

HK683320FG

PL	INDUKCYJNA PŁYTA GRZEJNA	INSTRUKCJA OBSŁUGI	2
PT	PLACA DE INDUÇÃO	MANUAL DE INSTRUÇÕES	20
RO	PLITĂ DE GĂTIT CU INDUCȚIE	INFORMAȚII PENTRU UTILIZATOR	38
RU	ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	55

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.

AKCESORIA I MATERIAŁY EKSPLOATACYJNE

W sklepie internetowym AEG można znaleźć wszystko co niezbędne do utrzymania urządzeń AEG w doskonałym stanie technicznym i wizualnym. Wśród szerokiej gamy akcesoriów, zaprojektowanych i wyprodukowanych zgodnie z wysokimi standardami jakości, oferujemy specjalistyczne naczynia kuchenne, kosze na sztućce, półki na butelki oraz torby do delikatnego prania...



Odwiedź sklep internetowy pod adresem
www.aeg-electrolux.com/shop

SPIS TREŚCI

- 4 Informacje dotyczące bezpieczeństwa
- 5 Instrukcje instalacji
- 8 Opis urządzenia
- 10 Wskazówki dla użytkownika
- 14 Przydatne rady i wskazówki
- 16 Konserwacja i czyszczenie
- 17 Co zrobić, gdy...
- 18 Ochrona środowiska

W niniejszej instrukcji użyte zostały następujące symbole:



Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika oraz prawidłowej eksploatacji urządzenia.



Informacje i wskazówki ogólne



Informacje dot. ochrony środowiska

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia



INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



Ze względów bezpieczeństwa i w celu prawidłowej obsługi urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję przed instalacją i rozpoczęciem użytkowania urządzenia. Instrukcję należy przechowywać wraz z urządzeniem – również w przypadku jego odsprzedaży lub przeprowadzki. Użytkownicy powinni w pełni zapoznać się z zasadami obsługi i zabezpieczeniami urządzenia.

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



OSTRZEŻENIE!

Urządzenia nie powinny używać osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające doświadczenia i wiedzy niezbędnej do jego obsługi. Osoby te mogą obsługiwać urządzenie wyłącznie pod nadzorem lub po odpowiednim poinstruowaniu przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Istnieje ryzyko uduszenia lub odniesienia obrażeń.
- Dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia podczas jego pracy oraz po jej zakończeniu, dopóki urządzenie nie będzie chłodne.



OSTRZEŻENIE!

Należy włączyć blokadę uruchomienia, aby uniemożliwić małym dzieciom i zwierzętom przypadkowe uruchomienie urządzenia.

Bezpieczeństwo podczas użytkowania

- Przed pierwszym użyciem należy usunąć z produktu cały materiał opakowaniowy, naklejki i folię.
- Po każdym użyciu wyłączyć pola grzejne.
- Ryzyko poparzenia! Na powierzchni włączonych pól grzejnych nie kłaść metalowych przedmiotów, takich jak sztućce lub pokrywy naczyń. Mogą one stać się gorące.
- Użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca powinni trzymać tułów oddalony o co najmniej 30 cm od włączonych indukcyjnych pól grzejnych.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko pożaru! Nadmiernie rozgrzany olej lub tłuszcz może bardzo łatwo ulec zapaleniu.

Prawidłowa obsługa

- Zawsze nadzorować urządzenie podczas pracy.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym!
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej lub miejsca do przechowywania.
- Nie umieszczać gorących naczyń na panelu sterowania, ponieważ może to spowodować uszkodzenie elementów sterowania.
- Nie stawiać na urządzeniu ani nie przechowywać w jego pobliżu łatwopalnych cieczy i materiałów lub przedmiotów z łatwotopliwych tworzyw (plastiku lub aluminium).

- Zachować ostrożność podczas podłączania urządzenia do pobliskiego gniazdka. Nie dopuszczać do tego, aby przewody elektryczne dotykały urządzenia lub rozgrzanych naczyń. Nie dopuszczać do zaplątania przewodów elektrycznych.

W jaki sposób chronić urządzenie przed uszkodzeniem.

- Upadek na powierzchnię szkła ceramicznego naczyń lub innych przedmiotów może spowodować jej uszkodzenie.
- Naczynia żeliwne, aluminiowe lub ze zniszczonym spodem mogą zarysować szklaną powierzchnię. Nie należy przesuwac ich po powierzchni.
- Nie dopuszczać do wygotowania się zawartości naczyń, ponieważ może to spowodować uszkodzenie naczyń i szklanej powierzchni płyty.
- Nie wolno używać pól grzejnych bez naczyń ani z pustymi naczyniami.
- Nie kłaść na urządzeniu folii aluminiowej.
- Nie stawiać na wyświetlaczu gorących naczyń (również gdy urządzenie jest wyłączone). Może to spowodować przebarwienie lub inne uszkodzenie wyświetlacza. Postawienie na wyświetlaczu naczynia powoduje wyemitowanie sygnału dźwiękowego.
- Należy pamiętać o pozostawieniu 5 mm przestrzeni wentylacyjnej między blatem a przednią częścią zamontowanego pod nim urządzenia.



OSTRZEŻENIE!

W razie zauważenia pęknięcia powierzchni odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć porażenia prądem.

INSTRUKCJE INSTALACJI



Przed zainstalowaniem urządzenia należy zanotować numer seryjny (Ser. Nr.) znajdujący się na tabliczce znamionowej. Tabliczkę znamionową urządzenia umieszczono na dolnej części obudowy.

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		CE	

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



OSTRZEŻENIE!

Należy obowiązkowo przeczytać poniższe informacje!

Należy upewnić się, że urządzenie nie zostało uszkodzone podczas transportu. Nie podłączać uszkodzonego urządzenia. W razie potrzeby skontaktować się z dostawcą.

Instalacji, podłączenia lub naprawy urządzenia może dokonać wyłącznie pracownik autoryzowanego serwisu. Dozwolone jest stosowanie wyłącznie oryginalnych części zamiennych. Urządzeń do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

Nie należy zmieniać parametrów ani modyfikować urządzenia. W przeciwnym razie istnieje ryzyko odniesienia obrażeń i uszkodzenia urządzenia.

Należy przestrzegać przepisów prawnych, rozporządzeń, dyrektyw oraz norm obowiązujących w kraju użytkowania urządzenia (zasady i przepisy dotyczące bezpieczeństwa, recyklingu, bezpieczeństwa elektrycznego itp.)!

Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli!

Podczas instalacji należy przewidzieć zabezpieczenie przed porażeniem prądem – np. szuflady można zainstalować pod urządzeniem tylko wtedy, gdy zostaną one oddzielone od urządzenia odpowiednią przegrodą!

Krawędzie blatu roboczego należy po przycięciu zabezpieczyć przed wilgocią za pomocą odpowiedniego uszczelnacza!

W uszczelnieniu między blatem roboczym a urządzeniem nie mogą występować żadne przerwy!

Chronić dolną część urządzenia przed wilgocią i parą pochodzącą na przykład ze zmywarki bądź piekarnika!

Nie należy instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknami! W przeciwnym razie podczas otwierania drzwi lub okien mogłoby dojść do zepchnięcia z urządzenia gorących naczyń.



OSTRZEŻENIE!

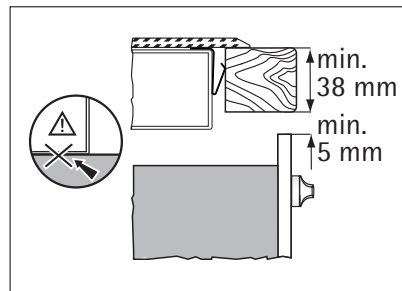
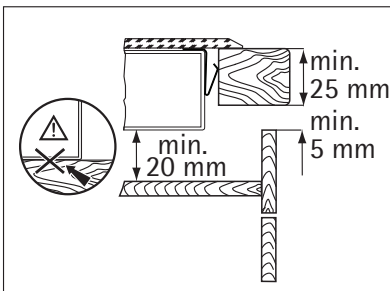
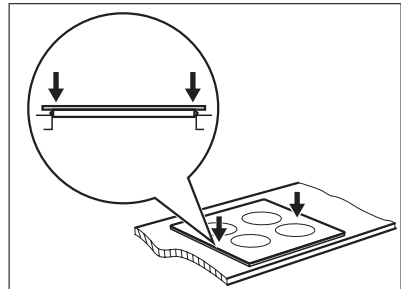
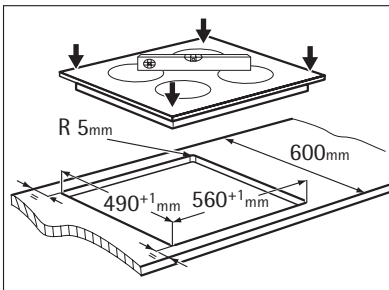
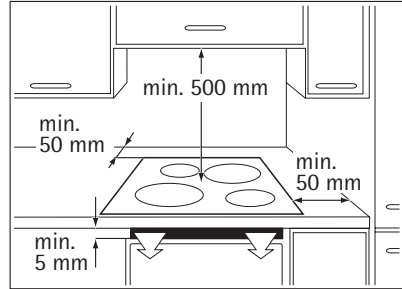
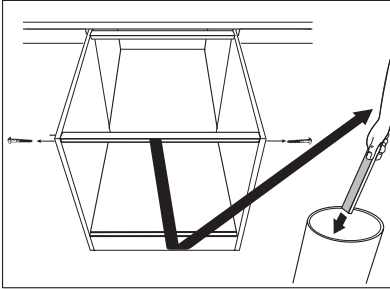
Ryzyko obrażeń ciała w wyniku porażenia prądem elektrycznym. Należy dokładnie przestrzegać instrukcji podłączenia do sieci elektrycznej.

- Styki przyłącza elektrycznego urządzenia są pod napięciem.
- Odłączyć napięcie elektryczne od styków przyłącza elektrycznego.
- Zapewnić ochronę przed porażeniem prądem poprzez odpowiednią zabudowę.
- Luźne lub niewłaściwe połączenie gniazdka i wtyczki może być przyczyną przegrzania się zacisków.
- Połączenia w zaciskach elektrycznych powinny być prawidłowo wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Przewód zasilający należy przymocować obejmą.
- W przypadku podłączenia jedno- lub dwufazowego należy użyć odpowiedniego przewodu zasilającego typu H05BB-F o wytrzymałości temperaturowej 90°C (lub wyższej).
- 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.

W instalacji elektrycznej należy zastosować rozłącznik o rozwarciu styków wynoszącym minimum 3 mm, umożliwiającą odcięcie wszystkich faz od zasilania.

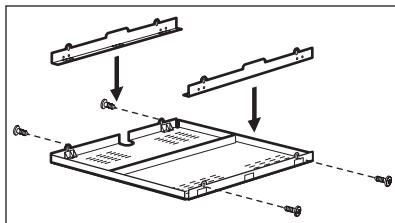
Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania, takich jak: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcane - wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.

Montaż



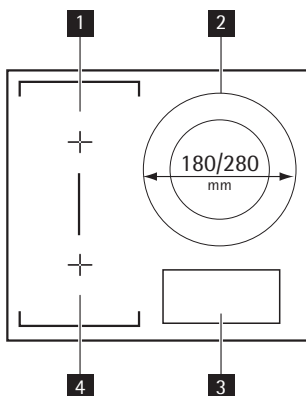


W przypadku zamontowania kasety ochronnej (wyposażenie dodatkowe), nie ma konieczności pozostawienia 5 mm przestrzeni wentylacyjnej z przodu, jak i montażu przegrody zabezpieczającej bezpośrednio pod urządzeniem.



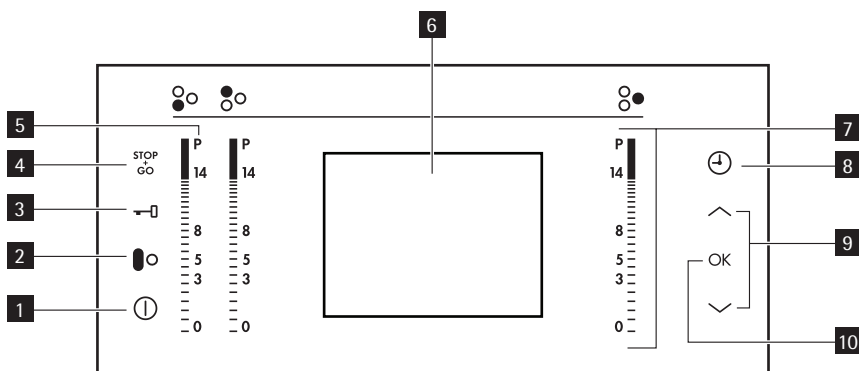
OPIS URZĄDZENIA

Widok urządzenia



- 1** Indukcyjne pole grzejne o mocy 2300 W z funkcją Power 3200 W
- 2** Podwójne indukcyjne pole grzejne 1800/2800 W z funkcją Power 3500/3700 W (minimalna średnica naczyń: 145 mm)
- 3** Panel sterowania
- 4** Indukcyjne pole grzejne o mocy 2300 W z funkcją Power 3200 W

Układ panelu sterowania



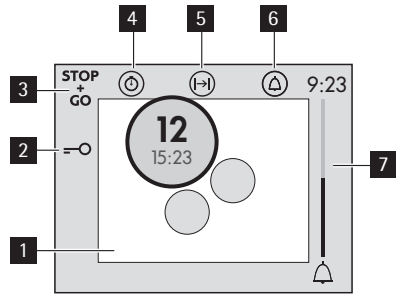
Do obsługi urządzenia służą pola czujników. Wskaźniki, wyświetlacze i sygnały dźwiękowe informują użytkownika o włączonych funkcjach.

	pole czujnika	funkcja
1	①	Włącza i wyłącza urządzenie.

	pole czujnika	funkcja
2		Włącza i wyłącza funkcję Bridge.
3		Blokuje/odblokuje panel sterowania.
4		Włącza i wyłącza funkcję STOP+GO.
5		Włącza funkcję Power .
6	wyświetlacz	Pokazuje włączone funkcje.
7	pasek regulacji	Służy do ustawiania mocy grzania.
8		Służy do ustawiania zegara (Stoper , Wyłącznik czasowy i Minutnik).
9		Służy do wyboru ustawień.
10	OK	Potwierdza ustawienia.

