

HK633220FB

DA INDUKTIONSKOGESEKTION
IT PIANO COTTURA A INDUZIONE
ES PLACA DE INDUCCIÓN

BRUGSANVISNING
ISTRUZIONI PER L'USO
MANUAL DE INSTRUCCIONES

2
16
31

FOR PERFEKTE RESULTATER

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

TILBEHØR OG FORBRUGSVARER

I AEG's webbutik kan du finde alt, hvad du har brug for, til at holde alle dine AEG-apparater flotte og perfekt fungerende. Sammen med et stort udvalg af tilbehør, der er designet og udviklet til de høje kvalitetsstandarder, du ville forvente – fra specialkøgegrej og bestikkurve til flaskeholdere og fine vaskeposer ...



Besøg webbutikken på
www.aeg.com/shop

INDHOLD

- 4 Om sikkerhed
- 5 Installationsvejledning
- 7 Produktbeskrivelse
- 9 Betjeningsvejledning
- 12 Nyttige oplysninger og råd
- 13 Vedligeholdelse og rengøring
- 14 Hvis noget går galt
- 15 Miljøhensyn

Der er anvendt følgende symboler i denne brugervejledning:



Vigtige oplysninger om din egen sikkerhed, samt oplysninger om, hvordan du undgår skader på apparatet.



Generelle oplysninger og tips



Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes



OM SIKKERHED



Læs brugsanvisningen grundigt igennem, før apparatet installeres for at forebygge ulykker og sikre, at det bruges korrekt. Opbevar altid brugsanvisningen sammen med apparatet, og så hvis du flytter eller sælger det. Alle, der bruger apparatet, skal være fuldstændig fortrolige med dets betjenings- og sikkerhedsfunktioner.

Sikkerhed for børn og andre udsatte personer



ADVARSEL

Lad ikke personer, herunder børn, med nedsat fysisk mobilitet, nedsatte mentale evner eller manglende erfaring og viden betjene apparatet. De skal være under opsyn af en person, der har ansvaret for deres sikkerhed, eller instrueres i at bruge apparatet.

- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn. Der er fare for kvælning eller personskade.
- Hold børn på afstand af apparatet under og efter brug, indtil det er kølet af.



ADVARSEL

Slå børnesikringen til for at hindre, at små børn og dyr kan tænde for apparatet ved et uheld.

Sikkerhed under brug

- Fjern al emballage, mærkater og folie fra apparatet, før det tages i brug.
- Sæt kogezoneerne på "sluk", når de ikke er i brug.
- Risiko for forbrænding! Læg ikke genstande i metal som f. eks. bestik eller grydelåg på den plade, du tilbereder på. De kan blive varme.
- Personer med indopereret pacemaker skal holde overkroppen mindst 30 cm fra tændte induktionskogezoneer.



ADVARSEL

Brandfare! For varm olie eller fedt kan antændes meget hurtigt.

Korrekt brug

- Hold altid øje med apparatet under brug.
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug!
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Læg eller opbevar ikke meget brandfarlige væsker og materialer, eller genstande, der kan smelte (af plastik eller aluminium) på eller ved apparatet.
- Vær forsigtig, når du tilslutter apparatet i en stikkontakt i nærheden. Lad ikke ledninger røre apparatet eller varmt kogegej. Ledningerne må ikke være viklet sammen.

Sådan undgås skader på apparatet.

- Overfladen kan tage skade, hvis der falder kogegej eller andre ting ned på glasset.
- Kogegej i støbejern, støbealuminium eller med ødelagte bunde kan ridse glasset. Flyt dem ikke rundt på overfladen.
- Lad ikke kogegej koge tørt. Det kan beskadige kogegejet og glasset.

- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står en tom gryde eller pande på den.
- Kom ikke aluminiumsfolie på apparatet.
- Sørg for, at luftpassagen på 5 mm mellem bordpladen og køkkenelementets front nederunder er fri.



ADVARSEL

Hvis pladen får en revne, skal du tage stikket ud af kontakten for at forebygge elektrisk stød.

