



HK633220FB

DA Brugsanvisning	2
IT Istruzioni per l'uso	17
PT Manual de instruções	34
ES Manual de instrucciones	51



INDHOLD

1. OM SIKKERHED	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER	4
3. PRODUKTBESKRIVELSE	6
4. DAGLIG BRUG	8
5. NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD	10
6. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING	12
7. FEJLFINDING	12
8. INSTALLATIONSVEJLEDNING	14
9. TEKNISK INFORMATION	15

FOR PERFEKTE RESULTATER

Tak fordi du valgte dette produkt fra AEG. Vi har skabt det, så du kan nyde en ulastelig funktionsevne i mange år med nyskabende teknologi, der gør livet lettere – funktioner, som du ikke finder i almindelige apparater. Brug et par minutter på at læse mere – så du kan få det bedste ud af det.

Besøg vores websted for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:
www.aeg.com



Registrere dit produkt for bedre service:
www.aeg.com/productregistration



Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
www.aeg.com/shop

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Vi anbefaler brugen af originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter service.

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt. Model, PNC, Serienummer.



Advarsel /Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger.



Generelle oplysninger og tips



Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten kan ikke drages til ansvar, hvis apparatet installeres forkert og anvendelsen forårsager skade. Opbevar altid brugsanvisningen sammen med apparatet til eventuel fremtidig brug.

1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer



ADVARSEL

Risiko for kvælning, personskade eller permanent invaliditet.

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de overvåges af en voksen eller en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballagen utilgængeligt for børn.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, anbefales det, at du aktiverer den.
- Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet uden overvågning.

1.2 Generelt om sikkerhed

- Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Rør ikke ved varmelegemerne.
- Betjen ikke apparatet med et tænd-sluk-ur eller en særskilt fjernbetjening.
- Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan muligvis resultere i brand.

- Forsøg aldrig at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.
- Opbevar ikke genstande på kogefladerne.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
- Hvis den glaskeramiske overflade er revnet: Sluk for apparatet for ikke at risikere elektrisk stød.
- Efter brug skal der slukkes for kogesektionen med funktionsvælgeren - stol ikke på grydere registreringen.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg den medfølgende brugsanvisning.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker.
- Forseglsnitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt, der forårsager udsवलmen.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Monter ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette forhindrer, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.

- Hvis apparatet monteres oven over skuffer, skal du sørge for, at der er tilstrækkelig plads mellem apparatets bund og den øverste skuffe til luftcirkulation.
- Sørg for, at der er en fri ventilationsplads på 2 mm mellem køkkenbordet og forsiden af den nedenstående enhed. Garantien dækker ikke beskadigelser forårsaget af mangel på passende ventilationsplads.
- Apparatets bund kan blive varm. Det anbefales at montere et brandsikkert plade under apparatet for at forhindre adgang til bunden.

Tilslutning, el



ADVARSEL

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Inden du udfører en foranstaltning, skal du sørge for, at apparatet er koblet fra strømforsyningen.
- Brug den korrekte elledning.

- Elledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at elledningen eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med det varme apparat eller varmt kogegej, når du tilslutter apparatet til de nærmeste kontakter
- Sørg for, at apparatet installeres korrekt. En løs eller forkert elledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Sørg for, at der installeres en beskyttelse mod stød.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket (hvis relevant) eller ledningen. Kontakt det lokale servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontakto-rer.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Hvis apparatets overflade er revnet, skal apparatet øjeblikkeligt kobles fra strømforsyningen. Dette er for at forhindre elektrisk stød.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskogezoneerne, når apparatet er i drift.



ADVARSEL

Der er fare for brand eller eksplosion.

- Fedtstoffer og olie kan udsende brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvtændelse.
- Brugt olie, der kan indholde madrester, kan forårsage brand ved en lave-re temperatur end olie, der bruges for første gang.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.
- Forsøg ikke at slukke en brand med vand. Frakobl apparatet, og dæk flammen med et låg eller et brandtæppe.

2.2 Brug



ADVARSEL

Risiko for personskade, forbrændinger eller elektrisk stød.

- Brug apparatet i et husholdningsmiljø.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Brug ikke en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem til at betjene apparatet.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezoneerne. De kan blive varme.
- Sæt kogezoneen på "sluk", når den ikke er i brug. Stol ikke på grydedetektoren.



ADVARSEL

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Opbevar ikke varmt kogegej på betjeningspanelet.
- Lad ikke kogegej koge tørt.
- Pas på, der ikke falder genstande eller kogegej ned på apparatet. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står tomt kogegej på den.
- Læg ikke aluminiumfolie på apparatet.
- Kogegej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glaskeramikken. Løft altid disse genstande, når du skal flytte dem på kogesektionen.

2.3 Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Undlad at bruge højtryksrensere eller damp til at rengøre apparatet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler,

skuresvampe, opløsningsmidler eller metalliske genstande.

2.4 Bortskaffelse

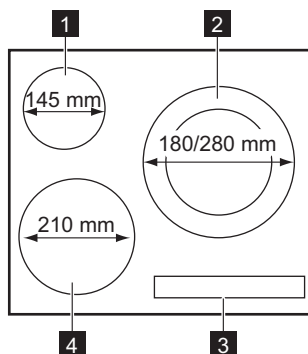


ADVARSEL

Risiko for personskade eller kvælning.

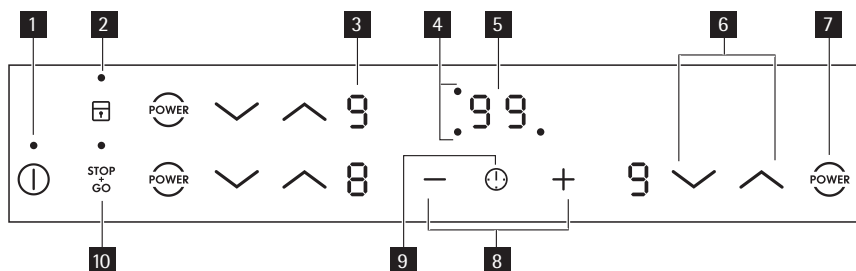
- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip elledningen af, og kassér den.

3. PRODUKTBESKRIVELSE



- 1 Induktionskogezone
- 2 Induktionskogezone
- 3 Betjeningspanel
- 4 Induktionskogezone

3.1 Oversigt over betjeningspanelet



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

Sensorfelt	Funktion
1 	Tænder/slukker for apparatet.
2 	Låser/låser op for betjeningspanelet.
3 Indikator for varmetrin.	Viser varmetrinnet.
4 Timerkontrollampe for koge-zonerne.	Viser den kogezone, som du har tidsindstillet.
5 Timerdisplayet.	Viser tiden i minutter.
6 	Øger eller mindsker varmetrinnet.
7 	Aktivering af boosterfunktionen.
8 	Øger eller mindsker tiden.
9 	Vælg kogezone.
10 	Aktiverer/deaktiverer STOP+GO-funktionen.

3.2 Display for varmetrin

Visning	Forløb
	Kogezonen er slukket.
	Holde varm/STOP+GO-funktionen er tændt.
	Kogezonen er tændt.
	Opkogningsautomatikken er tændt.
	Uegnet kogegrej eller for lille, eller der står ingen gryde/pande på kogezone.
	Der er en funktionsfejl.
	En kogezone er stadig varm (restvarme).
	Lås/Børnesikringen er slået til.
	Boosterfunktionen er tændt.
	Automatisk slukning er aktiveret.

3.3 Restvarmeindikator



ADVARSEL

 Forbrændingsrisiko ved restvarme!

Induktionskogezonerne laver den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogegrejets bund. Glaskeramikken er varm pga. varmen i kogegrejet.

4. DAGLIG BRUG

4.1 Aktivering og deaktivering

Rør ved ① i 1 sekund for at tænde eller slukke for apparatet. Kontrolpanelet tændes, når du aktiverer apparatet, og slukkes, når du deaktiverer det.

Når apparatet er deaktiveret, vises kun ① -sensorfeltet.

4.2 Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for apparatet hvis:

- Alle kogezone er slukket [D].
- Du ikke indstiller et varmetrin, når du har tændt for apparatet.
- Du spilder noget eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10 sekunder (en pande, en klud, m.m.). Der udsendes et lydssignal i et stykke tid, og apparatet slukkes. Fjern genstanden, eller tør betjeningspanelet af.
- Apparatet bliver for varmt (f.eks. hvis en gryde koger tør). Du kan først bruge kogesektionen, når kogezone er kølet af.
- Du bruger forkert kogegrej. Symbolet [F] vises, og efter 2 minutter slukkes kogezone automatisk.
- Du stopper ikke en kogezone eller ændrer på varmetrinnet. Efter nogen tid tændes [E], og apparatet slukkes. Se herunder.
- Forholdet mellem varmeindstilling og tider for den automatiske sluk-funktion:
 - [U], [1] - [2] — 6 timer
 - [3] - [4] — 5 timer
 - [5] — 4 timer
 - [6] - [9] — 1,5 timer

4.3 Varmetrin

Rør ved $\wedge$ for at øge varmetrinnet. Rør ved $\vee$ for at mindske varmetrinnet. Displayet viser varmetrinnet. Tryk på $\wedge$ og $\vee$ på samme tid for at slukke for kogezone.

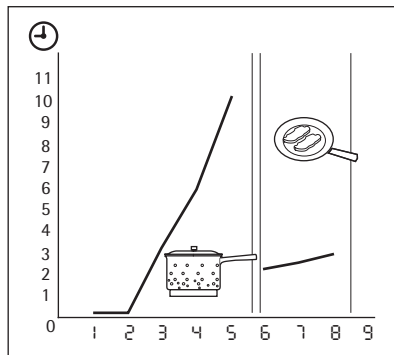
4.4 Opkogningsautomatik

Du kan opnå det påkrævede varmetrin hurtigere, hvis du slår opkogningsautomatikken til. Denne funktion vælger det højeste varmetrin i et stykke tid (se diagrammet) og skruer derefter ned til det ønskede trin.

Sådan aktiveres opkogningsautomatikken for en kogezone:

1. Berør POWER . Symbolet [P] tændes i displayet.
2. Rør straks ved $\wedge$. Symbolet [R] tændes i displayet.
3. Rør straks ved $\vee$ en eller flere gange, indtil det ønskede varmetrin aktiveres. Efter 3 sekunder vises [R] i displayet.

Funktionen deaktiveres ved at berøre $\wedge$.



4.5 Boosterfunktion

Boosterfunktionen tilføjer ekstra effekt til induktionskogezoneerne. Boosterfunktionen kan aktiveres i en begrænset tidsperiode (se kapitlet om teknisk information). Derefter slår induktionszonen automatisk tilbage til det højeste varmetrin. Rør ved POWER for at slå funktionen til, [P] lyser. Funktionen deaktiveres, når varmetrinnet ændres.

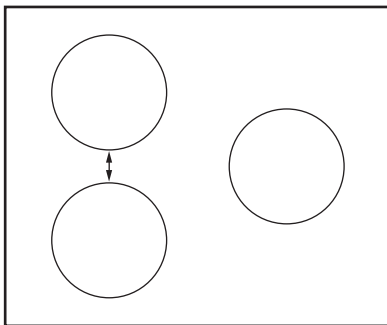
4.6 Dobbeltkogezones boosterfunktion

Boosterfunktionen for den inderste varmekreds starter, når apparatet registrerer kogegrej med en mindre diameter

end den inderste varmekreds. Boosterfunktionen for den yderste varmekreds starter, når apparatet registrerer koge-grej med en større diameter end den inderste varmekreds.