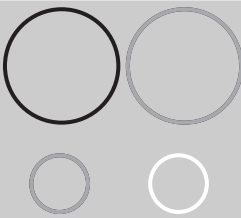
Wyświetlacz

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



- 1
- Pola grzejne
- 2
- Włączona jest funkcja blokady przycisków.
- 3
- Włączona jest funkcja .
- 4
- Stoper
- 5
- Wyłącznik czasowy
- 6
- Minutnik
- 7
- Wskaźnik funkcji Minutnik

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

Pole grzejne na wyświetlaczu	Opis
	Działa funkcja Power .
	Regulacja ustawienia pola.
	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

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.

WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA

Włączanie i wyłączenie

Dotknąć ① przez 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.

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, ścierka itp). Przez pewien czas emitowany jest wówczas sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- Urządzenie ulega nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciu płyty pole grzejne musi ostygnąć.
- Użyto nieodpowiednich naczyń. Zapala się symbol **?**, a po upływie 2 minut pole grzejne wyłączy się samoczynnie.
- Nie wyłączono pola grzejjego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie urządzenie wyłączy się. Patrz tabela.

Czas samoczynnego wyłączenia

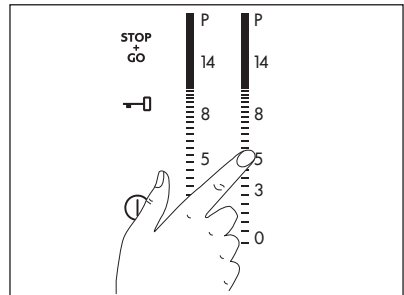
Ustawienie mocy grzania	1-3	4-6	7-8	9-14
Pole grzejne wyłącza się po	6 godz.	5 godz.	4 godz.	1,5 godz.

Wybór języka

Aby zmienić język, należy włączyć urządzenie za pomocą **ⓘ**, a następnie dotknąć **OK**. Ustawić menu wyboru języka za pomocą strzałek. Dotknąć **OK**, aby potwierdzić. Wyświetlacz pokaże listę języków. Dotknąć **^** lub **v**, aby wybrać język. Dotknąć **OK**, aby potwierdzić.

Ustawienie mocy grzania

Dotknąć pasek regulacji w danym miejscu mocy grzania. Zmienić wartość w górę lub w dół, jeśli jest to wymagane. Nie zwalniać dotyku aż do ustawienia wybranej mocy grzania. Na wyświetlaczu pojawi się ustawienie mocy grzania i rozpocznie się odliczanie.



Funkcja Bridge

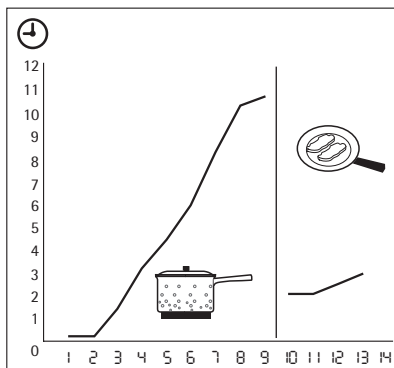
Funkcja Bridge łączy dwa pola grzejne po lewej stronie, które działają jak jedno pole grzejne.

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.

Automatyczne podgrzewanie



Włączenie funkcji automatycznego podgrzewania umożliwia, w razie potrzeby, wstępne podgrzanie potrawy w krótszym czasie. Ta funkcja uruchamia na pewien czas największą moc grzania (patrz ilustracja), a następnie obniża ją do wybranego poziomu.

Aby włączyć funkcję automatycznego podgrzewania pola grzejnego:

1. Dotknąć **P**.
2. Należy natychmiast dotknąć żądanego ustawienia mocy grzania. (Na wyświetlaczu pojawi się **A**).

Aby wyłączyć tę funkcję, należy zmienić ustawienie mocy grzania.

Funkcja Power

Funkcja Power zapewnia dodatkową moc indukcyjnym polom grzejnym. Funkcja Power włącza się na maksymalnie 10 minut. Po tym czasie indukcyjne pole grzejne automatycznie przełącza się na najwyższą moc grzania.

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

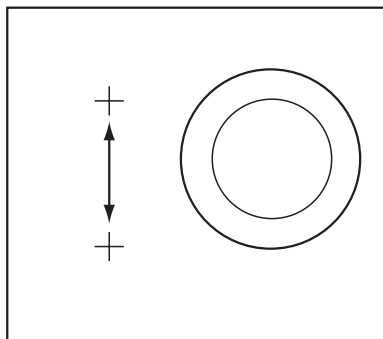
W celu wyłączenia funkcji należy dotknąć jednego z ustawień mocy grzania (1-14).

Funkcja Power podwójnego pola grzejnego

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

Zarządzanie energią

Funkcja zarządzania energią dzieli moc pomiędzy dwa pola grzejne w parze (patrz ilustracja). Funkcja Power zwiększa do maksimum moc jednego pola grzejnego w parze. Jednocześnie zmniejsza automatycznie poziom mocy drugiego pola grzejnego. Wskazanie dla pola grzejnego o zmniejszonej mocy zmienia się w zakresie dwóch poziomów.



Zegar

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

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  , tak aby pojawił się symbol funkcji Stoper  . 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  , aby przejść do funkcji Wyłącznik czasowy . Następnie za pomocą strzałek należy wybrać na liście 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 

Minutnik

Dotknąć trzykrotnie  , 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 

STOP+GO

Funkcja  służy do przestawiania wszystkich włączonych pól grzejnych na najniższą moc grzania ().

Gdy działa funkcja  , nie można zmieniać ustawienia mocy grzania.

Funkcja  nie blokuje funkcji zegara.

- **Aby wyłączyć** tę funkcję, należy dotknąć symbolu  . Pojawi się symbol .

- **Aby wyłączyć** tę funkcję, należy dotknąć $\frac{STOP}{GO}$. Wyświetli się ustawiona poprzednio moc grzania.

Blokada

Gdy włączone są pola grzejne, istnieje możliwość zablokowania panelu sterowania z wyjątkiem ①. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

Najpierw należy ustawić moc grzania.

Aby włączyć tę funkcję, należy dotknąć $\rightarrow$. Pojawi się symbol $\rightarrow$.

Zegar pozostanie włączony.

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

Wyłączenie urządzenia powoduje również wyłączenie tej funkcji.

Blokada uruchomienia

Ta funkcja zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.

Włączanie blokady uruchomienia:

- Dotknąć i przez 4 sekundy przytrzymać $\rightarrow$, 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 ①.

Wyłączanie blokady uruchomienia:

- Włączyć urządzenie, dotykając ①.
- Dotknąć $\rightarrow$, a następnie **OK**.

Tymczasowe wyłączenie blokady uruchomienia na czas jednego cyklu gotowania

- Włączyć urządzenie, dotykając ①. Dotknąć $\wedge$ i $\vee$.
- **W ciągu 10 sekund ustawić moc grzania.** Teraz można korzystać z urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia poprzez dotknięcie ① blokada uruchomienia zostanie przywrócona.

Wyłączanie i włączanie dźwięku

Włączyć 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 ①
- po zakończeniu odliczania minutnika
- po zadziałaniu wyłącznika czasowego
- po położeniu dowolnego przedmiotu na panelu sterowania.

PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI



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



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.

Naczynia do indukcyjnych pól grzejnych



Działanie indukcyjnych pól grzejnych polega na bardzo szybkim wytwarzaniu ciepła w naczyniach przez silne pole elektromagnetyczne.

Materiał, z którego wykonane są naczynia

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

Naczynie nadaje się do używania na płycie indukcyjnej, jeżeli:

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



Dno naczynia powinno być jak najgrubsze i płaskie.

Wymiary naczyń: indukcyjne pola grzejne w pewnym stopniu dopasowują się automatycznie do średnicy dna naczyń.

Odgłosy podczas ogrzewania

Jeżeli słychać

- 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 przełączanie elektryczne.
- odgłos syczenia, brzęczenia: uruchomiony jest wentylator.

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

Oszczędność energii



- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Naczynie do gotowania należy postawić na polu grzejnym przed jego włączeniem.

Öko Timer (zegar eko)



Aby zaoszczędzić energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim zabrmi sygnał wyłącznika czasowego. Różnica w czasie pracy urządzenia zależy od poziomu ustawienia na grzewania oraz czasu gotowania.

Przykłady zastosowań

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie orientacyjny charakter.

Moc grzania	Zastosowanie:	Godzina	Wskazówki
1	Podtrzymywanie temperatury ugotowanych potraw	w razie potrzeby	Przykryć naczynie.
1-3	Sos holenderski, roztapianie: masła, czekolady, żelatyny	5-25 min	Mieszać od czasu do czasu.
1-3	Ścinanie: puszystych omletów, jajek smażonych	10-40 min	Gotować pod przykryciem.
3-5	Powolne gotowanie ryżu i potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw	25-50 min	Wlać przynajmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu; potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
5-7	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa	20-45 min	Dodać kilka łyżek wody.
7-9	Gotowanie ziemniaków na parze	20-60 min	Użyć maksymalnie 0,25 litra wody na 750 g ziemniaków
7-9	Gotowanie większej ilości potraw, dań duszonych i zup	60-150 min	Do 3 litrów wody + składniki.
9-12	Delikatne smażenie: eskalopków, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kiełbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków	w razie potrzeby	Obrócić po upływie połowy czasu.
12-13	Intensywne smażenie, np. placków ziemniaczanych, polędwicy, steków	5-15 min	Obrócić po upływie połowy czasu.
14	Zagotowanie większej ilości wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		

Do podgrzewania dużych ilości wody najlepiej nadaje się funkcja Power.

Informacja na temat akryloamidów

Ważne! Zgodnie ze stanem najnowszej wiedzy naukowej akryloamidy powstające podczas przyrumieniania potraw (zwłaszcza zawierających skrobię) mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia. Z tego powodu zaleca się pieczenie i smażenie potraw w jak najniższych temperaturach oraz unikanie ich nadmiernego przyrumieniania.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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



OSTRZEŻENIE!

Ostre przedmioty i ściernie środki czyszczące mogą uszkodzić urządzenie.
Ze względów bezpieczeństwa **zabrania się** czyszczenia urządzenia parą i myjkami wysokociśnieniowymi.



Zarysowania lub ciemne plamy na płycie ceramicznej nie mają wpływu na działanie urządzenia.

Usuwanie zabrudzeń:

1. – **Usunąć natychmiast:** stopiony plastik, folię oraz potrawy zawierające cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Użyć specjalnego skrobaka do szkła. Przyłożyć skrobak pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwając po niej ostrzem.
- **Usunąć, gdy urządzenie wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Używać specjalnego środka czyszczącego do płyt ceramicznych lub stali nierdzewnej.
2. Przetrzeć urządzenie wilgotną szmatką z dodatkiem detergentu.
3. Na koniec **wytrzeć urządzenie do sucha czystą ściereczką.**

CO ZROBIĆ, GDY...

Problem	Możliwa przyczyna i rozwiązanie
Nie można uruchomić urządzenia lub sterować nim.	• Ponownie uruchomić urządzenie i w ciągu 10 sekund ustawić moc grzania. • Dotknięto równocześnie 2 lub więcej pól czujników. Dotknąć tylko jednego pola czujnika. • Włączona funkcja blokady uruchomienia, blokady lub działa funkcja STOP. Patrz rozdział „Wskazówki dla użytkownika”. • Na panelu sterowania znajdują się plamy tłuszczu lub woda. Wyczyścić panel sterowania.
Rozlega się sygnał dźwiękowy, a urządzenie wyłączy 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 było używane przez krótki czas. Jeżeli pole grzejne powinno być gorące, należy skontaktować się z serwisem.
Nie działa funkcja automatycznego podgrzewania.	• Pole grzejne jest gorące po wcześniejszej pracy (ciepło resztkowe). Należy odczekać, aż pole grzejne odpowiednio wystygnie. • Ustawiona została maksymalna moc grzania. Maksymalna moc grzania jest równa mocy uruchamianej przy włączeniu funkcji automatycznego podgrzewania.
Moc grzania przełącza się między dwoma poziomami.	Włączona jest funkcja zarządzania energią. Patrz rozdział „Zarządzanie energią”.
Pola czujników nagrzewają się.	Naczynie jest zbyt duże lub zostało ustawione zbyt blisko elementów sterowania. Jeśli to konieczne, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach grzejnych.

