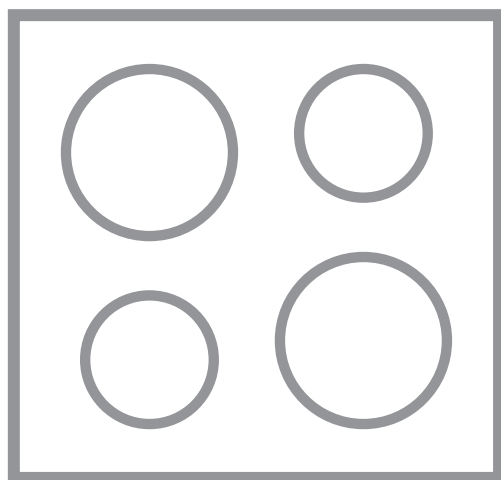


# USER MANUAL



# ÍNDICE

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA..... | 3  |
| 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....  | 5  |
| 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....     | 7  |
| 4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....        | 9  |
| 5. SUGESTÕES E DICAS.....        | 11 |
| 6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....     | 13 |
| 7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....   | 14 |
| 8. INSTALAÇÃO.....               | 16 |
| 9. DADOS TÉCNICOS.....           | 18 |
| 10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....   | 19 |

## 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](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



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

**[www.aeg.com/shop](http://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 aquecimento.
- 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.

**AVISO!**

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- 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 feito de contraplacado, material de armário de cozinha ou outro material não inflamável 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 da frente do armário inferior se mantém desobstruído. A garantia não abrange danos causados pela falta de espaço de ventilação adequado.

### 2.2 Ligação eléctrica

**AVISO!**

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- 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 os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com a alimentação eléctrica.
- 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.
- 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 a zona 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 das 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.

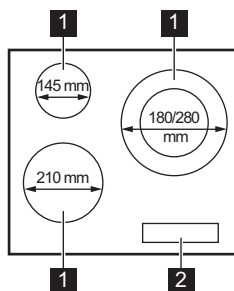
- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

## 2.6 Assistência Técnica

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

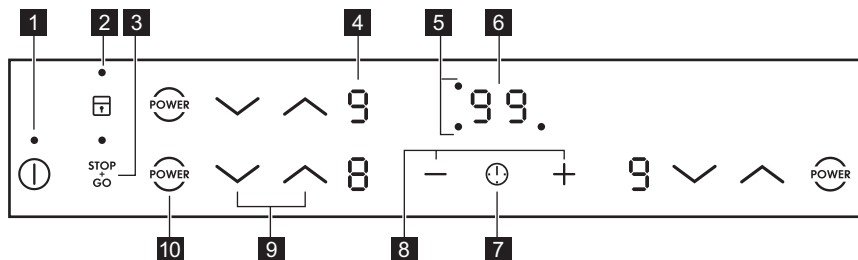
# 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

## 3.1 Disposição da placa



- 1 Zona de aquecimento de indução
- 2 Painel 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-<br>po do<br>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<br>+<br>GO                                                                   | STOP+GO                                                      | Para activar e desactivar a função.                              |
| 4  | -                                                                                 | Indicador do grau de cozedura                                | Para indicar o grau de cozedura.                                 |
| 5  | -                                                                                 | Indicadores do temporizador das zonas de cozedura            | Apresenta a zona de cozedura para a qual está definido um tempo. |
| 6  | -                                                                                 | Visor do temporizador                                        | Para indicar o tempo em minutos.                                 |
| 7  | ⌚                                                                                 | -                                                            | Para seleccionar a zona de cozedura.                             |
| 8  | + /<br>-                                                                          | -                                                            | Para aumentar ou diminuir o tempo.                               |
| 9  | ^ /<br>v                                                                          | -                                                            | Para seleccionar o grau de cozedura.                             |
| 10 |  | Função Power                                                 | Para activar e desactivar a função.                              |

### 3.3 Indicadores de grau de cozedura

| Visor                                                                                        | Descrição                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | A zona de cozedura está desactivada.                                                             |
|           | A zona de cozedura está activada.<br>O ponto significa uma mudança de meio nível de aquecimento. |
|           | A função STOP+GO está activa.                                                                    |
|           | A função Aquecimento Automático está activa.                                                     |
|           | Função Power activo.                                                                             |
|  + dígito | Existe uma anomalia.                                                                             |
|           | Uma zona de cozedura ainda está quente (calor residual).                                         |



| Visor                                                                             | Descrição                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 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 Indicador de calor residual



#### AVISO!

 O calor residual pode provocar queimaduras.

