый омлет, запеченные яйца	10 - 40 мин	Готовьте под крышкой	3 – 8 %
3 - 5	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд	25 - 50 мин	Добавьте воды в количестве как минимум вдвое превышающим количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте.	8 – 13 %
5 - 7	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса	20 - 45 мин	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.	13 – 18 %
7 - 9	Приготовление картофеля на пару	20 - 60 мин	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля	18 – 25 %
7 - 9	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов	60 - 150 мин	До 3 л жидкости плюс ингредиенты	18 – 25 %

Мощность нагрева	Назначение:	Время	Советы	Номинальная потребляемая мощность
9 - 12	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики	по готовности	Переверните по истечении половины времени	25 – 45 %
12 - 13	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки	5 - 15 мин	Переверните по истечении половины времени	45 – 64 %
14	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре			100 %
Р	Кипячение большого количества воды. Включена функция «Бустер».			

6. УХОД И ОЧИСТКА

Прибор необходимо очищать от загрязнений после каждого использования.

Следите за тем, чтобы днище приспособления всегда было чистым.



Поверхность варочной панели имеет горизонтальные канавки.

Удаление загрязнений:

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению прибора.
- **Удаление загрязнений производите только после того, как прибор**

полностью остынет: известковые пятна, водные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Используйте специальные средства для очистки поверхностей из стеклокерамики.

- Поверхность варочной панели имеет горизонтальные канавки. Очищайте прибор влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства плавными движениями **слева направо**.
- После этого **насухо вытрите прибор чистой тряпкой**.

7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не включается или не работает.		Повторно включите прибор и менее чем 10 секунд установите уровень нагрева.
	Было нажато одновременно два или более сенсорных поля.	Следует нажимать только на одно сенсорное поле.
	Включена функция STOP+GO.	См. Главу «Ежедневное использование».
	На панель управления попала вода или капли жира.	Протрите панель управления.
Выдается звуковой сигнал, после чего прибор выключается. Выключенный прибор выдает звуковой сигнал.	На одно или более сенсорных полей был положен посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорных полей.
Индикатор остаточного тепла не меняет свой цвет.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в сервисный центр.
Не работает функция автоматического нагрева.	Конфорка еще горячая.	Дайте конфорке как следует остыть.
	Установлен максимальный уровень мощности нагрева.	Максимальный уровень мощности нагрева имеет ту же мощность, которая выдается при включении функции автоматического нагрева.
На дисплее чередуются два разных уровня нагрева.	Работает система управления мощностью.	См. «Система управления мощностью».
Сенсорные поля нагреваются.	Посуда слишком большая, или Вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды ставьте ее на задние конфорки.
При нажатии на сенсорные поля панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звуковую сигнализацию (см. «Включение и отключение звуковой сигнализации»).

Неисправность	Возможная причина	Решение
Подсветка работает, но символы на дисплее плохо читаются.	На дисплее находится горячая посуда.	Удалите посторонний предмет и дайте прибору время для остывания. Если дисплею не достаёт контрастности, обратитесь в сервисный центр.
Появляется символ II и текст.	Сработала функция автоматического отключения.	Выключите прибор и снова включите его.
Высвечивается символ  .	Включена функция «Блокировка» или функция «Защита от детей».	См. Главу «Ежедневное использование».
Горит символ ? .	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду.
	Диаметр дна посуды слишком мал для данной конфорки.	Используйте посуду подходящих размеров.
	Посуда не накрывает перекрестие / квадрат.	Полностью накройте перекрестие/квадрат.
Загорается символ E и цифра.	Произошла ошибка в работе прибора.	На некоторое время отключите прибор от сети электропитания. Отключите автоматический прерыватель домашней электросети. Затем восстановите подключение. Если индикатор E загорится снова, обратитесь в сервисный центр.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Горит символ E4 .	Произошла ошибка в работе прибора в результате выкипания воды в посуде. Сработала защита от перегрева конфорки и система автоматического отключения.	Выключите прибор. Снимите горячую посуду. Примерно через 30 секунд снова включите конфорку. Если причиной неисправности была кухонная посуда, сообщение о неисправности исчезнет с дисплея. Индикация остаточного тепла при этом может оставаться на дисплее. Дайте посуде как следует остыть и проверьте, подходит ли она для использования с прибором, сверившись с разделом «Посуда для индукционных конфорок».

Если с помощью указанных выше способов неисправность устранить не удалось, обратитесь в магазин или в сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными, код стеклокерамики, состоящий из трех цифр (он указан в углу стеклянной панели), и появляющееся сообщение об ошибке.

Убедитесь, что прибор эксплуатировался правильно. Если Вы неправильно

но эксплуатировали прибор, техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Инструкции по техническому обслуживанию и условиям гарантии приведены в гарантийном буклете.

8. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».



Перед установкой

Перед установкой прибора перепишите с таблички с техническими данными все сведения, перечисленные ниже. Табличка с техническими данными находится на нижней части корпуса прибора.