4.7 Effektstyring

Effektstyringen fordeler effekten parvis mellem to kogezone (se tegningen). Boosterfunktionen øger effekten til højeste niveau for den ene af de to kogezone. Effekten i den anden kogezone mindskes automatisk. Varmeindstillingsdisplayet for den reducerede zone skifter mellem to niveauer.



4.8 Timer

Minutur

Brug timeren til at indstille, hvor lang tid kogezone skal være tændt denne ene gang.

Indstil timeren, når du har valgt kogezone.

Du kan indstille varmetrin før eller efter at du indstiller timeren.

- **Sådan indtilles kogezone:** Rør ved gentagne gange, indtil indikatoren for den ønskede kogezone tændes.
- **Sådan tændes eller ændres timeren:** Indstil tiden ved at røre ved $+$ eller $-$ for timeren ($00 - 99$ minutter). Når lampen for kogezone begynder at blinke langsomt, er nedtællingen begyndt.
- **Sådan slås timeren fra:** Indstil kogezone med , og rør ved $-$ for at slå timeren fra. Resttiden tæller baglæns ned til 00 . Lampen for kogezone slukkes.

- **Sådan ses resttiden:** Indstil kogezone med . Kontrollampen for kogezone begynder at blinke hurtigere. Displayet viser resttiden.

Når tiden er gået, lyder der et signal, og blinker. Kogezone slukkes.

- **Sådan afbrydes lydsignalet:** Tryk på .

Minutur

Du kan bruge timeren som **minutur**, når der ikke er tændt for kogezone. Rør ved . Rør ved $+$ eller $-$ for at indstille tiden. Når tiden er gået, lyder der et signal, og blinker.

- **Sådan afbrydes lydsignalet:** Tryk på .

4.9 STOP+GO

$\overset{\text{STOP}}{+} \overset{\text{GO}}{-}$ -funktionen indstiller alle kogezone, der bruges på det laveste varmetrin ($\boxed{u}$).

Når $\overset{\text{STOP}}{+} \overset{\text{GO}}{-}$ anvendes, kan du ikke ændre varmetrinnet.

$\overset{\text{STOP}}{+} \overset{\text{GO}}{-}$ -funktionen standser ikke timer-funktionen.

- **For at aktivere** denne funktion skal du berøre $\overset{\text{STOP}}{+} \overset{\text{GO}}{-}$. Symbolet $\boxed{u}$ tændes.
- **For at deaktivere** denne funktion skal du røre $\overset{\text{STOP}}{+} \overset{\text{GO}}{-}$. Det først indstillede varmetrin aktiveres.

4.10 Lås

Når kogezone er i brug, kan du låse betjeningspanelet men ikke . Det forhindrer en utilsigtet ændring af varmetrinnet.

Indstil først varmetrinnet.

For at starte denne funktion skal du berøre $\boxed{L}$. Symbolet $\boxed{L}$ lyser i 4 sekunder. Timeren forbliver tændt.

For at stoppe denne funktion skal du berøre $\boxed{L}$. Det først indstillede varmetrin aktiveres.

Funktionen deaktiveres også, når du slukker for apparatet.

4.11 Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af apparatet.

Sådan aktiveres børnesikringen

- Tænd for apparatet med ① . **Indstil ikke varmetrin** .
- Rør ved i 4 sekunder. Symbolet tændes.
- Sluk for apparatet med ① .

Sådan slås børnesikringen fra

- Tænd for apparatet med ① . **Indstil ikke varmetrin** . Rør ved i 4 sekunder. Symbolet tændes.

- Sluk for apparatet med ① .

Sådan tilsidesættes børnesikringen til en enkelt madlavning

- Tænd for apparatet med ① . Symbolet tændes.
- Rør ved i 4 sekunder. **Indstil varmetrin inden 10 sekunder** Du kan betjene kogesektionen.
- Når du slukker for apparatet med ① , slås børnesikringen til igen.

5. NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD



INDUKTIONSKOGEZONER

For induktionskogezone skaber et stærkt elektromagnetisk felt hurtigt varme i kogegrejet.

5.1 Kogegrej til induktionskogezone



Brug induktionskogezone med kogegrej, der er egnet hertil.

Materiale

- **egnet:** støbejern, stål, emaljeret stål, rustfrit stål, sandwichbund (mærket som egnet af producenten).
- **uegnet:** aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

Kogegrej er egnet til induktionskogezone, hvis ...

- ... noget vand kommer meget hurtigt i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.
- ... en magnet hæfter ved kogegrejets bund.



Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som muligt.

Kogegrejets mål: Til en vis grad tilpasses induktionskogezone automatisk til størrelsen på kogegrejets bund.

5.2 Støj under drift

Hvis du kan høre

- små knald: Kogegrejet består af forskellige materialer (sandwichstruktur).
- Fløjttende lyd: Du bruger en eller flere kogezone på højt varmetrin, og kogegrejet består af flere materialer (sandwichstruktur).
- brummen: Du bruger højt varmetrin.
- klikken: Elektronikken arbejder.
- hvislen, summen: Blæseren kører.

Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt.

5.3 Energibesparelse



Sådan sparer du energi

- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Sæt kogegrejet på, inden der tændes for kogezonen.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller til at smelte den.



Kogezonens ydeevne

Kogezonens ydeevne er relateret til kogegrejets diameter. Kogegrejet med en mindre diameter end den minimale modtager kun en del af den effekt, kogezonen skaber. Se minimale diameter i kapitlet om tekniske data.

5.4 Eksempler på anvendelse

Forholdet mellem varmeindstilling og kogezoneens strømforbrug er ikke lineært.

Når du øger varmeindstillingen, er det ikke proportionelt med øgningen af kogezoneens strømforbrug.

Dette betyder, at en kogezone med middel varmeindstilling bruger under halvdelen af dens effekt.



Oplysningerne i tabellen er kun vejledende.

Var me trin	Bruges til:	Tid	Gode råd	Nominelt strømfor- brug
 1	Hold den tilberedte mad varm	Efter behov	Læg et låg på koge- grejet	3 %
1 - 2.	Hollandaise, smelte: Smør, chokolade, ge- latine	5 - 25 min	Bland ind imellem	3 – 8 %
1 - 2.	Stivne/størkne: Luftige omeletter, bagte æg	10 - 40 min	Læg låg på under til- beredningen	3 – 8 %
2. - 3.	Videre kogning af ris og mælkeretter, op- varmning af færdigret- ter	25 - 50 min	Tilsæt mindst dob- belt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter under tilberedningen	8 – 13 %
3.- 4.	Dampning af grøntsag- er, fisk, kød	20 - 45 min	Tilsæt nogle spsk. væske	13 – 18 %
4.- 5.	Dampning af kartofler	20 - 60 min	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler	18 – 25 %
4.- 5.	Kogning af større por- tioner, sammenkogte retter og supper	60 - 150 min	Op til 3 l væske plus ingredienser	18 – 25 %
5.- 7	Nænsom stegning: Schnitzler, cordon bleu (kalvekød), kote- letter, frikadeller, pøl- ser, lever, æg, pande- kager, æbleskiver, samt opbagte saucer	Efter behov	Vend undervejs	25 – 45 %
7- 8	Kraftig stegning, bra- sede kartofler, tourne- dos, steaks	5 - 15 min	Vend undervejs	45 – 64 %
9	Kogning af vand, pasta, brun- ing af kød (gullasch, gryde- steg), friturekogning af pommes frites			100 %
	Kogning af større mængder vand. Effektstyring er tændt.			

Information om akrylmid

Vigtigt Ifølge nye videnskabelige undersøgelser kan der dannes sundhedsskadeligt akrylamid, hvis du

bruner maden (især hvis den indeholder stivelse). Derfor anbefaler vi, at du tilbereder ved lavest mulig temperatur og ikke bruner maden for meget.

6. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

Rengør altid apparatet efter brug.
Brug altid kogegrej med ren bund.



Skrammer eller mørke pletter i glaskeramikken betyder ikke noget for apparatets funktion.

Sådan fjernes snavs:

1. – **Fjern straks:** smeltet plastik, plastfolie og sukkerholdige madvarer. Ellers kan snavset beskadige apparatet. Brug en speciel skraber til glasset. Sæt skraberens skråt ned på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.
2. Tør apparatet af med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel.
3. Slut med at **tørre efter med en ren klud.**

på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.

- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metal-skinnende misfarvning. Brug et rengøringsmiddel til glaskeramik eller rustfrit stål.

7. FEJLFINDING

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning
Apparatet kan ikke tændes eller betjenes.		Tænd for apparatet igen, og indstil varmetrinnet på under 10 sekunder.
	Der er rørt ved 2 eller flere sensorfelter samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
	STOP+GO-funktionen er tændt.	Se kapitlet "Daglig brug".
	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Tør betjeningspanelet af.
Der udsendes et lydsignal, og apparatet slukkes. Der udsendes et lydsignal, når apparatet slukkes.	Du har tildækket en eller flere sensorfelter.	Flyt genstanden fra sensorfelterne.
Apparatet slukkes.	Du har lagt noget på sensorfeltet ①.	Flyt genstanden fra sensorfelterne.
Restvarmeindikatoren tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid.	Kontakt servicecentret, hvis kogezonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm.
Opkogningsautomatikken starter ikke.	Kogezonen er varm.	Lad kogezonen køle tilstrækkeligt af.
	Det højeste varmetrin er valgt.	Højeste varmetrin har samme effekt som opkogningsautomatikken.

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning
Varmetrinnet skifter mellem to forskellige varmetrin.	Effektstyring er slået til.	Se under "Effektstyring".
Tasterne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller det er placeret for tæt på betjeningspanelet.	Sæt stort kogegrej på de bageste kogezone, hvis det er nødvendigt.
 tændes.	Automatisk slukning er aktiveret.	Sluk for apparatet, og tænd igen.
 tændes.	Børnesikringen eller funktionslåsen er slået til.	Se kapitlet "Daglig brug".
 tændes.	Der står ikke kogegrej på kogezone.	Sæt kogegrej på kogezone.
	Der er brugt uegnet kogegrej.	Brug egnet kogegrej.
	Diameteren på kogegrejets bund er for lille til kogezone.	Flyt kogegrejet til en mindre kogezone.
 og et tal lyser.	Der er en fejl i apparatet.	Kobl apparatet fra lysnettet i et stykke tid. Sluk på gruppeafbryderen, eller tag sikringen ud på tavlen. Tilslut apparatet igen. Kontakt kundeservice, hvis  lyser igen.
 tændes.	Der er en fejl i apparatet, fordi et kogegrej er kogt tør. Overophedningssikringen for kogezone og automatisk slukning er aktiveret.	Sluk for komfuret. Fjern det varme kogegrej. Vent ca. 30 sekunder, og tænd for kogezone igen. Hvis kogegrejet var årsagen til problemet, forsvinder fejlmeddelelsen fra displayet, men restvarmeindikatoren kan forblive tændt. Lad kogegrejet køle tilstrækkeligt af, og se under "Kogegrej for induktionszoner" for at se, om dit kogegrej passer til apparatet.