As zonas de aquecimento 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 - 2 | 6 horas                   |
| 3 - 4                                                                                   | 5 horas                   |
| 5                                                                                       | 4 horas                   |
| 6 - 9                                                                                   | 1,5 horas                 |

### 4.3 Grau de cozedura

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

### 4.4 Aquecimento Automático

Se activar esta função, pode obter o calor necessário em menos tempo. A

função selecciona o nível de calor mais elevado durante algum tempo e depois diminui para o nível de calor adequado.

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

**Para activar a função para uma zona**

**de aquecimento:** toque em  (P) acende). Toque imediatamente em  (R) acende). Toque imediatamente em  até que o nível de calor correcto acenda. Após 3 segundos,  acende.

**Para desactivar a função:** toque em .

## 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 ;  acende.

**Para desactivar a função:** toque em  ou .

## 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.

Comece por seleccionar o grau de cozedura para a zona de cozedura e seleccione depois a função.

**Para seleccionar a zona de cozedura:**

toque em  várias vezes até que o indicador da zona de cozedura pretendida se acenda.

**Para activar a função ou alterar o**

**tempo:** toque no  ou no  do temporizador para definir o tempo (00 - 99 minutos). Quando o indicador da zona de cozedura começar a piscar lentamente, a contagem decrescente começa.

**Para ver o tempo restante:** seleccione a

zona de cozedura com . O indicador da zona de cozedura começa a piscar rapidamente. O visor mostra o tempo restante.

**Para desactivar a função:** seleccione a zona de cozedura com  e toque em . O tempo restante decresce até 00. O indicador da zona de cozedura apaga-se.

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

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

### Conta-Minutos

Pode utilizar esta função como **Conta-Minutos** quando a placa está activa e as zonas de cozedura estão inactivas. O visor apresenta  na área do grau de cozedura.

**Para activar a função:** toque em .

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

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

 Esta função não afecta o funcionamento das zonas 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.

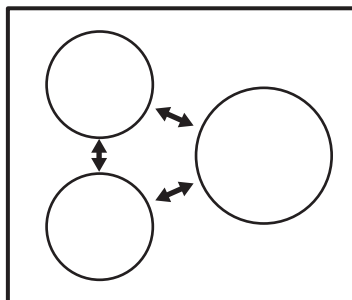
**Para activar a função:** active a placa com . Não defina o grau de cozedura. Toque em  durante 4 segundos.  acende. Desactive a placa com .

**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 Função Gestão de Energia

- Todas as zonas de cozedura estão ligadas a uma fase. Consulte a ilustração.
- O limite máximo de carga eléctrica da fase é 7400 W.
- A função divide a potência entre duas zonas de cozedura.
- A função é activada quando a carga eléctrica total das zonas de cozedura excede os 7400 W.
- A função diminui a potência das restantes zonas de cozedura.
- A indicação do grau de cozedura das zonas cuja potência foi reduzida alterna entre dois níveis.



## 5. SUGESTÕES E DICAS



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 5.1 Tachos e panelas



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 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-<br>dura                                                                   | Utilize para:                                            | Tempo<br>(min.)     | Sugestões                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------|
|  - 1 | Manter os alimentos cozinhados quentes.                  | conforme necessário | Coloque uma tampa no tacho. |
| 1 - 2.                                                                                  | Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina. | 5 - 25              | Misture regularmente.       |

