HK874400FB

PT Manual de instruções 2
RU Инструкция по эксплуатации 20
ES Manual de instrucciones 40

AEG
perfekt in form und funktion

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA 3
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA 4
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO 6
4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA 8
5. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS 12
6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA 14
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS 14
8. INSTALAÇÃO 17
9. INFORMAÇÃO TÉCNICA 18

PARA RESULTADOS PERFEITOS

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

Visite o nosso website para:

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

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

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

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Recomendamos a utilização de peças de substituição originais.
Quando contactar a Assistência, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis.
A informação encontra-se na placa de características. Modelo, PNC, Número de Série.

Aviso / Cuidado - Informações de segurança.

Informações gerais e conselhos úteis

Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

⚠ **ADVERTÊNCIA**
Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

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

1.2 Segurança geral

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

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

2. ⚠ INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

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

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

Ligação eléctrica

ADVERTÊNCIA
Risco de incêndio e choque eléctrico.

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

2.2 Utilização

ADVERTÊNCIA
Risco de ferimentos, queimaduras ou choque eléctrico.

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

ADVERTÊNCIA
Risco de incêndio ou explosão.

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

ADVERTÊNCIA
Risco de danos no aparelho.

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

2.3 Manutenção e limpeza

ADVERTÊNCIA
Risco de danos no aparelho.

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

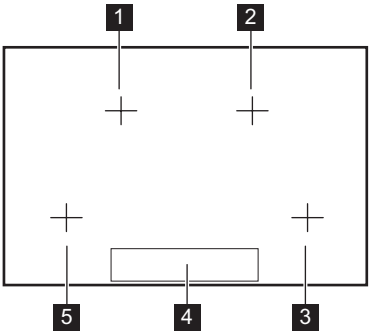
2.4 Eliminação

ADVERTÊNCIA
Risco de ferimentos e asfixia.

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

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

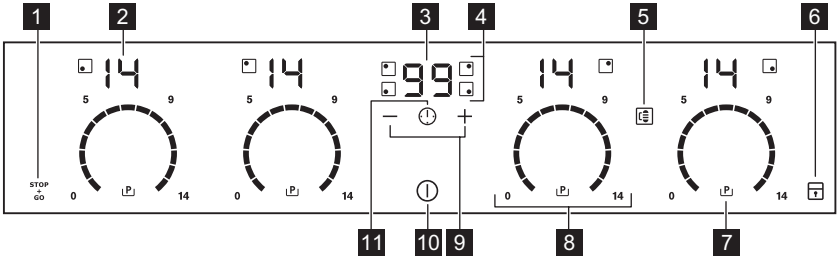
3.1 Descrição geral



1 Zona de cozedura de indução
2 Zona de cozedura de indução
3 Zona de cozedura de indução
4 Painel de comandos
5 Zona de cozedura de indução

3.2 Disposição do painel de comandos

Para ver o painel de comandos, active o aparelho com ⏻



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

	campo do sensor	função
1	STOP + GO	Para activar e desactivar a função STOP +GO.
2	Visor do grau de cozedura	Para indicar o grau de cozedura.
3	Visor do temporizador	Para indicar o tempo em minutos.
4	Indicadores do temporizador das zonas de cozedura	Para indicar a zona de cozedura para a qual está definido um tempo.
5		Para activar a Grill Function.
6		Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
7	P	Para activar a função Power.
8	Barra de comandos	Para regular o grau de cozedura.
9	+ / –	Para aumentar ou diminuir o tempo.
10		Para activar e desactivar o aparelho.
11		Para seleccionar a zona de cozedura.

3.3 Visores do grau de cozedura

Display	Descrição
0	A zona de cozedura está desactivada.
1 - 14	A zona de cozedura está activada.
u	A função STOP + GO está em funcionamento.
A	A função Aquecimento Automático está em funcionamento.
P	A função Power está em funcionamento.
E + dígito	Existe uma anomalia.
≡ / = / _	OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 etapas): continuar a cozinhar / manter quente / calor residual.

Display	Descrição
L	O dispositivo de bloqueio/segurança para crianças está activo.
F	O tacho não é adequado, é demasiado pequeno ou não há tacho na zona de cozedura.
-	A função Desconexão Automática está em funcionamento.

3.4 OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 etapas)

ADVERTÊNCIA

Ξ \ = \ _ Perigo de queimaduras devido ao calor residual!

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

4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

4.1 Activação e desactivação

Toque em ⏻ durante 1 segundo para activar ou desactivar o aparelho.
O painel de comandos acende-se após a activação do aparelho e apaga-se após a desactivação do aparelho.
Quando o aparelho está desactivado, apenas o campo do sensor ⏻ está visível.

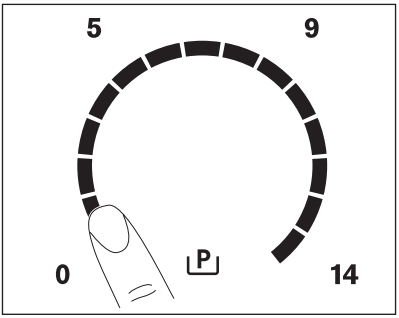
4.2 Desactivação Automática

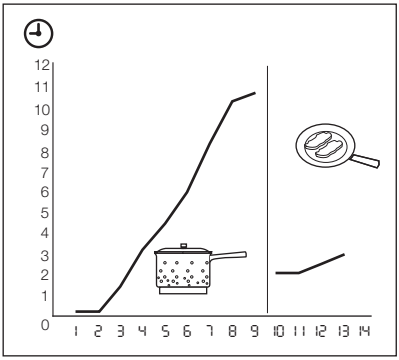
A função desactiva o aparelho automaticamente se:

- Todas as zonas de cozedura estiverem desactivadas (0).
- Não definir o grau de cozedura após activar o aparelho.
- Derramar ou colocar alguma coisa sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (por exemplo, um tacho, um pano, etc.). É emitido um sinal sonoro durante algum tempo e o aparelho desactiva-se. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.
- O aparelho ficou demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Antes de utilizar novamente o aparelho, espere que a zona de cozedura arrefeça.
- Utiliza tachos incorrectos. O símbolo F acende-se e a zona de cozedura é automaticamente desactivada após 2 minutos.
- Não desactivar uma zona de cozedura nem alterar o grau de cozedura. Após algum tempo, - acende-se e o aparelho desliga-se. Veja em baixo.
- A relação entre o grau de cozedura e os tempos da função Desactivação Automática:
  - u , 1 - 3 — 6 horas
  - 4 - 7 — 5 horas
  - 8 - 9 — 4 horas
  - 10 - 14 — 1,5 horas

4.3 Grau de cozedura

Toque no grau de cozedura, na barra de comandos. Altere no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário, conforme necessário. Não solte enquanto não atingir o grau de cozedura que desejar. O display apresenta o grau de cozedura.





4.4 Grill Function

Utilize a Grill FunctionMaxisense Plancha Grill com o acessório[1].

A função Grill Function liga duas zonas de cozedura do lado direito de forma a funcionarem como uma só debaixo do acessório.
Comece por definir o grau de cozedura para uma das zonas de cozedura.
Para activar a Grill Function, toque em . Para definir ou alterar o grau de cozedura, toque num dos sensores de comando.
Para desactivar a Grill Function, toque em . As zonas de cozedura funcionam de forma independente.

4.5 Aquecimento Automático

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

1. Toque em P (P acende-se no display).
2. Toque imediatamente no grau de cozedura necessário. Após 5 segundos, A acende-se no display.

Para desactivar a função, altere o grau de cozedura.

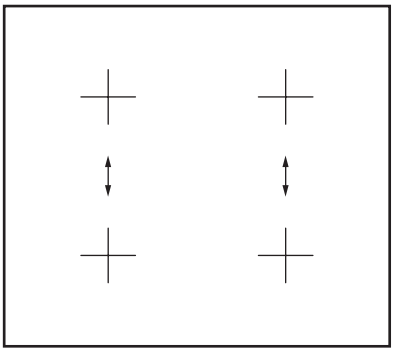
4.6 Função Power

A função Power disponibiliza mais potência para as zonas de cozedura de indução. A função Power pode ser activada apenas por um período de tempo limitado (consulte o capítulo “Informações técnicas”). Depois disso, a zona de cozedura de indução passa automaticamente para o nível de cozedura mais elevado. Para activar, toque em P (P acende-se). Para desactivar, altere o nível de cozedura.

4.7 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. A potência na segunda zona de cozedura diminui automaticamente. O display do grau de cozedura referente à zona cuja potência foi reduzida alterna entre dois níveis.

[1] O acessório Maxisense Plancha Grill não é fornecido com o aparelho. Para obter mais informação, contacte o seu fornecedor local.



4.8 Temporizador

Temporizador da Contagem Decrescente

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

Regule o Temporizador da Contagem Decrescente após seleccionar a zona de cozedura.

Pode definir o grau de cozedura antes ou depois de definir o temporizador.

- **Para seleccionar a zona de cozedura:** toque em ⏲ várias vezes até que o indicador da zona de cozedura que pretende se acenda.
- **Para activar o Temporizador da Contagem Decrescente:** toque em + do temporizador para definir o tempo (00 - 99 minutos). Quando o indicador da zona de cozedura começar a piscar lentamente, a contagem decrescente começa.
- **Para ver o tempo restante:** seleccione a zona de cozedura com ⏲ . O indicador da zona de cozedura começa a piscar rapidamente. O display mostra o tempo restante.
- **Para alterar o Temporizador da Contagem Decrescente:** seleccione a zona de cozedura com ⏲ . Toque em + ou — .
- **Para desactivar o temporizador:** seleccione a zona de cozedura com ⏲ . Toque em — . O tempo restante entra em contagem decrescente até 00 . O indicador da zona de cozedura apaga-se.