Hvis du har prøvet de ovennævnte forslag, uden at problemet er løst: Kontakt forhandleren eller kundeservice. Oplys specifikationerne på typeskiltet, den trecifrede kode på glaspladen (der står i hjørnet af glaspladen) og den fejlmeddelelse, der vises.

Overbevis dig om, at du har betjent apparatet rigtigt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg fra servicecentret eller forhandleren ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysninger om kundeservice og garantibetingelser står i garantihæftet.

8. INSTALLATIONSVEJLEDNING



ADVARSEL

Se kapitlet om sikkerhed.



Inden installationen

Inden apparatets installation skal de nedenstående oplysninger fra typeskiltet registreres. Typeskiltet er placeret på bunden af apparatet.

- Model
- PNC
- Serienummer

ningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.

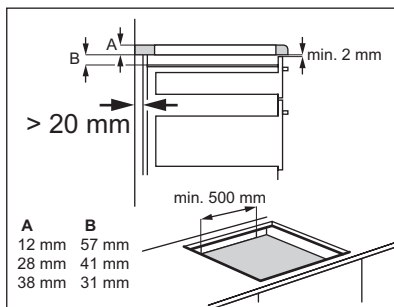
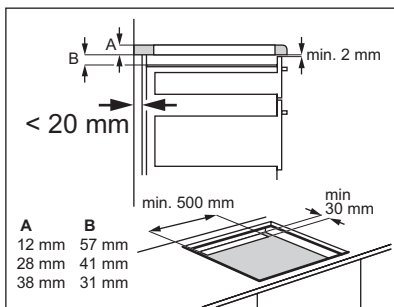
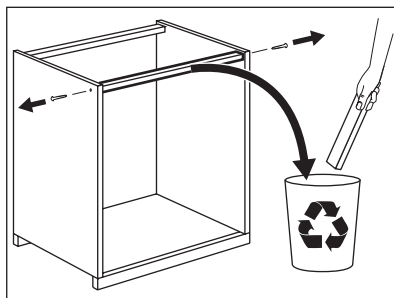
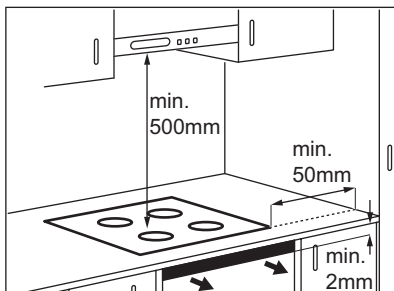
8.2 Tilslutningsledning

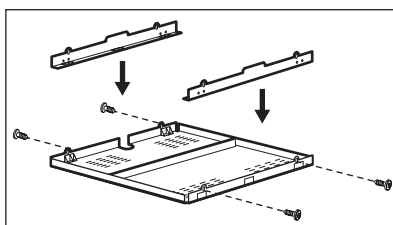
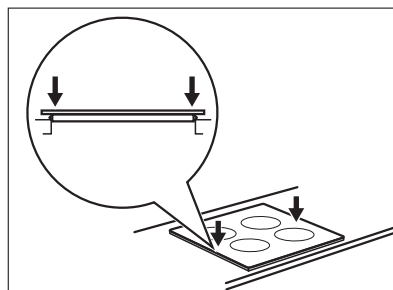
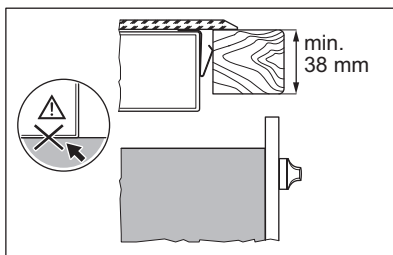
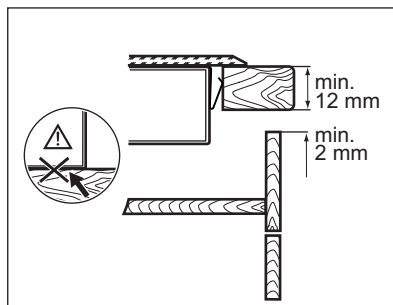
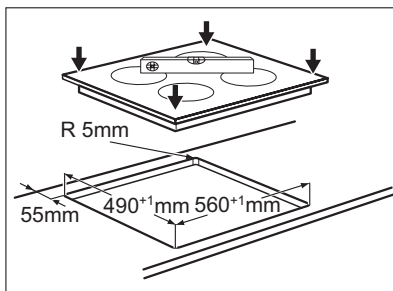
- Apparatet leveres med netkablet.
- Udskift altid et defekt netkabel med et specialkabel (type H05BB-F Tmax 90°C eller højere). Kontakt altid Electrolux Service A/S.

8.1 Indbygningsapparater

- Brug først indbygningsapparaterne, når de er monteret i passende indbyg-

8.3 Montering





Hvis du bruger en beskyttelsesboks (ekstra tilbehør¹⁾), er det ikke nødvendigt at have en luftgennemstrømningsplads fortil på 2 mm og beskyttelsespladen direkte under apparatet.

Du kan ikke bruge beskyttelsesboksen, hvis du installerer apparatet over en ovn.

¹⁾ Beskyttelsesboksen fås muligvis ikke i alle lande. Kontakt den lokale forhandler.

9. TEKNISK INFORMATION

Modell HK633220FB

Typ 58 GAD D8 AU

Induction 7.4 kW

Ser.Nr.

AEG

Prod.Nr. 949 595 117 01

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in Germany

7.4 kW



Kogezoneeffekt

Kogezone	Nominel effekt (maks. varmetrin) [W]	Boosterfunktion aktiveret [W]	Maks. varighed af boosterfunktion [min.]	Mindste diameter for kogegrej [mm]
Bagest til højre — 180 / 280 mm	1800 / 3500 W	2800 / 3700 W	5	145
Bagest til venstre — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Forrest til venstre — 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

Kogezonernes effekt kan afvige en smule fra dataene i tabellen. Variationerne skyldes kogegrejets materiale og mål.

10. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet ♻️ . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke

apparater, der er mærket med symbolet ♻️ , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

INDICE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA	18
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA	19
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	22
4. UTILIZZO QUOTIDIANO	23
5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI	26
6. PULIZIA E CURA	28
7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	29
8. ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE	31
9. DATI TECNICI	32

PER RISULTATI PERFETTI

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto AEG. Lo abbiamo creato per fornirvi prestazioni impeccabili per molti anni, grazie a tecnologie innovative che vi semplificheranno la vita - funzioni che non troverete sui normali elettrodomestici. Vi invitiamo di dedicare qualche minuto alla lettura per sapere come trarre il massimo dal vostro elettrodomestico.

Visitate il nostro sito web per:



ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza.

www.aeg.com



registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.aeg.com/productregistration



acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

www.aeg.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta l'Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati.

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione. Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.



Avvertenza / Attenzione - Importanti Informazioni di Sicurezza



Informazioni e consigli generali



Informazioni in materia di sicurezza ambientale

Con riserva di modifiche.

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano in caso di necessità durante l'utilizzo.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili



AVVERTENZA!

Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Non toccare le resistenze.

- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Non usare dispositivi per la pulizia a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.
- Se la superficie di vetroceramica presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura per evitare il rischio di scossa elettrica.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento utilizzato mediante la corrispondente manopola, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Fare sempre attenzione quando si sposta l'apparecchiatura, perché è pesante. Indossare sempre guanti di sicurezza.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde ca-

dano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.

- Se l'apparecchiatura viene installata sopra dei cassetti, assicurarsi che lo spazio, tra la base dell'apparecchiatura e il cassetto superiore, sia sufficiente per il ricircolo d'aria.
- Assicurarsi che lo spazio per il ricircolo d'aria di 2 mm, tra il piano di lavoro e la parte anteriore dell'unità sottostante sia libero. La garanzia non copre danni dovuti all'assenza di uno spazio di ventilazione adeguato.
- La base dell'apparecchiatura può surriscaldarsi. Si consiglia di prevedere un pannello divisorio in materiale non infiammabile al di sotto dell'apparecchiatura per rendere inaccessibile la base.

Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere eseguiti da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia disinserita dalla rete elettrica.
- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
- Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. Un collegamento elettrico o una spina lenti (ove previsti) potrebbe far diventare il terminale incandescente.
- Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.
- Scaricare la trazione sui cavi.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo (ove previsti). Contattare il Centro di Assistenza o un elettricista

qualificato per sostituire un cavo danneggiato.

- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sgan-ciatori per correnti di guasto a terra e relè.

2.2 Uso dell'apparecchiatura



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, scottature o scosse elettriche.

- Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o se entra a contatto con dell'acqua.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Spegnerne la zona di cottura dopo ogni utilizzo. Non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker, devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.

**AVVERTENZA!**

Si può verificare un'esplosione o un incendio.

- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.
- Olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme ad una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- Non tentare di spegnere l'incendio con l'acqua. Scollegare l'apparecchiatura e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.

**AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.

- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può graffiare la vetroceramica. Per spostare questi oggetti sollevarli sempre dalla superficie di cottura.

2.3 Pulizia e manutenzione

**AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento del materiale della superficie.
- Non usare acqua spray né vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi o oggetti metallici.

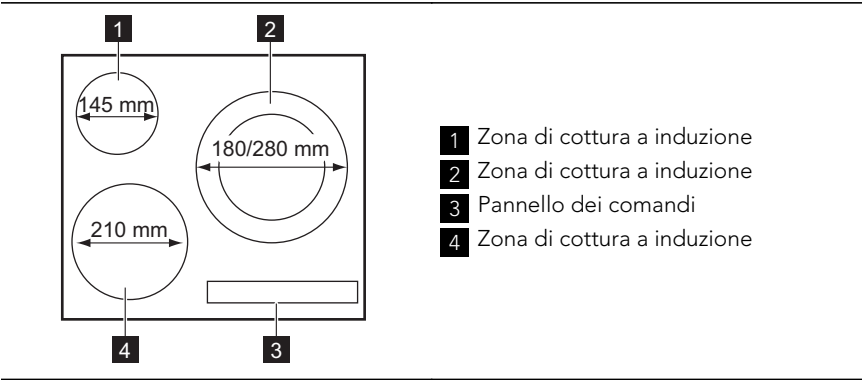
2.4 Smaltimento

**AVVERTENZA!**

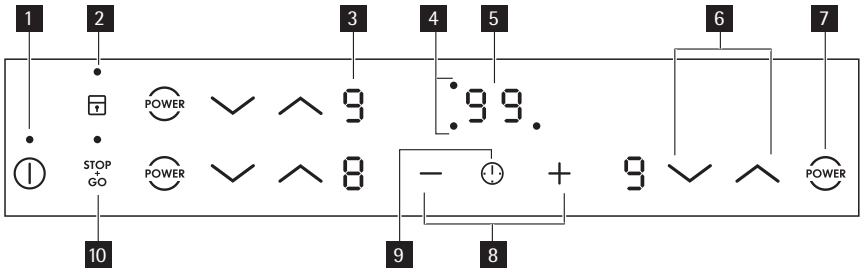
Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

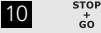


3.1 Disposizione del pannello dei comandi



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. I display, gli indicatori ed i segnali acustici mostrano quali funzioni sono attive.

