

USER MANUAL



SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. TOOTE KIRJELDUS.....	7
4. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	8
5. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	11
6. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	13
7. VEAOTSING.....	13
8. PAIGALDAMINE.....	15
9. TEHNILISED ANDMED.....	19
10. ENERGIATÕHUSUS.....	19

PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

Täname teid selle AEG toote valimise eest. Lõime toote, mis võimaldab teil aastaid nautida laitmatuid tulemusi ning lisasime elu lihtsamaks ja kergemaks muutvaid innovaatilisi tehnoloogiaid – omadusi, mida te tavaliste seadmete juures ei pruugi leida. Leidke mõni minut aega ning lugege, kuidas seadmega parimaid tulemusi saavutada.

Külastage meie veebisaiti:



Kasutusnõuanded, brošüürid, veaotsing, teenindusinfo:
www.aeg.com/webselfservice



Registreerige oma toode parema teeninduse saamiseks:
www.registeraeg.com



Ostke lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:
www.aeg.com/shop

KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed: Mudel, tootenumber (PNC), seerianumber.

Andmed leiate andmesildilt.



Hoiatus / oluline ohutusinfo



Üldine informatsioon ja nõuanded



Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärist kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

- Seda seadet võivad kasutada üle 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse erivajadusega inimesed või kogemuste ja teadmisteta isikud juhul, kui nende tegevuse üle on järelvalve ja neid juhendatakse seadme turvalise kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevaid ohte.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Mitmed juurdepääsetavad osad on kuumad.
- Kui seadmel on olemas lapselukk, tuleks see sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.
- Alla 3-aastasi lapsi ei tohi kunagi töötava seadme lähedusse lubada.

1.2 Üldine ohutus

- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks. Alla 8-aastased lapsed tohivad olla seadme läheduses ainult siis, kui nad on täiskasvanu pideva järelvalve all.
- Ärge kasutage seadet välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.

- **HOIATUS!** Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma õli, ärge jätke toitu järelvalveta – see võib kaasa tuua tulekahju.
- Ärge KUNAGI üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.
- **ETTEVAATUST!** Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- **HOIATUS!** Süttimisoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidi pinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jääge lootma üksnes nõudetektorile.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja, et vältida võimalikku elektrilööki.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see ohutuse mõttes välja vahetada tootja, volitatud hooldekeskuse või lihtsalt kvalifitseeritud isiku poolt.
- **HOIATUS!** Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Kaitske löikepindu niiskuskahjustuste eest sobiva tihendi abil.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad

tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.

- Kui paigaldade seadme sahtlite kohale, siis jälgige, et seadme põhja ja ülemise sahtli vahele jääks piisavalt ruumi õhuringluse jaoks.
- Seadme põhi võib minna kuumaks. Põhjale juurdepääsu tõkestamiseks paigaldage seadme alla kindlasti mittesüttivast materjalist eralduspaneel.
- Veenduge, et tööpinna ja selle all oleva kapi vahele jääks 2 mm ventilatsiooniruumi. Garantii ei hõlma ebapiisava ventilatsiooniruumi tõttu tekkinud kahjustusi.

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne mis tahes toimingute läbiviimist veenduge, et seade on vooluvõrgust eemaldatud.
- Kontrollige, kas andmesildil toodud elektrilised parameetrid vastavad vooluvõrgu näitajatele. Vastasel juhul võtke ühendust elektrikuga.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitejuhtmete või -pistikute kasutamisel võib kontakt minna tuliseks.
- Kasutage õiget elektrijuhet.
- Vältige elektrijuhtmete sassiminekut.
- Veenduge, et paigaldatud on põrutuskaitse.
- Paigaldage juhtmetele tõmbetõkis.
- Veenduge, et toitejuhe või -pistik ei puutuks vastu kuuma seadet või toidunõusid, kui te seadme lähedalasuvasse pistikupesasse ühendate.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Vigastatud toitejuhtme vahetamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks eemaldada ilma tööriistadeta.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sinna toitepistikut pange.
- Seadet välja lülitades ärge tõmmake toitekaablist. Hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitseüliliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui see on olemas).
- Kasutage seda seadet ainult kodustes tingimustes.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage keeduväli pärast kasutamist alati välja.
- Ärge usaldage üksnes nõudetektorit.
- Ärge pange söögiriistu või potikaasi keeduväljadele. Need võivad minna kuumaks.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust eemaldada. Elektrilöögioht!

- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktsooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toiduained kuuma õlisse, võib see hakata pritsima.

**HOIATUS!**

Plahvatuse või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aineid. Kui kasutate toiduvalmistamisel õli või rasvu, hoidke need eemal lahtisest leegist või kuumadest esemetest.
- Väga kuumast õlist eralduvad aarid võivad iseeneslikult süttida.
- Kasutatud õli, milles võib leiduda toidujääke, võib süttida madalamal temperatuuril kui kasutamata õli.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määrduvad esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.

**HOIATUS!**

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Ärge pange tuliseid nõusid juhtpaneelile.
- Ärge pange pange kuuma nõukaant pliidi klaaspinnale.
- Ärge laske keedunõudel kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ega laske nõudel ega muudel esemetel seadmele kukkuda. Pliidi pind võib puruneda.
- Ärge lülitage keeduvälju sisse tühjade nõudega või ilma nõudeta.
- Ärge asetage seadmele alumiiniumfooliumit.
- Malmist, alumiiniumist või katkise põhjaga nõud võivad klaas- või

klaaskeraamilist pinda kriimustada. Kui teil on vaja nõusid pliidi liigutada, tõstke need alati üles.

- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.

2.4 Puhastus ja hooldus

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist maha jahtuda.
- Enne hooldustöid eemaldage seade elektrivõrgust.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks vee- või aurupihustit.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid küürimisšvampe, lahusteid ega metallist esemeid.

2.5 Jäätmekäitlus

**HOIATUS!**

Lämbumis- või vigastusoh!

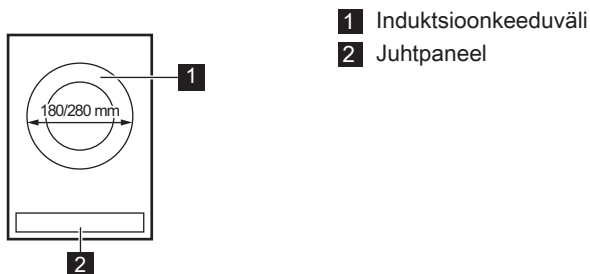
- Seadme õige kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

2.6 Hooldus

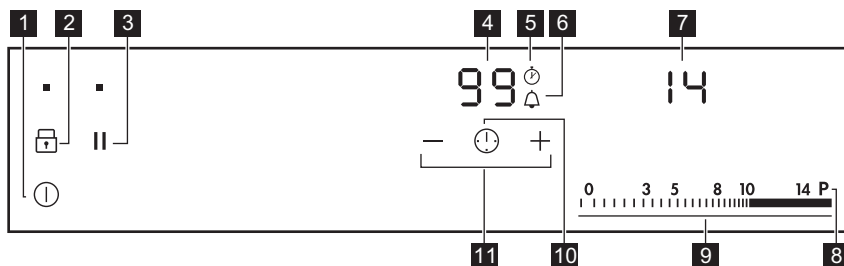
- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Pliidipinna skeem



3.2 Juhtpaneeli skeem



Kasutage seadmega töötamiseks sensorvälju. Ekraanid, indikaatorid ja helid annavad teada, millised funktsioonid on sees.

Sensorväli	Funktsioon	Märkus
1 ①	SISSE/VÄLJA	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.
2	Lukk / Lapselukk	Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
3	STOP+GO	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
4 -	Taimerinäidik	Aja näitamiseks minutites.
5	CountUp Timer	Näitamaks, et funktsioon on sisse lülitatud.
6	Pöördloenduse taimer / Minutilugeja	Näitamaks, et funktsioon on sisse lülitatud.
7 -	Soojusastme näit	Soojusastme näitamiseks.
8 P	Võimsusfunktsioon	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.

	Sen- sörväli	Funktsioon	Märkus
9	-	Juhtriba	Soojusastme määramiseks.
10	⊖	-	Taimerifunktsiooni määramiseks.
11	+ / —	-	Aja pikendamiseks või lühendamiseks.

3.3 Soojusastme näit

Ekraan	Kirjeldus
	Keeduväli on välja lülitatud.
	Keeduväli on sisse lülitatud.
	STOP+GO-funktsioon töötab.
	Automaatne kiirsoojendus-funktsioon töötab.
	Võimsusfunktsioon on sees.
+ number	Tegemist on rikkega.
/ /	OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator): toiduvalmistamise jätkamine / soojashoidmine / jääkkuumus.
	Lukk /Lapselukk-funktsioon töötab.
	Sobimatu või liiga väike nõu, või ei ole keeduväljal üldse nõud.
	Automaatne väljalülitus-funktsioon töötab.

3.4 OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator)

Induktsioonkeeduväljad toodavad toiduvalmistamiseks vajalikku kuumust keedunõude põhjas. Klaaskeraamika soojeneb nõu soojuse tõttu.



HOIATUS!

/ / Jääkkuumusega kaasneb põletusohut!
Indikaator näitab jääkkuumuse taset.

4. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

4.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel .

4.2 Automaatne väljalülitus

Funktsioon seiskab pliidi automaatselt, kui:

- kõik keedualad on välja lülitatud,
- pärast pliidi käivitamist ei määrata soojustaset,
- kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Helisignaal kõlab ja pliit lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneeli.
- pliidiplaat läheb liiga kuumaks (nt pott on kuivaks keenud). Enne kui pliiti uuesti kasutama hakkate, laske keealal maha jahtuda.
- kasutate sobimatut keedunõud.
Sümbol  süttib ja 2 minuti pärast lülitub keeduväli automaatselt välja.
- Te pole keeduala välja lülitanud või soojustaset muutnud. Mõne aja möödudes süttib  ja pliit lülitub välja.

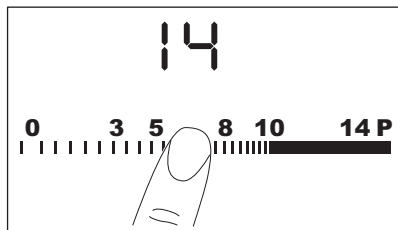
Soojustasme ja pliidi väljalülitusaja vaheline seos:

Soojustaste	Pliit lülitub välja pärast
 , 1 - 3	6 tundi
4 - 7	5 tundi
8 - 9	4 tundi
10 - 14	1,5 tundi

4.3 Soojustaste

Soojustasme määramiseks või muutmiseks:

Puudutage juhtriba sobiva kuumusastme juures või liigutage juhtribal sõrme, kuni jõuate õige kuumusastmeni.



4.4 Automaatne kiirsoojendus

Kasutage seda funktsiooni soovitud kuumuse kiiremaks saavutamiseks. Kui funktsioon on sees, töötab keeduväli kõigepealt kõrgeimal soojustasemel, jätkates seejärel tööd soovitud kuumusel.