INSTALLATIONSVEJLEDNING



Før installationen bedes du notere serienummeret (Ser. Nr.), der er angivet på typeskiltet. Typeskiltet sidder på apparatets underste kabinet.

Modell HK633220FB		Prod.Nr. 949 595 117 00	
Typ 58 GAD D8 AU	220-240 V	50-60-Hz	Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr.		7,4 kW
AEG			  

Oplysninger om sikkerhed



ADVARSEL

Læs dette!

- Kontrollér, at apparatet ikke har fået skader under transporten. Tilslut ikke et beskadiget apparat. Kontakt om nødvendigt forhandleren.
- Apparatet må kun installeres, tilsluttes eller repareres af en autoriseret servicetekniker. Brug kun originale reservedele.
- Brug først indbygningsapparaterne, når de er monteret i passende indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.
- Forsøg ikke at ændre produktet eller dets specifikationer. Risiko for skader på mennesker og apparat.
- Overhold altid nøje de love, bestemmelser, retningslinjer og normer (regler om sikkerhed, korrekt bortskaffelse, elsikkerhed osv.), der gælder i brugslandet!
- Mindsteafstandene til andre apparater skal overholdes!
- Indbyg beskyttelse mod stød. F.eks. skal du montere en isolerende plade direkte under apparatet, hvis der er en skuffesektion nederunder!
- Beskyt snitfladerne i bordpladen mod fugt med en passende fugemasse!
- Forseg! mellemrummet, i siden, mellem apparat og bordplade helt med en egnet fugemasse!
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt, f.eks. fra opvaskemaskine eller ovn!
- Installér ikke apparatet ved siden af en dør eller under et vindue! Ellers kan varmt koge-grej blive revet på gulvet, når døre eller vinduer åbnes.



ADVARSEL

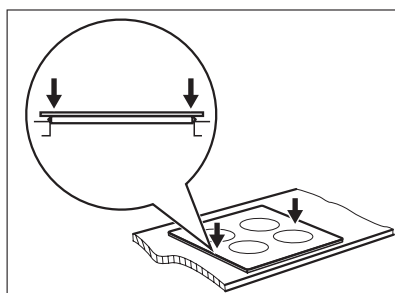
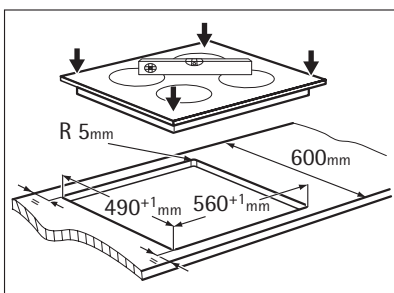
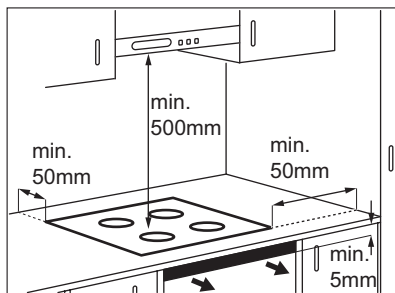
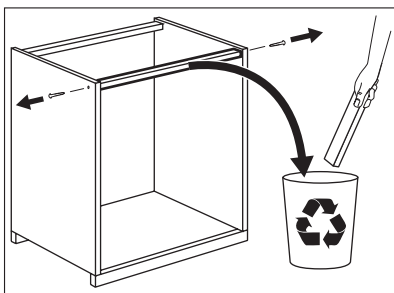
Risiko for skader ved elektrisk stød. Følg nøje vejledningen for tilslutning til lysnet