Problem	Możliwa przyczyna i rozwiązanie
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone. Włączyć sygnały dźwiękowe (patrz „Wyłączanie dźwięku sterowania”).
Podświetlenie jest włączone, ale kontrast wyświetlacza jest słaby.	Na wyświetlaczu postawiono gorące naczynie. Zdjąć przedmiot i odczekać, aż urządzenie odpowiednio wystygnie. Jeśli prawidłowy kontrast nie zostanie przywrócony, skontaktować się z punktem serwisowym.
Świeci się II i tekst.	Włączona jest funkcja samoczynnego wyłączenia. Wyłączyć urządzenie i włączyć je ponownie.
Świeci się ?	• Na polu grzejnym nie ma żadnych naczyń. Postawić naczynie na polu grzejnym. • Nieodpowiednie naczynie. Użyć odpowiedniego naczynia. • Średnica dna naczynia jest za mała w stosunku do pola grzejnego. Przenieść naczynie na mniejsze pole grzejne.
Świeci się E oraz cyfra.	Urządzenie wykryło błąd. Odłączyć urządzenie na pewien czas od zasilania. Wykręcić bezpiecznik z domowej instalacji elektrycznej. Podłączyć ponownie. Jeżeli wskazanie  pojawi się ponownie, należy skontaktować się z serwisem.
Świeci się E4	Urządzenie wykryło błąd, ponieważ doszło do wygotowania się zawartości naczynia. Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem pola grzejnego. Włączona jest funkcja samoczynnego wyłączenia. Wyłączyć urządzenie. Zdjąć gorące naczynie. Po upływie około 30 sekund ponownie włączyć pole grzejne. Komunikat o błędzie powinien zniknąć z wyświetlacza, natomiast wskaźnik ciepła resztkowego może nadal się świecić. Odczekać, aż naczynie wystarczająco ostygnie i sprawdzić je zgodnie z rozdziałem „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, składający się z trzech znaków kod szkła ceramicznego (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.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Symbol  na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu

złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Materiały opakowaniowe



Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać recyklingowi. Elementy wykonane z tworzyw sztucznych posiadają odpowiednie oznaczenia: >PE<, >PS<, itp. Materiały opakowaniowe należy wyrzucić do odpowiednich pojemników udostępnionych przez komunalny zakład utylizacji odpadów.

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.

ACESSÓRIOS E CONSUMÍVEIS

Na loja web AEG, encontrará tudo aquilo de que necessita para manter os seus aparelhos AEG imaculados e a funcionarem na perfeição. A par de uma vasta gama de acessórios projectados e concebidos de acordo com os padrões de elevada qualidade que esperaria, de utensílios de cozinha especializados a cestos de talheres, de suportes para garrafas a delicados sacos para roupa...



Visite a loja online em
www.aeg-electrolux.com/shop

ÍNDICE

22	Informações de segurança
23	Instruções de instalação
26	Descrição do produto
28	Instruções de funcionamento
32	Sugestões e conselhos úteis
34	Manutenção e limpeza
35	O que fazer se...
36	Preocupações ambientais

Os símbolos que se seguem são utilizados no presente manual:



Informações importantes relativas à segurança de pessoas e à prevenção de danos a aparelhos.



Informações gerais e conselhos úteis



Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio



INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA



Para sua segurança e para um funcionamento correcto do aparelho, leia atentamente este manual antes da instalação e utilização. Guarde sempre estas instruções com o aparelho mesmo que seja transferido ou vendido. Os utilizadores devem conhecer por completo o funcionamento e as funções de segurança do aparelho.

Segurança para crianças e pessoas vulneráveis



ADVERTÊNCIA

Não permita que o aparelho seja utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas e sensoriais reduzidas, funções mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento quanto à utilização do mesmo. Devem ser vigiadas ou receber formação para a utilização do aparelho por parte de uma pessoa que seja responsável pela sua segurança.

- Mantenha todas as embalagens fora do alcance das crianças. Existe o risco de asfixia ou ferimentos.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho, durante e após o seu funcionamento, até o aparelho arrefecer.



ADVERTÊNCIA

Active o dispositivo de segurança para crianças para evitar que crianças e animais liguem acidentalmente o aparelho.

Segurança durante o funcionamento

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e revestimentos do aparelho antes de o utilizar pela primeira vez.
- Regule as zonas de cozedura para desligado após cada utilização.
- Perigo de queimaduras! Não coloque objectos de metal, por exemplo, talheres ou tampas de panelas na superfície onde está a cozinhar. Estes podem ficar quentes.
- Os utilizadores com um pacemaker implantado devem manter a parte superior do corpo a uma distância mínima de 30 cm das zonas de cozedura de indução ligadas.



ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio! Gorduras e óleos demasiado quentes podem inflamar muito rapidamente.

Funcionamento correcto

- Monitorize sempre o aparelho durante o funcionamento.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico!
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Não deixe tachos quentes sobre o painel de controlo para evitar danificar os controlos.
- Não coloque nem mantenha líquidos e materiais muito inflamáveis, nem objectos fundíveis (em plástico ou alumínio), sobre ou perto do aparelho.

- Seja cuidadoso aquando da ligação do aparelho às tomadas na proximidade. Não permita que as ligações eléctricas entrem em contacto com o aparelho ou com tachos quentes. Não permita o emaranhar das ligações eléctricas.

Como evitar danos no aparelho

- Se os objectos ou tachos caírem sobre a placa vitrocerâmica, a superfície pode ser danificada.
- Tachos em ferro fundido, alumínio fundido ou com bases danificadas podem arranhar a vitrocerâmica. Não os desloque sobre a superfície.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água para evitar danos nos tachos e na vitrocerâmica.
- Não utilize as zonas de cozedura com tachos vazios ou sem tachos.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Não coloque tachos quentes sobre o visor, mesmo que o aparelho esteja desligado. Existe o risco de descolorar ou causar outros danos no visor. É emitido um som quando há tachos sobre o visor.
- Certifique-se de que o espaço de ventilação de 5 mm entre a bancada e a parte dianteira da unidade, mantém-se aberto.



ADVERTÊNCIA

Se existir uma fenda na superfície, desligue a alimentação eléctrica para evitar choques eléctricos.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO



Antes da instalação, anote o número de série (N.º de Série) da placa de características. A placa de características do aparelho encontra-se na parte inferior do mesmo.

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		  	

Instruções de segurança



ADVERTÊNCIA

Leia atentamente estas instruções!

Certifique-se de que o aparelho não está danificado devido ao transporte. Não ligue um aparelho danificado. Caso seja necessário, contacte o fornecedor.

O aparelho apenas pode ser instalado, ligado ou reparado por um técnico de assistência autorizado. Utilize apenas peças sobressalentes originais.

Utilize apenas os aparelhos de encastrar após a sua montagem nas unidades encastradas adequadas e nas superfícies de trabalho, de acordo com as normas.

Não altere as especificações nem modifique este produto. Risco de ferimentos e danos no aparelho.

Respeite na totalidade as leis, regulamentos, directivas e normas vigentes no país onde utiliza o aparelho (normas de segurança, normas de reciclagem, regras de segurança eléctrica, etc.)!

Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades!

Instale uma protecção anti-choque, por exemplo, as gavetas só devem ser instaladas com um piso protector directamente por baixo do aparelho!

Proteja as superfícies de corte da bancada contra a humidade utilizando um vedante adequado!

Instale o aparelho na bancada colocando um vedante adequado, sem deixar folga!

Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e humidade, por exemplo, originários de uma máquina de lavar loiça ou de um forno.!

Não instale o aparelho perto de portas ou debaixo de janelas! Caso contrário, quando abrir as portas ou janelas, os tachos quentes podem ser derrubados do aparelho.



ADVERTÊNCIA

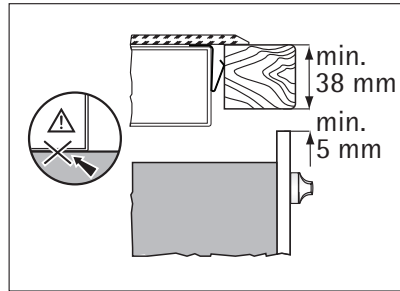
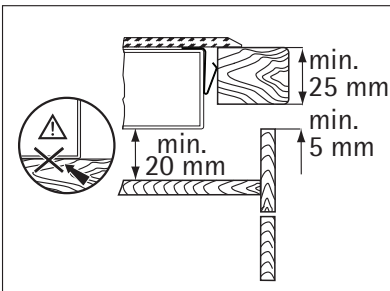
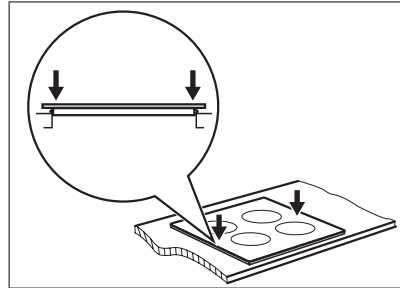
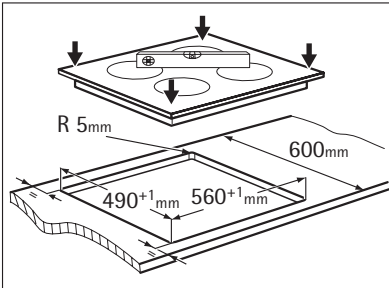
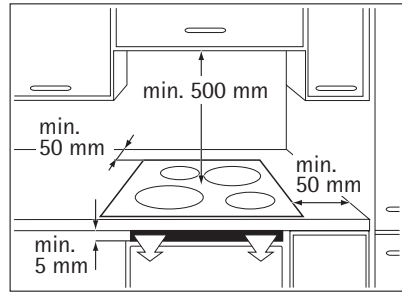
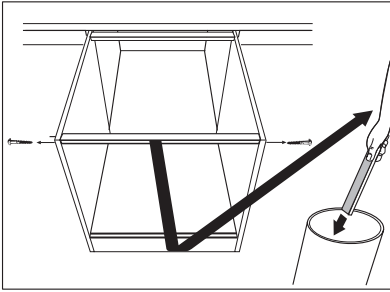
Perigo de ferimentos devido à corrente eléctrica. Cumpra cuidadosamente as instruções relativas às ligações eléctricas.

- A tomada da rede eléctrica está sob tensão.
- Desligue a tomada da rede eléctrica.
- Assegure-se de que a instalação é realizada correctamente, de forma a proporcionar protecção anti-choque.
- Ligações de fichas de alimentação eléctrica e de tomadas soltas ou inadequadas poderão provocar o sobreaquecimento do terminal.
- Todas as ligações devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- Utilize um aperta-cabo para libertar a tensão do mesmo.
- No caso de uma ligação monofásica ou bifásica, utilize o cabo de alimentação adequado do tipo H05BB-F Tmáx. 90 °C (ou superior).
- Substitua o cabo de alimentação danificado por um cabo especial (tipo H05BB-F Tmáx. 90 °C; ou superior). Contacte o seu centro de assistência local.

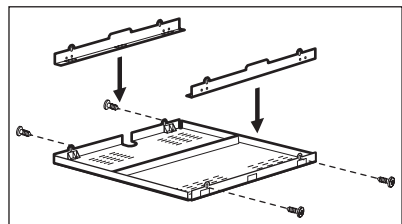
O aparelho deve dispor de uma instalação eléctrica que lhe permita desligar o aparelho da fonte de alimentação em todos os pólos com uma largura de abertura de contacto de, no mínimo, 3 mm.

Deve possuir dispositivos de isolamento adequados: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), barras de fuga à terra e contactores.

Montagem

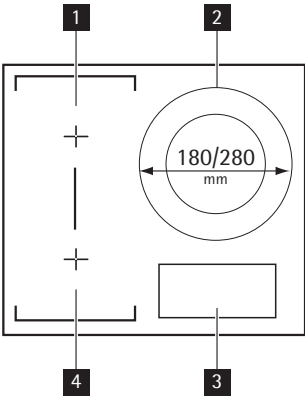


Se utilizar uma caixa de protecção (acessório adicional), o espaço de ventilação frontal de 5 mm e o piso protector, directamente por baixo do aparelho, não são necessários.