Tasto sensore	Fonction
1	Per attivare e disattivare l'apparecchiatura.
2	Blocca/sblocca il pannello dei comandi.
3 Display livello di potenza.	Per mostrare il livello di potenza.
4 Indicatore timer delle zone di cottura.	Indicano per quale zona è impostato il tempo.
5 Display timer.	Indica il tempo in minuti.
6	Per aumentare o ridurre il livello di potenza.
7	Per attivare la funzione Power.
8	Aumenta o riduce il tempo.
9	Per selezionare la zona di cottura.

Tasto sensore	Fonction
	Per attivare e disattivare la funzione STOP+GO .

3.2 Display del livello di potenza

Display	Descrizione
	La zona di cottura è disattivata.
	La funzione scaldavivande/ STOP+GO è attiva.
	La zona di cottura è in funzione.
	La funzione di preriscaldamento automatico è attiva.
	Pentola non adeguata o troppo piccola; oppure manca la pentola sulla zona di cottura.
	È presente un malfunzionamento.
	Una zona di cottura è ancora calda (calore residuo).
	Il blocco/dispositivo di sicurezza bambini entra in funzione.
	La funzione Power è attiva.
	Lo spegnimento automatico è attivo.

3.3 Indicatore di calore residuo



AVVERTENZA!

 Il calore residuo può essere causa di ustioni!

Le zone di cottura a induzione generano il calore richiesto per la cottura direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene riscaldato dal calore residuo della pentola.

4. UTILIZZO QUOTIDIANO

4.1 Attivazione e disattivazione

Sfiorare  per 1 secondo per accendere o spegnere l'apparecchiatura. Il pannello dei comandi si accende dopo aver attivato l'apparecchiatura e si spegne dopo la sua disattivazione. Quando l'apparecchiatura è disattivata è possibile vedere solo il tasto sensore .

4.2 Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente l'apparecchiatura se:

- Tutte le zone di cottura sono spente ().
- Non è stato impostato il livello di potenza dopo l'accensione dell'apparecchiatura.
- È stato versato qualcosa o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio, ecc.). Il segnale acustico è attivo per un po' di tempo e l'apparecchiatura si spegne. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.

- L'apparecchiatura è surriscaldata (ad es. se si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Prima di un nuovo utilizzo, la zona di cottura deve essere lasciata raffreddare.
- Sono state utilizzate pentole non idonee. Il simbolo **F** si accende e la zona di cottura si spegne automaticamente dopo 2 minuti.
- Non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un tempo prestabilito, si accende **-** e l'apparecchiatura si spegne. Vedi sotto.
- Rapporto tra livello di potenza e tempi della funzione di spegnimento automatico:
 - **0** , **1** - **2** — 6 ore
 - **3** - **4** — 5 ore
 - **5** — 4 ore
 - **6** - **9** — 1,5 ore

4.3 Livello di potenza

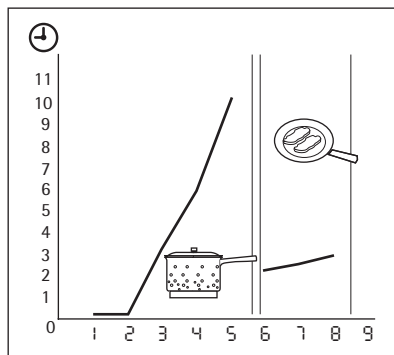
Sfiorare **^** per aumentare il livello di potenza. Sfiorare **v** per ridurre il livello di potenza. Il display indica il livello di potenza. Sfiorare contemporaneamente **^** e **v** per spegnere la zona di cottura.

4.4 Preriscaldamento automatico

Attivando la funzione di Preriscaldamento automatico sarà possibile ottenere l'impostazione del livello di potenza necessario in minor tempo. Questa funzione configura il livello di potenza più elevato per un po' di tempo (consultare il diagramma), per poi diminuire fino a raggiungere il livello necessario. Per avviare la funzione di Preriscaldamento automatico per una zona di cottura:

1. Premere **POWER**. Il simbolo **P** compare sul display.
2. Sfiorare immediatamente **^**. Il simbolo **R** compare sul display.
3. Sfiorare immediatamente **v** più volte fino a visualizzare il livello di potenza necessario. Dopo 3 secondi **R** compare sul display.

Per interrompere la funzione sfiorare **^**.



4.5 Funzione Power

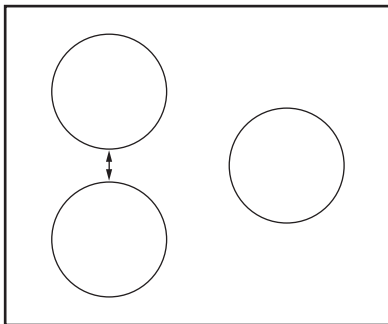
La funzione Power aumenta la potenza fornita alle zone di cottura a induzione. La funzione Power può essere attivata per un tempo limitato (consultare il capitolo Dati tecnici), dopodiché la zona di cottura a induzione passa automaticamente al livello di potenza massimo impostato. Per attivare la funzione, sfiorare **POWER**: si accende **P**. Per disattivare la funzione, modificare il livello di potenza.

4.6 Funzione Power della zona di cottura a due circuiti

Max potenza del circuito interno si attiva quando l'apparecchiatura rileva una pentola con un diametro inferiore al circuito interno. Max potenza del circuito esterno si attiva quando l'apparecchiatura rileva una pentola con un diametro maggiore del circuito interno.

4.7 Sistema Power Management

Il sistema Power Management ripartisce la potenza disponibile tra le zone di cottura disposte a coppie (vedere l'illustrazione), fornendo la potenza massima a una zona di cottura. La potenza nella seconda zona di cottura si riduce automaticamente. Il display del livello di potenza per la zona a ridotta potenza, passa da un livello all'altro.



4.8 Timer

Timer Countdown

Il timer consente di impostare la durata di funzionamento di una zona di cottura per la preparazione di una sola pietanza. **Impostare il timer dopo aver selezionato la zona di cottura.**

Il livello di potenza può essere impostato prima o dopo l'impostazione del timer.

- **Per impostare la zona di cottura:** sfiorare  ripetutamente finché si accende la spia della zona di cottura desiderata.
- **Per attivare o cambiare il Timer:** sfiorare i tasti $+$ o $-$ del timer per impostare il tempo (**00 - 99** minuti). Quando la spia della zona di cottura inizia a lampeggiare più lentamente, il tempo scorre a ritroso.
- **Per disattivare il Timer:** impostare la zona di cottura con  e sfiorare $-$ per disattivare il Timer. Viene visualizzato il tempo residuo fino a **00**. L'indicatore della zona di cottura si spegne.
- **Visualizzazione del tempo residuo:** selezionare la zona di cottura con . La spia della zona di cottura inizia a lampeggiare più velocemente. Nel display compare il tempo residuo. Allo scadere del tempo stabilito, entra in funzione un segnale acustico e lampeggia **00**. La zona di cottura si spegne.

- **Per cessare l'emissione sonora:** sfiorare .

Contaminuti

Il timer può essere utilizzato come **contaminuti** quando le zone di cottura non sono in funzione. Sfiare . Sfiare $+$ o $-$ per impostare il tempo. Allo scadere del tempo stabilito, entra in funzione un segnale acustico e lampeggia **00**.

- **Per cessare l'emissione sonora:** sfiorare .

4.9 STOP+GO

La funzione  pone tutte le zone di cottura accessibili al livello di potenza più basso ().

Quando  è attivo, non sarà possibile modificare il livello di potenza.

La funzione  non interrompe la funzione timer.

- **Per attivare** questa funzione sfiorare . Si accende il simbolo .
- **Per disattivare** questa funzione sfiorare . Si accende il livello di potenza precedentemente impostato.

4.10 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi, ma non . Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.

Come prima cosa impostare il livello di potenza.

Per avviare questa funzione sfiorare .

Il simbolo  si accende per 4 secondi. Il Timer rimane acceso.

Per interrompere questa funzione sfiorare . Si accende il livello di potenza precedentemente impostato.

Quando si spegne l'apparecchiatura, si interrompe anche questa funzione.

4.11 Sicurezza bambini

Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale dell'apparecchiatura.

Per attivare il dispositivo di Sicurezza bambini

- Attivare l'apparecchiatura con . **Non impostare alcun livello di potenza.**

- Sfiare il tasto  per 4 secondi. Si accende il simbolo .
- Disattivare l'apparecchiatura con .

Per disattivare il dispositivo di Sicurezza bambini

- Attivare l'apparecchiatura con . **Non impostare alcun livello di potenza.** Sfiare il tasto  per 4 secondi. Si accende il simbolo .
- Disattivare l'apparecchiatura con .

Per escludere la Sicurezza bambini per una sola operazione di cottura

- Attivare l'apparecchiatura con . Si accende il simbolo .

- Sfiare il tasto  per 4 secondi. **Impostare il livello di potenza entro 10 secondi.** È possibile mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Quando si spegne l'apparecchiatura con , la Sicurezza bambini rimane ancora attiva.

5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



ZONE DI COTTURA A INDUZIONE

Per le zone cottura a induzione, un forte campo elettromagnetico crea calore nelle pentole molto rapidamente.

5.1 Pentole per zone di cottura a induzione



Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

Materiale delle pentole

- **materiali idonei:** ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (se specificati come idonei dal produttore).
- **materiali non idonei:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

Una pentola è idonea per la cottura a induzione se ...

- ... una piccola quantità d'acqua su una zona di cottura a induzione impostata sul livello di cottura massimo si riscalda in breve tempo.
- ... una calamita si attacca al fondo della pentola.



Il fondo della pentola dovrebbe essere il più possibile spesso e piano.

Dimensioni delle pentole: le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo delle pentole entro determinati limiti.

5.2 I rumori durante l'uso

Se si avverte

- crepitio: sono utilizzate pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
 - fischio: una o più zone di cottura sono utilizzate a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
 - ronzio: sono utilizzati livelli di potenza elevati.
 - scatto: sono state accese parti elettriche.
 - sibilo, ronzio: è in funzione la ventola.
- I rumori descritti sono normali e non sono da ricondurre a un guasto dell'apparecchiatura.**

5.3 Risparmio energetico



Come risparmiare energia

- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Posizionare la pentola prima di accendere la zona di cottura.

- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.



Efficienza della zona di cottura

L'efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle pentole. Una pentola con un diametro inferiore alla zona più piccola riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura. Per i diametri minimi consultare il capitolo Dati tecnici.

L'aumento del livello di potenza non è proporzionale all'aumento del consumo di energia della zona di cottura. Ciò significa che la zona di cottura con un livello di potenza medio impiega meno della metà della propria energia.



I dati riportati in tabella sono puramente indicativi.

5.4 Esempi di impiego per la cottura

Il rapporto tra il livello di potenza e il consumo di energia della zona di cottura non è regolare.

