



HK693320FG

PT Manual de instruções	2
RU Инструкция по эксплуатации	22
ES Manual de instrucciones	44



ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA	3
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	4
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	7
4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA	9
5. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS	13
6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA	16
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	17
8. INSTALAÇÃO	19
9. INFORMAÇÃO TÉCNICA	21

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.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.

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 per-

mita 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.

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e película protectora (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Utilize este aparelho apenas 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 fendas, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isso evitará choques eléctricos.
- Os utilizadores portadores de pacer-maker devem manter-se a mais de 30 cm de distância da zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, o óleo pode salpicar.



ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio ou explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objectos quentes afastados das gorduras e

dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.

- Os vapores libertados pelo óleo muito quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo em primeira utilização.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto 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, alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar a superfície de vidro ou vi-

trocerâmica. 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



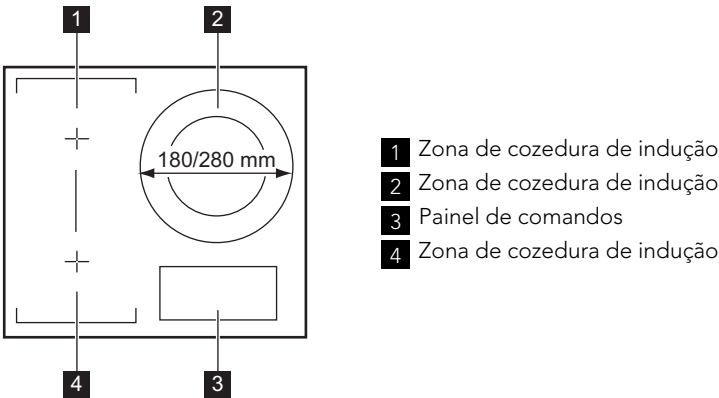
ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos e asfixia.

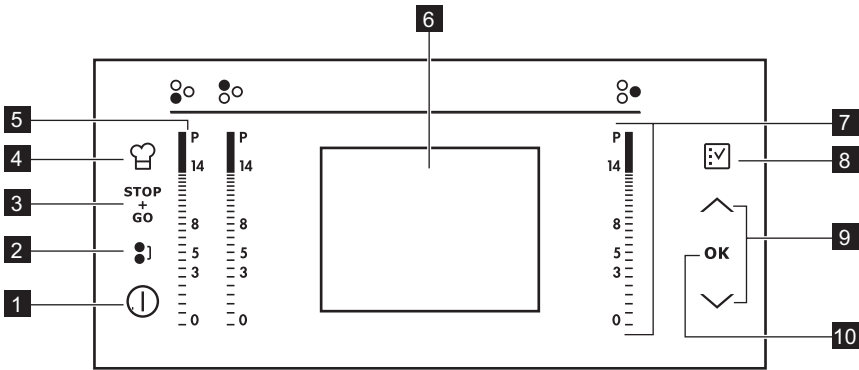
- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Descrição geral



3.2 Disposição do painel de comandos



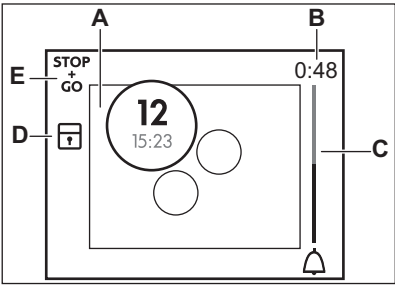
Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho. Os visores, indicadores e sons indicam as funções que estão em funcionamento.

Campo do sensor		Função
1	ⓘ	Para activar e desactivar o aparelho.
2	⦿	Para activar e desactivar a Bridge Function.
3	STOP + GO	Para activar e desactivar a função STOP +GO.
4	👨‍🍳	Para activar a função Cook Assist.
5	P	Para activar a função Power Boost .
6	Visor	Mostra as funções que estão activas.

	Campo do sensor	Função
7	Barra de comandos	Para definir os graus de cozedura.
8		Para regular o temporizador (Automatic Counter , Power-off timer , Minute Minder) e para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
9	 / 	Para seleccionar uma definição.
10	OK	Para confirmar a definição.

3.3 Visor

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



- A) Zonas de cozedura
- B) Power-off timer
- C) Indicador Minute Minder
- D) A função de bloqueio de funções está activada.
- E) A função  está activada.

A zona de cozedura no visor	Descrição
	A zona de cozedura está activada. Em cima: grau de cozedura. Em baixo: temporizador.
	A função Keep Warm /STOP+GO está activada.
	A função Power Boost está activada.
	A função Power Boost está activada.
	Zona a ser ajustada.
	Não existe qualquer tacho na zona de cozedura.
	A função Aquecimento Automático está activada.

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

3.4 Calor residual



ADVERTÊNCIA

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

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

4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



ADVERTÊNCIA

Consulte os capítulos relativos à segurança.

4.1 Activação e desactivação

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

4.2 Desactivação Automática

A função desactiva o aparelho automaticamente se:

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

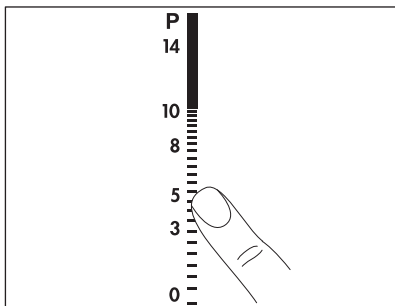
- Não desactivar uma zona de cozedura nem alterar o grau de cozedura. Após algum tempo, o aparelho é desactivado. Consulte a tabela.
- Relação entre o grau de cozedura e os tempos da função Desactivação Automática:
 - 1 — 3 — 6 horas
 - 4 — 7 — 5 horas
 - 8 — 9 — 4 horas
 - 10 — 14 — 1,5 horas

4.3 Selecção de idioma

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

4.4 Grau de cozedura

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



4.5 Função Bridge

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

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

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

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

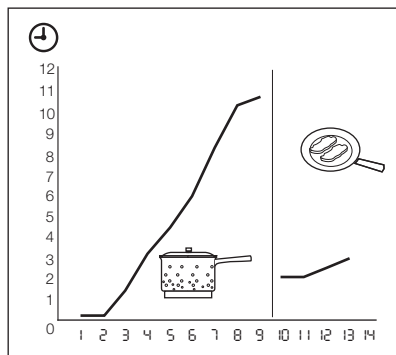
4.6 Aquecimento Automático

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

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

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

Para desactivar a função, altere o grau de cozedura.



4.7 Power Boost

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

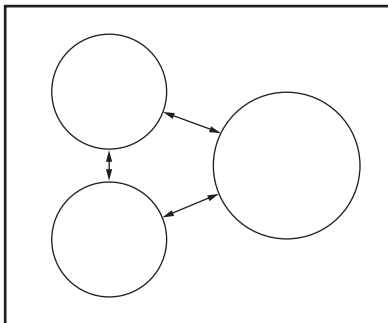
Para activar a função, toque em **P**.

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

Para desactivar, altere o grau de cozedura.

4.8 Gestão de energia

A gestão de energia divide a potência entre zonas de cozedura (observe a ilustração). A função Power Boost aumenta a última potência seleccionada para o nível máximo numa zona de cozedura. A potência na outra zona de cozedura diminui automaticamente. O visor do grau de cozedura referente à zona cuja potência foi reduzida alterna entre dois níveis.



4.9 Temporizador

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

Automatic Counter

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

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

|→| Power-off timer

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

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

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

Minute Minder

Toque três vezes em para aceder ao Minute Minder . Defina o tempo com as setas. O indicador de Minute Minder

acende. Quando o tempo terminar, é emitido um som.

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

4.10 STOP+GO

A função $\text{STOP} + \text{GO}$ define todas as zonas de cozedura em funcionamento para o grau de cozedura mais baixo ().