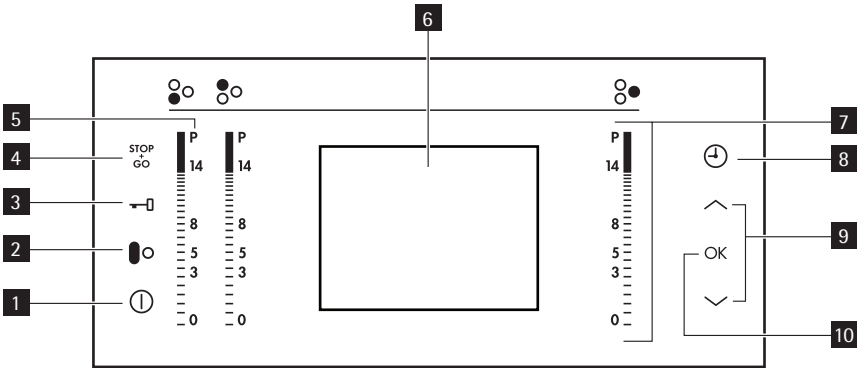
DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Descrição geral



- 1 Zona de cozadura de indução 2300 W, com função Power 3200 W
- 2 Zona de cozadura de indução de circuito duplo 1800/2800 W, com função Power 3500/3700 W (diâmetro mínimo do tacho = 145 mm).
- 3 Painel de comandos
- 4 Zona de cozadura de indução 2300 W, com função Power 3200 W

Disposição do painel de comandos



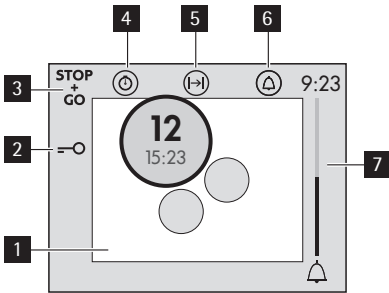
Utilize os campos dos sensores para controlar o aparelho. Os indicadores, visores e sons indicam quais as funções em funcionamento.

	Campo do sensor	Função
1	①	Activa e desactiva o aparelho.
2	⬮	Activa e desactiva a função Bridge.
3	⬮	Bloqueia/desbloqueia o painel de comandos.
4	STOP GO	Activa e desactiva a função STOP+GO.
5	P	Activa a função Power Boost .
6	visor	Mostra as funções que estão activas.
7	barra de controlo	Para regular o grau de cozadura.

	Campo do sensor	Função
8		Regula o temporizador (Contador automático , Temporizador de desligar , Cronómetro).
9		Define a configuração.
10	OK	Confirma a configuração.

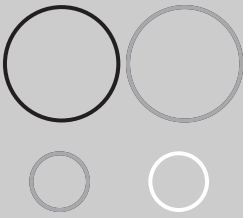
Visor

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
- Contador automático
- 5
- Temporizador de desligar
- 6
- Cronómetro
- 7
- Indicador do cronómetro

A zona de cozedura no visor	Descrição
	A zona de cozedura está em funcionamento. Acima: grau de cozedura, abaixo: temporizador.
	A função Manter Quente / Stop+Go está em funcionamento.
	A função Power Boost está activada.
	A função Power Boost está em funcionamento.
	Zona a ser ajustada.

A zona de cozedura no visor	Descrição
	Não existe qualquer tacho na zona de cozedura.
	A função de aquecimento automático está em funcionamento.
	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.

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.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Activação e desactivação

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

Desconexão automática

A função desactiva o aparelho automaticamente se:

- Todas as zonas de cozedura estiverem desactivadas.
- Não for definido o grau de cozedura após activar o aparelho.
- Algo for derramado ou colocado 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 desliga-se. 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 desactiva uma zona de cozedura nem altera o grau de cozedura. Após algum tempo, o aparelho é desactivado. Consulte a tabela.

Tempos de desactivação automática

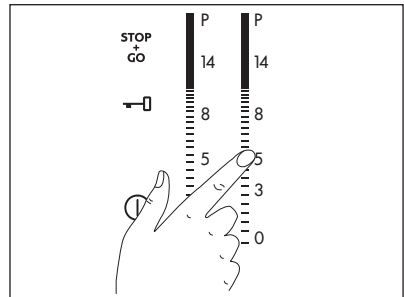
Grau de cozedura	1-3	4-6	7-8	9-14
A zona de cozedura é desactivada após	6 horas	5 horas	4 horas	1,5 horas

Seleccção 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.

Grau de cozedura

Toque, na barra de comandos, no grau de cozedura. Aumente ou diminua, se for necessário. Não solte enquanto não atingir o grau de cozedura correcto. O visor apresenta o grau de cozedura e o contador inicia a contagem.



Função Bridge

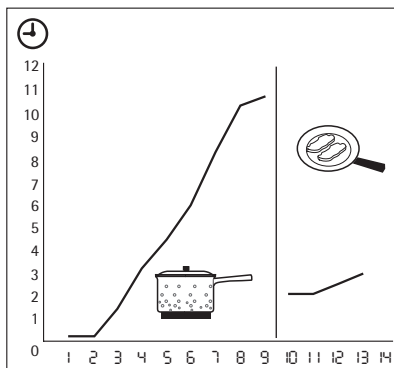
A função Bridge liga duas zonas de cozedura do lado esquerdo e estas funcionam como uma só.

Em primeiro lugar, defina o grau de cozedura para a zona de cozedura esquerda.

Para activar a função Bridge, toque em $\blacksquare$ $\circ$. Para definir ou mudar o grau de cozedura, toque num dos sensores de controlo do lado esquerdo.

Para desactivar a função Bridge, toque em $\blacksquare$ $\circ$. As zonas de cozedura funcionam separadamente.

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 a imagem) 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**.
2. Toque imediatamente no grau de cozedura necessário. (Aparece A no visor)

Para desactivar a função, altere o grau de cozedura.

Power Boost

A função Power Boost disponibiliza mais potência para as zonas de cozedura de indução. A função Power Boost é activada, no máximo, durante 10 minutos. Depois disso, a zona de cozedura de indução muda 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.

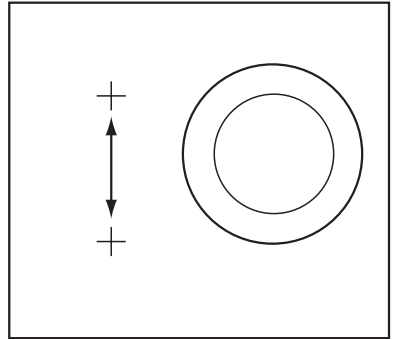
Para desactivar, toque num grau de cozedura 1-14.

Função Power Boost da zona de cozedura de circuito duplo

A função Power Boost do anel interior é iniciada se o aparelho detectar que o tacho é mais pequeno do que o anel interior. A função Power Boost do anel exterior é iniciada se o aparelho detectar que o tacho é maior do que o anel interior.

Gestão de energia

A gestão de energia divide a potência entre duas zonas de cozedura num par (consulte a imagem). A função Power aumenta a potência para o nível máximo para uma das zonas de cozedura do par. Diminui automaticamente a potência da segunda zona de cozedura para um nível inferior. O visor da zona de cozedura reduzida alterna entre os dois níveis.



Temporizador

Existem 3 funções de temporizador: Contador automático, Temporizador de desligar e Cronómetro. Para regular a função de temporizador, toque em $\odot$ várias vezes até que apareça o indicador da função que deseja.

$\odot$ Contador automático

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

- **Para reiniciar** o Contador automático, toque em $\ominus$ para aceder ao Contador automático $\odot$. Em seguida, defina a zona de cozedura na lista com as setas e toque em **OK** para confirmar.

H Temporizador de desligar

Utilize o Temporizador de desligar para definir o tempo de funcionamento da zona de cozedura apenas desta vez.

Toque duas vezes em $\ominus$ para aceder ao Temporizador de desligar. Em seguida, defina a zona de cozedura 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 $\ominus$

$\triangle$ Cronómetro

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

- **Para desligar o som:** toque em $\ominus$

STOP+GO

A função STOP_{GO} define todas as zonas de cozedura em funcionamento para o grau de cozedura mais baixo (II).

Quando STOP_{GO} está em funcionamento, não é possível alterar o grau de cozedura.

A função STOP_{GO} não desactiva a função de temporizador.

- **Para activar esta função,** toque em STOP_{GO} . O símbolo II acende-se.

- Para desactivar esta função, toque em $\frac{STOP}{\infty}$. O grau de cozedura anteriormente definido acende-se.

Bloqueio

Quando as zonas de cozedura estão a funcionar, é possível bloquear o painel de comandos mas não ①. Tal impede uma alteração acidental do grau de cozedura.

Primeiro, defina o grau de cozedura.

Para activar esta função, toque em $\rightarrow$. O símbolo $\rightarrow$ acende-se.

O temporizador permanece ligado.

Para desactivar esta função, toque em $\rightarrow$. O grau de cozedura anteriormente definido acende-se.

Quando desliga o aparelho, também desactiva esta função.

Dispositivo de segurança para crianças

Esta função evita o funcionamento acidental do aparelho.

Para activar o dispositivo de segurança para crianças:

- Toque em $\rightarrow$ 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 segurança para crianças está a funcionar.
- Desactive o aparelho com ①.

Para desactivar o dispositivo de segurança para crianças:

- Active o aparelho com ①.
- Toque em $\rightarrow$ e depois em OK.

Para contornar o dispositivo de segurança para crianças por apenas um período de cozedura

- Active o aparelho com ①. Toque em $\wedge$ e depois em $\vee$.
- Defina o grau de cozedura no espaço de 10 segundos. Pode utilizar o aparelho. Quando desactivar o aparelho com ①, o dispositivo de segurança para crianças entra novamente em funcionamento.

Desactivação e activação dos sons

Active o aparelho. Toque em OK e seleccione 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 ①
- o cronómetro inicia a contagem decrescente
- o temporizador de desligar desactiva o aparelho
- coloca algo sobre o painel de comandos.

SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS



Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.



Coloque os tachos na cruz que se encontra na superfície em que cozinha. 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.

Tachos para a zona de cozedura de indução



Nas zonas de cozedura de indução, um forte campo electromagnético cria calor nos tachos muito rapidamente.

Material do tacho

- **correcto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas (assinalado como correcto por um fabricante).
- **incorrecto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Tachos correctos para uma placa de indução se...

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



A base dos tachos tem de ser o mais espessa e plana possível.

Dimensões dos tachos: as zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base dos tachos, até um determinado limite.

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.

Poupança de energia



- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de ligar a mesma.

Öko Timer (temporizador Eco)



Para poupar energia, o aquecedor da zona de cozedura é desactivado antes do sinal do temporizador da contagem decrescente. A diferença no tempo de funcionamento depende do nível do grau de cozedura e do tempo durante o qual cozinhar.

Exemplos de aplicações de cozinha

Os dados apresentados na tabela seguinte servem apenas como referência.

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo	Sugestões
1	Manter os alimentos cozinhados quentes	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho.
1-3	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina	5-25 minutos	Misture regularmente.
1-3	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos	10-40 minutos	Cozer com a tampa.
3-5	Cozer arroz e pratos com base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas	25-50 minutos	Adicione, no mínimo, o dobro do líquido do arroz, mexa os pratos de leite durante a cozedura.
5-7	Cozer a vapor legumes, peixe, carne	20-45 minutos	Adicione algumas colheres de sopa de líquido.
7-9	Cozer batatas a vapor	20-60 minutos	Utilizar, no máximo, ¼ l de água para 750 g de batatas.
7-9	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas	60-150 minutos	Até 3 l de líquido mais os ingredientes.
9-12	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu, costeletas, rissóis, salsichas, figado, roux, ovos, panquecas, sonhos	conforme necessário	Vire depois de decorrido metade do tempo.
12-13	Fritura intensa, batatas fritas, bifes do lombo, bifes	5-15 minutos	Vire depois de decorrido metade do tempo.
14	Ferver grandes quantidades de água, cozer massa, estufar carne (gulache, assado), batatas fritas.		

A função Power é adequada para aquecer grandes quantidades de água.

Informação relativa à acrilamida

Importante De acordo com os conhecimentos científicos mais recentes, se deixar tostar alimentos (especialmente alimentos que contenham amido), a acrilamida pode representar um risco para a saúde. Assim, aconselhamos que cozinhe a baixa temperaturas e não deixe tostar demais os alimentos.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

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



ADVERTÊNCIA

Objectos afiados e agentes de limpeza abrasivos podem provocar danos no aparelho. Para sua segurança, **não** limpe o aparelho com dispositivos de limpeza a vapor ou a alta pressão.



Riscos ou manchas escuras na placa de vitrocerâmica não têm qualquer efeito no funcionamento do aparelho.

Para remover sujidades:

1. – **Remova imediatamente:**plástico derretido, película de plástico e alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos no aparelho. Utilize um raspador especial para vidro. Coloque o raspador sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
- **Remova após o aparelho estar suficientemente frio:**manchas de calcário, manchas de água, manchas de gordura e descolorações metálicas brilhantes. Utilize um agente de limpeza especial para vitrocerâmica ou aço inoxidável.
2. Limpe o aparelho com um pano húmido e um pouco de detergente.
3. No final, **seque o aparelho com um pano limpo.**

O QUE FAZER SE...

Problema	Possível causa e solução
Não é possível activar ou utilizar o aparelho.	• Active novamente o aparelho e defina o grau de cozedura em 10 segundos. • Tocou em 2 ou mais campos dos sensores em simultâneo. Toque apenas num campo do sensor. • O bloqueio ou o dispositivo de segurança para crianças ou ^{STOP} entra em funcionamento. Consulte o capítulo "Instruções de funcionamento". • Há manchas de gordura ou água no painel de comandos. Limpe o painel de comandos.
É emitido um som e o aparelho é desactivado. É emitido um som quando o aparelho está desactivado.	Colocou algo sobre um ou mais campos dos sensores. Retire o objecto dos campos dos sensores.
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 devia estar quente, contacte a Assistência Técnica.
A função de aquecimento automático não funciona.	• Ainda existe calor residual na zona de cozedura. Deixe a zona de cozedura arrefecer suficientemente. • Está definido o grau de cozedura mais elevado. O grau de cozedura mais elevado tem a mesma potência que a função de aquecimento automático.
O grau de cozedura alterna entre dois níveis.	A gestão de energia está activada. Consulte a secção "Gestão de energia".