Quando a contagem decrescente termina, é emitido um som e 00 pisca. A zona de cozedura é desactivada.

- **Para desligar o som:** toque em ⏲

CountUp Timer (Temporizador da Contagem Crescente)

Utilize o CountUp Timer para monitorizar durante quanto tempo a zona de cozedura funciona.

- **Para seleccionar a zona de cozedura (se estiver mais de 1 zona de cozedura a funcionar):** toque em ⏲ várias vezes até que o indicador da zona de cozedura que pretende se acenda.
- **Para activar o CountUp Timer:** toque em — do temporizador e UP acende-se. Quando o indicador da zona de cozedura começar a piscar lentamente, a contagem crescente começa. O display alterna entre UP e o tempo contado (minutos).
- **Para ver o tempo de funcionamento da zona de cozedura:** seleccione a zona de cozedura com ⏲ . O indicador da zona de cozedura começa a piscar rapidamente. O display mostra o tempo de funcionamento da zona de cozedura.
- **Para desactivar o CountUp Timer:** seleccione a zona de cozedura com ⏲ e toque em + ou — para desactivar o temporizador. O indicador da zona de cozedura apaga-se.

Cronómetro

Pode utilizar o temporizador como **Cronómetro** enquanto as zonas de cozedura estiverem desligadas. Toque em ⏲ . Toque em + ou — do temporizador para definir o tempo. Quando o tempo termina, é emitido um som e a indicação 00 fica intermitente.

- **Para desligar o som:** toque em ⏲

4.9 STOP+GO

A função STOP+GO define todas as zonas de cozedura em funcionamento para o grau de cozedura mais baixo (u).
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 u acende-se.
- **Para desactivar** esta função, toque em STOP+GO . O grau de cozedura anteriormente definido acende-se.

4.10 Bloqueio

Quando as zonas de cozedura estão a funcionar, é possível bloquear o painel de comandos mas não ⏻ . Tal impede uma alteração acidental do grau de cozedura.
Primeiro, defina o grau de cozedura.
Para activar esta função, toque em 🔒 .
O símbolo L acende-se durante 4 segundos.
O temporizador permanece ligado.
Para desactivar esta função, toque em 🔒 . O grau de cozedura anteriormente definido acende-se.
Quando desliga o aparelho, também desactiva esta função.

4.11 Dispositivo de Segurança para Crianças

Esta função evita o funcionamento acidental do aparelho.

Para activar o Dispositivo de Segurança para Crianças

- Active o aparelho com ⏻ . **Não defina os graus de cozedura**.
- Toque em 🔒 durante 4 segundos. O símbolo L acende-se.
- Desactive o aparelho com ⏻ .

Para desactivar o Dispositivo de Segurança para Crianças

- Active o aparelho com ⏻ . **Não defina os graus de cozedura**. Toque em 🔒 durante 4 segundos. O símbolo 0 acende-se.
- Desactive o aparelho com ⏻ .

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

- Active o aparelho com ⏻ . O símbolo L acende-se.
- Toque em 🔒 durante 4 segundos. **Defina o grau de cozedura no espaço de 10 segundos.** Pode utilizar o aparelho.
- Quando desactivar o aparelho com ⏻ , o Dispositivo de Segurança para Crianças é novamente activado.

4.12 OffSound Control (desactivação e activação dos sons)

Desactivação dos sons

Desactive o aparelho.
Toque em ⏻ durante 3 segundos. Os visores acendem-se e apagam-se. Toque em 🔒 durante 3 segundos. bo acende-se e o som liga-se. Toque em + . bi acende-se e o som desliga-se.
Quando esta função está activa, pode ouvir os sons apenas quando:

- toca em ⏻
- o cronómetro inicia a contagem decrescente
- o temporizador da contagem decrescente inicia a contagem decrescente
- coloca algo sobre o painel de comandos.

Activação dos sons

Desactive o aparelho.
Toque em ⏻ durante 3 segundos. Os visores acendem-se e apagam-se. Toque em 🔒 durante 3 segundos. bi acende-se, porque o som está desligado. Toque em + . bo acende-se. O som está ligado.

5. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS

ZONAS DE COZEDURA DE INDUÇÃO

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

5.1 Tachos para a zona de cozedura de indução

Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

Material do tacho

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

Os tachos são adequados para uma placa de indução se…

- ... alguma água ferver muito rapidamente numa zona de cozedura definida para o grau de cozedura mais elevado.
- ... a base do tacho atrair um íman.

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

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

5.2 Utilização das zonas de cozedura

IMPORTANTE

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

5.3 Ruídos durante o funcionamento

Se conseguir ouvir

- ruído de estalidos: os tachos são feitos de diferentes materiais (construção multicamadas).
- som de assobio: utiliza uma ou mais zonas de cozedura com níveis elevados de potência e os tachos são feitos de materiais diferentes (construção multicamadas).
- zumbido: utiliza níveis elevados de potência.
- clicar: ocorre uma permutação eléctrica.
- sibilar, zunir: a ventoinha está em funcionamento.

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

Eficiência da zona de cozedura

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

5.4 Poupança de energia

Como poupar energia

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

5.5 Öko Timer (temporizador Eco)

Para poupar energia, o aquecimento da zona de cozedura é desactivado antes que soe o alarme do temporizador da con-

tagem decrescente. A diferença no tempo de funcionamento depende do grau de cozedura definido e da duração da cozedura.

5.6 Exemplos de aplicações de cozinha

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

Quando o grau de cozedura aumenta, o aumento do consumo de potência da zona de cozedura não é directamente proporcional.
Isto significa que uma zona de cozedura no grau de cozedura médio consome menos de metade da sua potência.

Os dados apresentados na tabela seguinte servem apenas como referência.

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo	Sugestões	Consumo de potência nominal
1	Manter quentes os alimentos cozinhados	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho	3 %
1 - 3	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina	5 - 25 min	Misture regularmente	3 – 8 %
1 - 3	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos	10 - 40 min	Coza com uma tampa	3 – 8 %
3 - 5	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas	25 - 50 min	Adicione, no mínimo, duas vezes mais líquido do que arroz, mexa os pratos de leite a meio da cozedura	8 – 13 %
5 - 7	Cozer legumes, peixe e carne a vapor	20 - 45 min	Adicione algumas colheres de sopa de líquido	13 – 18 %
7 - 9	Cozer batatas a vapor	20 - 60 min	Utilize no máximo ¼ l de água para 750 g de batatas	18 – 25 %
7 - 9	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas	60 - 150 min	Até 3 l de líquido mais os ingredientes	18 – 25 %
9 - 12	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos	conforme necessário	Vire depois de decorrida metade do tempo	25 – 45 %
12 - 13	Fritura intensa, batatas fritas, bifes do lombo, bifes	5 - 15 min	Vire depois de decorrida metade do tempo	45 – 64 %

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo	Sugestões	Consumo de potência nominal
14	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, etc.), batatas bem fritas			100 %
P	Ferver grandes quantidades de água. A função Power está activa.			

6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

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

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 ter arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes 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.**

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue activar ou utilizar o aparelho.		Active novamente o aparelho e defina o nível de cozedura em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque apenas num campo do sensor.
	A função STOP+GO está em funcionamento.	Consulte o capítulo “Utilização diária”.
	Há manchas de gordura ou água no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.

Problema	Causa possível	Solução
É emitido um sinal sonoro e o aparelho desactiva-se. É emitido um sinal sonoro quando o aparelho é desligado.	Colocou algo sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objecto dos campos do sensor.
O aparelho desactiva-se.	Colocou algo sobre o campo do sensor ⏻ .	Retire o objecto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona de cozedura não está quente porque foi activada apenas por pouco tempo.	Se a zona de cozedura tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte a Assistência Técnica.
A função Aquecimento Automático não funciona.	A zona de cozedura está quente.	Deixe a zona de cozedura arrefecer suficientemente.
	Está definido o grau de cozedura mais elevado.	O grau de cozedura mais elevado tem a mesma potência que a função Aquecimento Automático.
O grau de cozedura alterna entre dois níveis.	A gestão de energia está activada.	Consulte "Gestão de energia".
Os campos do sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos.	Coloque os tachos grandes nas zonas de cozedura de trás, se necessário.
Não há qualquer sinal quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sinais sonoros estão desactivados.	Active os sinais sonoros (consulte "Controlo de som desligado").
[-] acende-se.	A Desactivação Automática está em funcionamento.	Desactive o aparelho e active-o novamente.
[L] acende-se.	O Bloqueio de Segurança para Crianças ou o Bloqueio de Funções está activo.	Consulte o capítulo “Utilização diária”.
[F] acende-se.	Não existe nenhum tacho na zona de cozedura.	Coloque um tacho na zona de cozedura.
	O tacho não é adequado.	Utilize um tacho adequado.
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona de cozedura.	Utilize um tacho com as dimensões correctas.