Quando $\text{STOP} + \text{GO}$ está em funcionamento, não é possível alterar o grau de cozedura.

A função $\text{STOP} + \text{GO}$ não desactiva a função de temporizador.

- **Para activar** esta função, toque em $\text{STOP} + \text{GO}$. O símbolo acende-se.
- **Para desactivar** esta função, toque em $\text{STOP} + \text{GO}$. O grau de cozedura anteriormente definido acende-se.

4.11 Função Cook Assist

Esta função permite seleccionar um de três níveis de fritura que definem a temperatura do tacho. O aparelho mantém automaticamente a temperatura seleccionada durante a fritura. Pode seleccionar a função para a zona de cozedura dianteira esquerda do aparelho.

Símbolo	Nível de fritura	Exemplos de alimentos
	Nível baixo	Ovos
	Nível médio	Panqueca
	Nível alto	Bife



CUIDADO

Utilize tachos laminados apenas com os níveis de cozedura baixo e médio, para evitar danos por sobreaquecimento do tacho.



Não utilize tampa quando utilizar a função.

Para activar a função:

1. Coloque um tacho vazio na zona de cozedura dianteira esquerda.
2. Prima .

3. Utilize $\wedge$ e $\vee$ para seleccionar o nível de fritura. Confirme a selecção com **OK**.
4. Aguarde até que o aparelho detecte o tacho.
5. Após algum tempo, pode seleccionar com $\wedge$ e $\vee$ se quiser utilizar a função de placa grelhadora Plancha.
6. Confirme a selecção com **OK**.
7. Aguarde até que o tacho atinja a temperatura do nível de fritura seleccionado (o visor indica a informação).
8. Coloque os alimentos no tacho.

Para desactivar a função:

1. Toque no 0 da zona de cozedura dianteira esquerda.
2. Utilize $\wedge$ e $\vee$ para seleccionar se quiser desactivar a função.
3. Confirme a selecção com **OK**.

Ajuste da temperatura

Se os resultados não forem os que esperava, pode ajustar a temperatura da fritura.

Para ajustar a temperatura, toque em $\wedge$ para aumentar ou em $\vee$ para diminuir.

- Quando aumentar a temperatura, o

símbolo  acende-se.

- Quando diminuir a temperatura, o

símbolo  acende-se.

O aparelho memoriza o seu ajuste da temperatura e aplica-o quando voltar a utilizar a função.

Função de placa grelhadora Plancha

Esta função permite utilizar a função Cook Assist com o acessório Infinite Plancha da Electrolux ou AEG. A função liga duas zonas de cozedura do lado esquerdo para que funcionem como uma só com a função Cook Assist.

4.12 Bloqueio de funções

Quando as zonas de cozedura estão a funcionar, é possível bloquear o painel

de comandos, mas não o ①. Isso impede de uma alteração acidental do grau de cozedura.

Activar o bloqueio de funções

1. Defina o grau de cozedura.
2. Toque em  até ver o indicador da função Lock (Bloqueio de funções).
3. Confirme a activação da função com **OK**. O símbolo  acende-se. O temporizador permanece activo.

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



Quando desligar o aparelho, também desactivará esta função.

4.13 Dispositivo de Segurança para Crianças

Esta função evita o funcionamento acidental do aparelho.

Para activar o Dispositivo de Segurança para Crianças:

- Desactive o aparelho com ①.
- Quando o aparelho estiver desactivado, toque em . O visor apresenta uma mensagem a indicar que o Dispositivo de Segurança para Crianças está activado.

Para desactivar o Dispositivo de Segurança para Crianças

- Active o aparelho com ①.
- Toque em  e depois em **OK**.

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

- Active o aparelho com ①. Toque simultaneamente em $\wedge$ e $\vee$.
- **Defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.** Pode utilizar o aparelho. Quando desactivar o aparelho com ①, o Dispositivo de Segurança para Crianças é novamente activado.

4.14 Desactivação e activação dos sons

Active o aparelho. Toque em **OK** e seleccione o menu dos sons com as setas. Toque em **OK** para confirmar. Defina a

opção com as setas. Toque em **OK** para confirmar.

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

- toca em ①
- o Minute Minder (Conta-Minutos) inicia a contagem decrescente

- o Power-off timer (Temporizador de desactivação) desactiva-se
- coloca algo sobre o painel de comandos.

5. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS



ZONAS DE COZEDURA DE INDUÇÃO

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

5.1 Tachos para a zona de cozedura de indução



Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

Material do tacho

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

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

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



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

5.2 Utilização das zonas de cozedura



IMPORTANTE

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

mensão da base dos tachos. Pode cozinhar utilizando tachos de grandes dimensões simultaneamente nas duas zonas de cozedura.

5.3 Ruídos durante o funcionamento

Se conseguir ouvir

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

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

5.4 Poupança de energia



Como poupar energia

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



Eficiência da zona de cozedura

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

5.5 Öko Timer (temporizador Eco)



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

5.6 Exemplos de aplicações de cozinha

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



Os dados apresentados na tabela seguinte servem apenas como referência.

Gr au de co- ze- du- ra	Utilize para:	Tempo	Sugestões	Consumo de potên- cia nominal
1	Manter quentes os ali- mentos cozinhados	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho	3 %
1 - 3	Molho holandês, der- reter: manteiga, cho- colate, gelatina	5 - 25 min	Misture regularmen- te	3 – 8 %
1 - 3	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos	10 - 40 min	Coza com uma tam- pa	3 – 8 %
3 - 5	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refei- ções pré-cozinhadas	25 - 50 min	Adicione, no míni- mo, duas vezes mais líquido do que arroz, mexa os pratos de leite a meio da coze- dura	8 – 13 %
5 - 7	Cozer a vapor legu- mes, peixe, carne	20 - 45 min	Adicione algumas colheres de sopa de líquido	13 – 18 %
7 - 9	Cozer batatas a vapor	20 - 60 min	Utilize no máximo ¼ l de água para 750 g de batatas	18 – 25 %
7 - 9	Cozer grandes quanti- dades de alimentos, guisados e sopas	60 - 150 min	Até 3 l de líquido mais os ingredientes	18 – 25 %

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo	Sugestões	Consumo de potência nominal
9 - 12	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, risóis, salsichas, figado, roux, ovos, panquecas, sonhos	conforme necessário	Vire depois de decorrida metade do tempo	25 – 45 %
12 - 13	Fritura intensa, batatas fritas, bifés do lombo, bifés	5 - 15 min	Vire depois de decorrida metade do tempo	45 – 64 %
14	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, etc.), batatas bem fritas			100 %
P	Ferver grandes quantidades de água. A função Power está activa.			

5.7 Dicas e conselhos para a função Cook Assist

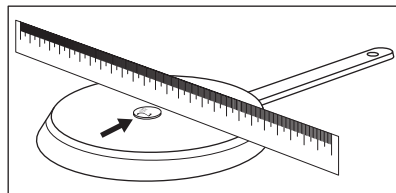
Para obter os melhores resultados com a função Cook Assist:

- Inicie a função com o aparelho frio (não é necessário aquecer manualmente o tacho).
- Utilize tachos de aço inoxidável com fundo térmico.
- Não utilize tachos com reentrâncias no centro do fundo.

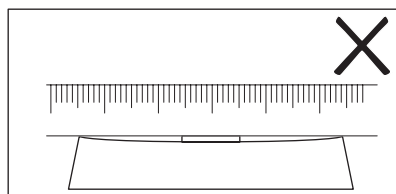
Escolher tachos adequados para a função Cook Assist

Utilize apenas tachos com fundo plano. Para verificar se o tacho é adequado:

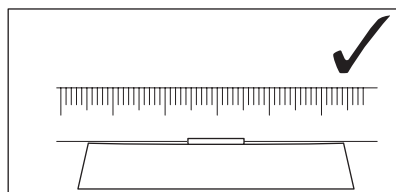
1. Coloque o tacho virado de cima para baixo.
2. Coloque uma régua sobre o fundo do tacho.
3. Tente fazer passar uma moeda de 1, 2 ou 5 centimos (ou algo com espessura semelhante) entre a régua e o fundo do tacho.