Problema	Possível causa e solução
Os campos dos sensores ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou colocou-o demasiado perto dos comandos. Coloque os tachos nas zonas de cozedura traseiras, se necessário.
Não há qualquer sinal quando toca nos campos dos sensores do painel.	Os sinais estão desactivados. Active os sinais (consulte "Controlo Som Desligado").
A luz traseira 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 melhorar, contacte a Assistência Técnica.
Aparece II e texto	A desactivação automática está em funcionamento. Desactive o aparelho e active-o novamente.
Aparece ?.	• Não existe nenhum tacho na zona de cozedura. Coloque um tacho na zona de cozedura. • O tacho não é o correcto. Utilize o tacho correcto. • O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona de cozedura. Desloque o tacho para uma zona de cozedura mais pequena.
Aparece E e um número.	Existe um erro no aparelho. Desligue o aparelho da alimentação eléctrica durante algum tempo. Desligue o fusível do sistema eléctrico doméstico. Volte a ligar. Se  se acender novamente, contacte a Assistência Técnica.
Aparece E4.	Existe um erro no aparelho, porque o tacho ferve até ficar sem água. A protecção de sobreaquecimento da zona de cozedura está activa. A desactivação automática está em funcionamento. Desactive o aparelho. Retire o tacho quente. Após cerca de 30 segundos, active novamente a zona de cozedura. A mensagem de erro deve desaparecer do visor e o indicador de calor residual pode manter-se. Deixe o tacho arrefecer e verifique-o de acordo com a secção "Tachos para a zona de cozedura de indução".

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 vitrocerâmica) e a mensagem de erro apresentada.

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

PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente

e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Material de embalagem



Os materiais da embalagem são ecológicos e podem ser reciclados. Os componentes de plástico são identificados por marcas: >PE<, >PS<, etc. Elimine o material de embalagem como resíduo doméstico nas instalações de eliminação de resíduos da sua zona.

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.

ACCESORII ȘI CONSUMABILE

În magazinul virtual AEG veți găsi tot ceea ce aveți nevoie pentru a menține toate aparatele dumneavoastră AEG cu un aspect fără cusur și în condiții perfecte de funcționare. Împreună cu o gamă largă de accesorii concepute și create la standarde înalte de calitate, conform așteptărilor dumneavoastră, de la accesorii de gătit foarte specializate la suporturi de veselă, de la suporturi pentru sticle la plase pentru lenjeria delicată...



Vizitați magazinul virtual la
www.aeg-electrolux.com/shop

CUPRINS

40	Informații privind siguranța
41	Instrucțiuni de instalare
44	Descrierea produsului
46	Instrucțiuni de utilizare
50	Sfaturi utile
52	Îngrijirea și curățarea
52	Ce trebuie făcut dacă...
54	Protejarea mediului înconjurător

Următoarele simboluri sunt utilizate în acest manual de utilizare:



Informații importante cu privire la siguranța dvs. personală și informații cu privire la modul de evitare a deteriorării aparatului.



Informații și recomandări generale



Informații cu privire la mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări



INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA



Pentru siguranța dv. și pentru utilizarea corectă a aparatului, citiți cu atenție acest manual înainte de instalare și de utilizare. Păstrați întotdeauna aceste instrucțiuni împreună cu aparatul, chiar și în cazul în care îl mutați sau îl vindeți. Utilizatorii trebuie să cunoască în întregime modul de funcționare și funcțiile de siguranță ale aparatului.

Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile



AVERTIZARE

Nu permiteți utilizarea aparatului de către copii și persoane cu capacități fizice, senzoriale și mentale reduse, sau lipsite de experiență și cunoștințe. Aceste persoane trebuie să fie supravegheate sau instruite în legătură cu folosirea aparatului de către o persoană răspunzătoare pentru siguranța lor.

- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Există pericolul sufocării sau a vătămării fizice.
- Nu lăsați copii în apropierea aparatului în timpul funcționării și după funcționare, până nu se răcește aparatul.



AVERTIZARE

Activați siguranța pentru copii pentru a împiedica activarea accidentală a aparatului de către copiii mici sau animalele domestice.

Siguranța pe durata funcționării

- Îndepărtați toate ambalajele, etichetele și straturile de protecție de pe aparat, înainte de prima utilizare.
- După fiecare utilizare, opriți zonele de gătit.
- Pericol de arsuri! Nu puneți obiecte din metal, de exemplu tacâmuri sau capace de la vase, pe suprafața pe care gătiți. Acestea pot deveni fierbinți.
- Utilizatorii care au pacemaker implantate trebuie să-și mențină toracele la minimum 30 cm față de zonele de gătit prin inducție care sunt activate.



AVERTIZARE

Risc de incendiu! Grăsimile și uleiurile supraîncălzite se pot aprinde foarte ușor.

Utilizarea corectă

- Supravegheați întotdeauna aparatul pe durata funcționării.
- Aparatul este destinat exclusiv pentru uz casnic!
- Nu utilizați aparatul drept suprafață de lucru sau de depozitare.
- Pentru a preveni deteriorarea comenzilor, nu puneți vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă.
- Nu puneți și nu păstrați lichide și materiale inflamabile, obiecte ușor fuzibile (fabricate din plastic sau aluminiu) pe sau în apropierea aparatului.
- Procedați cu atenție când conectați aparatul la prizele din apropiere. Nu lăsați conexiunile electrice să atingă aparatul sau vasele fierbinți. Nu permiteți încălcirea conexiunilor electrice.

Prevenirea deteriorării aparatului.

- Dacă obiectele sau vesela cad pe suprafața vitroceramică, aceasta poate fi deteriorată.
- Vasele realizate din fier turnat, aluminiu turnat sau cu bazele deteriorate pot cauza zgârierea suprafeței din sticlă. Nu le deplasați pe suprafață.
- Nu permiteți evaporarea completă a lichidului din vase, pentru a preveni deteriorarea acestora și a suprafeței vitrate.
- Nu folosiți zonele de gătit cu vase goale pe acesta sau fără vase.
- Nu puneți folie din aluminiu pe aparat.
- Nu puneți vase de gătit fierbinți pe afișaj, nici când aparatul este oprit. Există riscul decolorării și producerii altor deteriorări la nivelul afișajului. Când pe afișaj se află un vas de gătit, este emis un semnal sonor.
- Asigurați-vă că spațiul de ventilare de 5 mm dintre suprafața de lucru și partea superioară a dulapului de dedesubt rămâne neobturat.



AVERTIZARE

Dacă există o fisură a suprafeței, deconectați sursa de alimentare, pentru a preveni electrocutarea.

INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE



Înainte de instalare, scrieți undeva numărul de serie (Nr. serie) de pe plăcuța cu date tehnice. **Plăcuța cu datele tehnice ale aparatului se află pe carcasa din partea de jos.**

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		CE	

Instrucțiuni privind siguranța



AVERTIZARE

Citiți următoarele informații!

Verificați dacă aparatul este deteriorat din cauza transportului. Nu conectați un aparat deteriorat. Dacă este necesar, adresați-vă furnizorului.

Numai un tehnician de service autorizat poate instala, racorda sau repara acest aparat. Utilizați numai piese de schimb originale.

Utilizați aparatele încastrate numai după ce asamblați aparatul în unități de mobilier și suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

Nu schimbați specificațiile și nu schimbați acest produs. Pericol de rănire personală și deteriorare a aparatului.

Respectați în întregime legile, ordonanțele, directivele și standardele în vigoare în țara de utilizare (reglementările privind siguranța, reciclarea, siguranța electrică etc.)!

Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier!

La instalare trebuie să se prevadă dispozitive de protecție împotriva șocului electric, de exemplu, dacă se instalează sertare imediat sub aparat, partea inferioară a acestora trebuie să fie izolată!

Suprafețele decupate ale blatului de lucru trebuie să fie protejate împotriva umezelii folosindu-se un agent de etanșare adecvat!

Etanșați aparatul de blat de lucru cu un agent de etanșare corespunzător, fără a lăsa spațiu liber!

Protejați partea inferioară a aparatului de aburi și de umezeală, care pot proveni de la o mașină de spălat vase sau de la un cuptor!

Nu instalați aparatul lângă uși sau sub ferestre! În caz contrar, când deschideți ușile sau ferestrele acestea pot lovi vasele aflate pe aparat.



AVERTIZARE

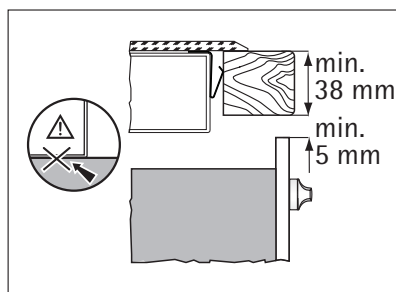
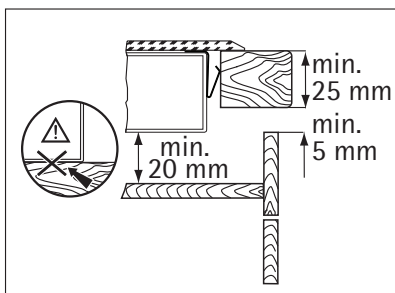
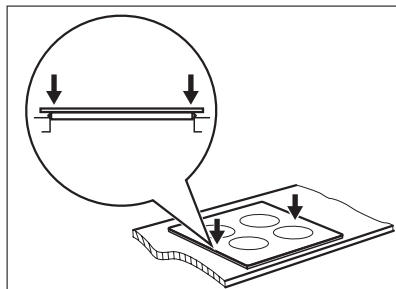
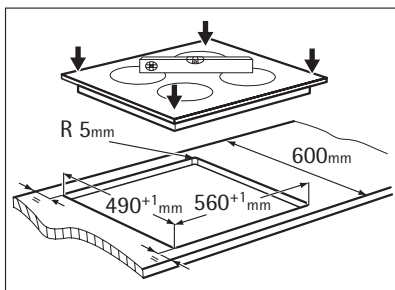
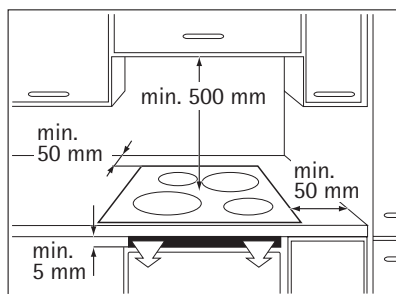
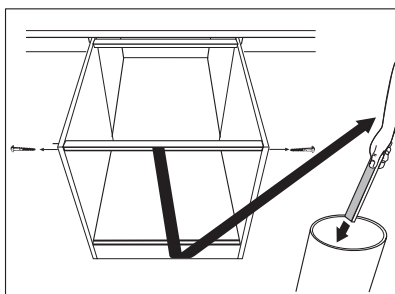
Risc de rănire din cauza curentului electric. Respectați întocmai instrucțiunile privind efectuarea conexiunilor electrice.

- Borna racordului de rețea se află sub tensiune.
- Racordul de rețea nu trebuie să fie sub tensiune.
- Instalați corect pentru a asigura protecția la șoc electric.
- Conectorii slab atașați sau nepotriviți pot supraîncălzi borna.
- Conexiunile în cleme trebuie instalate corect de către un electrician calificat.
- Pentru cablu, folosiți o clemă pentru reducerea tensionării.
- În cazul conectării monofazate sau bifazate, trebuie să se folosească un cablu adecvat de tip H05BB-F T max. 90°C (sau de capacitate mai mare).
- Înlocuiți cablul de rețea deteriorat cu un cablu special (tip H05BB-F Tmax 90 °C, sau de capacitate mai mare). Contactați centrul de service local.

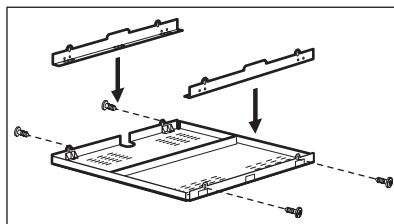
Aparatul trebuie prevăzut cu o instalație electrică care să permită deconectarea de la rețea la toți polii, cu o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

Trebuie să aveți următoarele materiale pentru a izola: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe fuzibile (siguranțele cu șurub trebuie scoase din suport), mecanisme de decuplare pentru scurgeri de curent și contactoare.

Montajul

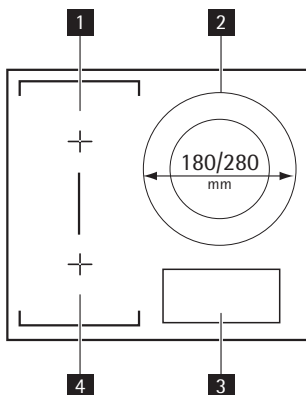


Dacă folosiți o casetă de protecție (accesoriu suplimentar), nu mai este necesar spațiul pentru fluxul de aer frontal de 5 mm și podeaua cu protecție direct sub aparat.