Problema	Causa possível	Solução
	O tacho não cobre totalmente a cruz ou o quadrado.	Cubra totalmente a cruz ou o quadrado.
E e um número acendem-se.	O aparelho apresenta um erro.	Desligue o aparelho da alimentação eléctrica durante algum tempo. Desligue o disjuntor do quadro eléctrico da sua casa. Volte a ligar. Se a indicação E acender novamente, contacte a Assistência Técnica.
E3 acende-se.	A ligação eléctrica não está correcta. A voltagem da alimentação eléctrica está fora da gama aceitável.	Contacte um electricista qualificado para verificar a instalação.
E4 acende-se.	O aparelho apresenta um erro, porque o tacho ferve até ficar sem água. A protecção contra sobreaquecimento das zonas de cozedura foi activada ou a Desactivação Automática está a funcionar.	Desligue o aparelho. Retire o tacho quente. Após cerca de 30 segundos, active novamente a zona de cozedura. A mensagem de erro deve desaparecer do display, mas o indicador de calor residual pode manter-se. Deixe o tacho arrefecer o suficiente e consulte a secção "Tachos para a zona de cozedura de indução" para determinar se o tacho é compatível com o aparelho.
E7 acende-se.	A ventoinha de arrefecimento está bloqueada.	Verifique se há algum objecto a bloquear a ventoinha. Se a indicação E7 acender novamente, contacte a Assistência Técnica.
E8 acende-se.	A ligação eléctrica não está correcta. O aparelho está ligado apenas a uma fase.	Ligue o aparelho de acordo com o esquema de ligações fornecido.

Se tiver experimentado as soluções acima indicadas e mesmo assim não for possível reparar o problema, contacte o fornecedor ou a Assistência Técnica. Indique os dados da placa de características, o código de três dígitos e letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de vidro) e a mensagem de erro apresentada.

Certifique-se de que utilizou o aparelho correctamente. Caso contrário, a manutenção efectuada pelo Técnico do Serviço de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o pe-

ríodo de garantia. As instruções relativas à assistência técnica e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

8. INSTALAÇÃO

ADVERTÊNCIA
Consulte os capítulos relativos à segurança.

Antes da instalação

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

- Modelo .....
- PNC .....
- Número de série .....

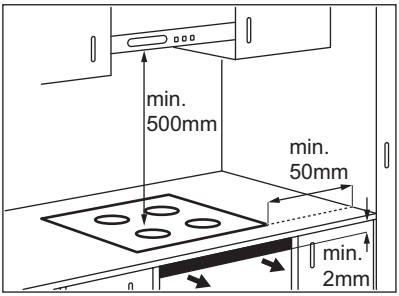
8.1 Aparelhos de encastrar

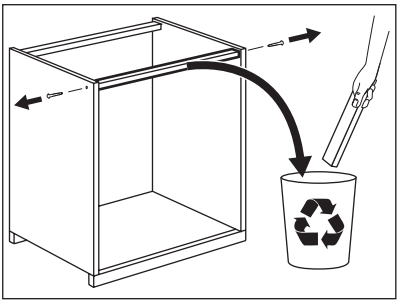
- Utilize apenas os aparelhos de encastrar após a sua montagem nas unidades encastradas adequadas e nas superfícies de trabalho, de acordo com as normas.

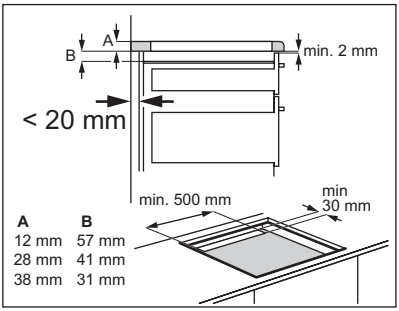
8.2 Cabo de ligação

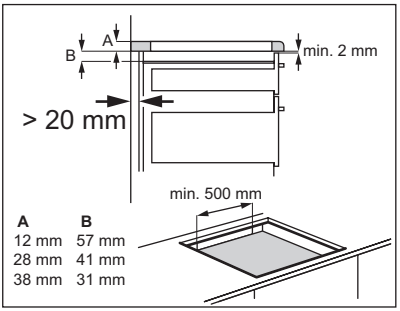
- O aparelho é fornecido com um cabo de ligação.
- Se o cabo se danificar, substitua-o por um cabo especial (tipo H05BB-F Tmáx. 90 °C; ou superior). Contacte o seu Centro de Assistência local.

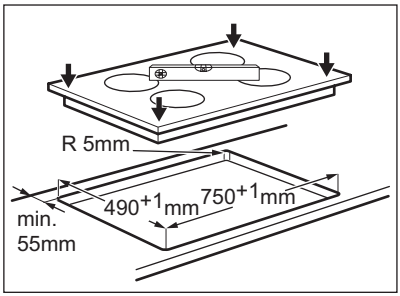
8.3 Montagem

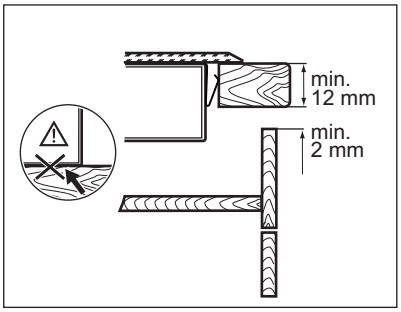


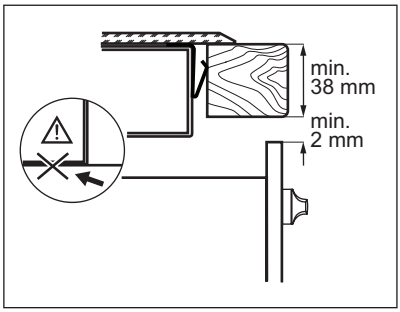


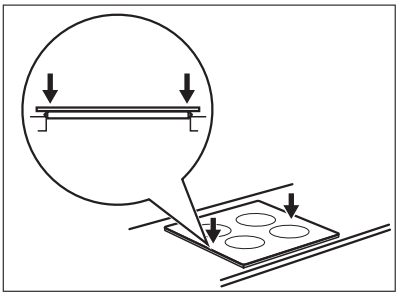


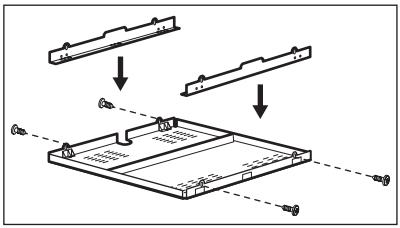












Se utiliza uma caixa de protecção (o acessório adicional[1)]), o espaço de ventilação frontal de 2 mm e o piso protector por baixo do aparelho não são necessários.
Não pode utilizar a caixa de protecção se instalar o aparelho por cima de um forno.

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

9. INFORMAÇÃO TÉCNICA

Modell HK874400FB	Prod.Nr. 949 595 198 00
Typ 58 GBD CC AU	220-240 V 50-60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
AEG	CE

Potência das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Potência nominal (grau de cozedura máximo) [W]	Função Power activada [W]	Duração máxima da função Power [min]	Diâmetro mínimo do tacho [mm]
Posterior direita	2300 W	3200 W	10	125
Anterior direita	2300 W	3200 W	10	125
Posterior esquerda	2300 W	3200 W	10	125
Frente esquerda	2300 W	3200 W	10	125

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

10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo ♲. Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem.
Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 21
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ 22
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ 25
4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 26
5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ 30
6. УХОД И ОЧИСТКА 33
7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 33
8. УСТАНОВКА 36
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ 38

ДЛЯ ОПТИМАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

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

На нашем веб-сайте Вы сможете:

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

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

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

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

Общая информация и рекомендации

Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

ВНИМАНИЕ!
Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

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

1.2 Общие правила техники безопасности

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

2. ⚠ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

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

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

Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

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

2.2 Использование

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, ожога или поражения электрическим током.

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

сайтесь прибора, если на него попала вода.

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

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность возгорания или взрыва.

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

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

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

2.3 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

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

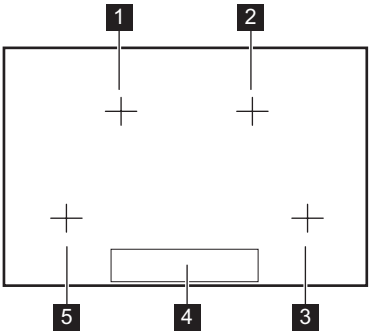
2.4 Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

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

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

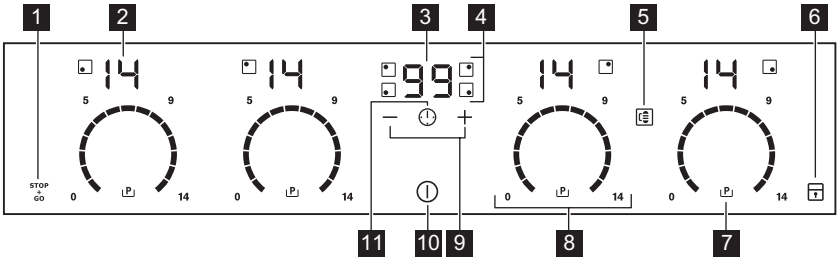
3.1 Общий обзор



1 Индукционная конфорка
2 Индукционная конфорка
3 Индукционная конфорка
4 Панель управления
5 Индукционная конфорка

3.2 Функциональные элементы панели управления

Для подсветки панели управления включите прибор при помощи ⏻



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

	сенсорное поле	функция
1	STOP + GO	Включение и выключение функции STOP+GO.
2	Индикация мощности нагрева	Отображение значения мощности нагрева.
3	Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.
4	Индикаторы конфорок для таймера	Отображение конфорки, для которой установлен таймер.
5		Включение Grill Function.
6		Блокировка/разблокировка панели управления.

	сенсорное поле	функция
7	P	Включение функции «Бустер».
8	Линейка управления	Установка мощности нагрева.
9	+ / –	Увеличение или уменьшение времени.
10	⏻	Включение и выключение прибора.
11	⏲	Выбор конфорки.