Li- vel- lo di po- ten- za	Usare per:	Tempo	Suggerimenti	Consumo di energia nominale
 1	Mantenere in caldo le pietanze cotte	secondo necessità	Mettere un coperchio sulla pentola	3 %
1 - 2.	Salse, sciogliere: burro, cioccolata, gelatina	5 - 25 min	Mescolare di tanto in tanto	3 – 8 %
1 - 2.	Rassodare: omelette, uova strapazzate	10 - 40 min	Coprire con un coperchio	3 – 8 %
2. - 3.	Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte	25 - 50 min	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare di tanto in tanto i preparati a base di latte	8 – 13 %
3.- 4.	Cuocere a vapore verdure, pesce, carne	20 - 45 min	Aggiungere alcuni cucchiai di liquido	13 – 18 %
4.- 5.	Cuocere al vapore le patate	20 - 60 min	Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate	18 – 25 %
4.- 5.	Cuocere grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe	60 - 150 min	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti	18 – 25 %

Li-vel-lo di po-ten-za	Usare per:	Tempo	Suggerimenti	Consumo di energia nominale
5-7	Cottura delicata: cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, sal-sicce, fegato, bescia-mella, uova, frittelle, krapfen	secondo necessità	Girare il piatto a me-tà tempo	25 – 45 %
7-8	Frittura, frittelle di pa-tate, lombate, bistec-che	5 - 15 min	Girare il piatto a me-tà tempo	45 – 64 %
9	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine			100 %
	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. Il sistema Po- wer Management è attivo.			

Informazioni sulle acrilamidi

Importante Secondo le più recenti scoperte scientifiche, se si rosolano alimenti (in particolari quelli contenenti

amido), le acrilamidi possono rappresentare un rischio per la salute. Raccomandiamo pertanto di cuocere alle temperature più basse e di non rosolare eccessivamente gli alimenti.

6. PULIZIA E CURA

Pulire l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
Usare sempre pentole con il fondo pulito.



I graffi o le macchie scure sul vetroceramica non compromettono il funzionamento dell'apparecchiatura.

Per eliminare lo sporco:

- 1. – **Rimuovere immediatamente:** plastica fusa, pellicola di plastica e alimenti contenenti zucchero. Se non vengono eliminati, potrebbero danneggiare l'apparecchiatura. Il vetro richiede l'uso di un raschietto speciale. Appoggiare il

raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.

- **Quando l'apparecchiatura è sufficientemente raffreddata, è possibile rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Usare un detergente specifico per vetroceramica o acciaio inossidabile.
- 2. Pulire l'apparecchiatura con un panno umido e una piccola quantità di detergente.
- 3. Al termine **asciugare l'apparecchiatura con un panno pulito.**

7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile attivare l'apparecchiatura o metterla in funzione.		Accendere di nuovo l'apparecchiatura ed impostare il livello di potenza in meno di 10 secondi.
	Sono stati sfiorati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Sfiorare un tasto sensore alla volta.
	La funzione STOP+GO è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".
	Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto.	Pulire il pannello dei comandi.
Viene emesso un segnale acustico e l'apparecchiatura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico quando l'apparecchiatura non è attiva.	Uno o più tasti sensore sono stati coperti.	Rimuovere gli oggetti dai tasti sensore.
L'apparecchiatura si spegne.	È stato appoggiato un oggetto sul tasto sensore ①.	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona di cottura non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo.	Se la zona di cottura ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, contattare il Centro di Assistenza.
La funzione di preriscaldamento automatico non si accende.	La zona di cottura è calda.	Lasciar raffreddare sufficientemente la zona di cottura.
	È impostato il livello di potenza massimo.	Il livello di potenza massimo ha la stessa potenza della funzione di preriscaldamento automatico.
Il livello di potenza passa da un livello ad un altro.	Il sistema Power Management è attivo.	Far riferimento al paragrafo "Sistema Power management".
I tasti sensore si surriscaldano.	Le pentole sono troppo grandi oppure sono state collocate troppo vicino ai comandi.	Se necessario, collocare le pentole grandi sulle zone di cottura posteriori.
Si accende  .	Lo spegnimento automatico è attivo.	Spegnere e riaccendere l'apparecchiatura.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Si accende [L] .	Il Blocco tasti o il Dispositivo di Sicurezza bambini sono attivi.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".
Si accende [F] .	Non vi sono pentole sulla zona di cottura.	Collocare le pentole sulla zona di cottura.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare pentole idonee.
	Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo rispetto alla zona di cottura.	Spostare le pentole su una zona di cottura più piccola.
[E] e un numero si accendono.	L'apparecchiatura presenta un errore.	Scollegare per un certo periodo di tempo l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico domestico. Ricollegarlo. Se [E] si accende di nuovo, rivolgersi al Centro di Assistenza.
Si accende [E4] .	Nell'apparecchiatura c'è un errore dovuto all'esaurimento del liquido in ebollizione nella pentola. Funziona la protezione contro il surriscaldamento per le zone di cottura e lo spegnimento automatico.	Spegnere l'apparecchiatura. Togliere le pentole calde. Dopo circa 30 secondi, riaccendere la zona di cottura. Se il problema erano le pentole, il messaggio di errore scompare dal display, ma può restare accesa la spia del calore residuo. Lasciar raffreddare le pentole e consultare la sezione "Pentole per zone di cottura a induzione" per vedere se le pentole sono compatibili con l'apparecchiatura.

Se non si riesce a risolvere il problema con i rimedi sopra indicati, rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia o al servizio assistenza. Fornire i dati riportati sulla targhetta identificativa, il codice a tre lettere per il piano in vetroceramica (si trova nell'angolo del piano cottura) e il messaggio di errore visualizzato.

Verificare di aver azionato correttamente l'apparecchiatura. In caso di azionamen-

to errato dell'apparecchiatura, l'intervento del tecnico del centro di assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato a pagamento anche durante il periodo di garanzia. Le istruzioni relative al servizio di assistenza e alle condizioni di garanzia sono contenute nel libretto della garanzia.

8. ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



Prima dell'installazione

Prima di installare l'apparecchiatura, scrivere i dati seguenti, riportati sulla targhetta identificativa. La targhetta si trova sulla parte posteriore dell'alloggiamento dell'apparecchiatura.

- Modello
- Numero di prodotto (PNC).....
- Numero di serie (S.N.).....

8.1 Apparecchiature da incasso

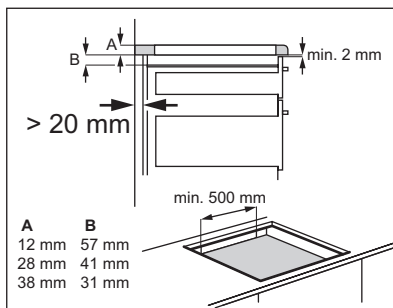
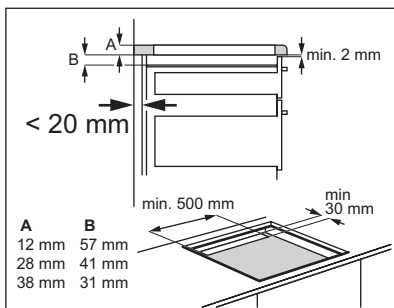
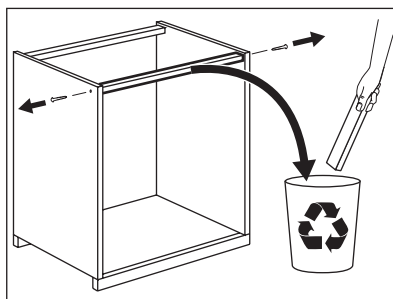
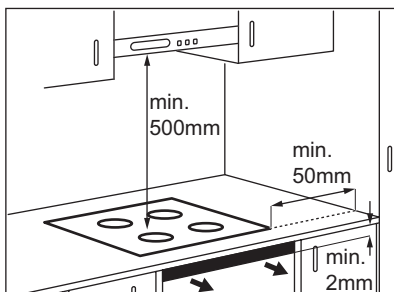
- Utilizzare apparecchiature da incasso solo dopo l'installazione in idonei pia-

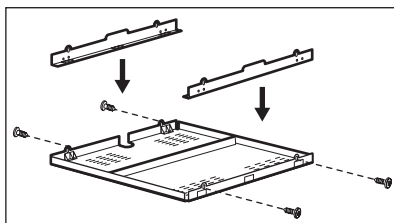
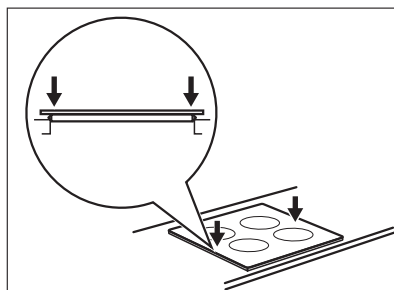
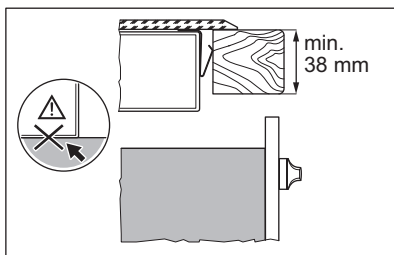
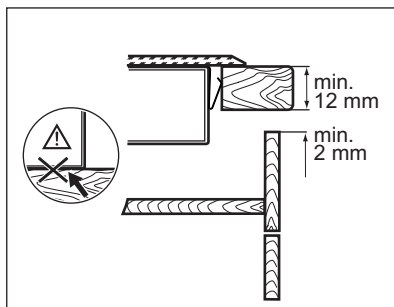
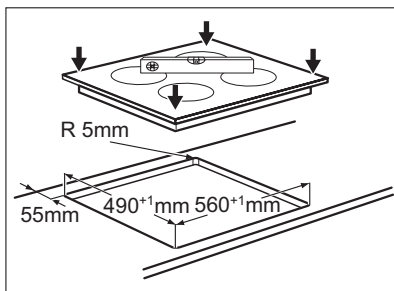
ni di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

8.2 Cavo di collegamento

- L'apparecchiatura è fornita con un cavo di collegamento.
- Sostituire il cavo di allacciamento alla rete danneggiato con un cavo speciale (tipo H05BB-F Tmax 90°C o superiore). Contattare il Centro di Assistenza locale.

8.3 Montaggio





Il protettore da sovratensioni (accessorio aggiuntivo),¹⁾ lo spazio di ventilazione anteriore di 2 mm e la superficie di protezione direttamente sotto l'apparecchiatura non sono necessari. Non è possibile utilizzare la protezione da sovratensioni se l'apparecchiatura è installata su di un forno.

¹⁾ potrebbe non essere disponibile in alcuni paesi, se lo si volesse usare. Contattare il fornitore locale.

9. DATI TECNICI

Modell HK633220FB
Typ 58 GAD D8 AU
Induction 7.4 kW
Ser.Nr.
AEG

Prod.Nr. 949 595 117 01
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Made in Germany
7.4 kW



Potenza delle zone di cottura

Zona di cottura	Potenza nominale (livello di potenza massimo) [W]	Funzione Power attiva [W]	Durata massima della funzione Power [in min]	Diametro minimo delle pentole [mm]
Posteriore destra —180 / 280 mm	1800 / 3500 W	2800 / 3700 W	5	145
Posteriore sinistra — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Anteriore sinistra — 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune gamme di piccole dimensioni dai dati riportati nella tabella. Cam-

bia in base al materiale e alle dimensioni delle pentole.

10. CONSIDERAZIONI AMBIENTALI

Riciclare i materiali con il simbolo ♻️ .
Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio.
Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non

smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA	35
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	36
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	38
4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA	40
5. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS	42
6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA	45
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	45
8. INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO	47
9. INFORMAÇÃO TÉCNICA	49

PARA RESULTADOS PERFEITOS

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

Visite o nosso website para:



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



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



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

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Recomendamos a utilização de peças de substituição originais.

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



Aviso / Cuidado - Informações de segurança.