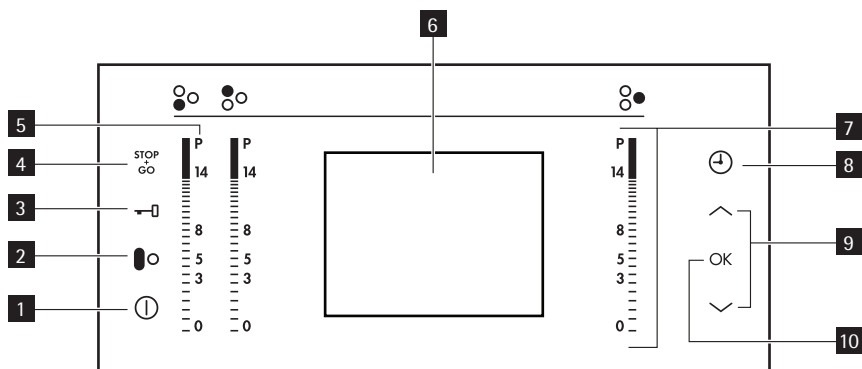
DESCRIEREA PRODUSULUI

Scurtă prezentare generală



- 1** Zonă de gătit prin inducție 2300 W, cu funcția Putere 3200 W
- 2** Zonă de gătit prin inducție, cu două circuite 1800/2800 W, cu funcția Putere 3500/3700 W (diametrul minim al vasului = 145 mm)
- 3** Panou de comandă
- 4** Zonă de gătit prin inducție 2300 W, cu funcția Putere 3200 W

Configurația panoului de comandă



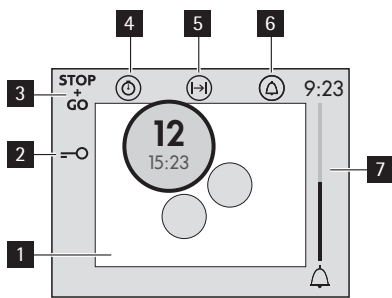
Pentru a utiliza aparatul folosiți câmpurile cu senzori. Indicatoare, afișajele și semnalele sonore vă informează despre funcțiile active.

	câmp cu senzor	funcție
1	①	Activează și dezactivează aparatul.
2	⬮	Activează și dezactivează funcția Punte.
3	⬮	Blochează/deblochează panoul de comandă.
4	STOP GO	Activează și dezactivează funcția STOP+GO.
5	P	Activează funcția Power Boost .
6	afișajul	Indică faptul că funcție este activă.
7	bara de comandă	Pentru a seta nivelul de gătit.

	câmp cu senzor	funcție
8		Setează cronometrul (Cronometru automat , Cronometru oprire , Ceas avertizor)
9		Stabilește setările.
10	OK	Confirmă setarea.

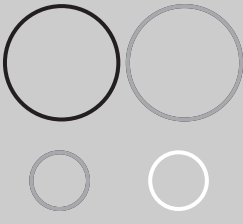
Afișaj

Mesajele de pe afișaj și semnalele sonore indică funcția activă.



- 1 Zone 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.

Zona de gătit de pe afișaj	Descriere
	Pe zona de gătit nu este niciun vas.
	Funcția încălzire automată este activă.
	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

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.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Activarea și dezactivarea

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

Oprere automată

Funcția dezactivează automat aparatul dacă:

- Toate zonele de gătit sunt dezactivate.
- Nu setați nivelul de gătit după activarea aparatului.
- Dacă vărsați ceva sau puneți ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o cârpă, etc.). Sunetul se aude 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 neadecvate. Simbolul ? se aprinde iar zona de gătit se dezactivează automat după 2 minute.
- Nu dezactivați o zonă de gătit și nu modificați nivelul de putere. După un timp aparatul se dezactivează. Consultați tabelul.

Orele pentru Dezactivarea automată

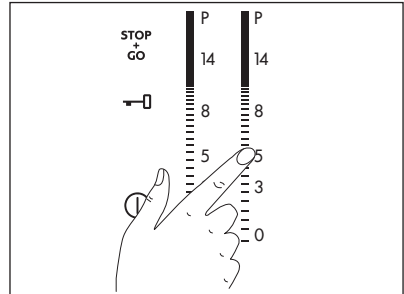
Nivelul de gătit	1-3	4-6	7-8	9-14
Zona de gătit este dezactivată după	6 ore	5 ore	4 ore	1,5 ore

Selectarea limbii

Pentru modificarea limbii porniți aparatul cu ① iar apoi atingeți **OK**. Accesați meniul pentru limbă cu ajutorul săgeților. Atingeți **OK** pentru a confirma. Pe afișaj apare lista limbilor. Atingeți $\wedge$ sau $\vee$ pentru a seta limba. Atingeți **OK** pentru a confirma.

Nivelul de gătit

Atingeți bara de comandă la nivelul de gătit. Modificați în sus sau în jos, dacă este necesar. Nu eliberați înainte de a atinge nivelul de gătit corect. Nivelul de gătit apare pe afișaj și cronometrul pornește.

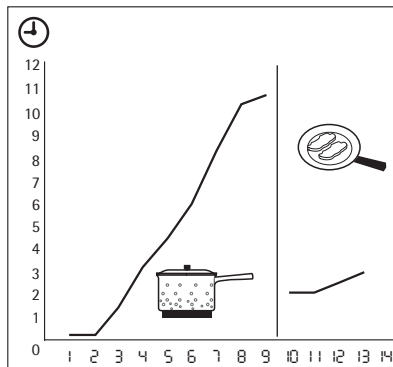
**Funcția Punte**

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 $\bullet \circ$. Pentru a seta sau modifica nivelul de căldură atingeți unul dintre senzorii de comandă din stânga.

Pentru a opri funcția Punte atingeți $\bullet \circ$. Zonele de gătit funcționează independent.

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 imaginea) și apoi scade la nivelul de încălzire necesară.

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

1. Atingeți **P**.
2. Atingeți imediat nivelul de căldură necesar. (Pe afișaj apare **A**)

Pentru a opri funcția, schimbați nivelul de gătire.

Power Boost

Power Boost asigură mai multă putere zonelor de gătit prin inducție. Power Boost este activată maximum 10 minute. Ulterior, zona de gătit prin inducție trece automat înapoi la nivelul de putere maxim.

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

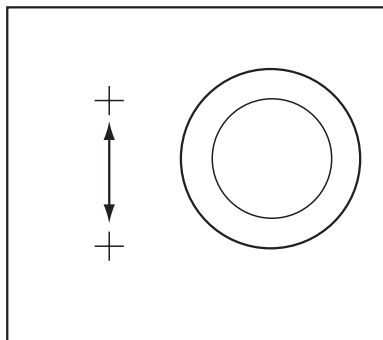
Pentru a o dezactiva, atingeți un nivel de putere între 1 și 14.

Funcția Power Boost a zonei de gătit cu două circuite

Funcția Power Boost a inelului interior începe când aparatul detectează un vas mai mic decât dimensiunea inelului interior. Funcția Power Boost a inelului interior începe când aparatul detectează un vas mai mare decât dimensiunea inelului interior.

Sistemul de control al nivelului puterii

Sistemul de control al nivelului puterii distribuie puterea între două zone de gătit dintr-o pereche (vezi imaginea). Funcția Putere mărește puterea la nivelul maxim pentru o zonă de gătit din pereche. Micșorează automat puterea din a doua zonă de gătit la un nivel mai mic. Afișajul pentru zona cu putere redusă se schimbă între două niveluri.



Cronometru

Cronometrul are 3 funcții: Cronometru automat, Cronometru oprire și Ceas avertizor. Pentru a seta funcția cronometrului atingeți  în mod repetat până când apare indicatorul funcției dorite.

 Cronometru automat

Folosii 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** Cronometru automat, atingeți  pentru a ajunge la Cronometru automat . Apoi selectați zona de gătit din listă cu ajutorul săgeților și atingeți **OK** pentru a confirma.

Ⓜ Cronometru oprire

Utilizați Cronometru oprire pentru a seta cât timp funcționează zona de gătit doar pentru sesiunea curentă.

Atingeți  de două ori pentru a ajunge la Cronometru oprire. 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 

⚠ Ceas avertizor

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

- **Pentru oprirea sunetului:** atingeți 

STOP+GO

Funcția  setează toate zonele de gătit care funcționează la setarea minimă ().

Când  funcționează, nu puteți modifica nivelul de gătit.

Funcția  nu oprește cronometrul.

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

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.

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  apoi .
- **Reglați nivelul de gătit în decurs de 10 secunde.** Puteți utiliza aparatul. Când dezactivați aparatul cu , dispozitivul de siguranță pentru copii funcționează din nou.

Dezactivarea și semnalele sonore

Activați aparatul. Atingeți **OK** și configurați meniul pentru semnale sonore cu ajutorul săgeților. Atingeți **OK** pentru a confirma. Setati opțiunea cu ajutorul săgeților. Atingeți **OK** pentru a confirma.

Când această funcție este pornită, puteți auzi semnalele sonore numai când:

- atingeți ①
- Ceasul avertizor ajunge la final
- Cronometrul oprire se oprește
- puneți ceva pe panoul de comandă.

SFATURI UTILE



Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.



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.

Vase adecvate pentru zonele de gătit prin inducție



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

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.

Dimensiunile vaselor: zonele de gătit prin inducție se adaptează la dimensiunile bazei vasului, în mod automat, în anumite limite.

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.

- şuiertat, bâzâit: funcţionează ventilatorul.
- Zgomotele sunt normale şi nu indică nicio defecţiune a aparatului.**

Economisirea energiei



- Dacă este posibil, puneţi întotdeauna capace pe vase.
- Aşezaţi vesela înainte de a porni zona de gătit.

Öko Timer (Eco Timer)



Pentru a economisi energia, zona de încălzire se dezactivează înainte de semnalul cronometrului. Diferenţa în timpul de funcţionare depinde de nivelul de căldură şi de timpul în care gătiţi.

Exemple de gătit

Datele din tabel sunt doar orientative.

Setare căldură	Utilizare pentru:	Duraţă	Recomandări
1	Menţinerea la cald a alimentelor gătite	conform necesităţilor	Puneţi un capac pe vas.
1-3	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină	5-25 min	Amestecaţi din când în când.
1-3	Solidificare: omlete pufoase, ouă ochiuri	10-40 min	Gătiţi cu capacul pus.
3-5	Fierberea înăbuşită a orezului şi a mâncărilor care conţin lapte, încălzirea alimentelor preparate	25-50 min	Adăugaţi minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecaţi din când în când mâncărurile care conţin lapte.
5-7	Pentru a găti la aburi legume, peşte, carne	20-45 min	Adăugaţi câteva linguri de lichid.
7-9	Cartofi gătiţi la abur	20-60 min	Utilizaţi maxim ¼ l apă pentru 750 g de cartofi.
7-9	Gătirea unor cantităţi mai mari de alimente, tocanе şi supe	60-150 min	Până la 3 l lichid plus ingrediente.
9-12	Prăjire uşoară: escalop, cordon bleu de vişel, şniţele, chiftele, cârnaţi, ficat, roux (sos de făină şi unt), ouă, clătite, gogoşi	conform necesităţilor	Întoarceţi la jumătatea duratei de gătit.
12-13	Crochete de cartofi, muşchiuleţ, cotlete, bine făcute	5-15 min	Întoarceţi la jumătatea duratei de gătit.
14	Pentru a fierbe o cantitate mare de apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafaţă (gulaş, friptură înăbuşită), pentru a prăji intens cartofi-pai.		

Funcţia Putere este cea mai bună pentru a încălzi cantităţi mari de apă.

Informații despre acrilamide

Important Conform celor mai noi informații științifice, dacă vă gătiți mâncarea cu crustă arsă (mai ales cea care conține amidon), acrilamidele pot fi un factor de risc al sănătății. De aceea, vă recomandăm să gătiți la cele mai mici temperaturi și să nu vă rumeniți prea mult mâncarea.

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

Curățați aparatul după fiecare întrebuințare.
Întotdeauna utilizați vase de gătit cu fundul curat.



AVERTIZARE

Obiectele ascuțite și agenții de curățire abrazivi pot deteriora aparatul.
Pentru siguranța dumneavoastră, **nu** curățați aparatul cu un sistem de curățat cu aburi sau cu presiune mare.



Zgârieturile sau petele închise la culoare pe suprafața de vitroceramică nu cauzează niciun efect asupra modului de funcționare al aparatului.

Pentru a curăța murdăria:

1. – **Curățați imediat:** plasticul topit, folia de plastic și alimentele care conțin zahăr. Dacă nu procedați astfel, murdăria poate deteriora aparatul. Folosiți o racletă specială pentru sticlă. Deplasați oblic racleta pe suprafața de sticlă, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.
- **Curățați după ce aparatul este suficient de rece:** inelele cu depuneri de calcar, inelele cu urme de apă, pete de grăsime, decolorări metalice strălucitoare.. Utilizați un agent de special curățare pentru vitroceramică sau oțel inoxidabil.
2. Curățați aparatul cu o lavetă umedă și puțin detergent.
3. În final, **uscați aparatul ștergându-l cu o cârpă curată.**

CE TREBUIE FĂCUT DACĂ...

Problemă	Cauză posibilă și soluție
Aparatul nu poate fi activat sau utilizat.	• Activați aparatul din nou și setați nivelul de gătit în decurs de 10 secunde. • Ați atins simultan 2 sau mai multe câmpuri cu senzor. Atingeți doar un câmp cu senzor. • Este activat dispozitivul de siguranță pentru copii sau blocarea butoanelor sau funcția STOP CO. Consultați capitolul Instrucțiuni de utilizare • Pe panoul de comandă este apă sau acesta este acoperit cu stropi de grăsime. Ștergeți panoul de comandă.