3.3 Индикаторы ступеней нагрева

Дисплей	Описание
0	Конфорка выключена.
1 - 14	Конфорка работает.
u	Включена функция STOP + GO .
A	Включена функция автоматического нагрева.
P	Включена функция «Бустер».
E + число	Возникла неисправность.
≡ / = / _	OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла): в процессе приготовления / подогрев / остаточное тепло.
L	Включена блокировка / функция «Защита от детей».
F	На конфорке находится неподходящая посуда, или она слишком мала, или посуды вообще нет.
-	Включена функция автоматического отключения.

3.4 OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла).

ВНИМАНИЕ!
≡ \ = \ _ Опасность ожога из-за остаточного тепла!

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

4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

4.1 Включение и выключение.

Нажмите на одну секунду на клавишу ⏻ , чтобы включить или выключить прибор.
Контрольная панель высвечивается при включения прибора и исчезает при его выключении.

При выключении прибора светится только сенсорное поле ⏻ .

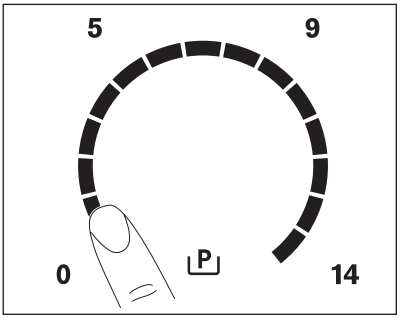
4.2 Автоматическое отключение

Данная функция автоматически выключает прибор, если:

- Выключены все конфорки (0).
- Не установлена мощность после включения прибора.
- Панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.) Некоторое время звучит звуковой сигнал, после чего прибор выключается. Уберите предмет или протрите панель управления.
- Прибор слишком сильно нагревается (например, когда жидкость в кастрюле выкипает досуха). Перед следующим использованием прибора дайте конфорке остыть.
- Используется неподходящая посуда. Загорается значок F и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время загорается значок - и прибор выключается. См. ниже.
- Соотношение уровня мощности нагрева и времени до автоматического отключения:
  - u , 1 - 3 — 6 часов
  - 4 - 7 — 5 часов
  - 8 - 9 — 4 часа
  - 10 - 14 — 1,5 часа

4.3 Значение мощности нагрева

Нажмите на отметку необходимого значения мощности нагрева на линейке управления. По необходимости значение можно изменять, меняя значение как по, так и против часовой стрелки. Не отпускайте, пока не выберете необходимую мощность нагрева. На дисплее отобразится выбранное значение мощности нагрева.



4.4 Grill Function

Используйте Grill FunctionMaxisense Plancha Grill с этой принадлежностью.[2)].

Grill Function служит для объединения двух правых конфорок под данной принадлежностью, в результате чего они работают как одна конфорка. Сначала следует установить степень нагрева одной из конфорок.
Для включения Grill Function нажмите на . Чтобы задать или изменить уровень нагрева, нажмите на одну из сенсорных клавиш.
Для отключения Grill Function нажмите на . Теперь конфорки будут работать независимо друг от друга.

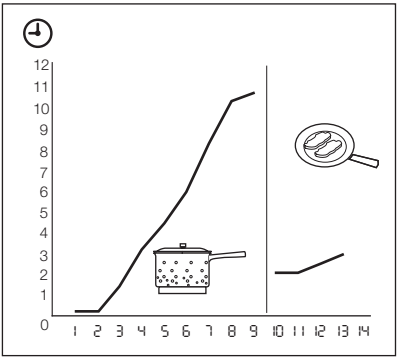
4.5 Автоматический нагрев

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

1. Нажмите на P . На дисплее отобразится P .
2. Сразу же установите необходимую ступень нагрева. Через пять секунд на дисплее отобразится A .

2) Дополнительная принадлежность Maxisense Plancha Grill не входит в комплект данного прибора. За более подробной информацией обращайтесь к местному поставщику.

Для отключения функции измените ступень нагрева.

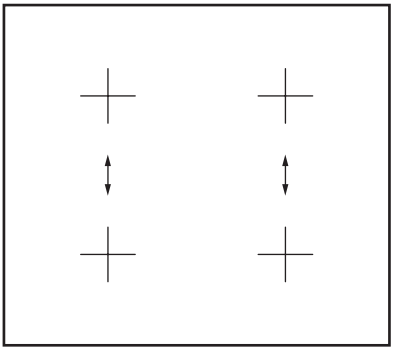


4.6 Клавиша функции «Бустер»

Функция интенсивного нагрева «Бустер» усиливает нагрев на индукционных конфорках. Функция «Бустер» может быть включена на ограниченный период времени (см. Главу «Технические данные»). По истечении этого времени индукционная конфорка автоматически переключается обратно - на максимальный уровень мощности. Чтобы включить эту функцию, нажмите на P . При этом загорится P . Для отключения функции измените ступень нагрева.

4.7 Система управления мощностью

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



4.8 Таймер

Таймер обратного отсчета

Таймер обратного отсчета используется для отсчета времени работы конфорки за один цикл приготовления.

Таймер обратного отсчета следует устанавливать после выбора конфорки.

Мощность нагрева можно выбирать до или после установки таймера.

- **Выбор конфорки:** нажмите на несколько раз до тех пор, пока не загорится индикатор, соответствующий необходимой конфорке.
- **Включение функции таймера обратного отсчета:** нажмите на значок таймера + , чтобы задать время (00 - 99 в минутах). Когда индикатор конфорки начнет медленно мигать, запустится обратный отсчет времени.
- **Просмотр оставшегося времени:** выберите конфорку с помощью . Индикатор конфорки начнет быстро мигать. На дисплее отобразится оставшееся до конца отсчета время.
- **Изменение параметров таймера обратного отсчета:** выберите конфорку с помощью . Нажмите на + или на — .
- **Отключение таймера:** выберите конфорку с помощью . Нажмите на — . Начнется обратный отсчет оставшегося до 00 времени. Индикатор конфорки погаснет.

По истечении заданного времени подается звуковой сигнал и начинает мигать 00 . Конфорка отключится.

- **Отключение звука:** нажмите на

CountUp Timer (отсчет времени с начала приготовления).

Таймер отсчета времени с начала приготовления CountUp Timer предназначен для слежения за продолжительностью времени работы конфорки.

- **Выбор конфорки (если работает больше одной конфорки):** нажмите на несколько раз до тех пор, пока не загорится индикатор, соответствующий необходимой конфорке.
- **Включение функции CountUp Timer:** («Таймер обратного отсчета») нажмите на — таймера; высветится UP . Когда индикатор конфорки начинает медленно мигать, это будет означать, что идет отсчет времени с начала приготовления. На дисплее чередуется отображение UP и отсчитанного времени (в минутах).
- **Просмотр длительности работы конфорки:** выберите конфорку с помощью . Индикатор конфорки начнет быстро мигать. На дисплее отобразится время работы конфорки.
- **Отключение CountUp Timer:** выберите конфорку при помощи и нажмите на + или — , чтобы выключить таймер. Индикатор конфорки погаснет.

Таймер

Таймер можно использовать для **отсчета времени**, когда конфорки не используются. Нажмите на . Нажмите на + или — таймера, чтобы задать время. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал и начинает мигать 00 .

- **Отключение звука:** нажмите на

4.9 STOP+GO

Функция STOP+GO переводит все работающие конфорки на наименьшую ступень нагрева ( ).
При работе функции STOP+GO мощность нагрева изменить нельзя.
Функция STOP+GO не отключает функцию "Таймер".

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

4.10 Блокировка

Во время работы конфорок можно заблокировать панель управления за исключением такого элемента управления, как . Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.
Сначала задайте мощность нагрева.
Для включения этой функции нажмите на . Символ загорится и будет гореть в течение 4 секунд.
Таймер продолжит работу.
Для выключения этой функции нажмите на . Будет выбрана заданная ранее мощность нагрева.
При выключении прибора отключается и эта функция.

4.11 Функция защиты от детей

Эта функция предотвращает случайное использование прибора.

Включение функции защиты от детей

- Включите прибор при помощи . **Не задавайте никакого уровня мощности нагрева**.
- Нажмите и удерживайте в течение четырех секунд. Загорится символ .
- Выключите прибор при помощи .

Выключение функции Защита от детей

- Включите прибор при помощи . **Не задавайте никакого уровня мощности нагрева**. Нажмите и удержи-

вайте в течение четырех секунд. Загорится символ .

- Выключите прибор при помощи .

Отмена функции Защита от детей на один цикл приготовления

- Включите прибор при помощи . Загорится символ .
- Нажмите и удерживайте в течение четырех секунд. **Выберите ступень нагрева в течение 10 секунд.** Прибором можно пользоваться.
- После выключения прибора с помощью функция защиты от детей включится снова.

4.12 OffSound Control (Включение и выключение звуковых сигналов)

Выключение звуковых сигналов

Выключите прибор.
Нажмите на и удерживайте в течение трех секунд. Дисплеи загорятся и погаснут. На три секунды нажмите на . Загорится символ . Звук включен. Нажмите . Загорится . Звук отключен.
При работе этой функции звуки слышны только если:

- нажать
- завершена работа таймера
- завершена работа таймера обратного отсчета
- на панель управления был поставлен посторонний предмет.

Включение звуковых сигналов

Выключите прибор.
Нажмите на на три секунды. Дисплеи загорятся и погаснут. На три секунды нажмите на . Загорится символ , потому что звук выключен. Нажмите на . Загорится символ . Звук включен.

5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

ИНДУКЦИОННЫЕ КОНФОРКИ

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

5.1 Посуда для индукционных конфорок

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

Материал посуды

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

Посуда пригодна для использования на индукционных конфорках, если…

- ... небольшое 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 приспосабливаются к размерам дна посуды.

5.2 Использование конфорок.