- Se conseguir colocar a moeda entre a régua e o tacho, o tacho não é adequado.



- Se não conseguir colocar a moeda entre a régua e o tacho, o tacho é adequado.



Exemplos de aplicações de cozinha com a função Cook Assist

A tabela mostra exemplos de alimentos para cada nível de fritura. A quantidade,

espessura, qualidade e temperatura (por exemplo, congelados) dos alimentos afectam o nível de fritura correcto. Selecciono o nível de fritura e ajuste-o conforme for melhor para os seus hábitos e tachos.

Nível de fritura	Exemplos de alimentos	Utilize para preparar
	Ovos	Ovos estrelados, omeletas, torradas, filetes de peixe, legumes
	Panqueca	Panquecas, barrinhas de peixe, alimentos congelados, panados, bife médio
	Bife	Bife mal passado



Tachos de tamanhos diferentes podem ter tempos de aquecimento diferentes. Os tachos mais pesados armazenam mais calor do que os tachos leves, mas demoram mais tempo a aquecer.

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 a sujidade:

- – **Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plástico e alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos no aparelho.

- **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.

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

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

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

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

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

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

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

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

8. INSTALAÇÃO



ADVERTÊNCIA

Consulte os capítulos relativos à segurança.



Antes da instalação

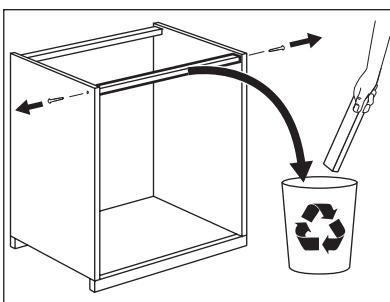
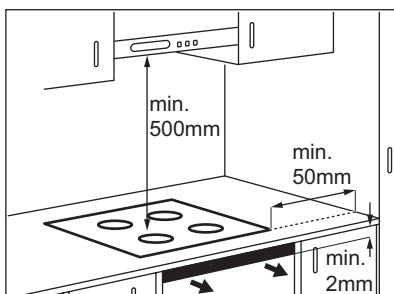
Antes de instalar o aparelho, anote em baixo os seguintes dados que pode encontrar na placa de características. A placa de características está no fundo da estrutura do aparelho.

- Modelo
- PNC
- Número de série

8.1 Aparelhos de encastrar

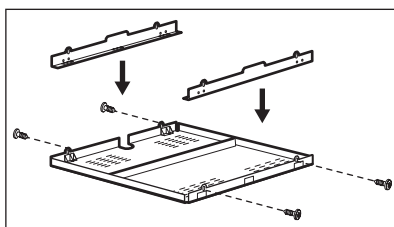
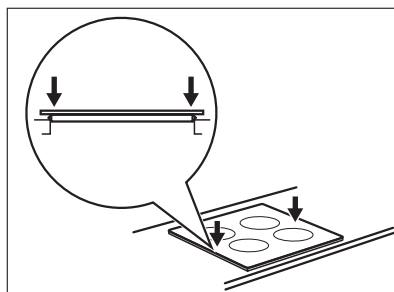
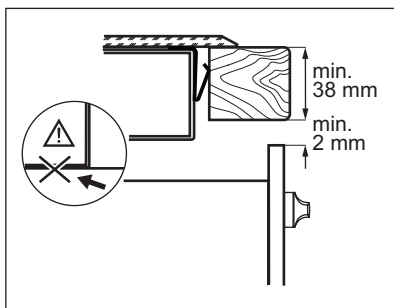
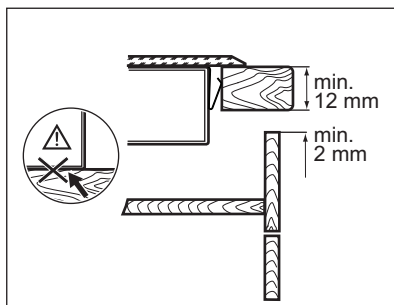
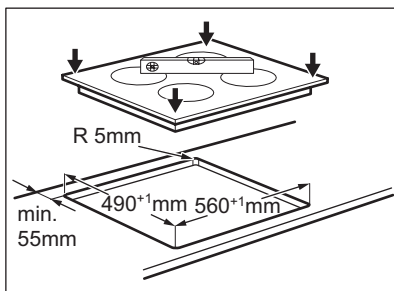
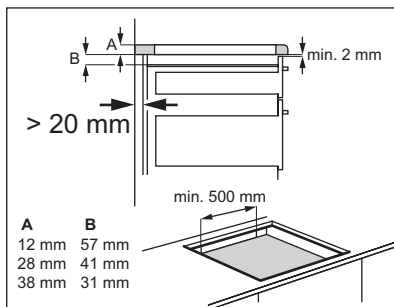
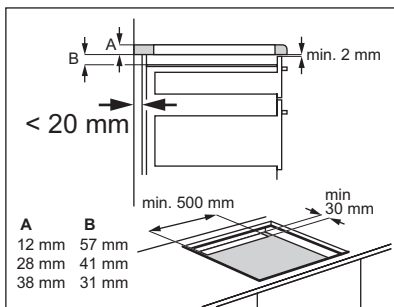
- Utilize apenas os aparelhos de encastrar após a sua montagem nas unida-

8.3 Montagem



8.2 Cabo de ligação

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



Se utiliza uma caixa de protecção (o acessório adicional¹⁾), o espaço de ventilação frontal de 2 mm e o piso protector por baixo do aparelho não são necessários. Não pode utilizar a caixa de protecção se instalar o aparelho por cima de um forno.

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

9. INFORMAÇÃO TÉCNICA

Modell HK693320FG

Prod.Nr. 949 595 282 00

Typ 58 GAD C4 AU

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Induction 7.4 kW

Made in Germany

Ser.Nr.

7.4 kW

AEG



Potência das zonas de cozedura

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

A potência das zonas de cozedura pode ser ligeiramente diferente da indicada

na tabela. Varia consoante o material e as dimensões do tacho.

10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo ♻️. Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem.

Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem de aparelhos eléctricos e

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	23
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	24
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	27
4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	29
5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	33
6. УХОД И ОЧИСТКА	37
7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	38
8. УСТАНОВКА	40
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	42

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.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.

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.
- 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.

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

2.2 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога или поражения электрическим током.

- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если она имеется).
- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь 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.
- Помещение продуктов в горячее масло может привести к его разбрызгиванию.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легко воспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.

- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легко воспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легко воспламеняющимися 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.
- Стекланную или стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.

2.3 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

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

2.4 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

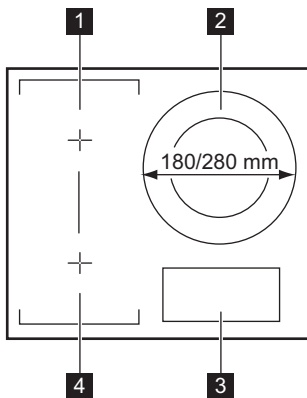
- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный

прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.

- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.