- Модель
- Номер изделия (PNC)
- Серийный номер

8.1 Встраиваемые приборы

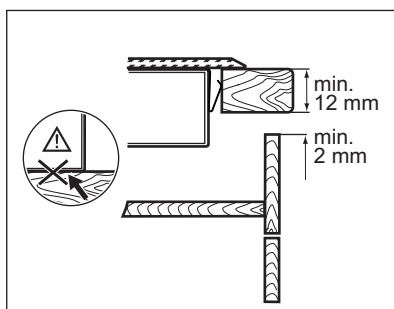
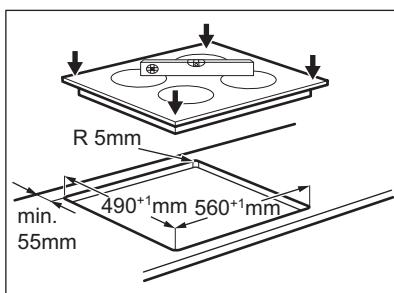
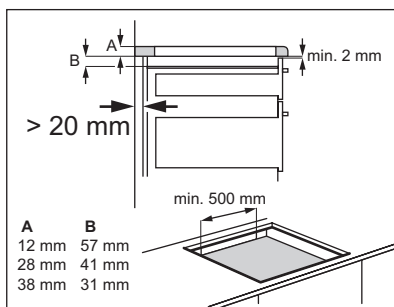
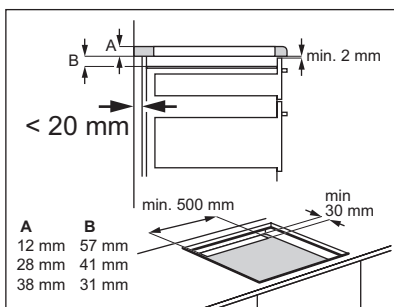
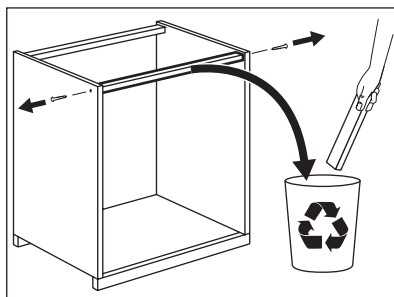
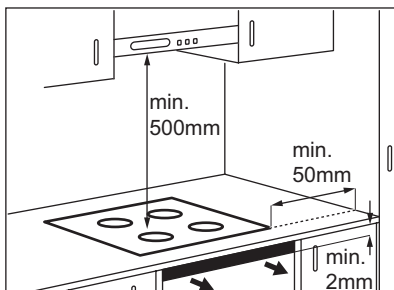
- Эксплуатация встраиваемых приборов разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых приборов и отвечающую необходимым стандартам.

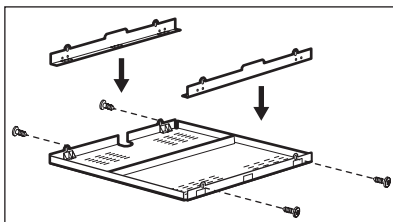
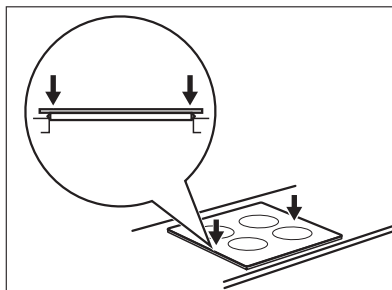
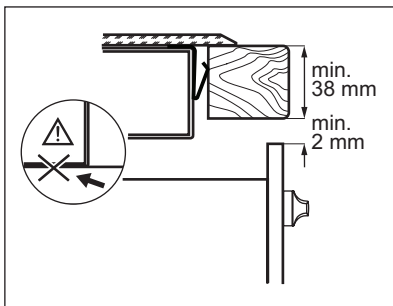
8.2 Сетевой кабель

- Прибор поставляется с сетевым шнуром.
- Поврежденный кабель питания следует заменить специальным кабелем (тип H05BB-F, рассчитанный на максимальную температуру 90°C

или выше). Обратитесь в местный сервисный центр.

8.3 Сборка





В случае использования защитного короба (дополнительная принадлежность ¹⁾), фронтальный 2-мм вентиляционный зазор и защита пола под прибором не являются обязательными. В случае установки прибора над духовым шкафом использование защитного экрана невозможно.

¹⁾ В ряде стран защитный короб может отсутствовать в списке доступных дополнительных принадлежностей. Обратитесь к своему поставщику.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Modell HK683320FG

Typ 58 GAD C4 AU

Induction 7.4 кВт

Ser.Nr.

AEG

Prod.Nr. 949 595 030 00

220 - 240 В 50 - 60 Гц

Made in Germany

7.4 кВт



Мощность конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (Макс. мощность нагрева) [Вт]	При работе функции «Бустер» [Вт]	Максимальное время работы функции «Бустер» [мин]	Минимальный диаметр кухонной посуды [мм]
Задняя правая —180 / 280 мм	1800 / 3500 Вт	2800 / 3700 Вт	5	145
Задняя левая	2300 Вт	3200 Вт	10	125

Конфорка	Номинальная мощность (Макс. мощность нагрева) [Вт]	При работе функции «Бустер» [Вт]	Максимальное время работы функции «Бустер» [мин]	Минимальный диаметр кухонной посуды [мм]
Передняя левая	2300 Вт	3200 Вт	10	125

Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она может варьиро-

ваться в зависимости материала и размеров кухонной посуды.

10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♻️ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.

Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и

здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом ♻️. Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.



ME10

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

www.aeg.com/shop



892934568-B-022013