Funktsiooni sisselülitamiseks peab keeduväli olema külm.

Keeduala jaoks funktsiooni

sisselülitamiseks: puudutage **P**  süttib). Puudutage kohe soovitud soojustaset. 3 sekundi pärast süttib .

Funktsiooni väljalülitamiseks: muutke soojustaset.

4.5 Võimsusfunktsioon

See funktsioon võimaldab induktsiooniga keedualadel rohkem võimsust kasutada. Funktsiooni saab induktsioonkeeduala jaoks sisse lülitada ainult piiratud ajaks. Pärast seda lülitub induktsioonkeeduala automaatselt tagasi kõrgeimale soojustasmele.



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

Keeduala jaoks funktsiooni

sisselülitamiseks: puudutage **P**  süttib).

Funktsiooni väljalülitamiseks: muutke soojustaset.

4.6 Võimsusfunktsioon kaheringilise keeduväljaga

Sisemise keeduringi puhul käivitub funktsioon siis, kui pliit tuvastab, et keedunõu läbimõõt on sisemisest ringist väiksem. Välimise keeduringi puhul käivitub funktsioon siis, kui pliit tuvastab, et keedunõu läbimõõt on sisemisest ringist suurem.

4.7 Taimer

Pöördloenduse taimer

Valige see funktsioon, et määrata, kui kaua keeduväli sellel kasutuskorral töötab.

Taimerifunktsiooni saab valida. kui keeduväli on aktiveeritud ja soojusaste määratud.

Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage taimeri nuppu **+**, et määrata aeg (**00 - 99** minutit). Kui see funktsioon on sisse lülitatud, süttib .

Järelejäänud aja kontrollimiseks:

puudutage järjest , kuni süttib . Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.

Aja muutmiseks: puudutage järjest , kuni süttib . Puudutage **+** või **-**.

Funktsiooni väljalülitamiseks:

puudutage järjest , kuni süttib .

Puudutage **-**. Järelejäänud aega loetakse maha kuni näiduni **00**.

 Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaali ja **00** vilgub. Keeduväli on välja lülitatud.

Heli peatamine: puudutage .

CountUp Timer (loendustaimer)

Selle funktsiooni abil saate määrata, kui kaua keeduväli töötab.

Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage . Sümbol  kustub ja .

Et vaadata, kui kaua keeduväli töötab:

puudutage järjest , kuni süttib . Ekraanil kuvatakse aeg, kui kaua keeduväli töötab. Esimese minuti vältel kuvatakse ekraanil aega sekundites. Pärast esimest minutit kuvatakse ekraanil aega minutites.

Funktsiooni väljalülitamiseks:

puudutage järjest , kuni süttib . Puudutage **+**. Sümbol  kustub ja  süttib.

Funktsiooni lähtestamiseks:

puudutage **-**. Aeg loetakse maha kuni näiduni **00**.

 Kui korraga on töös kaks funktsiooni, kuvatakse ekraanile kõigepealt CountUp Timer-funktsioon.

Minutilugeja

Seda funktsiooni saate kasutada **minutilugejana**, kui pliit on sisse lülitatud ja keeduväljad ei tööta (soojusastme näidikul kuvatakse .

Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage . Aja valimiseks vajutage taimeri nuppu **+** või **-**. Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaali ja **00** vilgub.

Heli peatamine: puudutage .

 See funktsioon ei mõjuta keeduvälja tööd.

4.8 STOP+GO

Funktsiooniga lülitatakse kõik kasutatavad keedualad madalaimale soojusastmele.

Kui funktsioon töötab, ei saa soojusastet muuta.

Funktsioon ei peata taimerifunktsioone.

Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage **||** .  süttib.

Funktsiooni väljalülitamiseks:

puudutage **||** . Süttib kasutatav soojusaste.

4.9 Lukk

Keeduväljade kasutamise ajal saate juhtpaneeli lukustada. See hoiab ära soojusastme kogemata muutmise.

Valige kõigepealt soojusaste.

Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage .  süttib 4 sekundiks. Taimer jääb sisselülitatuks.

Funktsiooni väljalülitamiseks:

puudutage . Süttib kasutatav soojusaste.

 Pliidi väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

4.10 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidiplaadi juhusliku sisselülitamise.

Funktsiooni sisselülitamiseks:

käivitage pliiit ① abil. Ärge valige soojusastet. Puudutage  4 sekundit.  süttib. Lülitage pliiit välja ① abil.

Funktsiooni väljalülitamiseks:

käivitage pliiit ① abil. Ärge valige soojusastet. Puudutage  4 sekundit.  süttib. Lülitage pliiit välja ① abil.

Funktsiooni ignoreerimiseks ühe toiduvalmistamise ajaks: lülitage pliiit sisse ① abil.  süttib. Puudutage  4 sekundi vältel. **Valige soojusaste 10 sekundi jooksul.** Pliiti saab nüüd kasutada. Kui lülitate pliiidi välja ① abil, on funktsioon jälle sees.

4.11 OffSound Control (Helide sisse- ja väljalülitamine)

Lülitage pliiit välja. Puudutage ① 3 sekundi vältel. Ekraan süttib ja kustub.

Puudutage 3 sekundit . Süttib  või . Puudutage taimeril , et valida üks järgnevatest:

-  – helid on väljas
-  – helid on sees

Valiku kinnitamiseks oodake, kuni pliiit automaatselt välja lülitub.

Kui funktsioon on seatud valikule , kuulete helisid ainult järgmistel juhtudel:

- puudutades ①;
- Minutilugeja jõuab lõpule
- Pöördloenduse taimer jõuab lõpule
- kui juhtpaneelile midagi asetatakse.

5. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

**HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Nõud



Induktsioonkeeduvälja puhul kuumutab tugev elektromagnetväli nõusid väga kiiresti.



Kasutage induktsioonkeeduväljale sobivaid nõusid.

Nõude materjal

- **õige:** malm, teras, emailitud teras, roostevaba teras, mitmekihilise põhjaga (vastava tootjapoolse markeeringuga).
- **vale:** alumiinium, vask, messing, klaas, keraamika, portselan.

Nõud võib induktsioonpliidil kasutada, kui:

- väike kogus vett hakkab keeduvälja kõrgeima soojusastme valimisel väga kiirelt keema.
- magnet tõmbab nõu enda külge kinni.



Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane.

Keedunõude mõõtmed

Induktsioonkeeduväli kohandub automaatselt nõu põhja suurusega kuni teatud piirini.

Keeduvälja efektiivsus oleneb kasutatava nõu läbimõõdust. Minimaalsest väiksema põhjaga keedunõu kasutab keeduvälja pakutud võimsust ainult osaliselt.



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

5.2 Kasutamisega kaasnevad helid

Kui kuulete:

- pragisevat heli: nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- vilinat: kasutatakse ühte või mitut keeduvälja suurel võimsusel ja nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- surinat: kasutatakse suurt võimsust.
- klõpsumist: elektrilised ümberlülitused.
- sisinat, suminat: ventilaator töötab.

Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest.

5.3 Öko Timer (Ökotaimer)

Energia säästmiseks lülitub keeduvälja soojendus välja enne pöördloenduse

taimer signaali kõlamist. Tööaja pikkus sõltub valitud soojusastmest ja küpsetusaja pikkusest.

5.4 Näiteid pliidi kasutamisest

Soojusastmete ja keeduvälja tarvitava energia vahel otsest seost ei ole. Soojusastet suurendades ei suurenda te proportsionaalselt keeduvälja energiatarvet. See tähendab, et keskmise soojusastmega keeduvälja kasutab vähem kui poolt oma võimsusest.



Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
 - 1	Valmistatud toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule kaas peale.
1 - 3	Hollandi kaste, sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Aeg-ajalt segage.
1 - 3	Kalgendamine: kohevad omlettid, küpsetatud munad.	10 - 40	Valmistage kaane all.
3 - 5	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt tulel, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb valmistamise ajal segada.
5 - 7	Köögilvi, kala, liha aurutamine.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vedelikku.
7 - 9	Kartulite aurutamine.	20 - 60	Kasutage maks. ¼ l vett 750 g kartulite kohta.
7 - 9	Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku pluss komponendid.
9 - 12	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikaliha cordon bleu, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkookid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes.
12 - 13	Tugev praadimine, praetud kartulid, ribiliha, praetükid.	5 - 15	Pöörake poole aja möödudes.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
14	Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine.		
P	Suure koguse vee keetmine. Võimsusfunktsioon on sisse lülitatud.		

6. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Üldine teave

- Puhastage pliit pärast igakordset kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage spetsiaalset klaasikaabitsat.

6.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile, suhkur ja suhkrut sisaldavad

toiduplekid. Vastasel korral võib mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Pange spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage tera pliidi pinnal.

- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvapekid, läikivad metalsed plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliit pehme lapiga.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidi pinda.

7. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Pliiti ei saa käivitada või kasutada.	Pliit ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas pliit on õigesti elektrivõrku ühendatud. Vaadake ühendusjoonist.
	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
		Käivitage pliit uuesti ja määra- rake vähemalt 10 sekundi jooksul soojusaste.
	Puudutasite korraga 2 või enamat sensorvälja.	Puudutage ainult üht sensor- välja.
	STOP+GO-funktsioon töö- tab.	Vt "Igapäevane kasutamine".
	Juhtpaneelil on vett või ras- vapritseid.	Pühkige juhtpaneel puhtaks.
Helisignaal kõlab ja pliit lüli- tub välja. Helisignaal kõlab, kui pliit välja lülitatakse.	Katsite kinni ühe või mitu sensorvälja.	Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Pliit lülitub välja.	Olete asetanud midagi sen- sorväljale ①.	Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Jääkkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Väli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega.	Kui keeduväli on piisavalt kaua töötanud, et olla kuum, pöörduge teeninduskeskus- se.
Automaatse kiirsoojenduse funktsioon ei tööta.	Väli on tuline.	Laske väljal piisavalt jahtu- da.
	Valitud on kõige kõrgem soojusaste.	Kõrgeimal soojusastmel on sama võimsus kui funktsioo- nil.
Sensorväljad muutuvad kuu- maks.	Keedunõu on liialt suur või asub sensorväljale liiga lähe- dal.	Asetage suuremad anumad tagumistele väljadele.
Kui puudutate paneeli sen- sorvälju, puudub signaal.	Signaalid on välja lülitatud.	Lülitage signaalid sisse. Vt "Igapäevane kasutamine".
 süttib.	Automaatne väljalülitus on sisse lülitatud.	Lülitage pliit välja ja käivita- ge uuesti.
 süttib.	Lapselukk või lukufunktsioon sisse lülitatud.	Vt "Igapäevane kasutamine".
 süttib.	Keeduväljal pole nõud.	Pange nõu keeduväljale.
	Kasutate vale nõud.	Kasutage sobivat keedu- nõud. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäi- teid".