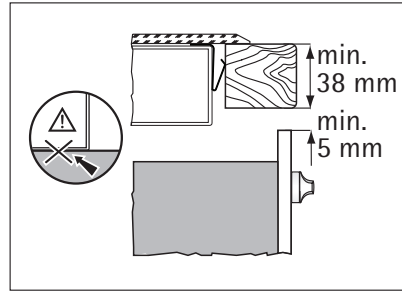
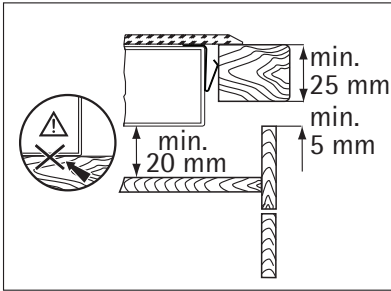
- Der er spænding på nettilslutningsklemmen.
- Tilslutningsklemmen til lysnettet skal gøres spændingsfri.
- Stødbeskyttelse skal sikres ved at udføre indbygningen fagmæssigt korrekt.
- Løse og uprofessionelt udførte stikforbindelser kan medføre, at klemmen bliver overophedet.
- Klemmeforbindelserne skal monteres af en autoriseret servicetekniker..
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Ved 1-faset eller 2-faset tilslutning skal anvendes det korrekte tilslutningskabel, type H05BB-F Tmax 90°C (eller højere).
- Udskift et defekt netkabel med et specialkabel (type H05BB-F Tmax 90°C eller højere). Kontakt altid Electrolux Service A/S.

Apparatets installation skal udføres med en afbryder med mindst 3 mm brydeafstand, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler.

Brug korrekte isoleringsanordninger: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.

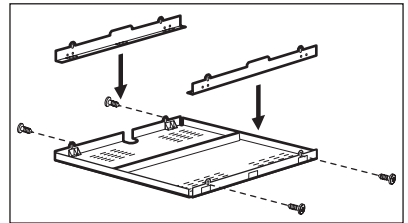
Indbygning





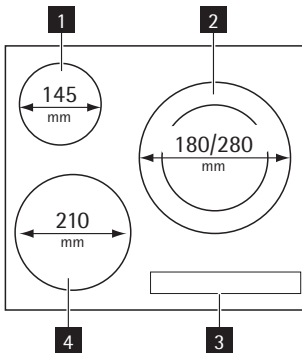
Hvis du bruger en beskyttelsesboks (ekstra tilbehør¹⁾), er det ikke nødvendigt at have en luftgennemstrømningsplads fortil på 5 mm og beskyttelsespladen direkte under apparatet.

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



PRODUKTBEKRIVELSE

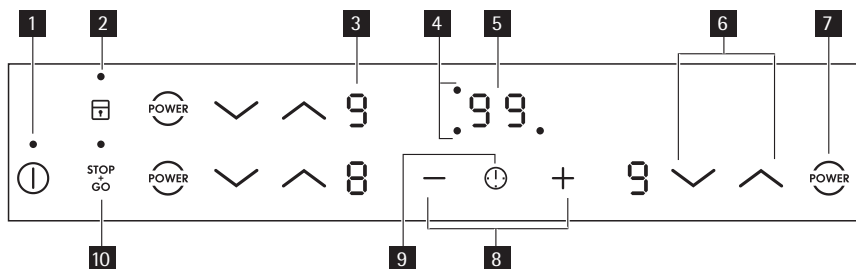
Oversigt over apparatet



- 1** Induktionskogezone, 1400 W, med booster-funktion 2500 W (mindste diameter på kogegrej = 125 mm).
- 2** Dobbelt induktionskogezone, 1800/2800 W, med booster-funktion 3500/3700 W (mindste diameter på kogegrej = 145 mm).
- 3** Kontrolpanel
- 4** Induktionskogezone, 2300 W, med booster-funktion 3700 W (mindste diameter på kogegrej = 180 mm).

1) Beskyttelsesboksen fås muligvis ikke i visse lande. Kontakt din lokale forhandler.

Oversigt over betjeningspanelet



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

	Tast	Funktion
1		Tænder/slukker for apparatet
2		Låser/låser op for betjeningspanelet
3	Indikator for varmetrin	Viser varmetrinnet
4	Timer-lamper for kogezone	Viser den kogezone, der er tidsindstillet
5	Display for timer	Viser tiden i minutter
6		Øger eller mindsker varmetrinnet
7		Aktiverer power-funktionen
8		Øger eller mindsker tiden
9		Vælger kogezone
10		Tænder/slukker for STOP+GO-funktionen

Display for varmetrin

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

Visning	Forløb
	Automatisk slukning er tændt.