| Grau de cozedura                                                                  | Utilize para:                                                                                                             | Tempo (min.)                                                   | Sugestões                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - 2.                                                                            | Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.                                                                                | 10 - 40                                                        | Cozer com a tampa.                                                                                     |
| 2. - 3.                                                                           | Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhas.                                      | 25 - 50                                                        | Adicione, no mínimo, duas vezes mais líquido do que arroz; mexa os pratos de leite a meio da cozedura. |
| 3. - 4.                                                                           | Cozer legumes, peixe e carne a vapor.                                                                                     | 20 - 45                                                        | Adicione algumas colheres de sopa de líquido.                                                          |
| 4. - 5.                                                                           | Cozer batatas a vapor.                                                                                                    | 20 - 60                                                        | Utilize, no máximo, ¼ l de água para 750 g de batatas.                                                 |
| 4. - 5.                                                                           | Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas.                                                                 | 60 - 150                                                       | Até 3 l de líquido mais os ingredientes.                                                               |
| 5. - 7                                                                            | Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos. | conforme necessário                                            | Vire a meio do tempo.                                                                                  |
| 7 - 8                                                                             | Fritura intensa, batatas fritas, bifes do lombo, costeletas.                                                              | 5 - 15                                                         | Vire a meio do tempo.                                                                                  |
| 9                                                                                 | Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, jardineira), batatas bem fritas.                                        |                                                                |                                                                                                        |
|  |                                                                                                                           | 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 utilizar a placa.                                                             | A placa não está ligada à corrente eléctrica ou não está ligada correctamente. | Verifique se a placa está ligada correctamente à corrente eléctrica. Consulte o diagrama de ligações.                                 |
|                                                                                                       | O disjuntor está desligado.                                                    | Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. 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 campo do sensor.                                                                                                   |
|                                                                                                       | A função STOP+GO está a funcionar.                                             | Consulte o capítulo "Utilização diária".                                                                                              |
|                                                                                                       | Manchas de gordura ou água no painel de comandos.                              | Limpe o painel de comandos.                                                                                                           |
| É emitido um sinal sonoro e a placa desactiva-se. A placa emite um sinal sonoro quando é desactivada. | Colocou algum objecto sobre um ou mais campos do sensor.                       | Retire o objecto dos campos do sensor.                                                                                                |
| A placa desactiva-se.                                                                                 | Colocou algum objecto sobre o campo do sensor ①.                               | Retire o objecto do campo do sensor.                                                                                                  |
| O indicador de calor residual não acende.                                                             | A zona 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 Autorizado.                  |
| A função Aquecimento Automático não funciona.                                                         | A zona está quente.                                                            | Deixe a zona arrefecer o suficiente.                                                                                                  |

| Problema                                                                                               | Causa possível                                                                                                                                                             | Solução                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                        | Está definido o grau de cozedura mais elevado.                                                                                                                             | O grau de cozedura mais elevado tem a mesma potência que a função.                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| O grau de cozedura alterna entre dois níveis.                                                          | A função de gestão de energia está activa.                                                                                                                                 | Consulte o capítulo "Utilização diária".                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Os campos do sensor ficam quentes.                                                                     | O tacho é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos.                                                                                                   | Coloque o tacho numa das zonas de cozedura de trás, se possível.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Aparece  .            | A Desactivação Automática foi accionada.                                                                                                                                   | Desactive a placa e active-a novamente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Aparece  .            | O Dispositivo de Segurança para Crianças ou o Bloqueio de Funções está activo.                                                                                             | Consulte o capítulo "Utilização diária".                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Aparece  .            | 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.                                              |
| Aparece  .          | O placa apresenta um erro porque um tacho ferveu até ficar sem água. A protecção contra sobreaquecimento das zonas 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 de erro 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". |

## 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

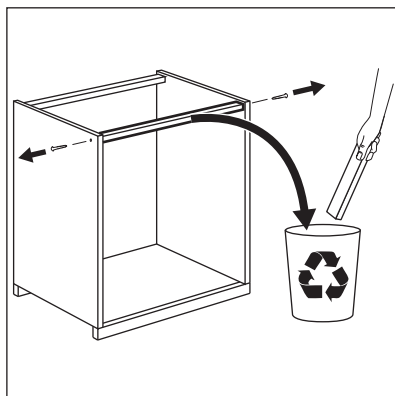
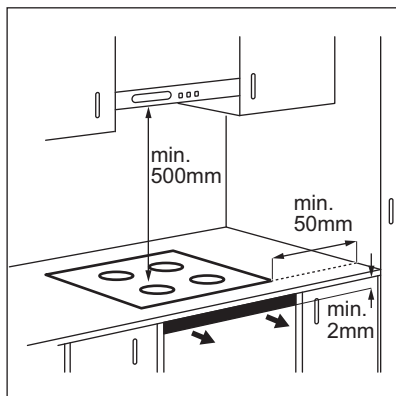
Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de