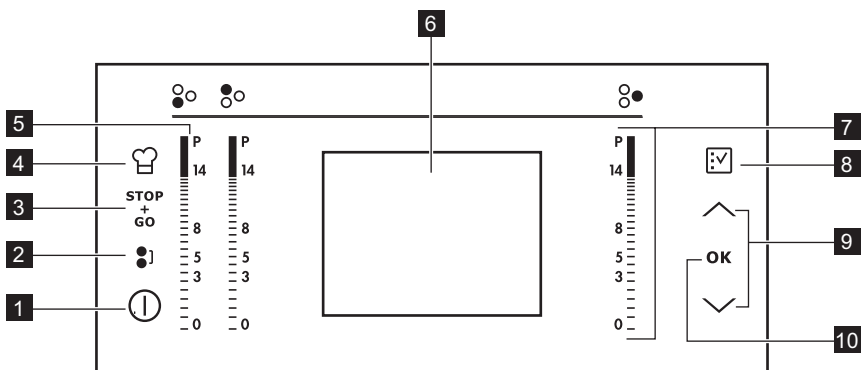
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Общий обзор



- 1** Индукционная конфорка
- 2** Индукционная конфорка
- 3** Панель управления
- 4** Индукционная конфорка

3.2 Функциональные элементы панели управления

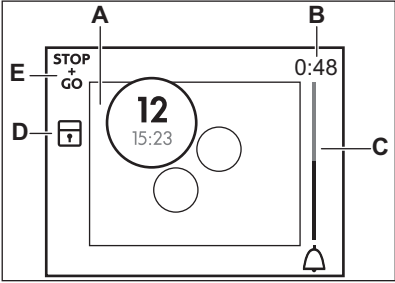


Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

	Сенсорное поле	Функция
1		Включение и выключение прибора.
2		Включение и выключение Bridge Function.
3		Включение и выключение функции STOP+GO.
4		Включение функции Cook Assist.
5		Функция Booster : включение.
6	Дисплей	Отображение работающих функций.
7	Линейка управления	Установка уровней мощности нагрева.
8		Установка функций, использующих отсчет времени (Отсчет времени , Установка отключения по времени , Звукового сигнала по времени) и блокировка/разблокировка панели управления.
9		Выбор настройки.
10	OK	Подтверждение выбранного значения.

3.3 Дисплей

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



A) Конфорки

B) Установка отключения по времени

C) Индикатор Звукового сигнала по времени

D) Работает функция блокировки элементов управления.

E) Включена функция 

Конфорка на дисплее	Описание
	Конфорка работает. Выше: ступень нагрева. Ниже: таймер.
	Включена функция Поддержание тепла / STOP+GO.

Конфорка на дисплее	Описание
	Включена Функция Booster .
	Работает Функция Booster .
	Идет настройка конфорки.
	На конфорке отсутствует посуда.
	Включена функция автоматического нагрева.
	OptiHeat Control. Конфорка выключена. Размер и цвета отражают уровень остаточного тепла : • Большой размер, красный цвет – приготовление еще продолжается. • Большой размер, ярко-красный цвет – режим «Поддержание тепла». • Маленький красный — конфорка еще горячая • Маленький серый — конфорка холодная

3.4 Остаточное тепло



ВНИМАНИЕ!

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

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

4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

4.1 Включение и выключение.

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

4.2 Автоматическое отключение

Данная функция автоматически выключает прибор, если:

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

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

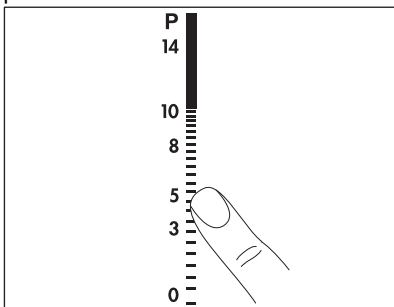
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время прибор выключается. См. таблицу.
- Соотношение уровня мощности нагрева и времени до автоматического отключения:
 - 1 – 3 – 6 часов
 - 4 – 7 – 5 часов
 - 8 – 9 – 4 часа
 - 10 – 14 – 1,5 часа

4.3 Выбор языка меню

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

4.4 Значение мощности нагрева

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



4.5 Функция "Бридж" ("Объединение")

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

Сначала следует установить степень нагрева для одной из левых конфорок.

Для включения функции «Бридж» («Объединение») нажмите на **8**.

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

Для выключения функции "Бридж" ("Объединение") нажмите на **8**. Конфорки работают независимо.

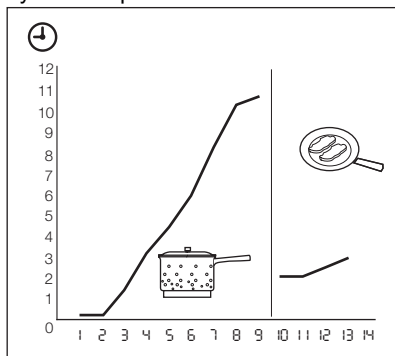
4.6 Автоматический нагрев

Функция автоматического нагрева позволяет сократить время, необходимое для достижения заданной температуры нагрева. Данная функция устанавливает на некоторое время (см. рисунок) максимальную степень 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 степень нагрева. Через три секунды на дисплее отобразится **R**.

Для отключения функции измените степень нагрева.



4.7 Функция Booster

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

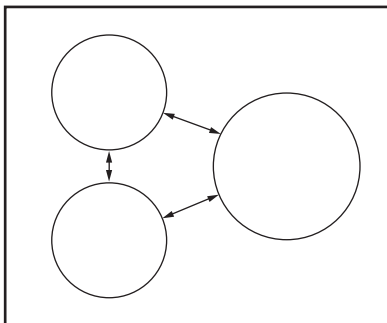
ратно на максимальный уровень мощности.

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

Для отключения функции измените ступень нагрева.

4.8 Система управления мощностью

Система управления мощностью делит мощность между конфорками (см. иллюстрацию). Функция Booster увеличивает последнюю выбранную мощность одной конфорки до максимального уровня. Мощность других конфорок автоматически уменьшается. В зоне дисплея, относящейся к конфорке, мощность которой снижена, поочередно отображаются два уровня нагрева.



4.9 Таймер

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

Отсчет времени

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

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

|→| Установка отключения по времени

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

Для вызова функции Установка отключения по времени два раза нажмите на ☒. Затем выберите конфорку из списка с помощью стрелок и нажмите на **OK** для подтверждения. Задайте время с помощью стрелок и нажмите на **OK** для подтверждения. По истечении заданного времени конфорка отключится.

- **Отключение звука:** нажмите на поле ☒

Звукового сигнала по времени

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

- **Отключение звука:** нажмите на поле ☒

4.10 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.

4.11 Функция Cook Assist

Данная функция позволяет выбрать один из трех режимов жарки, которые задают температуру кухонной посуды. В ходе жарки прибор автоматически поддерживает заданную температуру. Данную функцию можно использовать с передней левой конфоркой прибора.

Символ	Уровень жарки	Рекомендованные продукты
	Низкий уровень	Яйца
	Средний уровень	Блины
	Высокий уровень	Стейк



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Используйте сковороды с антипригарным покрытием только на низком и среднем уровнях во избежание перегрева и повреждения кухонной посуды.



При использовании функции не накрывайте посуду крышкой.

Чтобы включить эту функцию:

1. Поместите пустую сковороду на переднюю левую конфорку.
2. Нажмите на .
3. Воспользуйтесь $\wedge$ и $\vee$ для выбора уровня жарки. Подтвердите свой выбор при помощи ОК.
4. Дождитесь, пока прибор произведет «определение» сковороды.
5. Через некоторое время при помощи $\wedge$ и $\vee$ Вы сможете выбрать функцию гриля Plancha.
6. Подтвердите свой выбор при помощи ОК.
7. Дождитесь, пока сковорода не достигнет температуры заданного уровня жарки (на дисплее отобразится соответствующая информация).
8. Поместите продукты в сковороду.

Чтобы выключить эту функцию:

1. Прикоснитесь к сенсорному полю «0» передней левой конфорки.
2. При необходимости отключения функции воспользуйтесь $\wedge$ и $\vee$.
3. Подтвердите свой выбор при помощи ОК.

Регулировка температуры

Если результаты не отвечают Вашим ожиданиям, Вы можете отрегулировать температуру жарки.

Для регулировки температуры воспользуйтесь кнопкой $\wedge$ для ее увеличения или $\vee$ для уменьшения.

- При повышении температуры вы-

свечивается символ .