Restvarmeindikator



ADVARSEL

 Forbrændingsrisiko ved restvarme!

Induktionskogezoneerne laver den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve koge-
grejets bund. Glaskeramikken er varm pga. varmen i kogegrejet.

BETJENINGSVEJLEDNING

Aktivering og deaktivering

Rør ved  i 1 sekund for at tænde eller slukke for apparatet.

Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for apparatet hvis:

- Alle kogezone er slukket ().
- Du ikke indstiller et varmetrin, når du har tændt for apparatet.
- Du spilder eller anbringer noget på betjeningspanelet i over 10 sekunder (en gryde, en klud, osv.). Signalet varer et stykke tid, og apparatet slukkes. Fjern genstanden, eller tør betjeningspanelet af.
- Apparatet bliver for varmt (f.eks. hvis en gryde koger tør). Du kan først bruge kogesekti-
onen, når kogezone er kølet af.
- Du bruger uegnet kogegrej. Symbolet  vises, og kogezone slukkes automatisk efter 2
minutter.
- Du ikke slukker for en kogezone eller ændrer varmetrin. Efter et stykke tid tændes  , og
apparatet slukkes. Se tabellen.

Tiderne for automatisk slukning

Varmetrin	  - 	 - 		 - 
Kogezone sluk- kes efter	6 timer	5 timer	4 timer	1,5 timer

Varmetrin

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

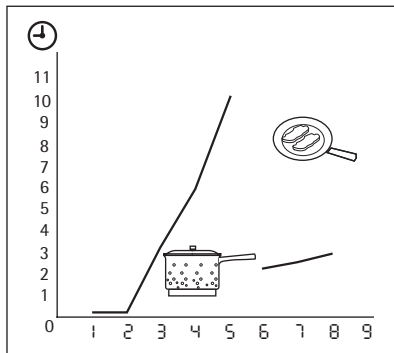
Opkogningsautomatik

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

Sådan startes opkogningsautomatikken for en kogezone.

1. Rør ved . Symbolet  tændes i displayet.
2. Rør straks ved . Symbolet  tændes i displayet.
3. Rør straks ved  en eller flere gange, indtil det ønskede varmetrin aktiveres. Efter 3 sekunder vises  i displayet.

Funktionen deaktiveres ved at berøre .



Boosterfunktion

Boosterfunktionen tilføjer ekstra effekt til kogezoneerne. Boosterfunktionen er højest aktiv i 10 minutter. Derefter slår induktionszonerne automatisk tilbage til det højeste varmetrin.

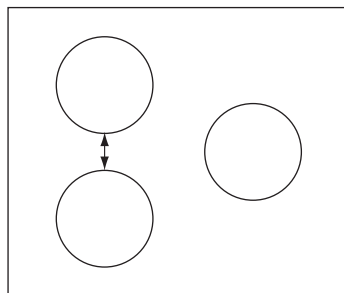
Rør ved  for at slå funktionen til.  lyser. Rør ved  eller  for at slå funktionen fra.

Dobbeltkogezones boosterfunktion

Boosterfunktionen for den inderste varmekreds starter, når apparatet registrerer kogevej med en mindre diameter end den inderste varmekreds. Boosterfunktionen for den yderste varmekreds starter, når apparatet registrerer kogevej med en større diameter end den inderste varmekreds.

Effektstyring

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



Timer

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

Indstil timeren, når du har valgt kogezone.

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

- Sådan indtilles kogezone: Rør ved  gentagne gange, indtil indikatoren for den ønskede kogezone tændes.