encastre ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

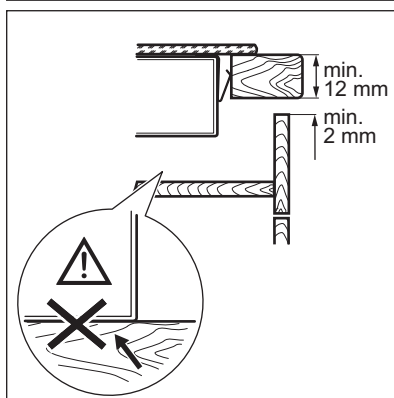
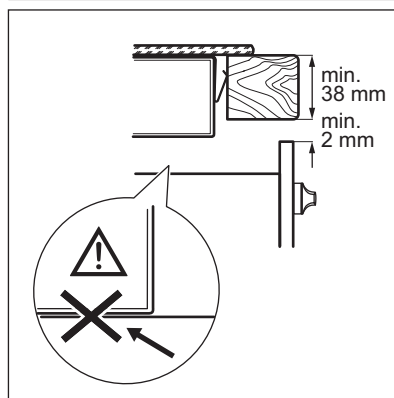
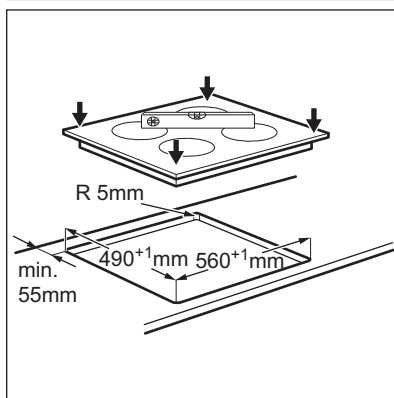
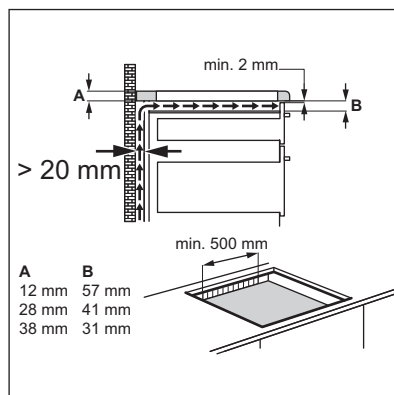
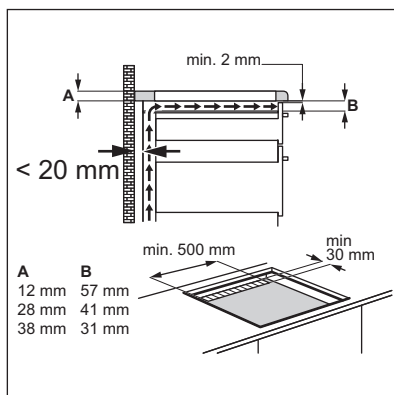
### 8.3 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação.
- Para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado, utilize um cabo do tipo: H05V2V2-F que suporta temperaturas de 90 °C ou superiores. Contacte um Centro de Assistência Técnica local.

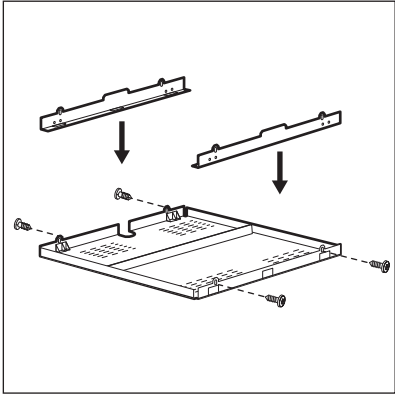
### 8.4 Montagem







### 8.5 Caixa de protecção



Se utilizar uma caixa de protecção (acessório adicional), o espaço de ventilação frontal de 2 mm e o piso protector, directamente por baixo da placa, não são necessários. A caixa de protecção acessória pode não estar disponível em alguns países. Contacte o seu fornecedor local.

**i** Não pode utilizar a caixa de protecção se instalar a placa por cima de um forno.

## 9. DADOS TÉCNICOS

### 9.1 Placa de características

Modelo HD332226FB  
Tipo 60 GAD DB AU  
Indução 7.4 kW  
N.º de série .....  
AEG

PNC 949 595 488 00  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Fabricado na Alemanha  
7.4 kW



### 9.2 Especificações das zonas de aquecimento

| Zona de aquecimento | Potência nominal (grau de cozedura máx.) [W] | Função Power [W] | Duração máxima [min.] de Função Power | Diâmetro do tacho [mm] |
|---------------------|----------------------------------------------|------------------|---------------------------------------|------------------------|
| Dianteira esquerda  | 2300                                         | 3700             | 10                                    | 180 - 210              |
| Traseira esquerda   | 1400                                         | 2500             | 4                                     | 125 - 145              |
| Dianteira direita   | 1800                                         | 2800             | 5                                     | 145 - 245              |
|                     | 3500                                         | 5200             | 5                                     | 245 - 280              |

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

Para otimizar o aquecimento, utilize um tacho com diâmetro não superior ao indicado na tabela.