- При понижении температуры высве-

чивается символ .

Прибор «запоминает» произведенную Вами регулировки температуры, чтобы Вы могли воспользоваться ей в будущем.

Plancha Функция гриля

Данная функция позволяет использовать функцию Cook Assist с принадлежностями Infinite Plancha производства Electrolux или AEG. Данная функция служит для объединения двух левых конфорок в рамках функции Cook Assist, в результате чего они работают как одна конфорка.

4.12 Блокировка

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

Включение блокировки

1. Установите желаемый уровень нагрева.
2. Нажимайте на  до тех пор, пока на дисплее не высветится функция блокировки.
3. Подтвердите включение функции при помощи ОК. Загорится сим-

вол  . Таймер продолжит работу.
Для выключения этой функции нажмите на  . Будет выбрана заданная ранее мощность нагрева.

 При выключении прибора отключается и эта функция.

4.13 Функция «Защита от детей»

Эта функция предотвращает случайное использование прибора.

Включение функции «Защита от детей»:

- Выключите прибор при помощи  .
- Во время отключения прибора нажмите на  . На дисплее появится сообщение о включении режима «Защита от детей».

Выключение функции «Защита от детей»

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

Отмена функции «Защита от детей» на один цикл приготовления

- Включите прибор при помощи  . Одновременно прикоснитесь к  и  .

- **Выберите ступень нагрева в течение 10 секунд.** Прибором можно пользоваться. После выключения прибора с помощью  функция «Защита от детей» включится снова.

4.14 Выключение и включение звуковой сигнализации

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

- нажать 
- сработала функция включения Звукового сигнала по времени
- сработала функция Установка отключения по времени
- на панель управления попал посторонний предмет.

5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

ИНДУКЦИОННЫЕ КОНФОРКИ

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

5.1 Посуда для индукционных конфорок



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

Материал посуды

- **подходит:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, по-

суда с многослойным дном (с маркировкой изготовителя соответствующим значком).

- **не подходит:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

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

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



Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.

5.2 Использование конфорок.



ВНИМАНИЕ

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

5.3 Шум во время работы

Если Вы услышали

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

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

5.4 Экономия электроэнергии



Как сберечь электроэнергию

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

- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.



Энергоэффективность конфорок.

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

5.5 Öko Timer (Таймер экономичности)



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

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
Р	Кипячение большого количества воды. Включена функция «Бустер».			

5.7 Указания и рекомендации по использованию функции Cook Assist

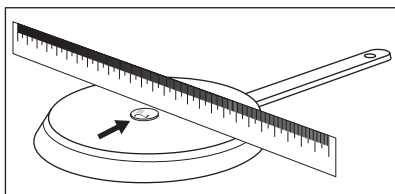
Для получения наилучших результатов при использовании функции Cook Assist:

- Включайте функцию, когда прибор холодный (ручного разогрева посуды не требуется).
- Используйте посуду из нержавеющей стали с многослойным дном.
- Не используйте посуду с какими-либо выдавленными фигурами в центре дна.

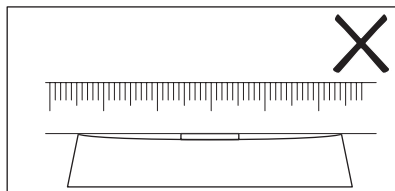
Выбор подходящих сковород для функции Cook Assist

Используйте только сковороды с плоским дном. Чтобы проверить, подходит ли сковорода:

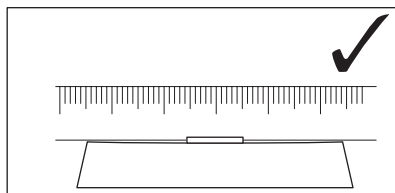
1. Переверните посуду вверх дном.
2. Положите на дно посуды линейку.
3. Попробуйте вставить между линейкой и дном сковороды монету достоинством в 1, 2 или 5 евро (или монету схожей толщины).



- Если монета помещается между линейкой и сковородой, сковорода не подходит.



- Если монета не помещается между линейкой и сковородой, сковорода подходит.



Примеры приготовления с использованием функции Cook Assist

Данные в таблице демонстрируют примеры приготовления продуктов на каждом из уровней жарки. На правильный выбор уровня жарки оказывают влияние такие факторы, как количество, толщина и температура продуктов (например, в случае, если они заморожены). Выбирайте уровень жарки и регулировку, которая оптимальным образом отвечает Вашим кулинарным пристрастиям и вашей посуде.

Уровень жарки	Рекомендованные продукты	Используйте для приготовления
	Яйца	Яичница, омлет, мнихи (гренки с яйцами), рыбное филе, овощи
	Блины	Блины, рыбные палочки, замороженные продукты, продукты в панировке, стейк средней прожаренности
	Стейк	Стейк с кровью



Сковородам различных размеров может потребоваться разное время нагрева. Тяжелые сковороды «запасают» больше тепла чем легкие, но требуют большего времени для нагрева.

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:

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

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

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

7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

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

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

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

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

8. УСТАНОВКА



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



Перед установкой

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

- Модель
- Номер изделия (PNC)
- Серийный номер

8.1 Встраиваемые приборы

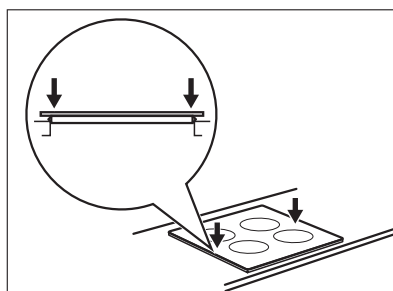
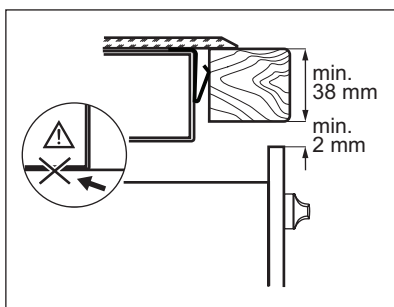
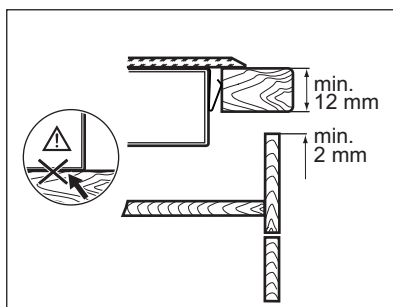
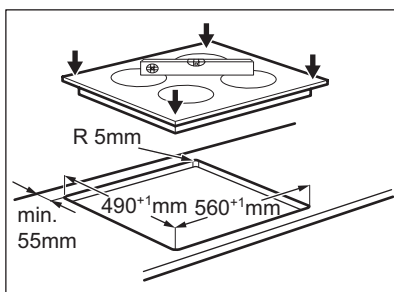
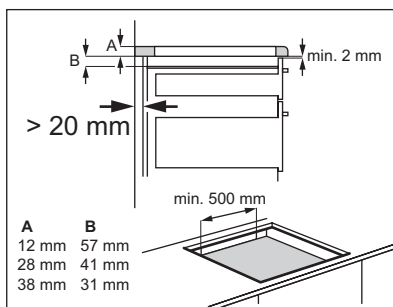
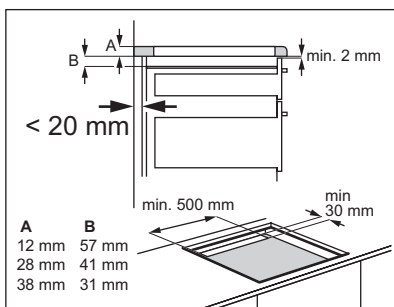
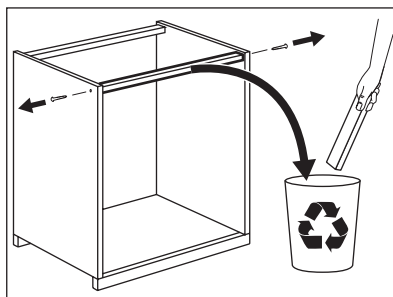
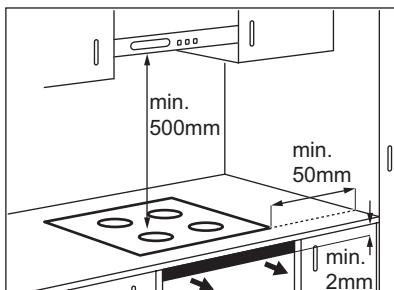
- Эксплуатация встраиваемых приборов разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых приборов и отвечающую необходимым стандартам.