ВНИМАНИЕ

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

5.3 Шум во время работы

Если Вы услышали

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

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

Энергоэффективность конфорок.

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

5.4 Экономия электроэнергии

Как сберечь электроэнергию

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

5.5 Öko Timer (Таймер экономичности)

С целью экономии электроэнергии нагреватель конфорки автоматически выключается до того, как прозвучит сигнал таймера обратного отсчета. Время работы конфорки при этом зависит от выбранного уровня мощности и времени приготовления.

5.6 Примеры приготовления

Соотношение установки мощности и энергопотребления конфорки не является линейным.
При увеличении мощности нагрева потребление конфоркой электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции.
Это означает, что на средней ступени нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Мощность нагрева	Назначение:	Время	Советы	Номинальная потребляемая мощность
⊔ 1	Сохранение приготовленных блюд теплыми	по мере необходимости	Готовьте под крышкой	3 %
1 - 3	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина	5 - 25 мин	Время от времени перемешивайте	3 – 8 %
1 - 3	Сгущение: взбитый омлет, запеченные яйца	10 - 40 мин	Готовьте под крышкой	3 – 8 %
3 - 5	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд	25 - 50 мин	Добавьте воды в количестве как минимум вдвое превышающим количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте.	8 – 13 %
5 - 7	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса	20 - 45 мин	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.	13 – 18 %
7 - 9	Приготовление картофеля на пару	20 - 60 мин	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля	18 – 25 %
7 - 9	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов	60 - 150 мин	До 3 л жидкости плюс ингредиенты	18 – 25 %
9 - 12	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики	по готовности	Переверните по истечении половины времени	25 – 45 %
12 - 13	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки	5 - 15 мин	Переверните по истечении половины времени	45 – 64 %
14	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре			100 %

Мощность нагрева	Назначение:	Время	Советы	Номинальная потребляемая мощность
P	Кипячение большого количества воды. Включена функция «Бустер».			

6. УХОД И ОЧИСТКА

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

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

Удаление загрязнений:

1. – **Удаляйте немедленно:** 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.
   – **Удаление загрязнений производите только после того, как прибор полностью остынет:** известковые пятна, водные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Используйте специальные средства для очистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.
2. Прибор следует чистить влажной тканью с небольшим количеством моющего средства.
3. По завершении **насухо вытрите прибор чистой тряпкой.**

7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не включается или не работает.		Повторно включите прибор и менее, чем за 10 секунд, установите уровень нагрева.
	Было нажато одновременно два или более сенсорных поля.	Следует нажимать только на одно сенсорное поле.
	Включена функция STOP+GO («Выключил и иди»).	См. Главу «Ежедневное использование».

Неисправность	Возможная причина	Решение
	На панель управления попала вода или капли жира.	Протрите панель управления.
Выдается звуковой сигнал, после чего прибор выключается. Выключенный прибор выдает звуковой сигнал.	На одно или более сенсорных полей был положен посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорных полей.
Прибор выключается.	На сенсорном поле ⏻ оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорного поля.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в сервисный центр.
Не работает функция автоматического нагрева.	Конфорка горячая.	Дайте конфорке как следует остыть.
	Установлен максимальный уровень мощности нагрева.	Максимальный уровень мощности нагрева имеет ту же мощность, которая выдается при включении функции автоматического нагрева.
На дисплее чередуются два разных уровня нагрева.	Работает система управления мощностью.	См. «Система управления мощностью».
Сенсорные поля нагреваются.	Посуда слишком большая или Вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды ставьте ее на задние конфорки.
При нажатии на сенсорные поля панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звуковую сигнализацию (см. «Отключение сигнализации»).
Появляется символ [-] .	Сработала функция автоматического отключения.	Выключите прибор и снова включите его.
Появляется символ [L] .	Включена функция «Блокировка» или функция «Защита от детей».	См. Главу «Ежедневное использование».
Появляется символ [F] .	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.

Неисправность	Возможная причина	Решение
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду.
	Диаметр дна посуды слишком мал для данной конфорки.	Используйте посуду подходящих размеров.
	Посуда не полностью накрывает перекрестие/квадрат.	Полностью накройте перекрестие/квадрат.
Загорается символ E и цифра.	Произошла ошибка в работе прибора.	На некоторое время отключите прибор от сети электропитания. Отключите автоматический прерыватель домашней электросети. Затем восстановите подключение. Если индикатор E загорится снова, обратитесь в сервисный центр.
Появляется символ E3 .	Неверно выполненное электрическое подключение. Подаваемое напряжение вне допустимых пределов.	Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.
Появляется символ E4 .	Произошла ошибка в работе прибора в результате выкипания воды в посуде. Сработала защита от перегрева конфорок и система автоматического отключения.	Выключите прибор. Снимите горячую посуду. Примерно через 30 секунд снова включите конфорку. Если причиной неисправности была кухонная посуда, сообщение о неисправности исчезнет с дисплея. Индикация остаточного тепла при этом может оставаться на дисплее. Дайте посуде как следует остыть и проверьте, подходит ли она для использования с прибором, сверившись с разделом «Посуда для индукционных конфорок».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Появляется символ E7 .	Заблокирован вентилятор охлаждения.	Проверьте, не мешает ли какой-либо посторонний предмет свободному вращению вентилятора. Если индикатор E7 загорится снова, обратитесь в сервисный центр.
Появляется символ E8 .	Неполадка, связанная с электрическим подключением. Прибор подключен только к одной фазе.	Подключите прибор, как показано на рисунке, описывающем схему подключения.

Если с помощью указанных выше способов неисправность устранить не удалось, обратитесь в магазин или в сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными, код стеклокерамики, состоящий из трех цифр (он указан в углу стеклянной панели), и появляющееся сообщение об ошибке. Убедитесь, что прибор эксплуатировался правильно. Если Вы неправильно эксплуатировали прибор, техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Инструкции по техническому обслуживанию и условиям гарантии приведены в гарантийном буклете.

8. УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Перед установкой

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

- Модель .....
- Номер изделия (PNC) .....
- Серийный номер .....

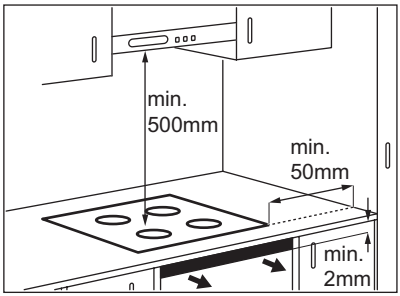
8.1 Встраиваемые приборы

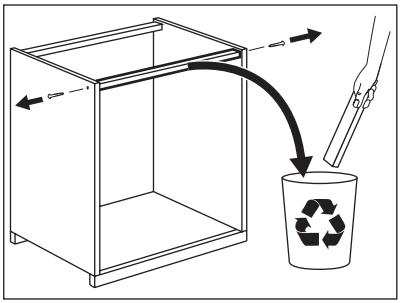
- Эксплуатация встраиваемых приборов разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых приборов и отвечающую необходимым стандартам.

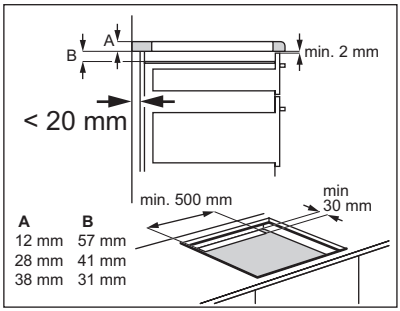
8.2 Сетевой кабель

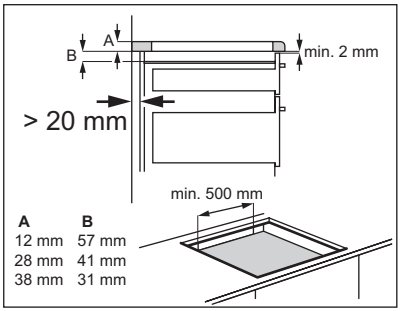
- Прибор поставляется с сетевым шнуром.
- Поврежденный кабель питания следует заменить специальным кабелем (тип H05BB-F, рассчитанный на максимальную температуру 90°C или выше). Обратитесь в местный сервисный центр.

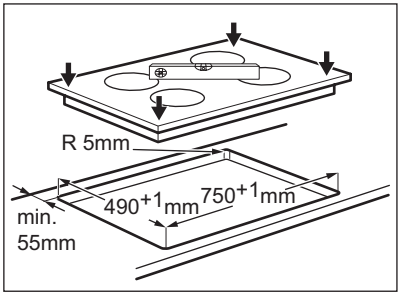
8.3 Сборка

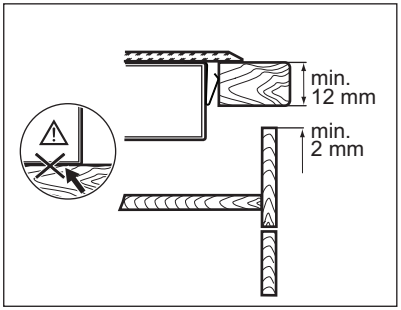

min.
500mm
min.
50mm
min.
2mm

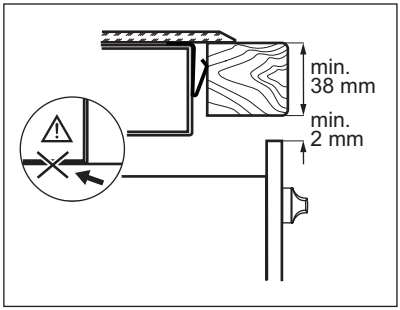


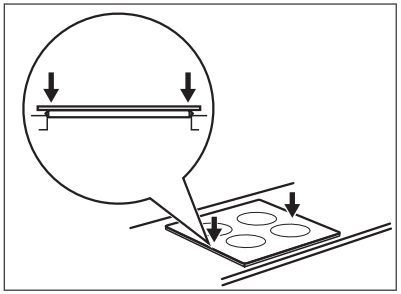

A
B
min. 2 mm
< 20 mm
min. 500 mm
min
30 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm

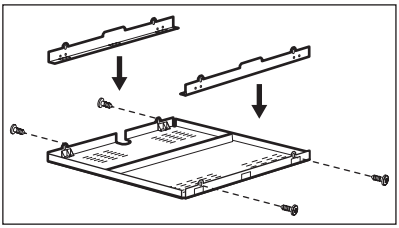

A
B
min. 2 mm
> 20 mm
min. 500 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm


R 5mm
490+1mm
750+1mm
min.
55mm


min.
12 mm
min.
2 mm


min.
38 mm
min.
2 mm





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

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

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Modell HK874400FB	Prod.Nr. 949 595 198 00
Typ 58 GBD CC AU	220-240 В 50-60 Гц
Induction 7.4 кВт	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 кВт
AEG	

Мощность конфорок

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

Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она может варьироваться в зависимости материала и размеров кухонной посуды.