## 10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

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

|                                                                  |                    |                  |
|------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------|
| Identificação do modelo                                          |                    | HD332226FB       |
| Tipo de placa                                                    |                    | Placa encastrada |
| Número de zonas de aquecimento                                   |                    | 3                |
| Tecnologia de aquecimento                                        |                    | Indução          |
| Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø)                 | Dianteira esquerda | 21,0 cm          |
|                                                                  | Traseira esquerda  | 14,5 cm          |
|                                                                  | Dianteira direita  | 28,0 cm          |
| Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking) | Dianteira esquerda | 167,2 Wh/kg      |
|                                                                  | Traseira esquerda  | 178,1 Wh/kg      |
|                                                                  | Dianteira direita  | 171,7 Wh/kg      |
| Consumo de energia da placa (EC electric hob)                    |                    | 172,3 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..... | 21 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....  | 22 |
| 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....    | 25 |
| 4. USO DIARIO.....                  | 27 |
| 5. CONSEJOS.....                    | 29 |
| 6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....    | 31 |
| 7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....       | 32 |
| 8. INSTALACIÓN.....                 | 34 |
| 9. DATOS TÉCNICOS.....              | 36 |
| 10. EFICACIA ENERGÉTICA.....        | 37 |

## 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](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:  
**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con nuestro centro autorizado de servicio técnico, cerciórese 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 aparato 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 se esté enfriando. Las piezas accesibles 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!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.



#### **ADVERTENCIA!**

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.

- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre este aparato y los demás aparatos 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 hecho de contrachapado, material de armazón para cocina u otro material incombustible bajo el aparato para evitar el acceso a la base.
- Asegúrese de dejar libre un espacio de ventilación de 2 mm entre la encimera y el frontal de la unidad inferior. La garantía no cubre los daños causados por la falta de una ventilación adecuada.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- 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.
- 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

## 2.2 Conexión eléctrica



### ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- 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.

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.

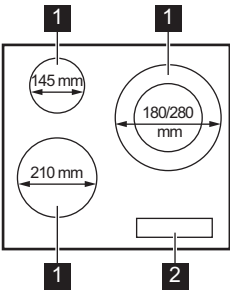
- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

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

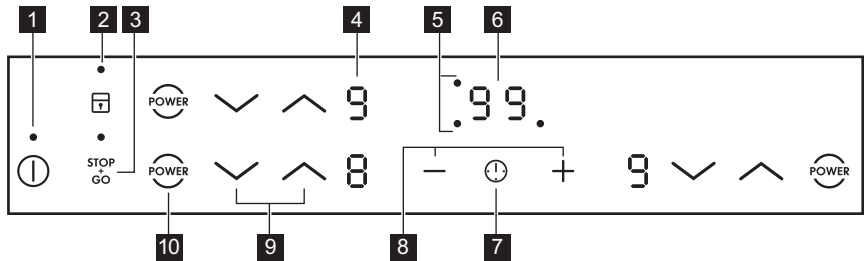


- 1

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      | ENCENDIDO/APAGADO | Para activar y desactivar la placa. |

| Sensor | Función                                                                                                                                                               | Comentario                                    |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 2      |                                                                                      | Cierre / Bloqueo de seguridad para niños      |
| 3      | STOP + GO                                                                                                                                                             | Para activar y desactivar la función .        |
| 4      | -                                                                                                                                                                     | Indicador del nivel de calor                  |
| 5      | -                                                                                                                                                                     | Indicadores de tiempo de las zonas de cocción |
| 6      | -                                                                                                                                                                     | Indicador del temporizador                    |
| 7      |                                                                                      | -                                             |
| 8      | + / -                                                                                                                                                                 | -                                             |
| 9      |  /  | -                                             |
| 10     |                                                                                      | La función Power                              |