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
	Nõu põhja läbimõõt on selle keeduvälja jaoks liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtmetega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
Süttivad  ja number.	Seadmel ilmes tõrge.	Ühendage pliit elektrivõrgust mõneks ajaks lahti. Lülitage maja elektrisüsteemi kaitse välja. Ühendage see uuesti sisse. Kui  süttib uuesti, pöörduge teeninduskeskusse.
 süttib.	Elektriühendus on vale. Toitepinge jääb vahemikust välja.	Laske kvalifitseeritud elektrikul elektriühendused üle kontrollida.
 süttib.	Pliidil ilmes tõrge, kuna keedunõu on tühjaks keednud. Automaatne väljalülitusfunktsioon ja ülekuumemiskaitse on sisse lülitatud.	Lülitage pliit välja. Eemaldage kuum keedunõu. Lülitage umbes 30 sekundi möödumisel keeduväli uuesti sisse. Kui probleemi põhjustas keedunõu, kaob teade ekraanilt. Jääkkuumuse indikaator võib põlema jääda. Laske nõul piisavalt jahtuda. Kontrollige, kas kasutatav nõu sobib selle pliidiga. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
 süttib.	Jahutusventilaator on blokeeritud.	Kontrollige, kas miski tõkestab jahutusventilaatorit. Kui  süttib uuesti, pöörduge teeninduskeskusse.

7.2 Kui lahendust ei leidu...

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Andke teada andmesildil olevad andmed. Esitage ka kolmekohaline tähtedest koosnev klaaskeraamika kood (selle leiate klaasplaadi nurgast) ja kuvatud

veateade. Mõelge, kas olete pliiti kindlasti õigesti kasutanud. Kui seadet on valesti kasutatud, ei tarvitse teeninduse tehniku või edasimüüja töö isegi garantiiajal tasuta olla. Teenindust ja garantiitingimusi puudutavad juhised leiate garantiibrošüürist.

8. PAIGALDAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Enne paigaldamist

Enne pliidi paigaldamist kirjutage üles alltoodud andmed, mis on ära toodud andmesildil. Andmesilt asub seadme korpuse põhjal.

Seerianumber

8.2 Integreeritud pliidiid

Integreeritud pliiti võib kasutada alles pärast seda, kui see on paigutatud sobivasse standardile vastavasse sisseehitatud mööblisse ja tööpinda.

8.3 Ühenduskaabel

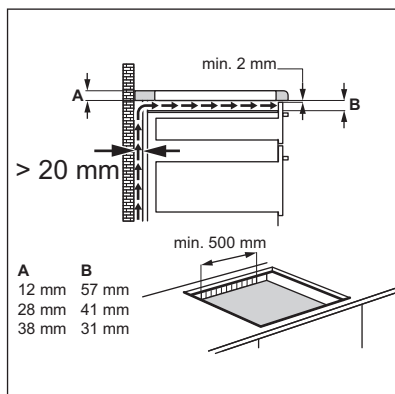
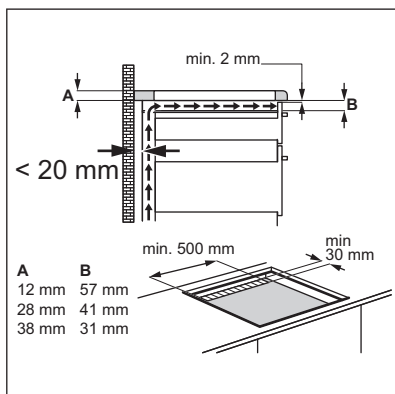
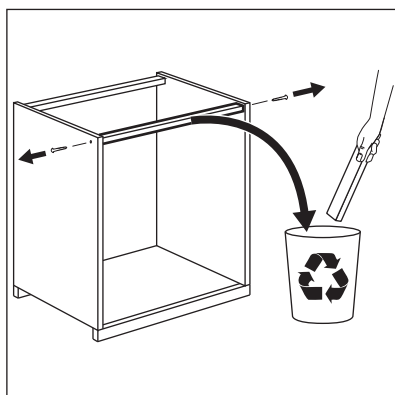
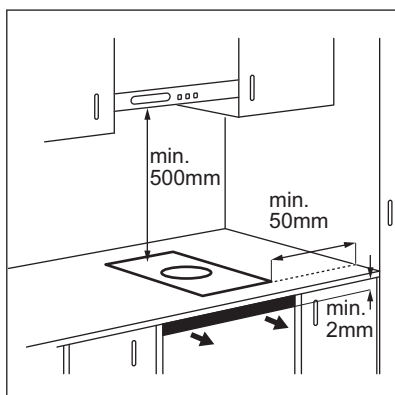
- Selle seadme juurde kuulub ka ühenduskaabel.

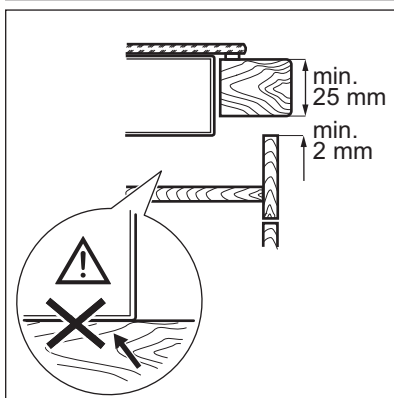
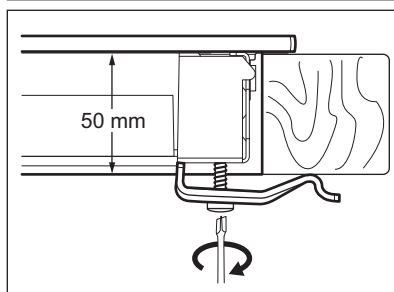
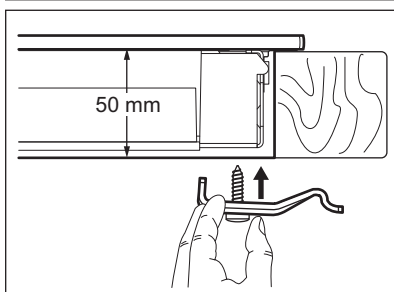
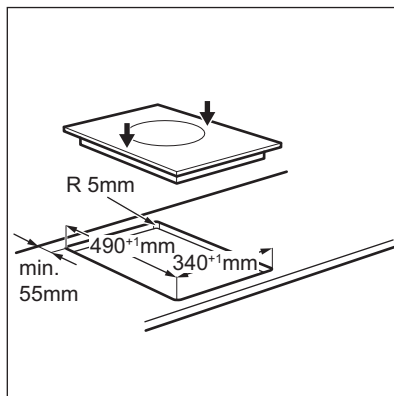
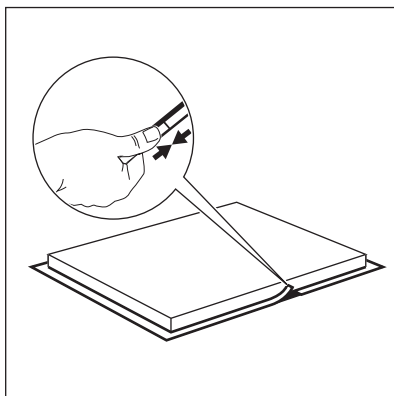
8.5 Paigaldamine

- Kahjustatud toitekaabli asendamiseks kasutage järgmist (või kõrgemat) kaablitüüpi: H05V2V2-F T min 90°C. Pöörduge lähimasse teeninduskeskusse.

8.4 Tihendi kinnitamine

- Puhastage tööpind väljalõigatud osa ümbert.
- Kinnitage pliidi alumise serva küljes olev tihendiriba klaaskeraamilise pinna välimise serva ümber. Ärge tihendit venitage. Veenduge, et tihendiriba otsad jääksid pliidi ühe külgserva keskele.
- Tihendiriba lõikamisel lisage paar millimeetrit varupikkust.
- Tõmmake tihendiriba otsad kokku.





8.6 Enam kui ühe pliidiplaadi paigaldamine

Kaasasolevad tarvikud: ühendusriba, kuumakindel silikoon, kummilint, tihendusriba.



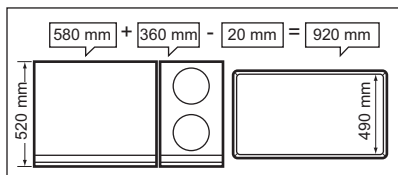
Kasutage ainult spetsiaalset kuumakindlat silikooni.

Tööpinna väljalõige

Kaugus seinast	vähemalt 50 mm
Sügavus	490 mm

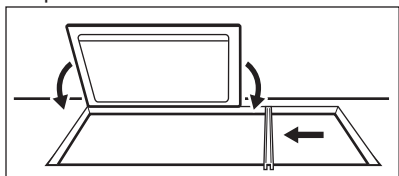
Laius kõigi paigaldatavate pliidi-
plaatide kogulaius miinus 20
mm

Näide:

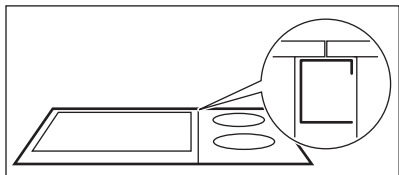


Paigaldamine

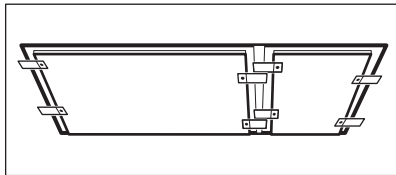
1. Arvutage täpsed väljalõike mõõtmed.
2. Paigutage väljalõike tööpinna.
3. Paigutage pliidiplaadid ükshaaval pehmele alusele (näiteks tekile), alumine pool üleval.
4. Kinnitage pliidi alumise serva küljes olev tihendiriba klaaskeraamilise pinna välimise serva ümber.
5. Kruvige kinnitusplaadid kaitsekorpuse vastavatesse aukudesse poolenisti kinni.
6. Asetage esimene pliidiplaat tööpinna väljalõikesse. Seejärel sisestage tööpinna väljalõikesse ühendusriba. Lükake see poole laiuse sügavuselt pliidi alla.



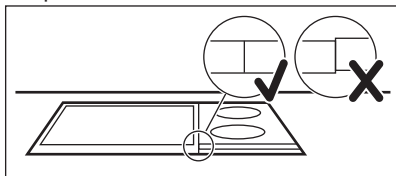
7. Keerake poolenisti kinni kinnitusplaadid tööpinna ja ühendusriba all.



8. Asetage järgmine pliidiplaat tööpinna väljalõikesse. Jälgige, et pliidiplaatide esiservad oleksid samal tasemel.



9. Kinnitage lõplikult kinnitusplaadi kruvid.
10. Kasutage silikooni, et tihendada pliidiplaatide ja pliidiplaatide ja tööpinna vahelised praod.
11. Niisutage silikooni vähese seebiveega.
12. Suruge kummiriba kergest survet rakendades klaaskeraamilise pinna vastu ja viige see aeglaselt mööda pinda edasi.



13. Ärge katsuge silikooni enne, kui see on kõvaks muutunud (umbes üks päev).
14. Eemaldage väljasopistunud silikoon ettevaatlikult žileti abil.
15. Puhastage klaaspind.