Informações gerais e conselhos úteis



Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis



ADVERTÊNCIA

Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

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

1.2 Segurança geral

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

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

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



ADVERTÊNCIA

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

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

Ligação eléctrica



ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio e choque eléctrico.

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

2.2 Utilização



ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos, queimaduras ou choque eléctrico.

- Utilize este aparelho em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado para activar/desactivar o aparelho.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas, nem se ele tiver estado em contacto com água.
- Não coloque talheres ou tampas de painéis sobre as zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Desligue 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 estiver rachada, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isso evitará choque eléctrico.
- Os utilizadores que sejam portadores de um pacemaker devem manter uma distância mínima de 30 cm em relação às zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.



ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio ou explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objectos aquecidos afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo usado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis ou objectos molhados com produtos in-

flamáveis no interior, ao lado ou em cima do aparelho.

- Não tente extinguir o fogo com água. Desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.



ADVERTÊNCIA

Risco de danos no aparelho.

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

2.3 Manutenção e limpeza



ADVERTÊNCIA

Risco de danos no aparelho.

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

2.4 Eliminação

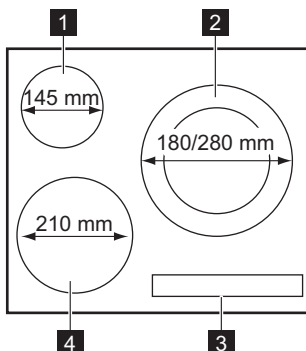


ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos e asfixia.

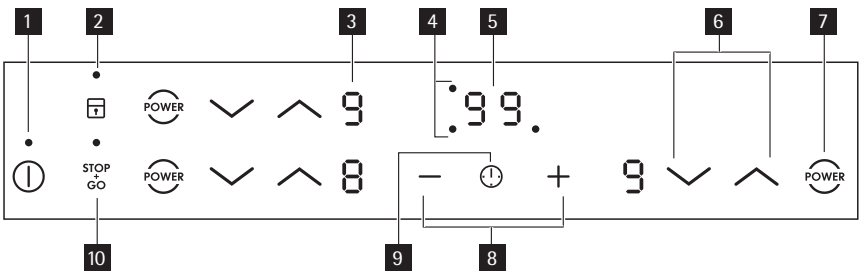
- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO



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

3.1 Disposição do painel de comandos



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

Campo do sensor		Função
1		Para activar e desactivar o aparelho.
2		Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
3	Display do grau de cozedura.	Para indicar o grau de cozedura.
4	Indicador do temporizador das zonas de cozedura.	Mostra a zona de cozedura para a qual está definido um tempo.
5	Display do temporizador.	Para indicar o tempo em minutos.
6		Para aumentar ou diminuir o grau de cozedura.
7		Para activar a função Power.
8		Para aumentar ou diminuir o tempo.
9		Para seleccionar a zona de cozedura.
10		Para activar e desactivar a função STOP+GO.

3.2 Visores do grau de cozedura

Display	Descrição
	A zona de cozedura está desactivada.
	A função Manter Quente / STOP+GO está em funcionamento.
	A zona de cozedura está activada.
	A função de Aquecimento Automático está em funcionamento.
	O tacho não é adequado ou é demasiado pequeno, ou não foi colocado nenhum tacho na zona de cozedura.

Display	Descrição
	Existe uma anomalia.
	Ainda existe uma zona de cozedura quente (calor residual).
	O dispositivo de Bloqueio/Segurança para Crianças está activo.
	A função Power está em funcionamento.
	A Desconexão Automática está activa.

3.3 Indicador de calor residual



ADVERTÊNCIA

Perigo de queimaduras devido ao calor residual!

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

4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

4.1 Activação e desactivação

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

4.2 Desactivação Automática

A função desactiva o aparelho automaticamente se:

- Todas as zonas de cozedura estiverem desactivadas ().
- Não definir o grau de cozedura após activar o aparelho.
- Derramar ou colocar alguma coisa sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (por exemplo, um tacho, um pano, etc.). É emitido um sinal sonoro durante algum tempo e o aparelho desactiva-se. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.
- O aparelho ficou demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Antes de utilizar novamente o aparelho, 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, a indicação acende-se e o aparelho desliga-se. Veja em baixo.
- A relação entre o grau de cozedura e os tempos da função Desactivação Automática:
 - , - — 6 horas
 - - — 5 horas
 - — 4 horas
 - - — 1,5 horas

4.3 Grau de cozedura

Toque em para aumentar o grau de cozedura. Toque em para diminuir o grau de cozedura. O visor apresenta o grau de cozedura. Toque em e simultaneamente para desactivar a zona de cozedura.

4.4 Aquecimento Automático

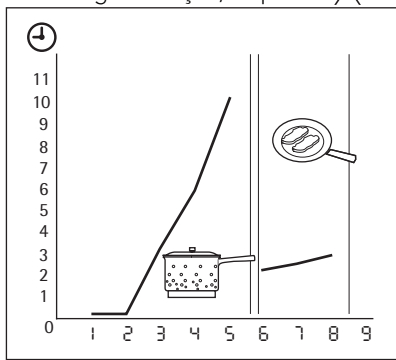
Pode obter o grau de cozedura necessário num período de tempo mais curto se activar a função de Aquecimento Automático. Esta função define o grau de cozedura mais elevado durante algum tempo (consulte o diagrama) e, em se-

guida, diminui para o grau de cozedura necessário.

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

1. Toque em . O símbolo  acende-se no visor.
2. Toque imediatamente em . O símbolo  acende-se no visor.
3. Toque imediatamente em  repetidamente até que surja o grau de cozedura necessário. Após 3 segundos,  acende-se no display.

Para desligar a função, toque em .



4.5 Função Power

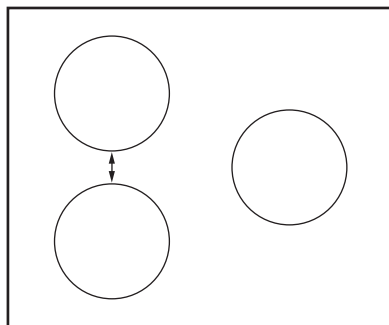
A função Power disponibiliza mais potência para as zonas de cozedura de indução. A função Power pode ser activada apenas por um período de tempo limitado (consulte o capítulo “Informações técnicas”). Depois disso, a zona de cozedura de indução passa automaticamente para o nível de cozedura mais elevado.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

4.6 Função Power da zona de cozedura de circuito duplo

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

4.7 Gestão de energia

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



4.8 Temporizador

Temporizador da Contagem Decrescente

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

Defina o Temporizador após seleccionar a zona de cozedura.

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

- **Para definir a zona de cozedura:** toque em  várias vezes até que o indicador de uma zona de cozedura necessária se acenda.
- **Para activar ou alterar o Temporizador:** toque em  ou  do temporizador para definir o tempo ( minutos). Quando o indicador da zona de cozedura começar a piscar lentamente, a contagem decrescente começa.
- **Para desactivar o Temporizador:** defina a zona de cozedura com  e toque em  para desactivar o Temporizador. O tempo restante entra em

contagem decrescente até **00**. O indicador da zona de cozedura apaga-se.

- **Para ver o tempo restante:** defina a zona de cozedura com **!**. O indicador da zona de cozedura começa a piscar rapidamente. O visor apresenta o tempo restante.

Quando o tempo termina, é emitido um som e **00** pisca. A zona de cozedura é desactivada.

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

Cronómetro

Pode utilizar o Temporizador como **cronómetro** enquanto as zonas de cozedura não estiverem em funcionamento. Toque em **!**. Toque em **+** ou **-** para definir o tempo. Quando o tempo termina, é emitido um som e **00** pisca.

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

4.9 STOP+GO

A função **STOP+GO** define todas as zonas de cozedura em funcionamento para o grau de cozedura mais baixo (**U**).

Quando **STOP+GO** está em funcionamento, não é possível alterar o grau de cozedura.

A função **STOP+GO** não desactiva a função de temporizador.

- **Para activar** esta função, toque em **STOP+GO**. O símbolo **U** acende-se.
- **Para desactivar** esta função, toque em **STOP+GO**. O grau de cozedura anteriormente definido acende-se.

4.10 Bloqueio

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

Primeiro, defina o grau de cozedura.

Para activar esta função, toque em **!**. O símbolo **L** acende-se durante 4 segundos.

O temporizador permanece ligado.

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

Quando desliga o aparelho, também desactiva esta função.

4.11 Dispositivo de Segurança para Crianças

Esta função evita o funcionamento accidental do aparelho.

Para activar o Dispositivo de Segurança para Crianças

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

Para desactivar o Dispositivo de Segurança para Crianças

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

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

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

5. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS



ZONAS DE COZEDURA DE INDUÇÃO

Nas zonas de cozedura de indução, o calor é gerado muito rapidamente nos

tachos por um forte campo electromagnético.

5.1 Tachos para a zona de cozedura de indução



Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

Material do tacho

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

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

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



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

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

5.2 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.

5.3 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".

5.4 Exemplos de modos de cozinhar

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 - 2.	Molho holandês, der- reter: manteiga, cho- colate, gelatina	5 - 25 min	Misture regularmen- te	3 – 8 %
1 - 2.	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos	10 - 40 min	Coza com uma tam- pa	3 – 8 %
2. - 3.	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 %
3.- 4.	Cozer legumes, peixe e carne a vapor	20 - 45 min	Adicione algumas colheres de sopa de líquido	13 – 18 %
4.- 5.	Cozer batatas a vapor	20 - 60 min	Utilize no máximo ¼ l de água para 750 g de batatas	18 – 25 %
4.- 5.	Cozer grandes quanti- dades de alimentos, guisados e sopas	60 - 150 min	Até 3 l de líquido mais os ingredientes	18 – 25 %
5.- 7	Fritura ligeira: escalo- pes, cordon bleu de vitela, costeletas, ris- sóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panque- cas, sonhos	conforme necessário	Vire a meio do tem- po	25 – 45 %
7- 8	Fritura intensa, batatas fritas, bifes do lombo, bifes	5 - 15 min	Vire a meio do tem- po	45 – 64 %
9	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, etc.), ba- tatas bem fritas			100 %
	Ferver grandes quantidades de água. A gestão de energia é activada.			

**Informação relativa à
acrilamida**

Importante De acordo com os
conhecimentos científicos mais recentes,
se deixar tostar alimentos

(especialmente alimentos que
contenham amido), a acrilamida pode
representar um risco para a saúde.
Assim, aconselhamos que cozinhe a
baixa temperaturas e não deixe tostar
demais os alimentos.

6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

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



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

Para remover sujidades:

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

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue activar ou utilizar o aparelho.		Active novamente o aparelho e defina o 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 aparelho desactiva-se.	Colocou algum objecto sobre o campo do sensor ①.	Retire o objecto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona de cozedura não está quente porque foi activada apenas por pouco tempo.	Se a zona de cozedura tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte a Assistência Técnica.