3.3 Indicación de la temperatura en pantalla

| Pantalla                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Descripción                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                              | La zona de cocción está apagada.                                                                                 |
|  -  /  -  | La zona de cocción está en funcionamiento.<br>El punto indica un cambio de medio nivel de calor.                 |
|                                                                                                                                                                                                                                                            | STOP+GO está funcionando.                                                                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                            | Calentamiento automático está funcionando.                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                                                                            | La función Power está en funcionamiento.                                                                         |
|  + número                                                                                                                                                                                                                                                  | Hay un fallo de funcionamiento.                                                                                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                            | La zona de cocción continúa estando caliente (calor residual).                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                                                            | La función Cierre / Bloqueo de seguridad para niños está funcionando.                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                            | 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 Indicador de calor residual



#### ADVERTENCIA!

 Riesgo de quemaduras por 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 - 2 | 6 horas                       |
| 3 - 4                                                                                     | 5 horas                       |
| 5                                                                                         | 4 horas                       |
| 6 - 9                                                                                     | 1,5 hora                      |

### 4.3 Ajuste de temperatura

Toque  para aumentar el nivel de calor. Toque  para reducir el nivel de calor. Toque  y  al mismo tiempo para apagar la zona de cocción.

### 4.4 Calentamiento automático

Si activa esta función puede conseguir el ajuste de calor necesario en menos tiempo. La función establece la temperatura al valor más elevado por un cierto tiempo y, después, la baja al valor adecuado.



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

**Para activar la función de una zona de cocción:** toque  ( se enciende).

Toque inmediatamente  ( se enciende). Toque inmediatamente  hasta que aparezca el ajuste de temperatura correcto. Transcurridos 3 segundos, se enciende .

**Para desactivar la función:** toque .

## 4.5 La función Power

La función suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. La función puede activarse para la zona de cocción por inducción solo un período de tiempo limitado. Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción cambia automáticamente al nivel de calor más alto.

 Consulte el capítulo "Información técnica".

**Para activar la función de una zona de cocción:** toque . Se encenderá el símbolo .

**Para desactivar la función:** toque  o .

## 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.

Ajuste primero temperatura para la zona de cocción y después la función.

**Para seleccionar la zona de cocción:**

toque  varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción que desea.

**Para activar la función o cambiar el**

**temporizador:** toque  o  del temporizador para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará

cuando el indicador de la zona de cocción parpadee más lentamente.

**Para comprobar el tiempo restante:**

seleccione la zona de cocción con . El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra el tiempo restante.

**Para desactivar la función:** seleccione la zona de cocción con  y toque . El tiempo restante cuenta atrás hasta 00. El indicador de la zona de cocción se apaga.

 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 .

### Avisador tiempo

Puede utilizar esta función como **Avisador** mientras la placa está activada y las zonas de cocción no funcionan. La pantalla de temperatura 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 las zonas 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.

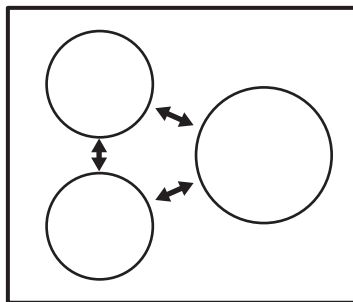
**Para activar la función:** encienda la placa de cocción con . No ajuste los niveles de calor. Pulse  durante 4 segundos.  se enciende. Apague la placa de cocción con .

**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 .  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 , la función vuelve a activarse.

## 4.11 Función Gestión de energía

- Todas las zonas de cocción están conectadas a una fase. Consulte la ilustración.
- La fase tiene una carga eléctrica máxima de 7400 W.
- La función divide la potencia entre las zonas de cocción.
- La función se activa cuando la carga eléctrica total de las zonas de cocción supera los 7400 W.
- La función reduce la potencia de las otras zonas de cocción.
- La pantalla de ajuste de calor para las zonas reducidas cambia entre dos niveles.



# 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 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                                                               | Utilízelo para:                                              | Tiempo (min)          | Sugerencias                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------|
|  - 1 | Mantener calientes los alimentos.                            | como estime necesario | Tape los utensilios de cocina. |
| 1 - 2.                                                                                  | Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina. | 5 - 25                | Remover de vez en cuando.      |
| 1 - 2.                                                                                  | Cuajar: tortilla, huevos revueltos.                          | 10 - 40               | Cocinar con tapa.              |