9. TEHNILISED ANDMED

9.1 Andmesilt

Mudel HC451221EB
Tüüp 56 FED 01 AU
Induktsioon 3.7 kW
Seerianr.
AEG

Tootenumber (PNC) 949 595 440 01
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Valmistatud Saksamaal
3.7 kW



9.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

Keeduväli	Nimivõimsus (maks. soojus- aste) [W]	Võimsusfunk- sioon [W]	Võimsusfunk- sioon maksi- mumkestus [min]	Nõu läbimõõt [mm]
Keskmine ees- mine	1800 3500	2800 3700	5 5	145 - 245 245 - 280

Keeduväljade võimsus võib vähesel määral erineda tabelis toodud andmetest. See oleneb kasutatavate keedunõude materjalist ja suurusest.

Parimate tulemuste saamiseks kasutage nõusid, mille diameeter ei ole tabelis toodust suurem.

10. ENERGIATÕHUSUS

10.1 Tooteteave vastavalt EU 66/2014

Mudeli tunnus	HC451221EB
Keeduplaadi tüüp	Integreeritud pliit
Keeduväljade arv	1
Kuumutamiskiis	Induktsioon
Ringikujuliste keeduväljade läbimõõt (Ø)	Keskmine eesmine 28,0 cm
Keeduvälja energiatarbimine (EC electric cooking)	Keskmine eesmine 167,8 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)	167,8 Wh/kg

EN 60350-2 - Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed - Osa 2: Pliidid - Meetodid jõudluse mõõtmiseks

10.2 Energiasääst

Järgmisi nõuandeid järgides saate igapäevaselt energiat kokku hoida.

- Vett kuumutades piirduge vajaliku kogusega.
- Võimalusel pange keedunõule alati kaas peale.

- Enne keeduvälja sisselülitamist asetage sellele keedunõu.
- Pange väiksem nõu väiksemale keeduväljale.
- Pange nõu otse keeduvälja keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkuumust.

11. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse. Ärge visake

sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	22
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	24
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	26
4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	28
5. SUGESTÕES E DICAS.....	31
6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	33
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	33
8. INSTALAÇÃO.....	36
9. DADOS TÉCNICOS.....	39
10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	40

PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe oferecer um desempenho impecável durante muitos anos, com tecnologias inovadoras que tornam a sua vida mais fácil – funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos comuns. 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 assistência:

www.aeg.com/webselfservice



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registeraeg.com



Adquirir acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

www.aeg.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.

Quando contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis: Modelo, PNC, Número de Série. A informação encontra-se na placa de características.

 Aviso / Cuidado - Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 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 quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- É necessário manter sempre as crianças de 3 anos de idade ou menos afastadas deste aparelho quando ele estiver a funcionar.

1.2 Segurança geral

- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento. É

necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade afastadas ou constantemente vigiadas.

- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos na placa sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas, por exemplo, com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.
- ATENÇÃO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objectos sobre as zonas de cozedura.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respectivo comando e não confie apenas no detector de tacho.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- AVISO: Utilize apenas protecções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as protecções de placa já incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de protecções impróprias pode causar acidentes.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas e calçado de protecção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a 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.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. É necessário instalar um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.
- Certifique-se de que o espaço de ventilação de 2 mm entre a bancada e a parte dianteira inferior da unidade se mantém desobstruído. A garantia não abrange danos causados pela falta de espaço de ventilação adequado.
- Todas as ligações eléctricas devem 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.
- Certifique-se de que a informação sobre a ligação eléctrica existente na placa de características está em conformidade com a alimentação eléctrica. Se não estiver, contacte um electricista.
- 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.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a braçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada próxima.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.

2.2 Ligação eléctrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- 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.

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque eléctrico.

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e película protectora (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Utilize este aparelho apenas em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desligue ("off") as zonas de cozedura após cada utilização.
- Não confie apenas no detector de tachos.
- Não coloque talheres ou tampas de panelas sobre as zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho apresentar fendas, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isso evitará choques eléctricos.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância da zonas de

indução quando o aparelho estiver a funcionar.

- Quando coloca alimentos em óleo quente, o óleo pode salpicar.



AVISO!

Risco de incêndio e explosão.

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



AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.
- 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 ou alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro ou a vitrocerâmica. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar sobre a placa.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

2.4 Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o limpar.
- Desligue o aparelho da tomada eléctrica antes de qualquer manutenção.
- 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 quaisquer produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.

2.5 Eliminação



AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

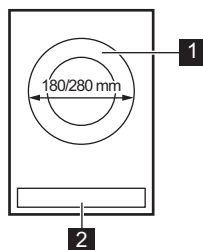
- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

2.6 Assistência Técnica

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

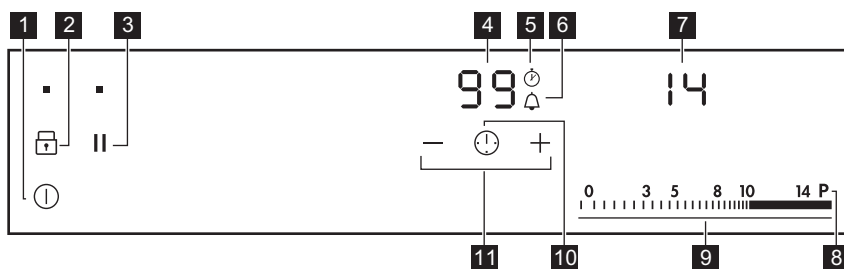
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Disposição da placa



- 1** Zona de cozedura de indução
- 2** Paineal de comandos

3.2 Disposição do painel de comandos



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

Cam-po do sensor	Função	Comentário
1 ①	ON/OFF	Para activar e desactivar a placa.
2	Bloqueio de Funções / Dispositivo de Segurança para Crianças	Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
3	STOP+GO	Para activar e desactivar a função.
4 -	Visor do temporizador	Para indicar o tempo em minutos.
5	CountUp Timer	Para indicar que a função está em funcionamento.
6	Temporizador da Contagem Decrescente / Contagem-Minutos	Para indicar que a função está em funcionamento.
7 -	Indicador do grau de cozedura	Para indicar o grau de cozedura.
8 P	Função Power	Para activar e desactivar a função.
9 -	Barra de comandos	Para seleccionar o grau de cozedura.
10	-	Para seleccionar a função Temporizador.
11	-	Para aumentar ou diminuir o tempo.

3.3 Indicadores de grau de cozedura

Visor	Descrição
	A zona de cozedura está desactivada.
 - 	A zona de cozedura está activada.
	A função STOP+GO está activa.
	A função Aquecimento Automático está activa.
	Função Power activo.
 + dígito	Existe uma anomalia.
 /  / 	OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis): continuar a cozinhar/manter quente/calor residual.
	A função Bloqueio de Funções /Dispositivo de Segurança para Crianças está a funcionar.
	O tacho não é adequado, é demasiado pequeno ou não há tacho na zona de cozedura.
	A função Desactivação Automática está activa.

3.4 OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis)



AVISO!

 /  /  O calor residual pode provocar queimaduras. O indicador mostra o nível de calor residual.

As zonas de cozedura de indução criam o calor necessário para cozinhar directamente na base dos tachos. A vitrocerâmica é aquecida pelo calor dos tachos.

4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

4.1 Activar e desactivar

Toque em  durante 1 segundo para activar ou desactivar a placa.

4.2 Desactivação Automática

A função desactiva automaticamente a placa nas seguintes situações:

- Quando todas as zonas de cozedura estão desactivadas.
- Quando, após a activação da placa, não é definido qualquer grau de cozedura.
- Quando ocorrer um derrame ou quando for colocado algum objecto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano, etc.). É emitido um sinal sonoro e a placa desactiva-se. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.
- Quando a placa ficar demasiado quente (por exemplo, quando uma

panela ferve até ficar sem água). Permita que a zona de cozedura arrefeça antes de utilizar novamente a placa.

- Quando utiliza tachos incorrectos. O símbolo  acende-se e a zona de cozedura é automaticamente desactivada após 2 minutos.
- Quando não desactiva uma zona de cozedura nem altera o grau de cozedura. Após algum tempo, a indicação  acende-se e a placa desactiva-se.

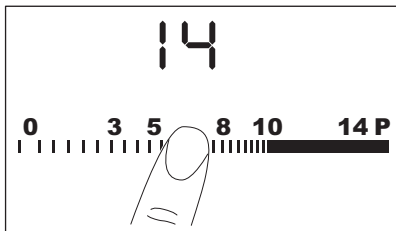
Relação entre o grau de cozedura e o tempo ao fim do qual a placa se desactiva:

Grau de cozedura	A placa desactiva-se após
 1 - 3	6 horas
4 - 7	5 horas
8 - 9	4 horas
10 - 14	1,5 horas

4.3 Grau de cozedura

Para seleccionar ou alterar o grau de cozedura:

Toque no grau de cozedura que desejar, na barra de controlo, ou desloque um dedo ao longo da barra de controlo até chegar ao grau de cozedura que desejar.



4.4 Aquecimento Automático

Active esta função para obter o grau de cozedura necessário em menos tempo. Quando esta função está activa, a zona funciona com a regulação mais elevada e depois continua a cozedura no grau de cozedura desejado.



Para activar a função, é necessário que a zona de cozedura esteja fria.

Para activar a função para uma zona

de cozedura: toque em **P** ( acende). Toque imediatamente no grau de cozedura que desejar. Após 3 segundos,  acende.

Para desactivar a função: altere o grau de cozedura.

4.5 Função Power

Esta função disponibiliza mais potência para as zonas de cozedura de indução. A função pode ser activada para uma zona de cozedura de indução apenas por um curto período de tempo. Após esse tempo, a zona de cozedura de indução muda automaticamente para o grau de cozedura mais elevado.



Consulte o capítulo "Informação técnica".

Para activar a função para uma zona

de cozedura: toque em **P**.  acende.

Para desactivar a função: altere o grau de cozedura.

4.6 Função Power com uma zona de cozedura de circuito duplo

A função é activada para o circuito interior se o aparelho detectar um tacho com diâmetro inferior ao do circuito interior. A função é activada para o circuito exterior se o aparelho detectar um tacho com diâmetro superior ao do circuito interior.

4.7 Temporizador



Temporizador da Contagem Decrescente

Pode utilizar esta função para definir o tempo de funcionamento da zona de cozedura apenas para uma sessão de cozedura.

A selecção da função Temporizador é possível quando a zona de cozedura está

activada e o grau de cozedura está definido.

Para activar a função: toque no **+** do temporizador para definir o tempo (**00 - 99** minutos). Quando esta função está activada,  está aceso.

Para ver o tempo restante: toque repetidamente em  até acender . O visor mostra o tempo restante.

Para alterar o tempo: toque repetidamente em  até acender . Toque em **+** ou **-**.

Para desactivar a função: toque repetidamente em  até acender . Toque em **-**. O tempo restante é contado para trás até **00**.