10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не

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

ME10

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

ÍNDICE DE MATERIAS

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD 41
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 42
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 44
4. USO DIARIO 46
5. CONSEJOS ÚTILES 50
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA 52
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 53
8. INSTALACIÓN 55
9. INFORMACIÓN TÉCNICA 57

PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por escoger este producto AEG. Este artículo ha sido creado para ofrecer un rendimiento impecable durante muchos años, con innovadoras tecnologías que facilitarán su vida y prestaciones que probablemente no encuentre en electrodomésticos corrientes. Por favor, dedique algunos minutos a la lectura para disfrutar de todas sus ventajas.

Visite nuestro sitio web para:

Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:
www.aeg.com

Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.aeg.com/productregistration

Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:
www.aeg.com/shop

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.
Al contactar con el Servicio, cerciórese de tener la siguiente información a mano.
La información se puede encontrar en la placa de características. Modelo, PNC, Número de serie.

Advertencia - Precaución-Información sobre seguridad.

Datos y recomendaciones generales

Información medioambiental

Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

ADVERTENCIA
Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

1.2 Seguridad general

- El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. No toque las resistencias.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.

- Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- Nunca intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- Si la superficie vitrocerámica está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- Tras el uso, apague la zona de cocción con el mando y no preste atención al detector de tamaño.

2. ⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

⚠ **ADVERTENCIA**
Sólo una persona cualificada puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- El aparato es pesado, tenga cuidado siempre cuando lo mueva. Utilice siempre guantes de protección.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana. De esta forma se evita que los recipientes calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
- Deje un espacio de ventilación de 2 mm entre la encimera y el frente de la unidad situada bajo ella. La garantía no cubre los daños causados por la falta de una ventilación adecuada.
- La base del aparato se puede calentar. Se recomienda colocar un panel de separación no combustible bajo el aparato para evitar acceder a la base.

Conexión eléctrica

ADVERTENCIA
Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe quedar conectado a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con el servicio técnico para cambiar un cable de red dañado.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

2.2 Uso

ADVERTENCIA
Riesgo de lesiones, quemaduras o descargas eléctricas.

- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso. No preste atención al detector de tamaño.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.

ADVERTENCIA
Existe peligro de explosión o incendio.

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite utilizado por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables, dentro, cerca o encima del aparato.

ADVERTENCIA
Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No deje que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

2.3 Mantenimiento y limpieza

ADVERTENCIA
Podría dañar el aparato.

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice sólo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

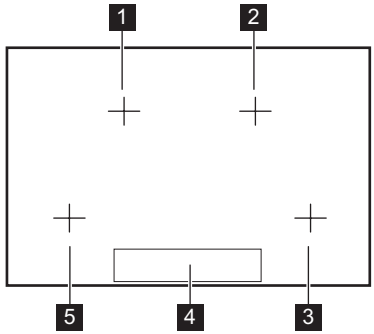
2.4 Desecho

ADVERTENCIA
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

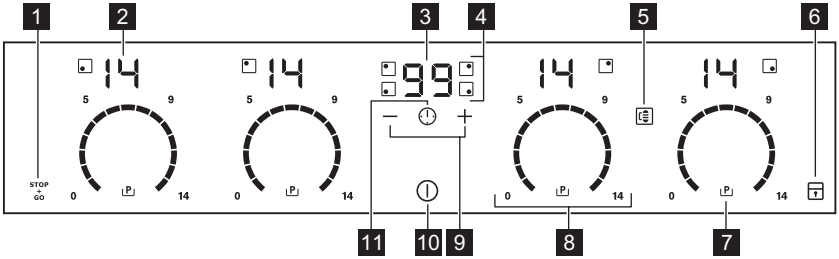
3.1 Descripción general



1 Zona de cocción por inducción
2 Zona de cocción por inducción
3 Zona de cocción por inducción
4 Panel de control
5 Zona de cocción por inducción

3.2 Disposición del panel de control

Para ver el panel de control, active el aparato con ⏽



Utilice los sensores para accionar el aparato. Las pantallas, indicadores y señales acústicas anuncian qué funciones están en funcionamiento.

	sensor	función
1	STOP + GO	Para activar y desactivar la función STOP+GO.
2	Indicador del nivel de calor	Para mostrar el nivel de calor.
3	Indicador del temporizador	Para mostrar la hora en minutos.
4	Indicadores de tiempo de las zonas de cocción	Para mostrar la zona de cocción para la que se ha ajustado la hora.
5		Para activar Grill Function.
6		Para bloquear y desbloquear el panel de control.
7	P	Para activar la función Power.
8	Barra de control	Para ajustar la temperatura.
9	+ / –	Para aumentar o disminuir el tiempo.
10		Para activar y desactivar el aparato.
11		Para seleccionar la zona de cocción.

3.3 Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
0	La zona de cocción está apagada.
1 - 14	La zona de cocción está en funcionamiento.
u	La función STOP + GO está activada.
A	Se usa la función de calentamiento automático.
P	La función Power está activada.
E + número	Hay un fallo de funcionamiento.
≡ / = / _	OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando/mantener caliente/calor residual.
L	Las funciones de bloqueo/bloqueo de seguridad para niños están activadas.

Pantalla	Descripción
F	El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción.
-	Se usa la función de desconexión automática.

3.4 OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)

ADVERTENCIA
Ξ \ = \ _ ¡Riesgo de quemaduras por calor residual!

OptiHeat Control muestra el nivel de calor residual. Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para cocinar directamente en la base del recipiente, lo que hace que la superficie vitrocerámica se caliente por el calor residual del mismo.

4. USO DIARIO

4.1 Activación y desactivación

Toque ⏻ durante 1 segundo para encender o apagar el aparato.
El panel de control se enciende tras activar el aparato y se apaga tras desactivarlo.
Mientras el aparato está desactivado, sólo es visible el sensor ⏻ .

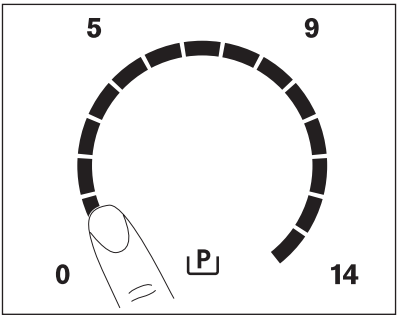
4.2 Desconexión automática

La función desconecta automáticamente el aparato siempre que:

- Todas las zonas de cocción estén apagadas (0).
- no se ajusta un nivel de calor después de encender el aparato
- Se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica durante un momento y el aparato se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- El aparato está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Espere a que la zona de cocción se enfríe antes de utilizar el aparato de nuevo.
- Se utiliza un utensilio inadecuado. Se ilumina el símbolo F y la zona de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.
- No apague una zona de cocción ni cambie la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende el símbolo - y se apaga el aparato. Véase a continuación.
- La relación entre el ajuste de temperatura y las horas de la función de Desconexión automática:
  - u , 1 - 3 — 6 horas
  - 4 - 7 — 5 horas
  - 8 - 9 — 4 horas
  - 10 - 14 — 1,5 horas

4.3 Ajuste de temperatura

Toque el nivel de calor en la barra de control. Cámbielo hacia la derecha o la izquierda si fuera necesario. No suelte la barra hasta que tenga el nivel de calor correcto. El indicador muestra el ajuste de temperatura.



4.4 Grill Function

Use Grill FunctionMaxisense Plancha Grill con el accesorio[3].

El piloto de Grill Function conecta dos zonas de cocción del lado derecho bajo el accesorio y funcionan como una sola. Seleccione en primer lugar el nivel de calor de una de las zonas.

Para activar Grill Function, toque . Si desea ajustar o cambiar el nivel de calor, pulse uno de los sensores.

Para desactivar Grill Function, toque . Las zonas de cocción funcionan de manera independiente.

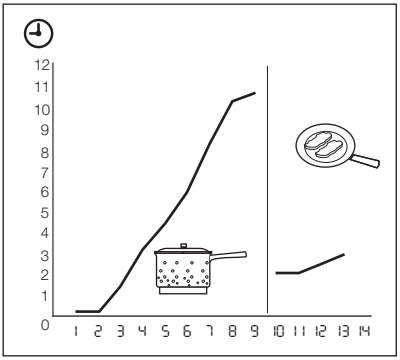
4.5 Calentamiento automático

Puede ajustar el calor necesario de forma más rápida si activa la función Calentamiento automático. Esta función ajusta el calor más alto durante un tiempo (consulte el gráfico) y a continuación lo reduce hasta el ajuste adecuado.