| Ajuste del nivel de calor                                                         | Utilícelo para:                                                                                                                               | Tiempo (min)          | Sugerencias                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2. - 3.                                                                           | 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 entremedias. |
| 3. - 4.                                                                           | Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.                                                                                                 | 20 - 45               | Añadir varias cucharadas de líquido.                                                              |
| 4. - 5.                                                                           | Cocinar patatas al vapor.                                                                                                                     | 20 - 60               | Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.                                            |
| 4. - 5.                                                                           | Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.                                                                                           | 60 - 150              | Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes.                                             |
| 5. - 7                                                                            | Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas. | como estime necesario | Dele la vuelta a media cocción.                                                                   |
| 7 - 8                                                                             | Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.                                                                                      | 5 - 15                | Dele la vuelta a media cocción.                                                                   |
| 9                                                                                 | Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas.                                                                         |                       |                                                                                                   |
|  | 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.                                    |
|                                                                                                                      | 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 solo un sensor.                                                                                                                          |
|                                                                                                                      | STOP+GO está funcionando.                                                  | 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.<br>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.                                                                                                    |



| Problema                                                                                                    | Posible causa                                                                             | Solución                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                             | Se ha ajustado el nivel de calor más alto.                                                | El nivel de cocción máximo tiene la misma potencia que la función.                                                                                                                                                                                                                                    |
| El valor de la temperatura varía entre dos ajustes.                                                         | La función de gestión de energía está activada.                                           | Consulte "Uso diario".                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Los sensores se calientan.                                                                                  | El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos. | Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.                                                                                                                                                                                                                         |
|  se enciende.              | La desconexión automática está activada.                                                  | Apague la placa y vuelva a encenderla.                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  se enciende.              | Están activados el dispositivo de seguridad para niños o la función de bloqueo.           | Consulte "Uso diario".                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  se enciende.              | No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.                                          | Ponga un utensilio de cocina sobre la zona.                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                             | El utensilio de cocina no es adecuado.                                                    | Utilice el utensilio de cocina adecuado.<br>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.<br>Consulte el capítulo "Información técnica".                                                                                                                                                                                                    |
|  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  , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico. |

| Problema                                                                                       | Posible causa                                                                                                                                                                                                        | Solución                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  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.<br>Consulte el capítulo "Consejos". |

## 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 .....

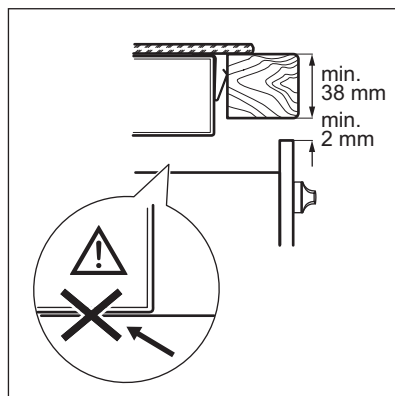
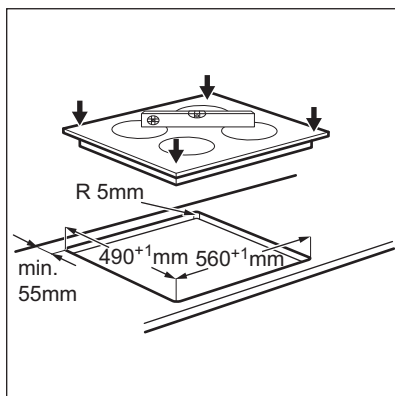
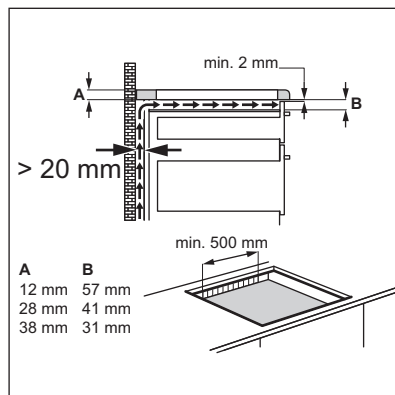
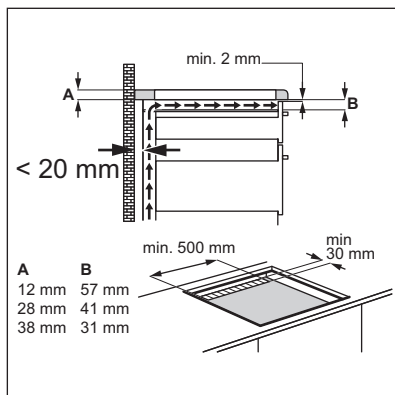
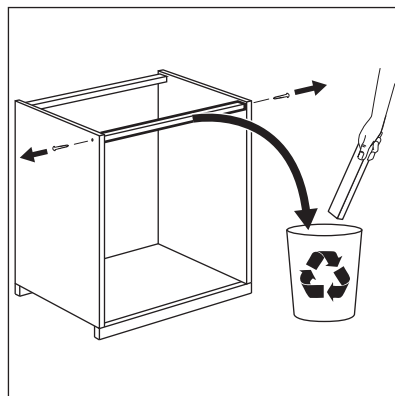
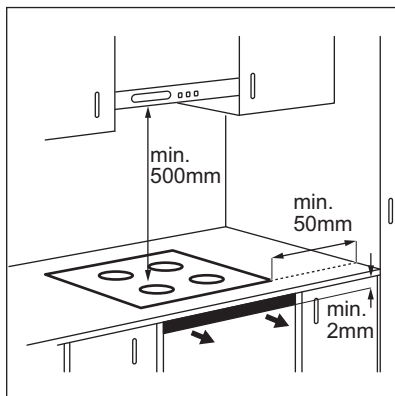
## 8.2 Placas empotradas