 Quando o tempo terminar, é emitido um som e a indicação **00** fica intermitente. A zona de cozedura é desactivada.

Para desligar o som: toque em .

 **CountUp Timer (Temporizador da contagem crescente)**
Pode utilizar esta função para monitorizar o tempo de funcionamento de uma zona de cozedura.

Para activar a função: toque em . O símbolo  apaga-se e  acende-se.

Para ver o tempo de funcionamento da zona de cozedura: toque repetidamente em  até acender . O visor apresenta o tempo de funcionamento da zona. Durante o primeiro minuto, o visor indica o tempo em segundos. Após o primeiro minuto, o visor indica o tempo em minutos.

Para desactivar a função: toque repetidamente em  até acender . Toque em **+**. O símbolo  apaga-se e  acende-se.

Para reinicializar a função: toque em **-**. A contagem de tempo volta a **00**.

 Se estiverem duas funções a funcionar em simultâneo, o visor indica primeiro a função CountUp Timer.

Conta-Minutos

Pode utilizar esta função como **Conta-Minutos** quando a placa está activada e a zona de cozedura está desactivada (o indicador de grau de cozedura indica .

Para activar a função: toque em .

Toque em **+** ou **-** do temporizador para definir o tempo. Quando o tempo terminar, é emitido um som e a indicação **00** fica intermitente.

Para desligar o som: toque em .

 Esta função não afecta o funcionamento da zona de cozedura.

4.8 STOP+GO

Esta função activa todas as zonas de cozedura com o grau de cozedura mais baixo.

Quando a função está activa, não é possível alterar o grau de cozedura.

A função não desactiva as funções de temporizador.

Para activar a função: toque em **||** .  acende.

Para desactivar a função: toque em **||** . O visor apresenta o grau de cozedura anterior.

4.9 Bloqueio de Funções

É possível bloquear o painel de comandos com zonas de cozedura a funcionar. Isto impede uma alteração accidental do grau de cozedura.

Comece por definir o grau de cozedura.

Para activar a função: toque em  .  acende durante 4 segundos. O temporizador permanece activo.

Para desactivar a função: toque em . O visor apresenta o grau de cozedura anterior.

 Quando desactivar a placa, também desactivará esta função.

4.10 Dispositivo de Segurança para Crianças

Esta função evita o accionamento accidental da placa.

Para activar a função: active a placa com . Não defina o grau de cozedura. Toque em  durante 4 segundos.  acende. Desactive a placa com .

Para desactivar a função: active a placa com . Não defina o grau de cozedura. Toque em  durante 4 segundos.  acende. Desactive a placa com .

Para contornar a função por apenas um período de cozedura: active a placa com .  acende. Toque em  durante 4 segundos. **Defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.**

Pode utilizar a placa. Quando desactivar a placa com , a função fica novamente activa.

4.11 OffSound Control (Desactivar e activar os sons)

Desactive a placa. Toque em  durante 3 segundos. O visor acende e apaga.

Toque em  durante 3 segundos.  ou  acende. Toque no  do temporizador para seleccionar uma das seguintes opções:

-  - os sons ficam desactivados
-  - os sons ficam activados

Para confirmar a selecção, aguarde até que a placa se desactive automaticamente.

Quando a função está , pode ouvir os sons apenas quando:

- toca em ;
- o Conta-Minutos chega ao fim;
- o Temporizador da Contagem Decrescente chega ao fim;
- coloca algo sobre o painel de comandos.

5. SUGESTÕES E DICAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Tachos e painéis



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



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:

- uma pequena quantidade de água ferve muito rapidamente numa zona de cozedura com o grau de cozedura mais elevado.
- a base do tacho atrai um íman.



A base do tacho ou panela deve ser o mais espessa e plana possível.

Dimensões dos tachos

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

A eficiência da zona de cozedura está relacionada com o diâmetro do tacho.

Um tacho que tenha diâmetro inferior ao mínimo indicado recebe apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura.

 Consulte o capítulo “Informação técnica”.

5.2 Ruídos durante o funcionamento

Se ouvir:

- estalidos: o tacho é feito de diferentes materiais (construção multicamadas).
- assobio: está a utilizar a zona de cozedura com um nível elevado de potência e o tacho tem materiais diferentes (construção multicamadas).
- zumbido: está a utilizar um nível elevado de potência.
- cliques: sons de comutações eléctricas.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.

Os ruídos são normais e não são indicadores de uma avaria na placa.

5.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

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

5.4 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 máxima.

 Os dados da tabela servem apenas como referência.

Grau de coze- dura	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
 - 1	Manter os alimentos cozinha- dos quentes.	confor- me ne- cessário	Coloque uma tampa no tacho.
1 - 3	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5 - 25	Misture regularmente.
1 - 3	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.	10 - 40	Cozer com a tampa.
3 - 5	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas.	25 - 50	Adicione, no mínimo, duas ve- zes mais líquido do que arroz; mexa os pratos de leite a meio da cozedura.
5 - 7	Cozer legumes, peixe e carne a vapor.	20 - 45	Adicione algumas colheres de sopa de líquido.
7 - 9	Cozer batatas a vapor.	20 - 60	Utilize, no máximo, ¼ l de água para 750 g de batatas.
7 - 9	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas.	60 - 150	Até 3 l de líquido mais os in- gredientes.

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
9 - 12	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos.	conforme necessário	Vire a meio do tempo.
12 - 13	Fritura intensa, batatas fritas, bifes do lombo, costeletas.	5 - 15	Vire a meio do tempo.
14	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, jardineira), batatas bem fritas.		
P	Ferver grandes quantidades de água. A função Power é activada.		

6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre um tacho com a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afectam o funcionamento da placa.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize um raspador especial para limpar o vidro.

6.2 Limpeza da placa

- **Remover imediatamente:** plástico derretido, película de plástico, açúcar

e alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Coloque o raspador especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.

- **Remover quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- **Remover a descoloração metálica brilhante:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano húmido.

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue activar ou uti- lizar a placa.	A placa não está ligada à corrente eléctrica ou não es- tá ligada correctamente.	Verifique se a placa está li- gada correctamente à cor- rente eléctrica. Consulte o diagrama de ligações.
	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o dis- juntor é a causa da anoma- lia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
		Active novamente a placa e defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um cam- po do sensor.
	A função STOP+GO está ac- tiva.	Consulte o capítulo "Utiliza- ção diária".
	Manchas de gordura ou água no painel de coman- dos.	Limpe o painel de coman- dos.
É emitido um sinal sonoro e a placa desactiva-se. A placa emite um sinal sono- ro quando é desactivada.	Colocou algum objecto so- bre um ou mais campos do sensor.	Retire o objecto dos campos do sensor.
A placa desactiva-se.	Colocou algum objecto so- bre o campo do sensor ①.	Retire o objecto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque foi activada apenas por pouco tempo.	Se a zona tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte um Centro de Assistência Técnica Auto- rizado.
A função Aquecimento Au- tomático não funciona.	A zona está quente.	Deixe a zona arrefecer o su- ficiente.
	Está definido o grau de co- zedura mais elevado.	O grau de cozedura mais elevado tem a mesma po- tência que a função.
Os campos do sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado gran- de ou foi colocado demasia- do perto dos comandos.	Coloque o tacho numa das zonas de cozedura de trás, se possível.

Problema	Causa possível	Solução
Não há sons quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sinais sonoros estão desactivados.	Active os sinais sonoros. Consulte o capítulo “Utilização diária”.
 está aceso.	A Desactivação Automática está activa.	Desactive a placa e active-a novamente.
 está aceso.	O Dispositivo de Segurança para Crianças ou o Bloqueio de Funções está activo.	Consulte o capítulo “Utilização diária”.
 está aceso.	Não existe qualquer tacho na zona.	Coloque um tacho na zona.
	O tacho não é adequado.	Utilize um tacho adequado. Consulte o capítulo “Sugestões e dicas”.
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona.	Utilize um tacho com as dimensões correctas. Consulte o capítulo “Informação técnica”.
Aparece  e um número.	A placa apresenta um erro.	Desligue a placa da alimentação eléctrica durante algum tempo. Desligue o disjuntor do quadro eléctrico da sua casa. Volte a ligar. Se aparecer  novamente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
 está aceso.	A ligação eléctrica não está correcta. A voltagem da alimentação eléctrica está fora da gama aceitável.	Contacte um electricista qualificado para verificar a instalação.
 está aceso.	Existe um erro na placa porque um tacho ferveu até ficar sem água. A protecção contra sobreaquecimento das zonas de cozedura foi activada e a Desactivação Automática foi accionada.	Desactive a placa. Retire o tacho quente. Após cerca de 30 segundos, active novamente a zona. Se o problema era o tacho, a mensagem deve desaparecer. O indicador de calor residual pode permanecer ligado. Deixe o tacho arrefecer o suficiente. Verifique se o tacho é compatível com a placa. Consulte o capítulo “Sugestões e dicas”.

Problema	Causa possível	Solução
 está aceso.	A ventoinha de arrefecimento está bloqueada.	Verifique se está algum objecto a bloquear a ventoinha. Se aparecer  novamente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

7.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Indique os dados da placa de características. Indique também o código de três letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de vidro) e a mensagem de erro

apresentada. Certifique-se de que utilizou a placa 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 ao Centro de Assistência Técnica e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

8. INSTALAÇÃO



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Antes da instalação

Antes de instalar a placa, anote aqui as seguintes informações que pode consultar na placa de características. A placa de características encontra-se na parte de baixo da placa.