Problema	Causa possível	Solução
A função Aquecimento Automático não funciona.	A zona de cozedura está quente.	Deixe a zona de cozedura arrefecer suficientemente.
	Está definido o grau de cozedura mais elevado.	O grau de cozedura mais elevado tem a mesma potência que a função Aquecimento Automático.
O grau de cozedura alterna entre dois níveis.	A gestão de energia está activada.	Consulte "Gestão de energia".
Os campos do sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos.	Coloque o tacho numa das zonas de cozedura de trás, se necessário.
 acende-se.	A Desactivação Automática está em funcionamento.	Desactive o aparelho e active-o novamente.
 acende-se.	O Bloqueio de Segurança para Crianças ou o Bloqueio de Funções está activo.	Consulte o capítulo "Utilização diária".
 acende-se.	Não existe nenhum tacho na zona de cozedura.	Coloque um tacho na zona de cozedura.
	O tacho não é adequado.	Utilize um tacho adequado.
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona de cozedura.	Desloque o tacho para uma zona de cozedura mais pequena.
 e um número acendem-se.	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  aparecer novamente, contacte a Assistência Técnica.

Problema	Causa possível	Solução
 acende-se.	O aparelho mostra um erro porque um tacho ferveu até ficar sem água. A protecção contra sobreaquecimento das zonas de cozedura foi activada ou a Desactivação Automática está a funcionar.	Desligue o aparelho. Retire o tacho quente. Após cerca de 30 segundos, active novamente a zona de cozedura. Se o problema era o tacho, a mensagem de erro deve desaparecer do display, mas o indicador de calor residual pode manter-se. Deixe o tacho arrefecer o suficiente e consulte a secção "Tachos para a zona de cozedura de indução" para determinar se o tacho é compatível com o aparelho.

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

Certifique-se de que utilizou o aparelho correctamente. Caso contrário, a manutenção efectuada pelo Técnico do Serviço de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As instruções relativas à assistência técnica e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

8. INSTRUÇÕES DE 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

des encastradas adequadas e nas superfícies de trabalho, de acordo com as normas.

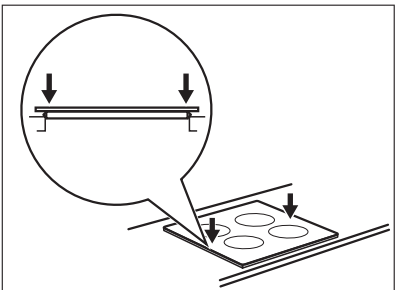
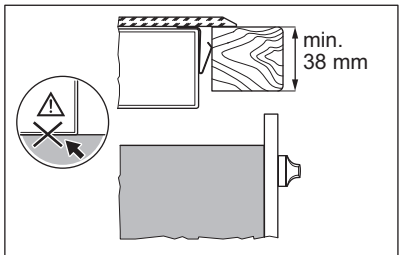
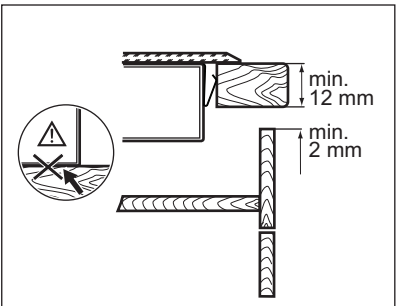
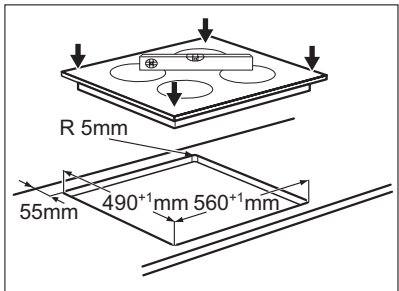
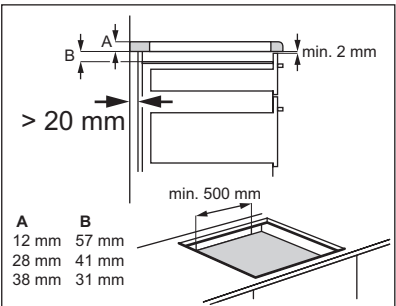
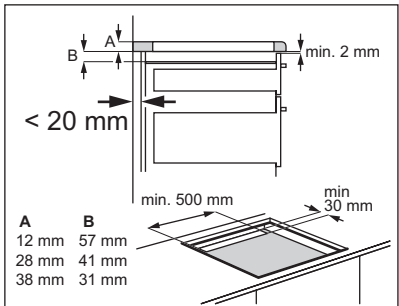
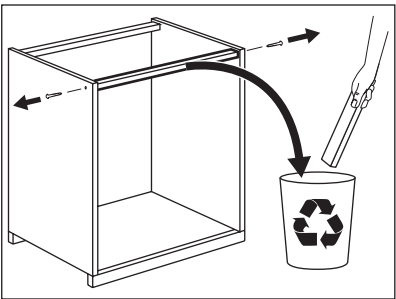
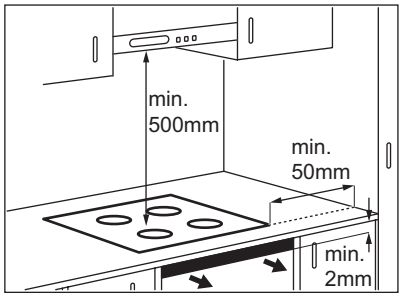
8.2 Cabo de ligação

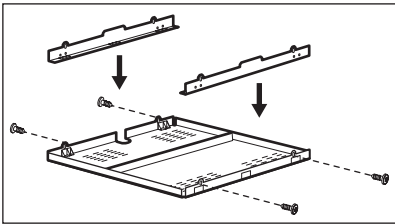
- O aparelho é fornecido com um cabo de ligação.
- Se o cabo se danificar, substitua-o por um cabo especial (tipo H05BB-F Tmáx. 90 °C; ou superior). Contacte o seu Centro de Assistência local.

8.1 Aparelhos de encastrar

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

8.3 Montagem





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 HK633220FB	Prod.Nr. 949 595 117 01
Typ 58 GAD D8 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 (grau 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 — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Anterior esquerda — 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

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.

ÍNDICE DE MATERIAS

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD	52
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	53
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	55
4. USO DIARIO	57
5. CONSEJOS ÚTILES	59
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	62
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	62
8. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	64
9. INFORMACIÓN TÉCNICA	66

PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

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

Visite nuestro sitio web para:



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



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



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

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con el Servicio, cerciórese de tener la siguiente información a mano.

La información se puede encontrar en la placa de características. Modelo, PNC, Número de serie.



Advertencia - Precaución-Información sobre seguridad.



Datos y recomendaciones generales



Información medioambiental

Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables



ADVERTENCIA

Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

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

1.2 Seguridad general

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

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

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA

Sólo una persona cualificada puede instalar el aparato.

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

Conexión eléctrica



ADVERTENCIA

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

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

2.2 Uso



ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones, quemaduras o descargas eléctricas.

- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- No utilice un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia separado para utilizar el aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- No utilice el aparato con las manos mojadas o cuando esté 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 o almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de inducción cuando el aparato esté funcionando.



ADVERTENCIA

Existe peligro de explosión o incendio.

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite utilizado por primera vez.

- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables, dentro, cerca o encima del aparato.
- No intente apagar un fuego con agua. Desconecte el aparato y cubra la llama con una tapa o manta para el fuego.



ADVERTENCIA

Podría dañar el aparato.

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

2.3 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA

Podría dañar el aparato.

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

2.4 Desecho

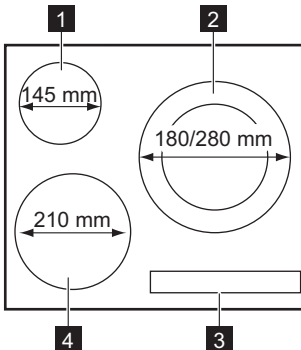


ADVERTENCIA

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

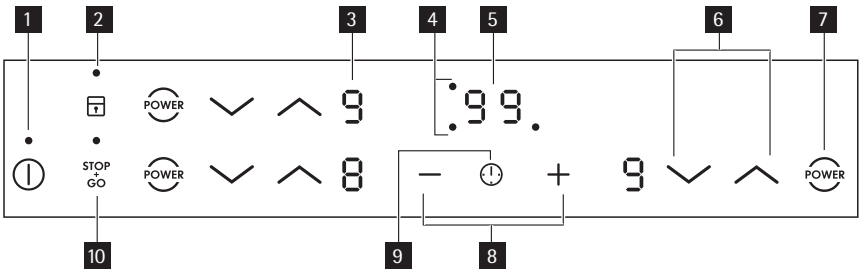
- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

3.1 Disposición panel de control



Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas anuncian qué funciones se han iniciado.

Sensor		Función
1		Para activar y desactivar el aparato.
2		Para bloquear y desbloquear el panel de control.
3	Indicador del nivel de calor.	Muestra el nivel de calor.
4	Indicador de tiempo de las zonas de cocción.	Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora.
5	Pantalla del temporizador.	Muestra la hora en minutos.
6		Para aumentar o disminuir los ajustes de calor.
7		Para activar la función Power.
8		Para aumentar o disminuir el tiempo.
9		Para seleccionar una zona de cocción.
10		Para activar y desactivar la función STOP+GO.

3.2 Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
	La zona de cocción está apagada.
	La función Mantener caliente / STOP+GO está activa.
	La zona de cocción está en funcionamiento.
	Se usa la función de calentamiento automático.
	El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción.
	Hay un fallo de funcionamiento.

Pantalla	Descripción
	La zona de cocción continúa estando caliente (calor residual).
	Las funciones de bloqueo y el bloqueo de seguridad para niños están activadas.
	La función Power está activada.
	La función de desconexión automática está activada.

3.3 Indicador de calor residual



ADVERTENCIA

 ¡Riesgo de quemaduras por calor residual!

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

4.1 Activación y desactivación

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

4.2 Desconexión automática

La función desconecta automáticamente el aparato siempre que:

- Todas las zonas de cocción estén apagadas (.
- no se ajusta un nivel de calor después de encender el aparato
- Se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica durante un momento y el aparato se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- El aparato está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Espere a que el aparato se enfríe antes de utilizarlo 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. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende el símbolo  y se apaga el aparato. Véase a continuación.
- La relación entre el ajuste de temperatura y las horas de la función de Desconexión automática:
 -  ,  -  — 6 horas
 -  -  — 5 horas
 -  — 4 horas
 -  -  — 1,5 horas

4.3 Ajuste de temperatura

Toque  para aumentar el nivel de calor. Toque  para reducir el nivel de calor. El indicador muestra el ajuste de temperatura. Toque  y  al mismo tiempo para apagar la zona de cocción.

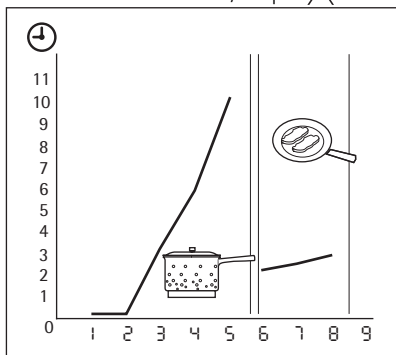
4.4 Calentamiento automático

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 . El símbolo  aparece en la pantalla.
2. Pulse inmediatamente . El símbolo  aparece en la pantalla.
3. Toque inmediata y continuamente  hasta que aparezca el ajuste de temperatura necesario. Transcurridos 3 segundos,  aparece en la pantalla.

Para detener la función, toque .