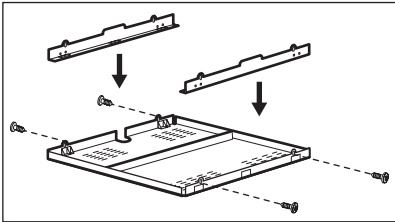
8.2 Сетевой кабель

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

или выше). Обратитесь в местный сервисный центр.

8.3 Сборка





В случае использования защитного короба (дополнительная принадлежность¹⁾), 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 HK693320FG	Prod.Nr. 949 595 282 00
Typ 58 GAD C4 AU	220 - 240 В 50 - 60 Гц
Induction 7.4 кВт	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 кВт
AEG	  

Мощность конфорок

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

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

ваться в зависимости материала и размеров кухонной посуды.

10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♻️ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие

контейнеры для сбора вторичного сырья.

Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику,

помеченную символом ♻. Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

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	45
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	46
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	48
4. USO DIARIO	50
5. CONSEJOS ÚTILES	54
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	58
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	58
8. INSTALACIÓN	60
9. INFORMACIÓN TÉCNICA	62

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.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.

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.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- 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, desconéctelo inmediatamente 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.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.



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 que se utiliza 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 sobre 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 el cristal o 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

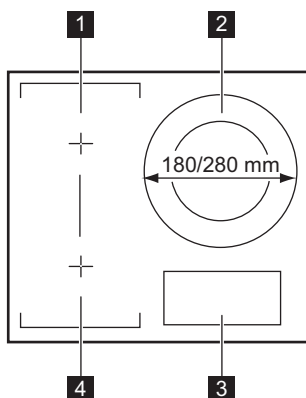
**ADVERTENCIA**

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.

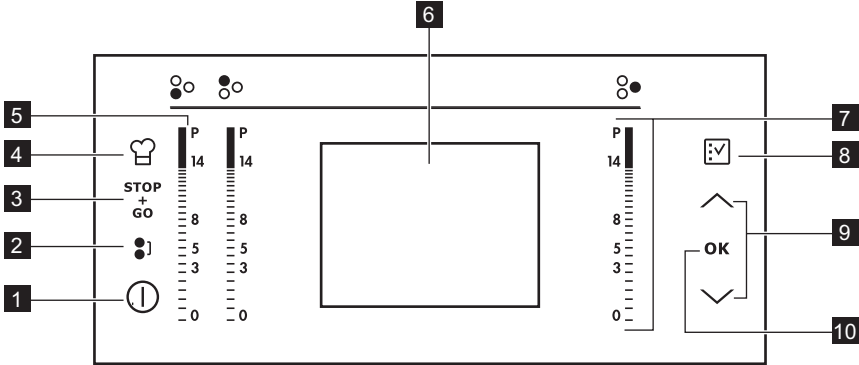
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Descripción general



- 1** Zona de cocción por inducción
- 2** Zona de cocción por inducción
- 3** Panel de control
- 4** Zona de cocción por inducción

3.2 Disposición del panel de control

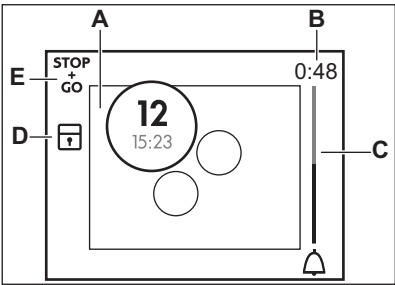


Utilice los sensores para accionar el aparato. Las pantallas, indicadores y señales acústicas indican qué funciones están en funcionamiento.

Sensor	Función
1	Para activar y desactivar el aparato.
2	Para activar y desactivar el Bridge Function.
3	Para activar y desactivar la función STOP+GO.
4	Para activar la función Cook Assist.
5	Para activar la función Power Boost .
6 Pantalla	Para mostrar las funciones que están operativas.
7 Barra de control	Permite ajustar los niveles de calor.
8	Para ajustar el temporizador (Contador automático , Timer power-off y Avisador tiempo) y bloquear / desbloquear el panel de control.
9	Sirve para programar un ajuste.
10 OK	Para confirmar los ajustes.

3.3 Pantalla

Los mensajes de la pantalla y los sonidos indican qué funciones se han iniciado.



- A) Las zonas de cocción
- B) Timer power-off
- C) Indicador del Avisador tiempo
- D) Se usa la función de bloqueo de la puerta.
- E) La función **STOP + GO** está activada.

La zona de cocción en pantalla	Descripción
	La zona de cocción está en funcionamiento. Arriba: ajuste de calor, abajo: temporizador.
	La función Mantener caliente / STOP+GO está activa.
	Power Boost está activado.
	Power Boost está en funcionamiento.
	Zona en ajuste.
	No hay ningún recipiente sobre la zona de cocción.
	Se usa la función de calentamiento automático.
	OptiHeat Control. La zona de cocción está apagada. El tamaño y el color indican el calor residual : • Rojo grande: cocinando • Rojo brillante grande: mantener caliente • Rojo pequeño: todavía caliente • Gris pequeño: la zona de cocción está fría

3.4 Calor residual



ADVERTENCIA
Tras cocinar, la zona de cocción se mantiene caliente. ¡Riesgo de quemaduras!

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

4. USO DIARIO



ADVERTENCIA
Consulte los capítulos sobre seguridad.

4.1 Activación y desactivación

Toque **ⓘ** durante 1 segundo para encender o apagar el aparato.

4.2 Desconexión automática

La función desconecta automáticamente el aparato siempre que:

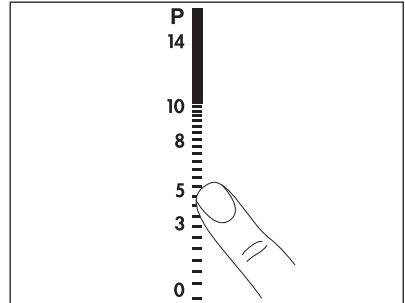
- Todas las zonas de cocción están apagadas.
- no se ajusta un nivel de calor después de encender el aparato
- Se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). El aparato emite varias veces una señal acústica y la placa se apaga. 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 la placa de nuevo.
- Se utiliza un utensilio inadecuado. Se ilumina el símbolo **?** y la zona de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.
- No apague una zona de cocción ni cambie la temperatura. Tras un momento, el aparato se apaga. Consulte la tabla.
- La relación entre el ajuste de temperatura y las horas de la función de Desconexión automática:
 - 1 — 3 — 6 horas
 - 4 — 7 — 5 horas
 - 8 — 9 — 4 horas
 - 10 — 14 — 1,5 horas

4.3 Selección de idioma

Para cambiar el idioma, encienda el aparato con **ⓘ** y pulse **OK**. Ajuste el menú idioma con las flechas. Toque **OK** para confirmar. La pantalla muestra la lista de idiomas. Toque **^** o **v** para ajustar el idioma. Toque **OK** para confirmar.

4.4 Ajuste de temperatura

Toque el nivel de calor en la barra de control. Mueva el dedo por la barra de control para cambiar el nivel. No suelte la barra hasta que tenga el nivel de calor correcto.



4.5 Función Puente

La función Puente conecta dos zonas de cocción de la izquierda de forma que funcionen como si fueran una.