Problemă	Cauză posibilă și soluție
Este emis un semnal sonor iar aparatul se dezactivează. În timp ce aparatul este dezactivat, este emis un semnal sonor.	Ați pus un obiect pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor. Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Indicatorul căldurii reziduale nu își schimbă culoarea.	Zona de gătit nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp. Dacă zona de gătit trebuie să fie fierbinte, contactați centrul de service.
Funcția de încălzire automată nu se activează.	• Încă mai există căldură reziduală pe zona de gătit. Lăsați zona de gătit să se răcească suficient. • A fost setat nivelul cel mai mare de căldură. Nivelul de gătit cel mai înalt are aceeași putere ca și funcția de încălzire automată.
Temperatura comută între două valori.	Este activ sistemul de control al nivelului puterii. Vezi secțiunea "Sistemul de control al nivelului puterii".
Zonele cu senzori se înfierbântă.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane. Puneți vasele mari 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 secțiunea "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 nivelul contrastului nu revine, adresați-vă centrului de service.
Apare II și un mesaj	Oprirea automată este activă. Dezactivați aparatul și activați-l din nou.
Se aprinde simbolul ?	• Pe zona de gătit nu se găsește niciun vas de gătit. Puneți un vas pe zona de gătit. • Vasul nu este adecvat. Folosiți un vas adecvat. • Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona de gătit. Puneți vasul pe o zonă de gătit mai mică.
Se aprinde simbolul ? însoțit de un număr.	Eroare a aparatului. Deconectați un timp aparatul de la sursa de alimentare electrică. Deconectați siguranța de la sistemul electric al locuinței. Reconectați-l. Dacă simbolul  se aprinde din nou, contactați centrul de service
Se aprinde simbolul E4	A apărut o eroare la aparat deoarece într-un vas a fiert tot conținutul. Este activat sistemul de protecție împotriva supraîncălzirii zonei de gătit. Oprirea automată este activă. Dezactivați aparatul. Înlăturați vasul fierbinte. După aproximativ 30 de secunde activați din nou zona de gătit. Mesajul de eroare trebuie să dispară de pe afișaj. Indicatorul căldurii reziduale poate rămâne aprins. Lăsați vasul să se răcească suficient și verificați-l conform secțiunii "Vase pentru zonele de gătit prin inducție".

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 un mesaj 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.

PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Simbolul  e pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu gunoiul menajer. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că ați eliminat în mod corect produsul, ajutați la evitarea potențialelor consecințe negative pentru mediul înconjurător și pentru sănătatea persoanelor, consecințe care ar putea deriva din aruncarea necorespunzătoare a acestui produs. Pentru mai multe informații detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local, serviciul pentru eliminarea deșeurilor sau magazinul de la care l-ați achiziționat.

Materialele de ambalare



Materialele de ambalare sunt prietenoase cu mediul și pot fi reciclate. Componentele din plastic sunt identificate prin marcate: >PE<, >PS<, etc. Aruncați materialele de ambalare în recipientele adecvate din instalațiile pentru gunoi comunitare.

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.

АКСЕССУАРЫ И РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

В интернет-магазине AEG Вы сможете найти все необходимое для того, чтобы все ваши приборы AEG сверкали чистотой и радовали Вас безотказной работой. Помимо этого, здесь Вы найдете широкий выбор аксессуаров, разработанных и изготовленных по самым высоким стандартам, какие только можно представить – от профессиональной кухонной посуды до лотков для хранения ножей, от держателей бутылок до мешков для деликатного белья...



Посетите Интернет-магазин по адресу
www.aeg-electrolux.com/shop

СОДЕРЖАНИЕ

- 57 Сведения по технике безопасности
- 58 Инструкции по установке
- 61 Описание изделия
- 64 Инструкции по эксплуатации
- 67 Полезные советы
- 70 Уход и очистка
- 70 Что делать, если ...
- 72 Охрана окружающей среды
- 72 Сертификат соответствия

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие символы:



Важная информация по обеспечению личной безопасности и предотвращению повреждений прибора.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется



СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ



Для обеспечения личной безопасности и надлежащей работы прибора перед установкой и использованием внимательно прочитайте настоящее руководство. Всегда храните настоящую инструкцию вместе с прибором, даже если перевозите его на новое место или продаете. Пользователи должны полностью изучить инструкции по эксплуатации и функции безопасности данного прибора.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



ВНИМАНИЕ!

Не допускайте лиц, включая детей, с ограниченной чувствительностью, умственными способностями или не обладающих необходимыми знаниями, к эксплуатации прибора. Они должны находиться под присмотром или получить инструкции от лица, ответственного за их безопасность.

- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Существует опасность удушья или получения травм.
- Не подпускайте детей к прибору во время и после его работы, пока он не остынет.



ВНИМАНИЕ!

Включайте защиту от доступа детей, чтобы маленькие дети и домашние животные не могли случайно включить электроприбор.

Безопасность во время эксплуатации

- Перед началом эксплуатации прибора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку.
- После каждого использования прибора выключайте конфорки.
- Существует опасность получения ожогов! Не кладите на варочную поверхность металлические предметы, например, столовые приборы или крышки кастрюль, поскольку они могут нагреться.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами должны держать верхнюю часть корпуса на расстоянии не менее 30 см от включенных индукционных конфорок.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара! Перегретый жир и растительное масло легко воспламеняются.

Правила эксплуатации

- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Настоящий прибор предназначен только для бытового применения.
- Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или подставки для каких-либо предметов.
- Не ставьте на панель управления горячую посуду во избежание повреждения элементов управления.

- Не ставьте и не храните на приборе или возле него легковоспламеняемые жидкости и материалы или плавкие предметы (например, из пластмассы или алюминия).
- Соблюдайте осторожность при подключении прибора к розеткам, расположенными на близком от него расстоянии. Не допускайте контакта электрических проводов с прибором или горячей посудой. Не допускайте спутывания электропроводов.

Как предотвратить повреждение прибора.

- Стеклокерамическая панель может повредиться при падении на нее каких-либо предметов или посуды.
- Стекло можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или литую алюминиевую посуду либо посуду с поврежденным дном. Не передвигайте их по поверхности.
- Не допускайте выкипания всей жидкости из посуды во избежание повреждения посуды и стеклокерамики.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Не ставьте на дисплей горячую посуду, даже когда прибор выключен. Это может привести к изменению цвета дисплея или иной поломке. В случае, когда посуда оказывается на дисплее, выдается звуковой сигнал.
- Не закрывайте вентиляционный просвет шириной 5 мм между столешницей и передней частью изделия под ней.



ВНИМАНИЕ!

Если на поверхности образовалась трещина, отключите электропитание во избежание поражения электрическим током.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ



Перед установкой перепишите серийный номер (Ser. Nr.) с таблички с техническими данными. Табличка с техническими данными прикреплена к нижней части корпуса прибора.

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		 	

Указания по технике безопасности



ВНИМАНИЕ!

Обязательно ознакомьтесь!

Убедитесь, что прибор не поврежден во время транспортировки. Не подключайте поврежденный прибор. В случае необходимости обратитесь в магазин, где был приобретен прибор.

Установку, подключение или ремонт прибора разрешается выполнять только уполномоченному специалисту по обслуживанию. Используйте только запасные части от производителя прибора.

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

Не изменяйте технические параметры и не вносите изменения в конструкцию данного прибора. Это может привести к повреждению прибора или травмам.

Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электробезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой используется прибор.

Выдерживайте минимально допустимые зазоры между данным прибором и другими установленными рядом с ним приборами и предметами мебели.

Обеспечьте защиту от поражения электрическим током. Например, устанавливайте выдвижные ящики только при наличии защитного дна непосредственно под прибором. Поверхности срезов в столешнице необходимо защищать от влаги соответствующим герметиком.

Место стыка между прибором и столешницей должно быть герметично и без зазоров заделано с помощью герметика, отвечающего требованиям монтажа.

Обеспечьте защиту нижней части прибора от пара и влаги, например, из посудомоечной машины или духового шкафа.

Не устанавливайте прибор возле дверей и под окнами. В противном случае открывающиеся двери и окна могут столкнуться с прибора горячую посуду.



ВНИМАНИЕ!

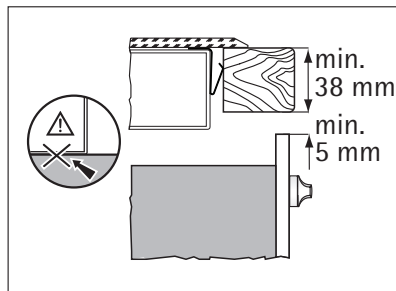
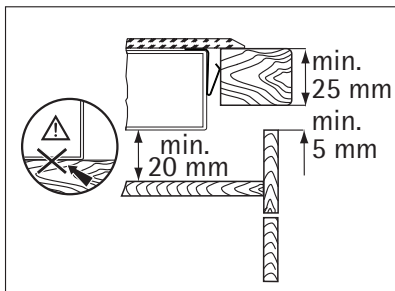
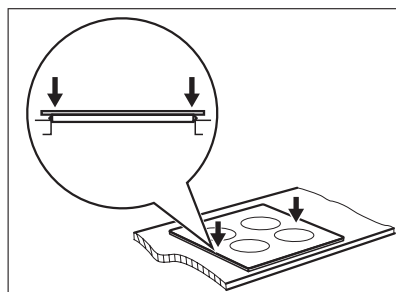
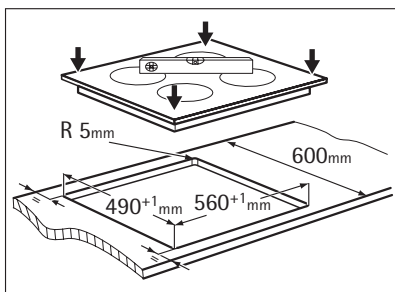
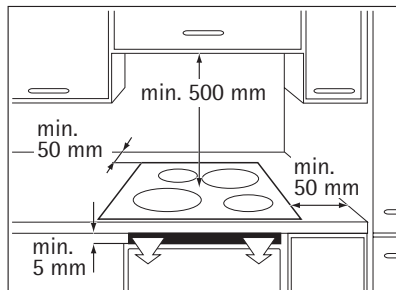
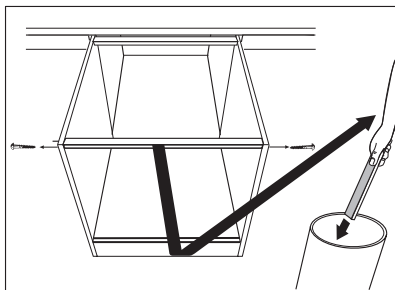
Опасность поражения электрическим током. Тщательно соблюдайте инструкцию по подключению к электросети.

- Клеммная колодка находится под напряжением.
- Обесточьте клеммную колодку.
- Производите установку так, чтобы обеспечить защиту от поражения электрическим током.
- Неплотные и неправильно установленные штекерные соединения могут вызвать перегрев разъема.
- Провода должны присоединяться к клеммам квалифицированным электриком.
- Используйте кабельный зажим для сетевого шнура.
- В случае однофазного или двухфазного подключения следует использовать соответствующий кабель питания типа H05BB-F, рассчитанный на максимальную температуру 90°C (или еще более высокую).

- Поврежденный кабель питания следует заменить специальным кабелем (тип H05BB-F, рассчитанный на максимальную температуру 90°C или выше). Всегда обращайтесь в местный сервисный центр.

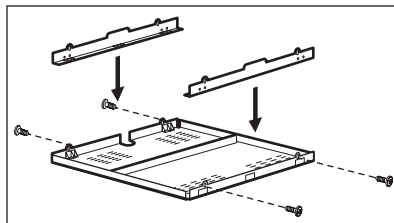
Подключение прибора должно быть выполнено так, чтобы при его отсоединении от электросети расстояние между всеми разомкнутыми контактами было не менее 3 мм. Следует использовать подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

Монтаж



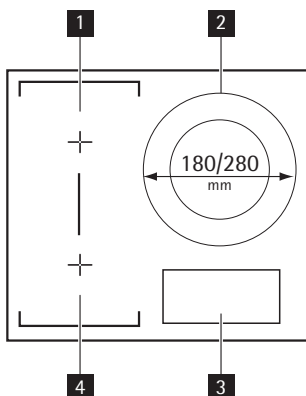


В случае использования защитного короба (приобретается отдельно) фронтальный 5-мм вентиляционный зазор и защита пола под прибором не являются обязательными.