Número de
série

8.2 Placas encastradas

Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de encastre ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

8.3 Cabo de ligação

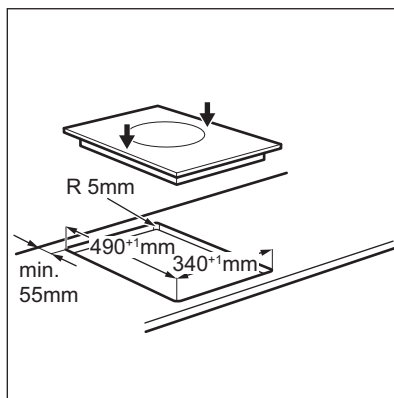
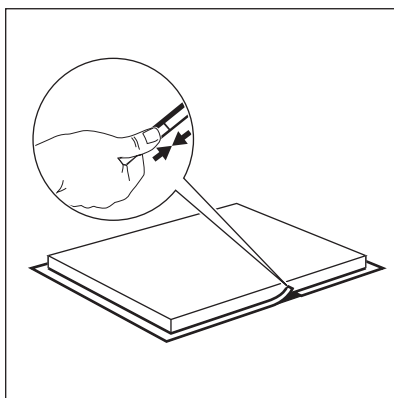
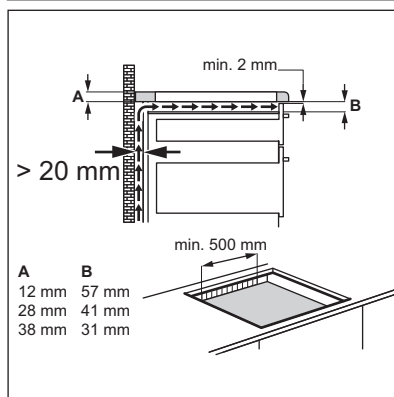
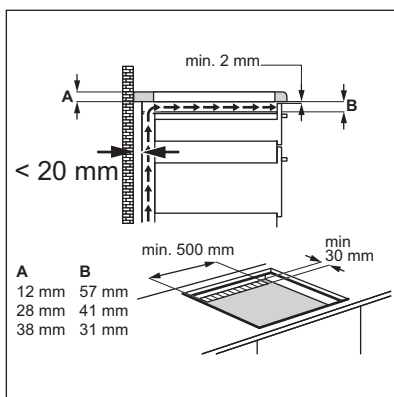
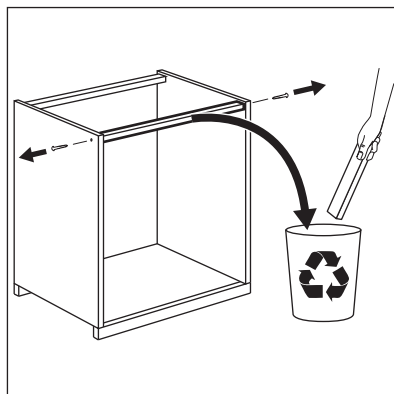
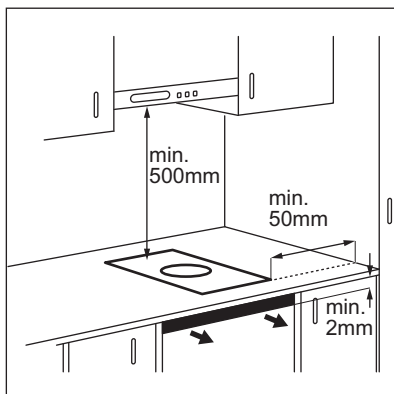
- A placa é fornecida com um cabo de ligação.

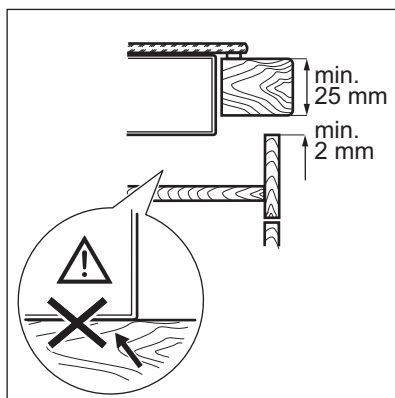
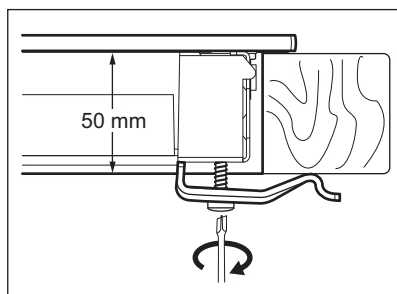
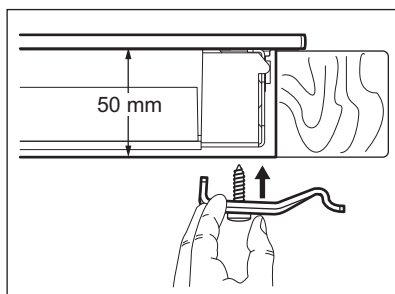
- Se for necessário substituir o cabo de alimentação por estar danificado, utilize um cabo do tipo (ou superior): H05V2V2-F T mín. 90 °C. Contacte um Centro de Assistência Técnica local.

8.4 Instalar a junta vedante

1. Limpe o balcão na zona da área cortada.
2. Cole a tira vedante fornecida na parte inferior da placa, ao longo das extremidades da vitrocerâmica. Não estique a tira. Faça com que as extremidades da tira vedante fiquem no meio de um dos lados da placa.
3. Adicione alguns milímetros quando cortar a tira vedante de acordo com o perímetro necessário.
4. Junte as duas extremidades da tira vedante.

8.5 Montagem





8.6 Instalação de mais de uma placa

Suportes fornecidos: barra de ligação, silicone resistente ao calor, molde em borracha, tira vedante.

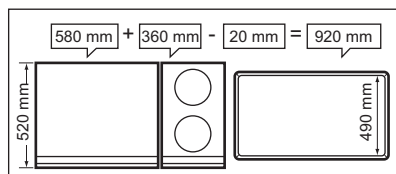


Utilize apenas silicone especial resistente ao calor.

Corte da bancada

Distância a partir da parede	mínimo de 50 mm
Profundidade	490 mm
Largura	soma das larguras de todas as placas que instalar, menos 20 mm

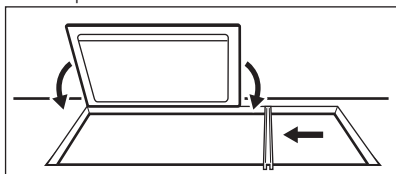
Exemplo:



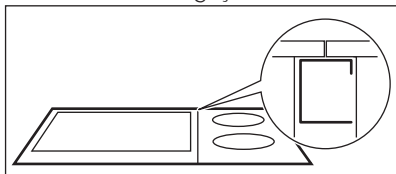
Montagem

1. Calcule as dimensões correctas do corte.
2. Prepare o corte da bancada.
3. Coloque as placas uma de cada vez numa superfície macia (por exemplo, sobre um cobertor) com a parte inferior para cima.
4. Cole a tira vedante fornecida na parte inferior da placa, ao longo das extremidades da vitrocerâmica.
5. Aperte ligeiramente as placas de fixação, nos orifícios adequados da estrutura de protecção.
6. Coloque a primeira placa no corte da bancada. De seguida, coloque a barra de ligação no corte da bancada. Empurre-a até que metade

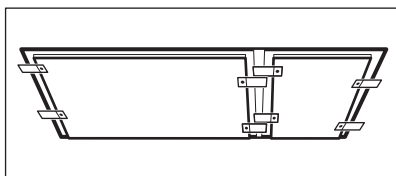
do seu comprimento fique debaixo da placa.



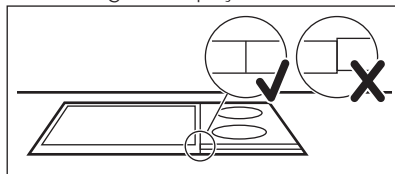
7. Aperte ligeiramente as placas de fixação na parte inferior da bancada e na barra de ligação.



8. Coloque a placa seguinte no corte da bancada. Certifique-se de que as extremidades dianteiras das placas ficam alinhadas.



9. Aperte os parafusos das placas de fixação/retentores.
10. Utilize silicone para vedar as folgas entre ambas as placas e entre as placas e a bancada.
11. Coloque alguma água com sabão no silicone.
12. Pressione, com alguma força, o molde de borracha contra a vitrocerâmica e mova-o lentamente ao longo do espaço.



13. Não toque no silicone até que endureça, o que pode demorar cerca de um dia.
14. Remova cuidadosamente o silicone em excesso com um lâmina de barbear.
15. Limpe a superfície de vidro.

9. DADOS TÉCNICOS

9.1 Placa de características

Modelo HC451221EB
Tipo 56 FED 01 AU
Indução 3.7 kW
N.º de série
AEG

PNC 949 595 440 01
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fabricado na Alemanha
3.7 kW



9.2 Especificações das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Potência nominal (grau de cozedura máx.) [W]	Função Power [W]	Duração máxima [min.] de Função Power	Diâmetro do tacho [mm]
Dianteira central	1800 3500	2800 3700	5 5	145 - 245 245 - 280

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

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

Para otimizar a cozedura, utilize um tacho com diâmetro não superior ao indicado na tabela.

10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

10.1 Informação do produto de acordo com a norma EU 66/2014

Identificação do modelo	HC451221EB	
Tipo de placa	Placa encastrada	
Número de zonas de cozedura	1	
Tecnologia de aquecimento	Indução	
Diâmetro das zonas de cozedura circulares (Ø)	Dianteira central	28,0 cm
Consumo de energia por zona de cozedura (EC electric cooking)	Dianteira central	167,8 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)	167,8 Wh/kg	

EN 60350-2 - Aparelhos eléctricos domésticos para cozinhar - Parte 2: Placas - Métodos para medir o desempenho

10.2 Poupança de energia

Pode poupar energia todos os dias se adoptar as seguintes sugestões.

- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade necessária.

- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a activar.
- Coloque os tachos mais pequenos nas zonas de cozedura mais pequenas.
- Centre o tacho na zona de cozedura.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

11. 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 dos 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.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	42
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	44
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	46
4. USO DIARIO.....	48
5. CONSEJOS.....	51
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	53
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	53
8. INSTALACIÓN.....	56
9. DATOS TÉCNICOS.....	59
10. EFICACIA ENERGÉTICA.....	60

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.

Consulte en nuestro sitio web:



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



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.registeraeg.com



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 nuestro centro autorizado de servicio técnico, cerciőrese de tener la siguiente información a mano: Modelo, PNC, Número de serie.

La información se puede encontrar en la placa de características.

 Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información sobre el medio ambiente

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 lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos: Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.
- Los niños de 3 años o menos deben mantenerse alejados de este aparato en todo momento mientras funciona.

1.2 Seguridad general

- ADVERTENCIA: El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias. Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 8 años salvo que estén bajo supervisión continua.

- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.
- ADVERTENCIA: 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.
- ATENCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe estar permanentemente supervisado.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la zona de cocción con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- ADVERTENCIA: Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un electricista cualificado puede instalar este 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.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- 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 ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina 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.
- La base del aparato se puede calentar. Asegúrese de colocar un panel de separación incombustible bajo el aparato para evitar acceder a la base.
- 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.
- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coincidan con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.
- 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.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- 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.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- 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 nuestro servicio técnico para cambiar un cable dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- 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.
- 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.

2.3 Uso del aparato



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No se confíe por el detector de tamaño.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconéctelo inmediatamente de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.

- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosiones

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



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- 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 el cristal o la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.