Seleccione primero el ajuste de temperatura de una de las zonas de la izquierda.

Para activar esta función, pulse **⌂**. Si desea ajustar o cambiar el nivel de calor, pulse uno de los sensores de control situados a la izquierda.

Para detener la función Puente, toque **⌂**. Las zonas de cocción funcionan independientemente.

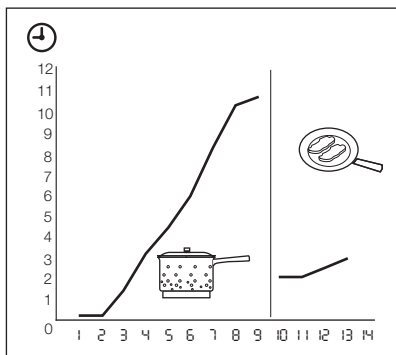
4.6 Calentamiento automático

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 3 segundos, **R** aparece en la pantalla.

Para detener la función cambie el ajuste de temperatura.



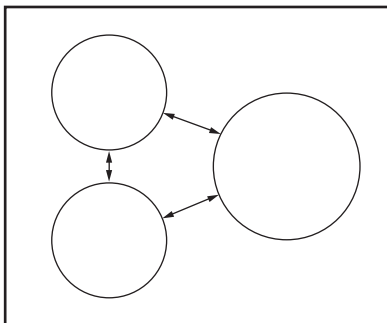
4.7 Power Boost

Power Boost suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. Power Boost se puede activar durante un periodo de tiempo limitado (consulte el capítulo sobre la Información técnica). Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción adopta automáticamente el nivel de temperatura más alto.

Para activar la función, toque **P** ; **P** se enciende en el anillo. Conforme se calienta la zona, el color del anillo varía. Para apagar, cambie el ajuste de temperatura.

4.8 Administrador de energía

La función de gestión de energía divide la potencia entre las zonas de cocción (consulte la ilustración). La función Power Boost aumenta al máximo la última potencia seleccionada para una zona de cocción. La potencia disminuye automáticamente en otras zonas de cocción. La pantalla de ajuste de calor para la zona reducida cambia entre dos niveles.



4.9 Temporizador

Hay 3 funciones de temporizador: Contador automático, Timer power-off y Avisador tiempo. Para seleccionar la función del temporizador, pulse varias veces hasta que se ilumine el indicador de la función necesaria.

Contador automático

Utilice esta función para supervisar el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción. Se inicia automáticamente y aparece bajo el valor de calor de la zona de cocción.

- **Para reiniciar** el Contador automático, pulse hasta llegar a Contador automático . Después seleccione la zona de cocción de la lista con las flechas y pulse **OK** para confirmar.

|→| Timer power-off

Utilice el Timer power-off para regular el tiempo que desee mantener encendida una zona de cocción.

Pulse dos veces para acceder al Timer power-off. Después seleccione la zona de cocción de la lista con las flechas y pulse **OK** para confirmar. Ajuste el tiempo con las flechas y pulse **OK** para confirmar. Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y parpadea.

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

Avisador tiempo

Pulse tres veces para acceder al Avisador tiempo. Ajuste el tiempo con las flechas. Se enciende el indicador del Avisador tiempo. Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y parpadea.

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

4.10 STOP+GO

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

Cuando $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$ está en funcionamiento, no se puede cambiar el ajuste de temperatura.

La función $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$ no detiene la función del temporizador.

- **Para activar** esta función, toque $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$. Se encenderá el símbolo .
- **Para desactivar** esta función, toque $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$. Se activará la temperatura que se haya seleccionado anteriormente.

4.11 Función Cook Assist

Esta función le permite seleccionar uno de los tres niveles para freír, que define la temperatura de los utensilios de cocina. El aparato mantiene automáticamente la temperatura especificada al freír. Puede seleccionar la función para la zona de cocción delantera izquierda del aparato.

Símbolo	Nivel de fritura	Sugerencia de alimentos
	Nivel bajo	Huevos
	Nivel medio	Tortitas
	Nivel alto	Bistecs



PRECAUCIÓN

Utilice sartenes laminadas solo con niveles de cocción bajo y medio para evitar daños y sobrecalentamiento de los utensilios de cocina.



No utilice ninguna tapa con la función.

Para activar la función:

1. Coloque una sartén vacía en la zona de cocción delantera izquierda.
2. Pulse .
3. Utilice $\wedge$ y $\vee$ para elegir un nivel para freír. Confirme su selección con OK.
4. Espere hasta que el aparato detecte los utensilios de cocina.

5. Después de un tiempo puede elegir con $\wedge$ y $\vee$ si desea utilizar la función de placa de grill Plancha.
6. Confirme su selección con OK.
7. Espere hasta que los utensilios de cocina alcancen la temperatura del nivel seleccionado para freír (la pantalla muestra la información).
8. Coloque el alimento en la sartén.

Para desactivar la función:

1. Toque 0 en la zona de cocción delantera izquierda.
2. Utilice $\wedge$ y $\vee$ para indicar que desea desactivar la función.
3. Confirme su selección con OK.

Ajuste de la temperatura

Si los resultados no están a la altura de sus expectativas, puede ajustar la temperatura para freír.

Para ajustar la temperatura toque $\wedge$ para aumentarla o $\vee$ para reducirla.

- Cuando aumenta la temperatura se

enciende el símbolo .

- Cuando reduce la temperatura se en-

ciende el símbolo .

El aparato recuerda su ajuste de temperatura para la próxima vez que lo utilice.

Función de placa de grill Plancha

Esta función le permite utilizar la función Cook Assist con el accesorio Infinite Plancha de Electrolux o AEG. La función conecta dos zonas de cocción de la izquierda para la función Cook Assist de forma que funcionen como si fueran una.

4.12 Bloquear

Con las zonas de cocción en funcionamiento, se puede bloquear el panel de control, pero no . Evita el cambio accidental del nivel de calor.

Activación del Bloqueo

1. Ajuste el nivel de calor que desee.
2. Toque  hasta que aparezca el símbolo de la función Bloqueo.

3. Confirme la activación de la función con **OK**. Se encenderá el símbolo . El temporizador se mantiene activo.

Para desactivar esta función, toque . Se activará la temperatura que se haya seleccionado anteriormente.



La función también se desactiva cuando se apaga el aparato.

4.13 Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental del aparato.

Para activar el dispositivo de seguridad para niños:

- Apague el aparato con .
- Cuando el aparato se esté apagando, toque . La pantalla indica con un mensaje que el dispositivo de seguridad está activo.

Para desactivar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con .
- Toque  y después **OK**.

Para anular el dispositivo de seguridad para niños una sola vez

- Encienda el aparato con . Toque  y  simultáneamente.
- **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 .

4.14 Desactivación y activación del sonido

Active el aparato. Toque **OK** y después ajuste el sonido con las flechas. Toque **OK** para confirmar. Ajuste la opción con las flechas. Toque **OK** para confirmar. Cuando está activa esta función, sólo se oye el sonido cuando:

- se toca .
- el Avisador tiempo se apaga
- el Power-off timer se apaga
- se coloque algo en el panel de control.

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 con el nivel de calor máximo.
- ... el imán se adhiere a la base del recipiente.



Utilice recipientes con la base más gruesa y plana posible.

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.

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.



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.

5.5 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 %

Ajuste del nivel de calor	Utilízelo para:	Tiempo	Sugerencias	Consumo de potencia nominal
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 %
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.			

5.7 Consejos para la función Cook Assist

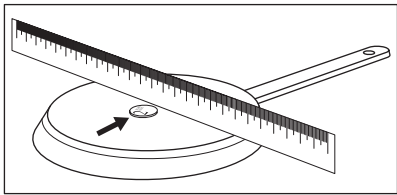
Para obtener resultados óptimos con la función Cook Assist:

- Inicie la función con el aparato frío (no es necesario calentar manualmente los utensilios de cocina).
- Utilice utensilios de cocina de acero inoxidable con fondo "sandwich".
- No utilice utensilios de cocina con el fondo repujado.