Para iniciar la función de Calentamiento automático para una zona de cocción:

1. Toque P (P aparece en la pantalla).
2. Toque inmediatamente el ajuste de calor necesario. Transcurridos 5 segundos, A aparece en la pantalla.

Para detener la función cambie el ajuste de temperatura.



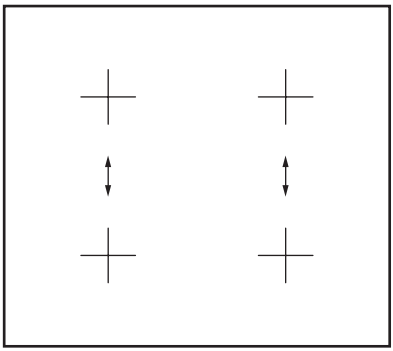
4.6 La función Power

La función Power suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. La función Power se puede activar durante un periodo de tiempo limitado (consulte el capítulo sobre Información técnica). Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción por inducción adopta automáticamente el nivel de temperatura más alto. Para activarla, toque P, y se encenderá P. Para desactivarla, cambie el nivel de temperatura.

4.7 Administrador de energía

La función de gestión de la energía divide la potencia entre las dos zonas de cocción que forman un par (consulte la figura). La función de potencia incrementa ésta al máximo para una de las zonas de cocción del par. L apotencia disminuye automáticamente en la segunda zona de cocción. La pantalla de ajuste de calor para la zona reducida cambia entre dos niveles.

[3] El accesorio Maxisense Plancha Grill no se suministra con el aparato. Para obtener más información, póngase en contacto con el proveedor local.



4.8 Temporizador

Temporizador

Utilice el temporizador para regular el tiempo que desee mantener encendida una zona de cocción.

Ajuste el temporizador después de seleccionar la zona de cocción.

Elija el nivel de calor antes o después de ajustar el temporizador.

- **Para seleccionar la zona de cocción:** toque el sensor varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción que desea.
- **Para activar el temporizador:** toque la parte + del temporizador para programar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará en cuanto el indicador de la zona de cocción parpadee más lentamente.
- **Para comprobar el tiempo restante:** seleccione la zona de cocción con . El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra el tiempo que queda.
- **Para cambiar el temporizador:** seleccione la zona de cocción con . Toque + o — .
- **Para desactivar el temporizador:** seleccione la zona de cocción con . Toque — . El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a 00 . El indicador de la zona de cocción se apaga.

Al finalizar la cuenta atrás, suena la señal acústica y 00 parpadea. Se apaga la zona de cocción.

- **Para detener la señal acústica:** toque

CountUp Timer (temporizador de cronometraje)

Utilice CountUp Timer para supervisar el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción.

- **Para seleccionar la zona de cocción (si hay más de 1 zona):** toque el sensor varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción que desea.
- **Para activar CountUp Timer:** toque la parte — del temporizador para que se encienda UP . La cuenta de cronómetro comienza cuando el indicador de la zona de cocción parpadea más lentamente. La pantalla alterna entre UP y el tiempo transcurrido (minutos).
- **Para ver el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción:** seleccione la zona de cocción con . El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción.
- **Para desactivar el temporizador CountUp Timer:** seleccione la zona de cocción con y pulse + o — para desactivar el temporizador. El indicador de la zona de cocción se apaga.

Minutero

Puede utilizar el temporizador como **Minutero** mientras no funcionen las zonas de cocción. Toque . Toque + o — del temporizador para ajustar el tiempo. Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y 00 parpadea.

- **Para detener la señal acústica:** toque

4.9 STOP+GO

La función STOP + GO ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de calor más bajo ( ).

Cuando STOP + GO está en funcionamiento, no se puede cambiar el ajuste de temperatura.
La función STOP + GO no detiene la función del temporizador.

- **Para activar** esta función, toque STOP + GO . Se encenderá el símbolo u .
- **Para desactivar** esta función, toque STOP + GO . Se activará la temperatura que se haya seleccionado anteriormente.

4.10 Bloqueo

Con las zonas de cocción en funcionamiento, se puede bloquear el panel de control, pero no ⏻ . Evita el cambio accidental del nivel de calor.
Ajuste primero la temperatura.
Para activar esta función, toque 🔒 . Se encenderá el símbolo L durante 4 segundos.
El temporizador se mantiene activo.
Para detener esta función, toque 🔒 . Se activará la temperatura que se haya seleccionado anteriormente.
La función también se desactiva cuando se apaga el aparato.

4.11 Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental del aparato.

Para activar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con ⏻ . **No ajuste los niveles de calor**.
- Toque 🔒 durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo L .
- Apague el aparato con ⏻ .

Para desactivar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con ⏻ . **No ajuste los niveles de calor**. Toque 🔒 durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo 0 .
- Apague el aparato con ⏻ .

Para anular el dispositivo de seguridad para niños una sola vez

- Encienda el aparato con ⏻ . Se encenderá el símbolo L .
- Toque 🔒 durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Ya puede utilizar el aparato.
- El dispositivo de seguridad para niños se activará de nuevo en cuanto apague el aparato con ⏻ .

4.12 OffSound Control (Activación y desactivación de los sonidos)

Desactivación de los sonidos

Apague el aparato.
Toque ⏻ durante 3 segundos. Los indicadores se encienden y se apagan. Toque 🔒 durante 3 segundos. bO se enciende; el sonido está activado. Toque + ; bI se enciende y la señal acústica se desactiva.
Cuando está activa esta función, sólo se oye el sonido cuando:

- se toca ⏻
- el minutero se apaga
- el temporizador se apaga
- se coloca algo en el panel de mandos.

Activación de los sonidos

Apague el aparato.
Toque ⏻ durante 3 segundos. Los indicadores se encienden y se apagan. Toque 🔒 durante 3 segundos. bI se enciende porque el sonido está desactivado. Toque + , bO se enciende. El sonido está activado.

5. CONSEJOS ÚTILES

ZONAS DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN

En las zonas de cocción por inducción, la presencia de un fuerte campo magnético calienta los recipientes muy rápidamente.

5.1 Recipientes para las zonas de cocción por inducción

Utilice las zonas de cocción con los utensilios de cocina adecuados.

Material de los recipientes

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

El recipiente es indicado para cocinar por inducción si...

- ... puede calentar en poco tiempo una cantidad pequeña de agua en una zona con el ajuste de calor máximo.
- ... el imán se adhiere a la base del recipiente.

Utilice recipientes con la base más gruesa y plana posible.

Medidas de los recipientes: las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina, pero hasta un cierto límite.

5.2 Uso de las zonas de cocción

IMPORTANTE

Coloque el utensilio de cocina sobre la cruz que figura en la superficie sobre la que cocina. Cubra por completo la cruz. La parte magnética de la base del utensilio de cocina debe tener un mínimo de 125 mm. Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina. Puede cocinar con utensilios de cocina de mayores dimensiones utilizando dos zonas de cocción al mismo tiempo.

5.3 Ruidos durante la utilización

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- crujido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbido: utiliza una o varias zonas de cocción a temperaturas muy altas y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de calor utilizado es alto.
- chasquido: cambios en el suministro eléctrico.
- siseo, zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

Los ruidos descritos son normales y no indican fallo alguno del aparato.

Eficacia de la zona de cocción

La eficacia de la zona de cocción está relacionada con el diámetro del recipiente. Un recipiente con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción. Consulte los diámetros mínimos en el capítulo sobre Información técnica.

5.4 Ahorro energético

Cómo ahorrar energía

- En la medida de lo posible, cocine siempre con los recipientes tapados.
- Coloque el recipiente sobre una zona de cocción antes de encenderla.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

5.5 Öko Timer (temporizador ecológico)

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

5.6 Ejemplos de aplicaciones de cocción

La relación entre el ajuste de calor y el consumo de potencia de la zona de cocción no es lineal.

Cuando se aumenta el ajuste de calor, no es proporcional al aumento del consumo de potencia de la zona de cocción.
Significa que la zona de cocción con el ajuste de calor medio usa menos de la mitad de su potencia.

Los datos de la tabla son sólo orientativos.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo	Sugerencias	Consumo de potencia nominal
1	Mantener calientes los alimentos cocinados	según sea necesario	Tapar los recipientes	3 %
1 - 3	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina	5 - 25 min	Remover periódicamente	3 – 8 %
1 - 3	Cuajar: tortilla, huevos revueltos	10 - 40 min	Cocinar con tapa	3 – 8 %
3 - 5	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas	25 - 50 min	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse entremedias	8 – 13 %
5 - 7	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes	20 - 45 min	Añadir varias cucharadas de líquido	13 – 18 %
7 - 9	Cocinar patatas al vapor	20 - 60 min	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas	18 – 25 %
7 - 9	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas	60 - 150 min	Hasta 3 l de líquido además de los ingredientes	18 – 25 %

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo	Sugerencias	Consumo de potencia nominal
9 - 12	Freír ligeramente: escalopes, ternera “cordon bleu”, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas	como estime necesario	Dar la vuelta a media cocción	25 – 45 %
12 - 13	Freír a temperatura fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes	5 - 15 min	Dar la vuelta a media cocción	45 – 64 %
14	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas			100 %
P	Hervir grandes cantidades de agua. La función Power está activada.			

6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso. Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.

Los arañazos o las marcas oscuras de la superficie vitrocerámica no afectan al funcionamiento normal del aparato.