4.5 La función Power

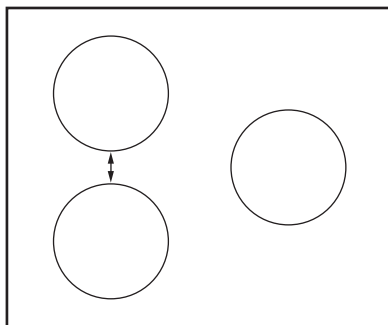
La función Power suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. La función Power se puede activar durante un periodo de tiempo limitado (consulte el capítulo sobre Información técnica). Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción por inducción adopta automáticamente el nivel de temperatura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

4.6 Función Power de la zona de cocción de circuito doble

La función Power del anillo interior se activa cuando el aparato detecta que el diámetro del utensilio de cocina es inferior al del anillo. La función Power del anillo exterior se activa cuando el aparato detecta que el diámetro del utensilio de cocina es superior al del anillo.

4.7 Administrador de energía

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



4.8 Temporizador

Temporizador

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

Ajuste el temporizador después de seleccionar la zona de cocción.

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

- **Si desea seleccionar la zona de cocción:** pulse  repetidamente hasta que se encienda el indicador de la zona pertinente.
- **Para activar o cambiar el temporizador:** toque los sensores  o  del temporizador para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará cuando el indicador de la zona de cocción parpadee más lentamente.
- **Para desactivar el temporizador:** seleccione la zona de cocción con  y toque  para desactivar el temporizador. El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a 00. El indicador de la zona de cocción se apaga.

- **Para comprobar el tiempo restante:** seleccione la zona de cocción con el sensor ①. El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear más rápidamente. La pantalla muestra el tiempo que queda.

Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y 00 parpadea. Se apaga la zona de cocción.

- **Para detener la señal acústica:** pulse ①

Minutero

Puede utilizar el temporizador como **minutero** mientras no funcionen las zonas de cocción. Toque ①. Toque + o - para programar el tiempo que necesite. Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y 00 parpadea.

- **Para detener la señal acústica:** toque ①

4.9 STOP+GO

La función $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{+}}$ ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de calor más bajo (U).

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

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

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

4.10 Bloqueo

Con las zonas de cocción en funcionamiento, se puede bloquear el panel de control, pero no ①. Evita el cambio accidental del nivel de calor.

Ajuste primero la temperatura.

Para activar esta función, toque T. Se encenderá el símbolo L durante 4 segundos.

El temporizador se mantiene activo.

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

La función también se desactiva cuando se apaga el aparato.

4.11 Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental del aparato.

Para activar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con ①. **No ajuste los niveles de calor.**
- Toque T durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo L.
- Apague el aparato con ①.

Para desactivar el dispositivo de seguridad para niños

- Encienda el aparato con ①. **No ajuste los niveles de calor.** Toque T durante 4 segundos. Se encenderá el símbolo U.
- Apague el aparato con ①.

Para anular el dispositivo de seguridad para niños una sola vez

- Encienda el aparato con ①. Se encenderá el símbolo L.
- Toque T durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Ya puede utilizar el aparato.
- El dispositivo de seguridad para niños se activará de nuevo en cuanto apague el aparato con ①.

5. CONSEJOS ÚTILES



ZONAS DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN

En las zonas de cocción por inducción, la presencia de un fuerte campo magnético

co calienta los recipientes muy rápidamente.

5.1 Recipientes para las zonas de cocción por inducción



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

Material de los recipientes

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

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

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



Utilice recipientes con la base más gruesa y plana posible.

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

5.2 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.

5.3 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.

5.4 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	Utilízelo para:	Tiempo	Sugerencias	Consumo de potencia nominal
 1	Mantener calientes los alimentos cocinados	según sea necesario	Tapar los recipientes	3 %
1 - 2.	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina	5 - 25 min	Remover periódicamente	3 – 8 %
1 - 2.	Cuajar: tortilla, huevos revueltos	10 - 40 min	Cocinar con tapa	3 – 8 %
2. - 3.	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 %
3.- 4.	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes	20 - 45 min	Añadir varias cucharadas de líquido	13 – 18 %
4.- 5.	Cocinar patatas al vapor	20 - 60 min	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas	18 – 25 %
4.- 5.	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas	60 - 150 min	Hasta 3 l de líquido además de los ingredientes	18 – 25 %
5.- 7	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 %
7- 8	Freír a temperatura fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes	5 - 15 min	Dar la vuelta a media cocción	45 – 64 %
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas			100 %
	Hervir grandes cantidades de agua. La gestión de energía está activada.			

Información sobre acrilamidas

Importante Según los nuevos descubrimientos científicos, el tostado

intensivo de los alimentos, especialmente de los productos que contienen almidón, puede ser un riesgo para la salud. Por esta razón, se

recomienda cocinar a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.

6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

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



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

Para eliminar la suciedad:

- 1. – **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará el aparato. Utilice un rascador especial para el cristal.
- 2. Limpie el aparato con un paño suave humedecido con agua y detergente.
- 3. Termine la limpieza **segundo a fondo el aparato con un paño limpio.**

tal. Coloque el rascador sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

– **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Utilice un limpiador especial para vitrocerámicas o acero inoxidable.

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no se enciende o no funciona.		Vuelva a encender el aparato y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque sólo un sensor.
	La función STOP+GO está activada.	Consulte el capítulo “Uso diario”.
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica y el aparato se apaga. Se emite una señal acústica cuando el aparato se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
El aparato se apaga.	Ha puesto algo sobre el sensor ①.	Retire el objeto del sensor.

Problema	Posible causa	Solución
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona de cocción no está caliente al no haber estado encendida el tiempo suficiente.	Si la zona de cocción ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte al Centro de servicio técnico.
La función de calentamiento automático no se activa.	La zona de cocción está caliente.	Deje que la zona de cocción se enfríe lo suficiente.
	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de temperatura máximo tiene la misma potencia que la función de calentamiento automático.
El valor de la temperatura varía entre dos ajustes.	La gestión de energía está activada.	Consulte "Gestión de energía".
Los sensores se calientan.	El recipiente es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los recipientes de gran tamaño en las zonas de cocción traseras si fuera necesario.
se enciende.	La función de desconexión automática está activada.	Apague el aparato y vuelva a encenderlo.
se enciende.	Están activados el dispositivo de seguridad para niños o la función de bloqueo.	Consulte el capítulo "Uso diario".
se enciende.	No hay ningún recipiente en la zona de cocción.	Ponga un utensilio de cocina sobre la zona de cocción.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice el utensilio de cocina adecuado.
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona de cocción.	Traslade el utensilio de cocina a una zona de cocción más pequeña.
y un número se encienden.	Se ha producido un fallo de funcionamiento en el aparato.	Desenchufe el aparato del suministro eléctrico durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer el símbolo , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

Problema	Posible causa	Solución
 se enciende.	Se ha producido un fallo de funcionamiento en el aparato porque el utensilio de cocina ha hervido hasta agotar el líquido. Se ha activado la protección contra sobrecalentamientos de las zonas de cocción y la desconexión automática.	Apague el aparato. Retire el utensilio de cocina caliente. Espere unos 30 segundos antes de encender de nuevo la zona de cocción. Si el utensilio de cocina era el problema, el mensaje de error desaparece de la pantalla, pero el indicador de calor residual permanece activado. Deje enfriar el utensilio de cocina lo suficiente y compruebe que es compatible con el aparato consultando "Utensilios de cocina para la zona de cocción por inducción".

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. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



ADVERTENCIA

Consulte los capítulos sobre seguridad.



Antes de la instalación

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

- Modelo
- PNC
- Número de serie

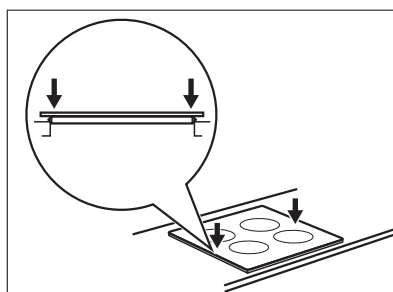
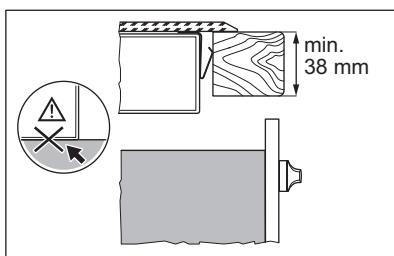
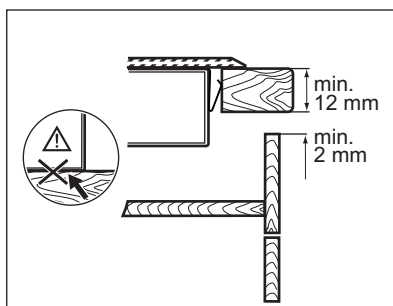
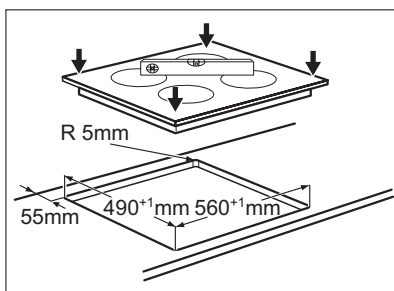
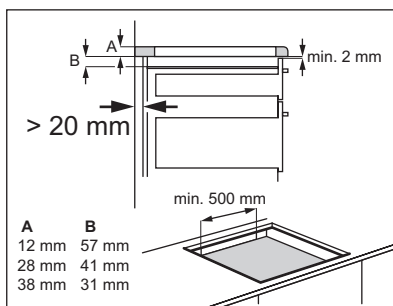
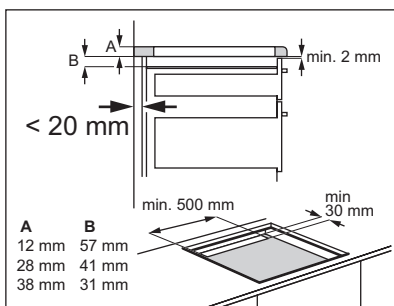
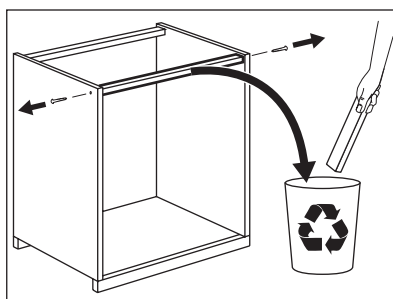
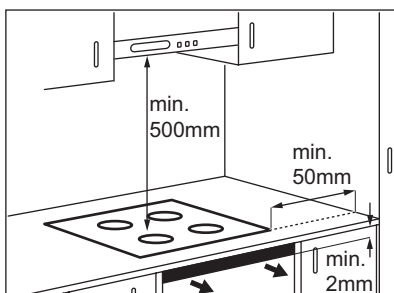
8.1 Aparatos integrados

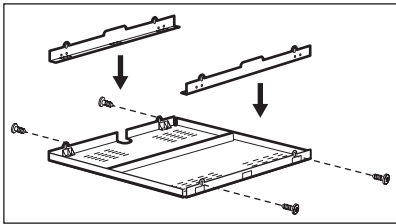
- Los aparatos que han de ir integrados en la cocina sólo deben utilizarse una vez encastrados en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

8.2 Cable de conexión

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

8.3 Montaje





Si utiliza una caja de protección (accesorio 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 HK633220FB	Prod.Nr. 949 595 117 01
Typ 58 GAD D8 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
AEG	  

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 — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Anterior izquierda — 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

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



892955346-A-342012