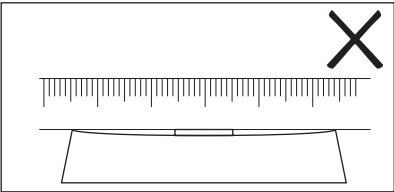
Elegir los recipientes correctos para la función Cook Assist

Use únicamente recipientes de fondo plano. Para comprobar si el recipiente es correcto:

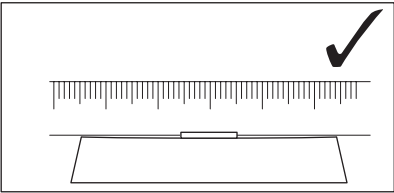
1. Coloque el utensilio de cocina boca-bajo.
2. Coloque una regla en el fondo del utensilio.
3. Intente colocar una moneda de 1, 2 ó 5 céntimos de euro (o una moneda similar) entre la regla y el fondo del recipiente.



- El recipiente no es correcto si puede colocar la moneda entre la regla y el recipiente.



- El recipiente es correcto si no puede colocar la moneda entre la regla y el recipiente.



Ejemplos de aplicaciones de cocción para la función Cook Assist

Los datos de la tabla muestran ejemplos de alimentos para cada nivel de freír. La cantidad, el grosor, la calidad y la temperatura (es decir, si están congelados o no) de los alimentos influyen en el nivel adecuado para freírlos. Elija el ajuste y el nivel para freír adecuados a sus sartenes y hábitos de cocina.

Nivel de fritura	Sugerencia de alimentos	Usar para preparar
	Huevos	Huevos fritos, tortillas, torrijas, filetes de pescado, verduras
	Tortitas	Tortitas, palitos de pescado, alimentos congelados, alimentos empanados, filetes en su punto
	Bistecs	Filetes poco hechos

i Los diferentes tamaños de las sartenes pueden requerir diferentes tiempos de calentamiento. Las sartenes pesadas guardan más calor que las ligeras, pero tardan más tiempo en calentarse.

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:

- – **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará el aparato.
- **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.
- La superficie de la placa tiene hendiduras horizontales. Limpie el aparato con un paño humedecido y detergente con un suave movimiento **de izquierda a derecha**.
- 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 solo 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 indicador de calor residual no cambia de color.	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.

Problema	Posible causa	Solución
	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 utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina 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 "Activación y desactivación de los sonidos").
La retroiluminación está encendida pero el contraste de pantalla es defectuoso.	Hay un utensilio de cocina caliente en la pantalla.	Quite el objeto y deje que el aparato se enfríe lo suficiente. Si el contraste no está claro, consulte al servicio técnico.
Se enciende II con texto.	La función de desconexión automática está activada.	Apague el aparato y vuelva a encenderlo.
 se enciende.	Están activados el bloqueo de seguridad para niños o la función de bloqueo.	Consulte el capítulo "Uso diario".
Se enciende ?.	No hay ningún utensilio 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 la cruz/el cuadrado.	Cubra por completo la cruz/el cuadrado.

Problema	Posible causa	Solución
E y un número se encienden.	Se ha producido un error en el aparato.	Desenchufe el aparato del suministro eléctrico durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer el símbolo E , póngase en contacto con el servicio técnico.
Se enciende E4 .	Se ha producido un error en el aparato porque el utensilio de cocina ha hervido hasta consumirse todo 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".

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

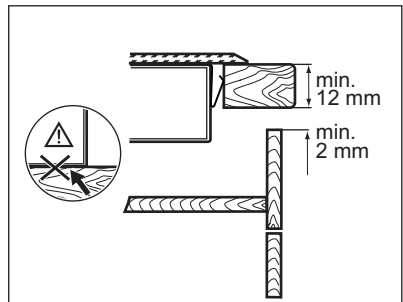
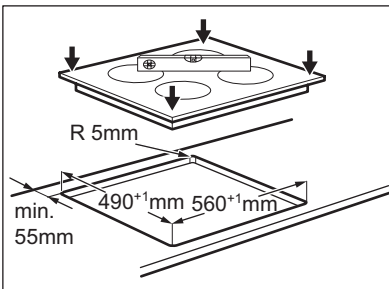
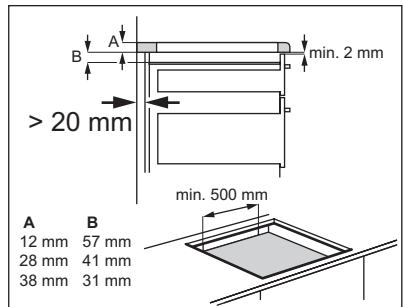
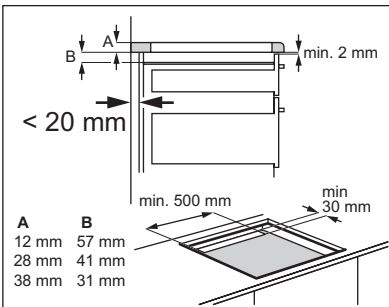
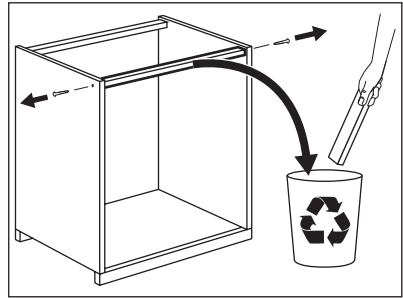
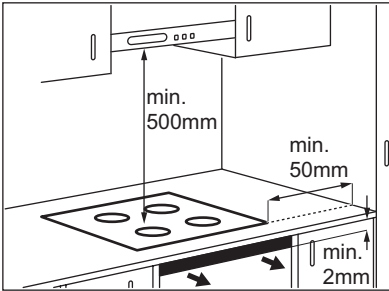
- Los aparatos que han de ir integrados en la cocina sólo deben utilizarse una vez encastrados en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

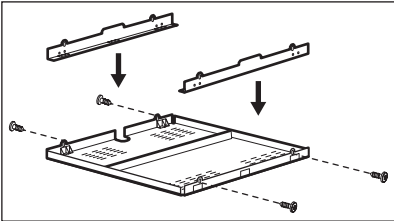
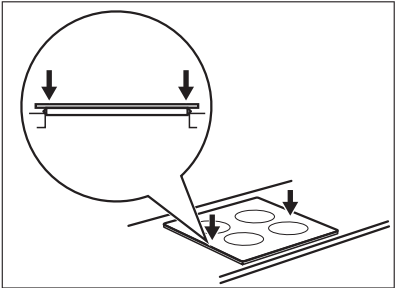
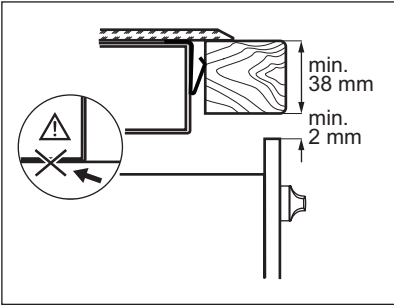
8.2 Cable de conexión

- El electrodoméstico se suministra con el cable de conexión.

- Sustituya el cable de alimentación de red dañado por uno especial (tipo H05BB-F T_{máx} 90 °C o superior). Póngase en contacto con el servicio técnico local.

8.3 Montaje





Si utiliza una caja de protección (accesorio adicional¹⁾), 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 HK693320FG	Prod.Nr. 949 595 282 00
Typ 58 GAD C4 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
AEG	CE  

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 —180 / 280 mm	1800 / 3500 W	2800 / 3700 W	5	145
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



ERC

CE

892958369-A-292013



perfekt in form und funktion