Para eliminar la suciedad:

1. – **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará el aparato. Utilice un rascador especial para el cristal. Coloque el rascador sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
   – **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Utilice un limpiador especial para vitrocerámicas o acero inoxidable.
2. Limpie el aparato con un paño suave humedecido con agua y detergente.
3. Termine la limpieza **secando a fondo el aparato con un paño limpio**.

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no se enciende o no funciona.		Vuelva a encender el aparato y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque sólo un sensor.
	La función STOP+GO está activada.	Consulte el capítulo "Uso diario".
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica y el aparato se apaga. Se emite una señal acústica cuando el aparato se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
El aparato se apaga.	Ha puesto algo sobre el sensor ⏻ .	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona de cocción no está caliente al no haber estado encendida el tiempo suficiente.	Si la zona de cocción ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte al Centro de servicio técnico.
La función de calentamiento automático no se activa.	La zona de cocción está caliente.	Deje que la zona de cocción se enfríe lo suficiente.
	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de temperatura máximo tiene la misma potencia que la función de calentamiento automático.
El valor de la temperatura varía entre dos ajustes.	La gestión de energía está activada.	Consulte "Gestión de energía".
Los sensores se calientan.	El recipiente es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los recipientes de gran tamaño en las zonas de cocción traseras si fuera necesario.
No hay señal alguna al pulsar los sensores del panel.	Las señales están desactivadas.	Active las señales (consulte "Control Off-Sound").

Problema	Posible causa	Solución
[-] se enciende.	La función de desconexión automática está activada.	Apague el aparato y vuelva a encenderlo.
[L] se enciende.	Están activados el dispositivo de seguridad para niños o la función de bloqueo.	Consulte el capítulo “Uso diario”.
[F] se enciende.	No hay ningún recipiente en la zona de cocción.	Ponga un utensilio de cocina sobre la zona de cocción.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice el utensilio de cocina adecuado.
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona de cocción.	Utilice un utensilio de cocina del tamaño adecuado.
	El utensilio de cocina no cubre totalmente la cruz/el cuadrado.	Cubra por completo la cruz/el cuadrado.
[E] y un número se encienden.	Se ha producido un fallo de funcionamiento en el aparato.	Desenchufe el aparato del suministro eléctrico durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico doméstico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer el símbolo [E], póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
[E3] se enciende.	La conexión eléctrica no es adecuada. La tensión de la fuente de alimentación está fuera de rango.	Consulte a un electricista cualificado para comprobar la instalación.

Problema	Posible causa	Solución
E4 se enciende.	Se ha producido un fallo de funcionamiento en el aparato porque el utensilio de cocina ha hervido hasta agotar el líquido. Se ha activado la protección contra sobrecalentamientos de las zonas de cocción y la desconexión automática.	Apague el aparato. Retire el utensilio de cocina caliente. Espere unos 30 segundos antes de encender de nuevo la zona de cocción. Si el utensilio de cocina era el problema, el mensaje de error desaparece de la pantalla, pero el indicador de calor residual permanece activado. Deje enfriar el utensilio de cocina lo suficiente y compruebe que es compatible con el aparato consultando "Utensilios de cocina para la zona de cocción por inducción".
E7 se enciende.	El ventilador de refrigeración está bloqueado.	Compruebe si algún objeto bloquea el ventilador. Si vuelve a aparecer el símbolo E7, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
E8 se enciende.	La conexión eléctrica no es adecuada. El aparato está conectado solo a una fase.	Conecte el aparato como se muestra en la ilustración.

Si después de aplicar las soluciones anteriores no ha conseguido resolver el problema, póngase en contacto con el distribuidor o con el servicio de atención al cliente. Facilite la información de la placa de características, el código de tres dígitos de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie vitrocerámica) y el mensaje de error que aparezca.

Asegúrese de que maneja el aparato adecuadamente. De lo contrario, el personal técnico de servicio del cliente o del distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

8. INSTALACIÓN

ADVERTENCIA
Consulte los capítulos sobre seguridad.

Antes de la instalación

Antes de instalar el aparato, anote esta información de la placa de características. La placa de características se encuentra en el fondo de la caja del aparato.

- Modelo .....
- PNC .....
- Número de serie .....

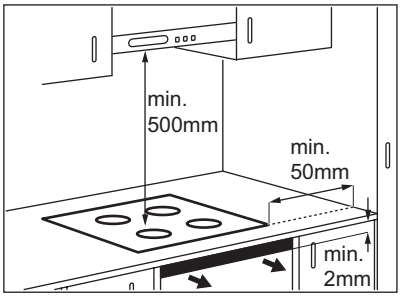
8.1 Aparatos integrados

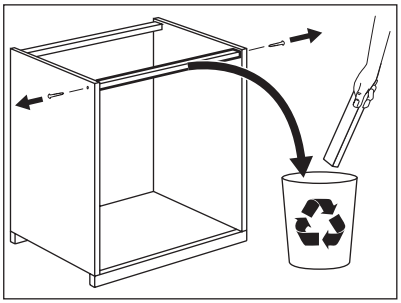
- Los aparatos que han de ir integrados en la cocina sólo deben utilizarse una vez encastrados en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

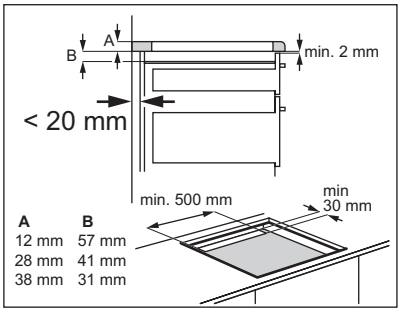
8.2 Cable de conexión

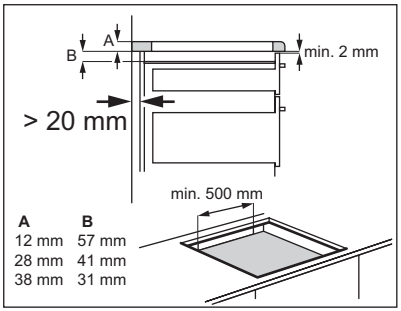
- El electrodoméstico se suministra con el cable de conexión.
- Sustituya el cable de alimentación de red dañado por uno especial (tipo H05BB-F Tmáx 90 °C o superior). Póngase en contacto con el servicio técnico local.

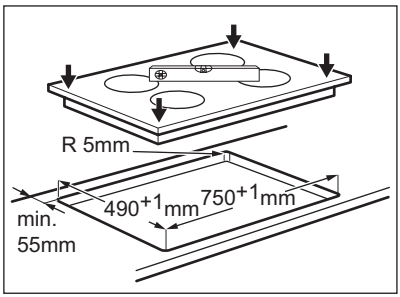
8.3 Montaje

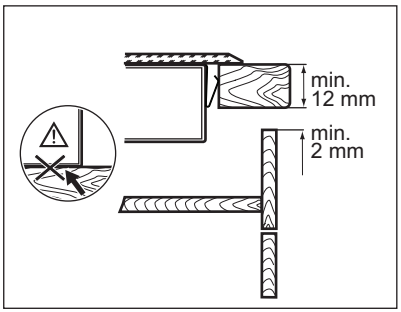


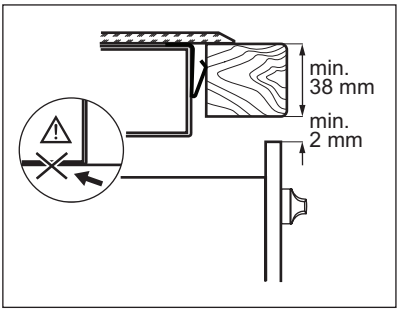


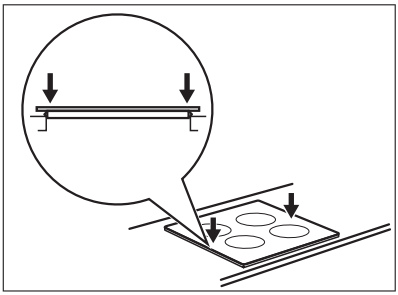


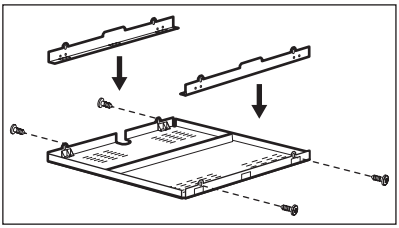












Si utiliza una caja de protección (accesorio adicional[1)]), no son necesarios el espacio de ventilación frontal de 2 mm y el suelo protector situado directamente debajo del aparato.
No se puede utilizar la caja de protección si se instala el aparato encima de un horno.

1) El accesorio de la caja de protección puede no estar disponible en algunos países. Póngase en contacto con el proveedor local.

9. INFORMACIÓN TÉCNICA

Modell HK874400FB	Prod.Nr. 949 595 198 00
Typ 58 GBD CC AU	220-240 V 50-60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
AEG	CE

Potencia de las zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máximo) [W]	Función Power activada [W]	Duración máxima de la función Power [min]	Diámetro mínimo del recipiente [mm]
Posterior derecha	2300 W	3200 W	10	125
Anterior derecha	2300 W	3200 W	10	125
Posterior izquierda	2300 W	3200 W	10	125

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máximo) [W]	Función Power activada [W]	Duración máxima de la función Power [min]	Diámetro mínimo del recipiente [mm]
Anterior izquierda	2300 W	3200 W	10	125

La potencia de las zonas de cocción puede variar ligeramente de los datos de la tabla. Cambia con el material y las dimensiones del utensilio de cocina.

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo ♲. Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje.
Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

www.aeg.com/shop

892951806-D-492012

AEG

perfekt in form und funktion