2.4 Mantenimiento y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar el mantenimiento.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

2.5 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

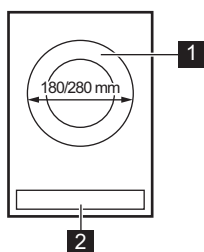
- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

2.6 Asistencia

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

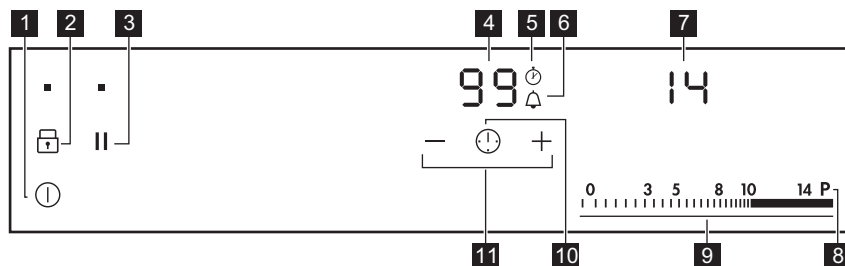
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Disposición de las zonas de cocción



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

3.2 Disposición del panel de control



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

Sensor	Función	Comentario	
1	①	ENCENDIDO/APAGADO	Para activar y desactivar la placa.
2		Cierre / Bloqueo de seguridad para niños	Para bloquear y desbloquear el panel de control.
3		STOP+GO	Para activar y desactivar la función .
4	-	Indicador del temporizador	Para mostrar la hora en minutos.
5		CountUp Timer	Para indicar que la función está activa.
6		Temporizador / Avisador tiempo	Para indicar que la función está activa.
7	-	Indicador del nivel de calor	Para mostrar el nivel de calor.
8	P	La función Power	Para activar y desactivar la función .
9	-	Barra de control	Para ajustar la temperatura.
10		-	Para seleccionar la función del reloj.
11	+ / —	-	Para aumentar o disminuir el tiempo.

3.3 Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
	La zona de cocción está apagada.
 - 	La zona de cocción está en funcionamiento.
	STOP+GO está funcionando.
	Calentamiento automático está funcionando.
	La función Power está en funcionamiento.
 + número	Hay un fallo de funcionamiento.
 /  / 	OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando / mantener caliente / calor residual.
	La función Cierre / Bloqueo de seguridad para niños está funcionando.

Pantalla	Descripción
	El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción.
	Apagado automático está funcionando.

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



ADVERTENCIA!

 /  /  Riesgo de quemaduras por calor residual. El indicador muestra el nivel de calor residual.

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

4. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

4.1 Activación y desactivación

Toque  durante 1 segundo para encender o apagar el la placa de cocción.

4.2 Apagado automático

La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:

- todas las zonas de cocción están apagadas,
- no se ajusta un nivel de calor después de encender la placa,
- 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 y la placa de cocción se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- la placa está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Deje que la zona de cocción se enfríe antes de utilizar la placa de nuevo.

- está utilizando utensilios de cocina no adecuados. Se ilumina el símbolo  y la zona de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.
- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende  y se apaga la placa.

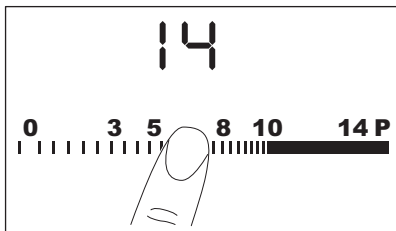
Relación entre el ajuste de calor y el tiempo tras el que se apaga la placa de cocción:

Ajuste del nivel de calor	La placa de cocción se apaga.
 , 1 - 3	6 horas
4 - 7	5 horas
8 - 9	4 horas
10 - 14	1,5 hora

4.3 Ajuste de temperatura

Para ajustar o cambiar la temperatura:

Toque la barra de control en el ajuste de temperatura adecuado o desplace el dedo a lo largo de la barra de control hasta llegar al ajuste de temperatura adecuado.



4.4 Calentamiento automático

Active esta función para alcanzar el ajuste de calor que desea en menos tiempo. Cuando se activa, la zona opera en el ajuste más alto al inicio y después sigue cocinando con el ajuste de calor deseado.

i Para activar la función, la zona de cocción debe estar fría.

Para activar la función de una zona de

cocción: toque **P** (**P** se enciende). Toque inmediatamente el ajuste de calor que desee. Transcurridos 3 segundos, (**R**) se enciende.

Para desactivar la función: cambie el ajuste de calor.

4.5 La función Power

Esta función suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. La función se puede activar para la zona de cocción por inducción durante un periodo de tiempo limitado. Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción adopta automáticamente el nivel de temperatura más alto.

i Consulte el capítulo "Información técnica".

Para activar la función de una zona de

cocción: toque **P**. Se enciende (**P**).

Para desactivar la función: cambie el ajuste de calor.

4.6 La función Power con una zona de cocción de doble anillo

La función del anillo interior se activa cuando la placa de cocción detecta que el diámetro del utensilio de cocina es inferior al del anillo. La función del anillo exterior se activa cuando la placa de cocción detecta que el diámetro del utensilio de cocina es mayor al del anillo.

4.7 Temporizador

⌚ Temporizador

Puede utilizar esta función para ajustar el tiempo que desee que funcione la zona de cocción para un único proceso de cocción.

La selección de la función del temporizador puede realizarse contra la zona de cocción está activa y se ha ajustado el nivel de calor.

Para activar la función: toque la parte **+** del temporizador para programar el tiempo (**00 - 99** minutos). Cuando se activa esta función, **⌚** se ilumina.

Para comprobar el tiempo restante:

toque **⌚** repetidamente, hasta que **⌚** se encienda. La pantalla muestra el tiempo restante.

Para modificar el tiempo: toque **⌚** repetidamente, hasta que **⌚** se encienda. Toque **+** o **-**.

Para desactivar la función: toque **⌚** repetidamente, hasta que **⌚** se encienda. Toque **-**. El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a **00**.

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

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

CountUp Timer (Tiempo de cocción)

Puede utilizar esta función para supervisar el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción.

Para activar la función: toque . El símbolo  se apaga y  se enciende.

Para ver el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción: toque .

repetidamente, hasta que  se encienda. La pantalla muestra cuánto tiempo funciona la zona. Durante el primer minuto, la pantalla muestra el tiempo en segundos. Después del primer minuto, la pantalla muestra el tiempo en minutos.

Para desactivar la función: toque  repetidamente, hasta que  se encienda. Toque . El símbolo  se apaga y  se enciende.

Para reiniciar la función: toque . El tiempo se sigue descontando hasta llegar a **00**.



Cuando se utilizan a la vez dos funciones, la pantalla muestra primero la función CountUp Timer.

Avisador tiempo

Puede utilizar esta función como **Avisador** mientras el aparato está activado y la zona de cocción no funciona (el ajuste de calor muestra .

Para activar la función: toque .

Toque  o  del temporizador para ajustar el tiempo. Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y **00** parpadea.

Para detener la señal acústica: toque .



La función no afecta al funcionamiento de la zona de cocción.

4.8 STOP+GO

Esta función ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de calor más bajo.

Cuando la función está en funcionamiento, no se puede cambiar el ajuste de temperatura.

La función no detiene las funciones del temporizador.

Para activar la función: toque . Se enciende.

Para desactivar la función: toque . Se enciende el ajuste de calor anterior.

4.9 Cierre

Se puede bloquear el panel de control mientras funcionan las zonas de cocción. Evita el cambio accidental del nivel de calor.

Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.

Para activar la función: toque . Se enciende durante 4 segundos. El temporizador se mantiene activo.

Para desactivar la función: toque . Se enciende el ajuste de calor anterior.



La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

4.10 Bloqueo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental o indebido de la placa.

Para activar la función: encienda la placa de cocción con . No ajuste los niveles de calor. Pulse  durante 4 segundos.  se enciende. Apague la placa de cocción con .

Para desactivar la función: encienda la placa de cocción con . No ajuste los niveles de calor. Toque  durante 4 segundos.  se enciende. Apague la placa de cocción con .

Para anular la función solo durante el tiempo de cocción: encienda la placa de cocción con ①. se enciende. Toque durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Ya puede poner en marcha el aparato. Cuando apague la placa de cocción con ①, la función vuelve a activarse.

4.11 OffSound Control (Activación y desactivación de los sonidos)

Apague la placa de cocción. Toque ① durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga. Toque durante

3 segundos. o se encienden.

Toque en el temporizador para seleccionar una de las siguientes opciones:

- - el sonido se desactiva
- - el sonido se activa

Para confirmar su selección, espere hasta que la placa de cocción se desactive automáticamente.

Cuando esta función se ajusta en , solo se oye el sonido cuando:

- se toca ①
- El Avisador tiempo baja
- El Temporizador baja
- se coloca algo en el panel de control.

5. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Recipientes



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



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 utensilio de cocina es indicado para cocinar en placa de 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 utensilio de cocina.



La base del utensilio de cocina debe ser lo más gruesa y plana posible.

Medidas de los utensilios de cocina

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

La eficacia de la zona de cocción está relacionada con el diámetro del utensilio de cocina. Un utensilio de cocina con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.



Consulte el capítulo “Información técnica”.

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 la zona 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 son normales y no indican fallo alguno de la placa de cocción.

5.3 Öko Timer (Temporizador ecológico)

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

calentamiento y de la duración de la cocción.

5.4 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 solo orientativos.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
 - 1	Mantener calientes los alimentos.	como estime necesario	Tape los utensilios de cocina.
1 - 3	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.	5 - 25	Remover de vez en cuando.
1 - 3	Cuajar: tortilla, huevos revueltos.	10 - 40	Cocinar con tapa.
3 - 5	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse entre medias.
5 - 7	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.	20 - 45	Añadir varias cucharadas de líquido.
7 - 9	Cocinar patatas al vapor.	20 - 60	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.
7 - 9	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes.
9 - 12	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas.	como estime necesario	Dele la vuelta a media cocción.
12 - 13	Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.	5 - 15	Dele la vuelta a media cocción.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
14	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas.		
P	Hervir grandes cantidades de agua. La función Power está activada.		

6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre utensilios de cocina cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento normal de la placa.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Utilice un rascador especial para el cristal.

6.2 Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico, azúcar y alimentos que

contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará la placa de cocción. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Coloque el rascador especial 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. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Elimine cualquier decoloración metálica brillante:** utilice una solución de agua y vinagre para limpiar la superficie de cristal con un paño húmedo.

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones.

Problema	Posible causa	Solución
	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
		Vuelva a encender la placa 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 "Uso diario".
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
La placa de cocción se apaga.	Ha puesto algo sobre el sensor ①.	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
La función de calentamiento automático no se activa.	La zona está caliente.	Deje que la zona se enfríe suficientemente.
	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de cocción máximo tiene la misma potencia que la función.
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina de gran tamaño en las zonas traseras si fuera posible.
No hay señal alguna al pulsar los sensores del panel.	Las señales están desactivadas.	Active las señales. Consulte "Uso diario".
 se enciende.	La desconexión automática está activada.	Apague la placa y vuelva a encenderla.

Problema	Posible causa	Solución
L se enciende.	Están activados el dispositivo de seguridad para niños o la función de bloqueo.	Consulte "Uso diario".
F se enciende.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.	Ponga un recipiente sobre la zona.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice el utensilio de cocina adecuado. Consulte el capítulo "Consejos".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice un utensilio de cocina del tamaño adecuado. Consulte el capítulo "Información técnica".
E y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Desenchufe la placa de la toma de corriente durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer E , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
E3 se enciende.	La conexión eléctrica no es adecuada. La tensión de la fuente de alimentación está fuera de rango.	Consulte a un electricista cualificado para comprobar la instalación.
E4 se enciende.	Se ha producido un error en la placa de cocción porque el utensilio de cocina ha hervido hasta agotar el líquido. La desconexión automática y la protección contra sobrecalentamientos de las zonas se han activado.	Apague la placa de cocción. Retire el utensilio de cocina caliente. Espere unos 30 segundos antes de encender de nuevo la zona. Si el utensilio de cocina era el problema, el mensaje de error desaparece. El indicador de calor residual puede mantenerse encendido. Deje que el utensilio de cocina se enfríe suficientemente. Compruebe si el utensilio de cocina es compatible con la placa. Consulte el capítulo "Consejos".