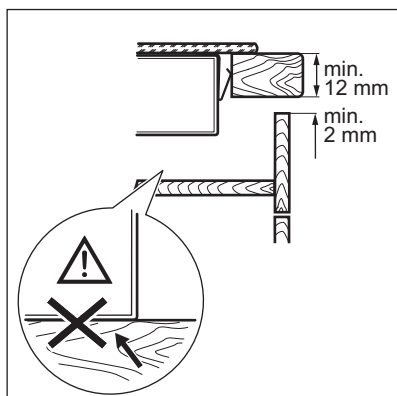
Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

## 8.3 Cable de conexión

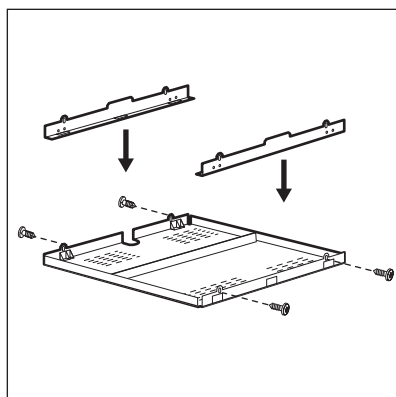
- La placa de cocción se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice el tipo de cable: H05V2V2-F que soporta una temperatura de 90 °C o superior. Póngase en contacto con el servicio técnico local.

# 8.4 Montaje





## 8.5 Caja de protección



Si utiliza una caja de protección (accesorio adicional) no son necesarios el espacio de ventilación frontal de 2 mm y el suelo protector directamente por debajo del aparato. El accesorio de la caja de protección puede no estar disponible en algunos países. Póngase en contacto con el proveedor local.



No se puede utilizar la caja de protección si se instala la placa de cocción encima de un horno.

# 9. DATOS TÉCNICOS

## 9.1 Placa de características

Modelo HD332226FB  
 Tipo 60 GAD DB AU  
 Inducción 7.4 kW  
 N° ser. ....  
 AEG

Número de producto (PNC) 949 595 488 00  
 220 - 240 V 50 - 60 Hz  
 Fabricado en Alemania  
 7.4 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] |
|---------------------|---------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------|
| Anterior izquierda  | 2300                                        | 3700                 | 10                                     | 180 - 210                                 |
| Posterior izquierda | 1400                                        | 2500                 | 4                                      | 125 - 145                                 |
| Anterior derecha    | 1800                                        | 2800                 | 5                                      | 145 - 245                                 |
|                     | 3500                                        | 5200                 | 5                                      | 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                                    |                     | HD332226FB      |
| Tipo de placa de cocción                                     |                     | Placa empotrada |
| Número de zonas de cocción                                   |                     | 3               |
| Tecnología de calentamiento                                  |                     | Inducción       |
| Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)              | Anterior izquierda  | 21,0 cm         |
|                                                              | Posterior izquierda | 14,5 cm         |
|                                                              | Anterior derecha    | 28,0 cm         |
| Consumo de energía por zona de cocción (EC electric cooking) | Anterior izquierda  | 167,2 Wh / kg   |
|                                                              | Posterior izquierda | 178,1 Wh / kg   |
|                                                              | Anterior derecha    | 171,7 Wh / kg   |
| Consumo de energía de la placa de cocción (EC electric hob)  |                     | 172,3 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](http://www.aeg.com/shop)



867333129-A-032017



**AEG**