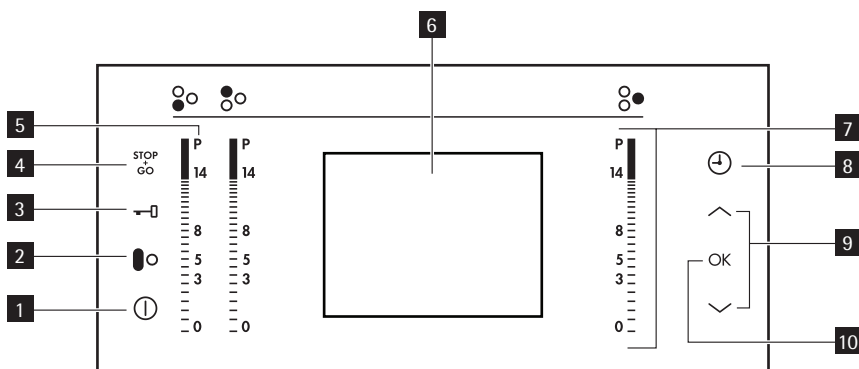
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Общий обзор



- 1** Индукционная конфорка 2300 Вт; в режиме "Бустер" – 3200 Вт
- 2** Двухконтурная индукционная конфорка 1800/2800 Вт; в режиме "Бустер" – 3500/3700 Вт (минимальный диаметр посуды – 145 мм).
- 3** Панель управления
- 4** Индукционная конфорка 2300 Вт; в режиме "Бустер" – 3200 Вт

Функциональные элементы панели управления



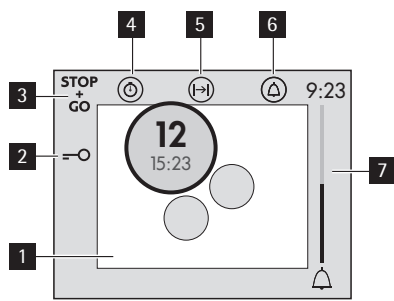
Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается визуальной и звуковой индикацией.

	сенсорное поле	функция
1	①	Включение и выключение прибора.

	сенсорное поле	функция
2		Включение и выключение функции "Бридж" ("объединение").
3		Блокировка/разблокировка панели управления.
4		Включение и выключение функции STOP+GO ("ВЫКЛЮЧИЛ и ИДИ").
5		Включение режима Функция Booster .
6	на дисплее	Отображение выполняемой функции.
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	ОК	Подтверждение выбранной настройки.

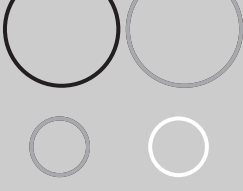
Дисплей

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



- 1 Конфорки
- 2 Работает функция блокировки элементов управления.
- 3 Включена функция .
- 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").

Конфорка на дисплее	Описание
	Включена Функция Booster .
	Включена Функция Booster .
	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.

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.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Включение и выключение.

Нажмите на одну секунду на клавишу ①, чтобы включить или выключить прибор.

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 постороннее 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.

Время до автоматического отключения

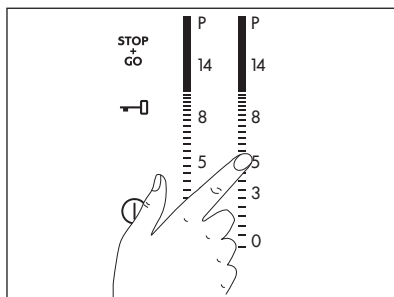
Значение мощности нагрева	1-3	4-6	7-8	9-14
Конфорка выключается через	6 часов	5 часов	4 часа	1,5 часа

Выбор языка меню

Для выбора языка меню включите прибор, нажав на ①, а затем нажмите на **ОК**. Выберите язык меню с помощью стрелок. Нажмите на **ОК** для подтверждения. На дисплее отобразится список встроенных языков меню. Для выбора языка меню используйте сенсорные поля $\wedge$ или $\vee$. Нажмите на **ОК** для подтверждения.

Значение мощности нагрева

Нажмите на отметку необходимого значения мощности нагрева на линейке управления. По необходимости значение можно увеличивать или уменьшать. Не отпускайте, пока не выберете необходимую мощность нагрева. На дисплее отобразится значение мощности нагрева и начнется отсчет.



Функция "Бридж" ("Объединение")

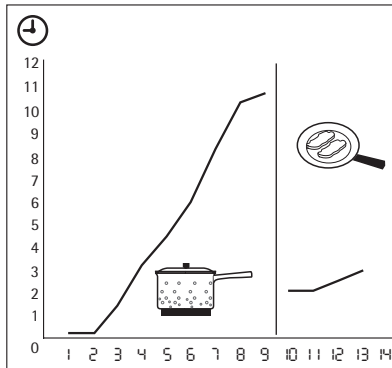
Функция "Бридж" ("Объединение") служит для соединения двух левых конфорок, в результате чего они работают как одна конфорка.

Сначала следует установить степень нагрева для одной из левых конфорок.

Для включения функции "Бридж" ("Объединение") нажмите на . Чтобы задать или изменить уровень нагрева, нажмите на одну из линеек управления слева.

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

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**.
 2. Сразу же нажмите необходимую ступень нагрева. (На дисплее появится "A")
- Чтобы остановить выполнение этой функции, измените ступень нагрева.

Функция Booster

Функция Booster усиливает нагрев на индукционных конфорках. Функция Booster включается максимум на 10 минут. 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.

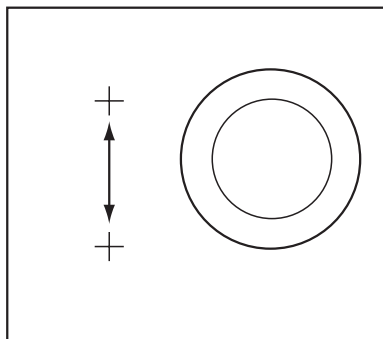
Для выключения нажмите на любую ступень нагрева от 1 до 14.

Функция Booster двухконтурной конфорки

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

Система управления мощностью

Система управления мощностью делит мощность между двумя конфорками, составляющими пару (см. иллюстрацию). Функция повышения мощности повышает мощность до максимального уровня для одной конфорки в паре и автоматически снижает мощность на второй конфорке. На дисплее уровень мощности конфорки, мощность которой снижена, падает до двух делений.



Таймер

Имеется 3 функции таймера: Отсчет времени, Установка отключения по времени и 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 **ОК** 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 **ОК** для подтверждения. Задайте время с помощью стрелок и прикоснитесь к **ОК** для подтверждения. По истечении заданного времени конфорка отключится.

- **Отключение звука:** нажмите на

Звукового сигнала по времени

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

- **Отключение звука:** нажмите на

STOP+GO

Функция STOP_{∞} переводит все работающие конфорки на наименьшую ступень нагрева ().

При работе функции STOP_{∞} мощность нагрева изменить нельзя.

Функция STOP_{∞} не отключает функцию "Таймер".

- Для включения этой функции нажмите на STOP_{GO} . Загорится символ II .
- Для выключения этой функции нажмите на STOP_{GO} . Будет выбрана заданная ранее мощность нагрева.

Блокировка

Во время работы конфорок можно заблокировать панель управления за исключением такого элемента управления, как I . Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.

Сначала задайте мощность нагрева.

Для включения этой функции нажмите на --O . Загорится символ --O .

Таймер продолжит работу.

Для выключения этой функции нажмите на --O . Будет выбрана заданная ранее мощность нагрева.

При выключении прибора отключается и эта функция.

Функция защиты от детей

Эта функция предотвращает случайное использование прибора.

Включение функции защиты от детей

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

Выключение функции Защита от детей

- Включите прибор при помощи I .
- Нажмите на --O , а затем на **OK**.

Отмена функции Защита от детей на один цикл приготовления

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

Выключение и включение звуковой сигнализации

Включите прибор. Нажмите на **OK**, затем с помощью стрелок выберите меню настройки звука. Нажмите на **OK** для подтверждения. С помощью стрелок установите нужный параметр. Нажмите на **OK** для подтверждения.

При работе этой функции звуки слышны только если:

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

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



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



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.

Посуда для индукционных конфорок



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

Материал посуды

- **подходит:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (маркированная ее изготовителем нужным 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.

Размеры посуды: в определенных пределах индукционные конфорки приспособляются к размерам дна посуды.

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.

Экономия электроэнергии



- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.

Ёко 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.

Примеры приготовления

Приведенные ниже данные в таблице являются ориентировочными.

Мощность нагрева	Назначение:	Время	Советы
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми	по готовности	Готовьте под крышкой.
1-3	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина	5–25 мин	Время от времени перемешивайте.
1-3	Загущение: взбитый омлет, яйца "в мешочек"	10–40 мин	Готовьте под крышкой.
3-5	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогревание готовых блюд	25–50 мин	Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте.
5-7	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса	20–45 мин	Добавьте несколько ст. ложек жидкости.
7-9	Приготовление картофеля на пару	20–60 мин	Используйте макс. ¼ л воды из расчета на 750 г картофеля.
7-9	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов	60-150 мин	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
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.
12-13	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки	5-15 мин	Переверните по истечении половины времени.
14	Кипячение большого количества воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		

Функция повышения мощности идеально подходит для нагрева большого количества воды.

Информация об акриламидах

ВАЖНО! Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья из-за образования акриламида. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

УХОД И ОЧИСТКА

Прибор необходимо очищать от загрязнений после каждого использования. Следите за тем, чтобы днище приспособления всегда было чистым.



ВНИМАНИЕ!

Острые предметы и абразивные чистящие вещества могут повредить прибор. Из соображений Вашей безопасности очистка прибора от загрязнений с помощью пароструйных аппаратов или устройств мойки под давлением **запрещена**.



Царапины или темные пятна на стеклокерамике не влияют на работу прибора.

Удаление загрязнений:

1. – **Немедленно удаляйте** : расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению прибора. Используйте специальный скребок для стекла. Расположите скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
- **После остывания прибора удаляйте**: известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие обесцвеченные пятна. Используйте специальные средства для чистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.
2. Прибор следует чистить влажной тканью с небольшим количеством моющего средства.
3. По завершении **насухо вытрите прибор чистой тряпкой**.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

Неисправность	Возможная причина и способ ее устранения
Прибор не включается или не работает.	• Включите прибор снова и в течение десяти секунд установите значение мощности нагрева. • Было нажато одновременно два или более сенсорных поля. Следует нажимать только на одно сенсорное поле. • Включена блокировка клавиш или функция Защита от детей STOP GO. См. Главу "Инструкции по эксплуатации". • На панель управления попала вода или капли жира. Протрите панель управления.
Подается звуковой сигнал, прибор выключается. Прибор выключен, но он 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 должна уже быть горячей, обратитесь в сервисный центр.

Неисправность	Возможная причина и способ ее устранения
Не работает функция автоматического нагрева.	- У конфорки еще имеется остаточное тепло. 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 либо слишком большая, либо поставлена слишком близко к элементам управления. При использовании большой посуды ставьте ее на дальние конфорки.
При нажатии на сенсорные поля панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена. Включите сигнализацию (см. "Отключение сигнализации").
Подсветка работает, но символы на дисплее плохо читаются.	На дисплее находится горячая посуда. Удалите посторонний предмет и дайте прибору время остыть. Если контрастность остается неудовлетворительной, обратитесь в сервисный центр.
Появляется символ II и текст.	Работает функция автоматического отключения. Выключите прибор и снова включите его.
Горит символ ? .	- На конфорке отсутствует посуда. Поставьте на конфорку посуду. - Неподходящая посуда. Используйте подходящую посуду. - Диаметр дна посуды слишком маленький для данной конфорки. Переместите посуду на конфорку меньшего размера.
Горит символ E и цифра.	Произошла ошибка в работе прибора. На некоторое время отключите прибор от сети электропитания. Отключите автоматический прерыватель домашней электросети. Включите его снова. Если индикатор E загорится снова, обратитесь в сервисный центр.
Горит символ E4 .	Произошла ошибка в работе прибора в результате выкипания воды в посуде. Сработала система защиты конфорки от перегрева. Работает функция автоматического отключения. Выключите прибор. Снимите горячую посуду. Примерно через 30 секунд снова включите конфорку. Символ ошибки должен исчезнуть с дисплея; индикация остаточного тепла продолжит гореть. Дайте посуде как следует остыть и проверьте, подходит ли она. Сверьтесь с разделом "Посуда для индукционных конфорок".

Если с помощью вышеуказанных 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 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.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

Упаковочные материалы



Упаковка изготовлена из экологических материалов и может быть повторно переработана. На пластмассовых деталях указан материал, из которого они изготовлены: >PE< (полиэтилен), >PS< (полистирол) и т.п. Упаковочные материалы следует выбрасывать как бытовые отходы в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№	РОСС DE.ME10.B11079	
Срок действия	с 03 августа 2010	по 03 августа 2013
ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ	РОСС RU.0001.11ME10 ОС ТЕСТБЭТ 119334, Москва, Андреевская наб. 2 т/ф (495)665 7929 http://www.testbet.ru/	
СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ	Безопасности, ЭМС ГОСТ Р 52161.2.6-2006, ГОСТ Р 51318.14.1-2006 (Р.4), ГОСТ Р 51318.14.2-2006 (Р. 5, 7), ГОСТ Р 51317.3.2-2006 (Р. 6, 7), ГОСТ Р 51317.3.3-2008	
ИЗГОТОВИТЕЛЬ	AEG Hausgerate GmbH Bodelschwinghstrasse 1, 91541 Rothenburg Germany (Германия)	
СЕРТИФИКАТ ВЫДАН	ООО «ЭЛЕКТРОПЮКС РУС», Россия, 129090, г. Москва, Олимпийский проспект, д. 16, ИНН 7804159731	



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.



McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.