Problema	Posible causa	Solución
E7 se enciende.	El ventilador de refrigeración está bloqueado.	Compruebe si algún objeto bloquea el ventilador. Si vuelve a aparecer E7 , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

7.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico. Facilite la información de la placa de características. Indique también 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 la placa de cocción adecuadamente. De lo contrario, el personal del servicio técnico o del distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

8. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Antes de la instalación

Antes de instalar la placa de cocción, anote la información siguiente de la placa de características. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción.

Número de
serie

8.2 Placas empotradas

Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

8.3 Cable de conexión

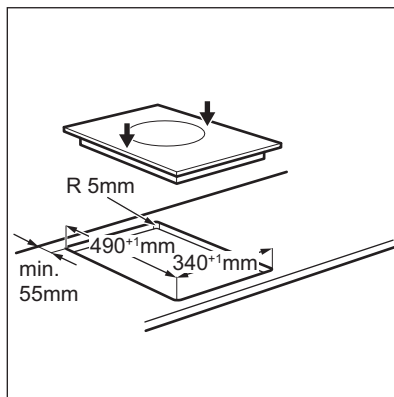
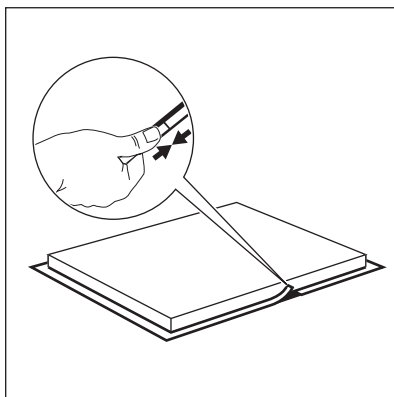
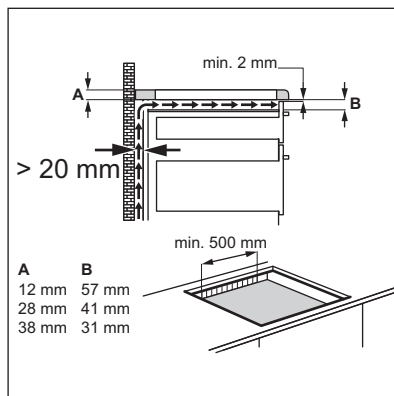
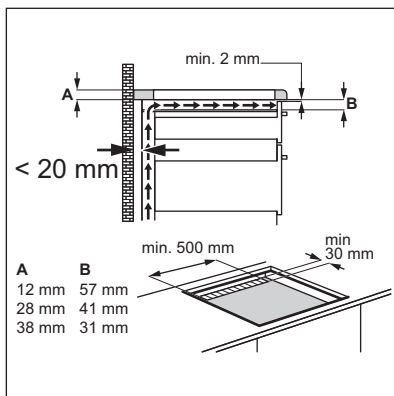
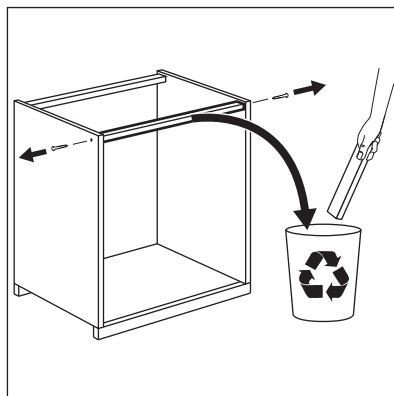
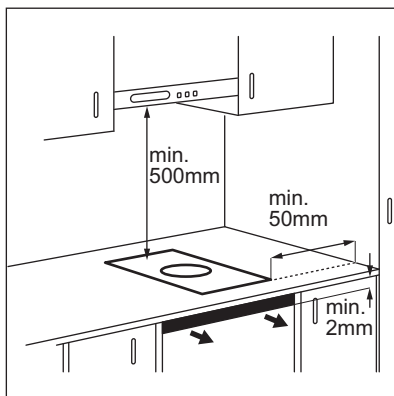
- La placa de cocción se suministra con un cable de conexión.

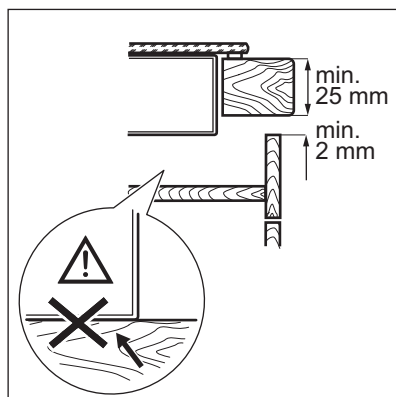
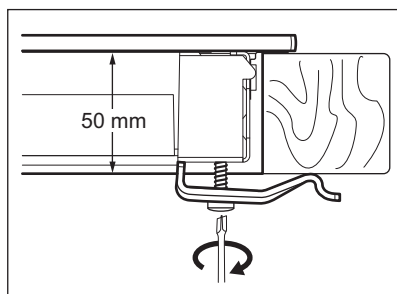
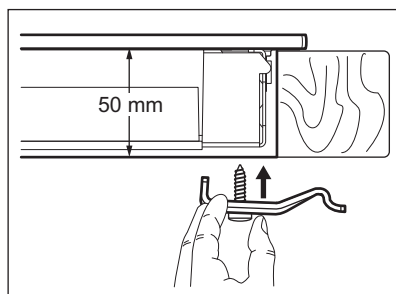
- Para sustituir el cable de alimentación dañado utilice el siguiente (o superior) cable de alimentación: H05V2V2-F T mínimo a 90 °C. Póngase en contacto con el servicio técnico local.

8.4 Colocación del sello

1. Limpie la encimera alrededor del área del corte.
2. Coloque la banda del sello suministrada en el borde inferior de la placa de cocción a lo largo del borde exterior de la vitrocerámica. No la tense. Asegúrese de que los extremos de la banda de sello están situados en el centro de un lado de la placa de cocción.
3. Añada algunos milímetros cuando corte a medida la banda de sello.
4. Presione los dos extremos de la banda de sello para unirlos.

8.5 Montaje





8.6 Instalación de más de una placa de cocción

Accesorios suministrados: Barra de conexión, silicona resistente al calor, forma de goma, banda del sello.

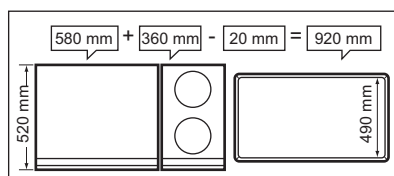


Utilice solo silicona especial resistente al calor.

Corte de la encimera

Distancia desde la pared	mínimo 50 mm
Fondo	490 mm.
Ancho	suma del ancho de todas las placas de cocción que va a instalar menos 20 mm

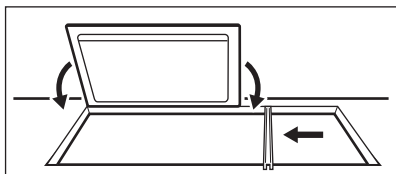
Ejemplo:



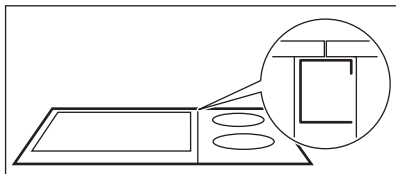
Montaje

1. Calcule el tamaño del corte.
2. Prepare el corte en la encimera.
3. Coloque las placas de cocción una por una sobre una superficie blanda (por ejemplo una manta) con el lado inferior hacia arriba.
4. Coloque la banda del sello suministrada en el borde inferior de la placa de cocción a lo largo del borde exterior de la vitrocerámica.
5. Fije sin ajustar las placas de fijación en los orificios correspondientes de la carcasa protectora.
6. Inserte la primera placa en el corte de la encimera. Después, inserte la barra de conexión en el corte de la encimera. Empuje la mitad de su

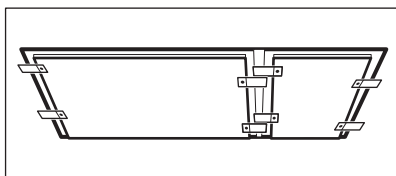
ancho por debajo de la placa de cocción.



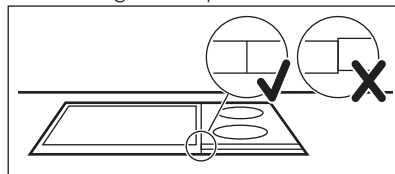
7. Atornille un poco las placas de fijación desde abajo a la encimera y a la barra de conexión.



8. Inserte la siguiente placa en el corte de la encimera. Asegúrese de que los extremos frontales de las placas de cocción están al mismo nivel.



9. Apriete los tornillos de las placas de fijación/pinza de retención.
10. Selle con silicona el espacio entre las placas vitrocerámicas y entre éstas y la encimera.
11. Ponga algo de agua jabonosa sobre la silicona.
12. Presione la forma de goma con algo de fuerza contra la placa vitrocerámica y muévala lentamente a lo largo del espacio.



13. No toque la silicona hasta que se endurezca, puede tardar un día.
14. Quite cuidadosamente la silicona que sobresale con una cuchilla.
15. Limpie la superficie de cristal.

9. DATOS TÉCNICOS

9.1 Placa de características

Modelo HC451221EB
Tipo 56 FED 01 AU
Inducción 3.7 kW
N° ser.
AEG

Número de producto (PNC) 949 595 440 01
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fabricado en Alemania
3.7 kW



9.2 Especificaciones de las zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	La función Power [W]	La función Power duración máxima [min]	Diámetro de los utensilios de cocina [mm]
Mitad anterior	1800 3500	2800 3700	5 5	145 - 245 245 - 280

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.

Para obtener unos resultados de cocción óptimos, utilice recipientes de diámetro inferior al indicado en la tabla.

10. EFICACIA ENERGÉTICA

10.1 Información de producto según EU 66/2014

Identificación del modelo		HC451221EB
Tipo de placa de cocción		Placa empotrada
Número de zonas de cocción		1
Tecnología de calentamiento		Inducción
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Mitad anterior	28,0 cm.
Consumo de energía por zona de cocción (EC electric cooking)	Mitad anterior	167,8 Wh / kg
Consumo de energía de la placa de cocción (EC electric hob)		167,8 Wh / kg

EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos - Parte 2: Placas de cocción - Métodos de medición del rendimiento

10.2 Ahorro de energía

Estos consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.

- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.
- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

11. 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



867331941-B-392016



AEG