- **Sådan tændes eller ændres timeren:** Indstil tiden ved at røre ved $\oplus$ eller $\ominus$ for timeren (00 - 99 minutter). Når lampen for kogezone begynder at blinke langsommere, er nedtællingen begyndt.
- **Sådan slås timeren fra:** Indstil kogezone med $\odot$, og rør ved $\ominus$ for at slå timeren fra. Resttiden tæller baglæns ned til 00. Lampen for kogezone slukkes.
- **Sådan ses resttiden:** Indstil kogezone med $\odot$. Kontrollampen for kogezone begynder at blinke hurtigere. Displayet viser resttiden. Når tiden er gået, lyder der et signal, og 00 blinker. Kogezone slukkes.
- **Sådan afbrydes lydsignalet:** Tryk på $\odot$. Du kan bruge timeren som minutur, når der ikke er tændt for kogezone. Rør ved $\odot$. Rør ved $\oplus$ eller $\ominus$ for at indstille tiden. Når tiden er gået, lyder der et signal, og 00 blinker.
- **Sådan afbrydes lydsignalet:** Tryk på $\odot$.

STOP+GO

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

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

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

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

Lås

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

Indstil først varmetrinnet.

For at starte denne funktion skal du berøre $\square$. Symbolet $\square$ lyser i 4 sekunder.

Timeren forbliver tændt.

For at stoppe denne funktion skal du berøre $\square$. Det først indstillede varmetrin aktiveres.

Funktionen deaktiveres også, når du slukker for apparatet.

Børnesikring

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af apparatet.

Sådan aktiveres børnesikringen

- Tænd for apparatet med $\odot$. Indstil ikke varmetrin.
- Rør ved $\square$ i 4 sekunder. Symbolet $\square$ tændes.
- Sluk for apparatet med $\odot$.

Sådan deaktiveres børnesikringen

- Tænd for apparatet med $\odot$. Indstil ikke varmetrin. Rør ved $\square$ i 4 sekunder. Symbolet $\square$ tændes.
- Sluk for apparatet med $\odot$.

Sådan deaktiveres børnesikringen til en enkelt madlavning

- Tænd for apparatet med $\odot$. Symbolet $\square$ tændes.
- Rør ved $\square$ i 4 sekunder. Indstil varmetrin inden 10 sekunder. Du kan betjene kogesektionen.

- Når du slukker for apparatet med , aktiveres børnesikringen igen.

NYTTIGE OPLYSNINGER OG RÅD



Brug induktionskogezoneerne med kogegrej, der er egnet hertil.

Kogegrej til induktionskogezone



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

Materiale

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

Kogegrej er egnet til induktionskogezone, hvis ...

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



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

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

Støjen under drift

Hvis du kan høre

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

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

Spar på energien



- Om muligt lægges der altid låg på gryderne.
- Sæt kogegrejet på, inden der tændes for kogezone.

Eksempler på anvendelse

Oplysningerne i tabellen er kun vejledende.

Temperaturindstilling	Bruges til:	Tid	Gode råd
 1	Hold den tilberedte mad varm	efter behov	Læg et låg på kogegrejet
1-2	Hollandaise, smelte: Smør, chokolade, gelatine	5-25 min	Bland ind imellem
1-2	Stivne/størkne: Luftige omeletter, bagte æg	10-40 min	Læg låg på under tilberedningen
2-3	Mørkogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter	25-50 min	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter under tilberedningen
3-4	Dampning af grøntsager, fisk, kød	20-45 min	Tilføj nogle spsk. væske
4-5	Dampning af kartofler	20-60 min	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler
4-5	Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper	60-150 min	Op til 3 l væske plus ingredienser
6-7	Nænsom stegning: Schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver, samt opbagte saucer	efter behov	Vendes undervejs
7-8	Kraftig stegning, hash browns (rösti), tournedos, steaks	5-15 min	Vendes undervejs
9	Kogning af større mængder vand, pasta, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites		

Boosterfunktionen er velegnet til at varme store mængder vand.

Information om akrylmid

Vigtigt Ifølge nye videnskabelige undersøgelser kan der dannes sundhedsskadeligt akrylamid, hvis du bruner maden (især hvis den indeholder stivelse). Derfor anbefaler vi, at du tilbereder ved lavest mulig temperatur og ikke bruner maden for meget.

VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

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



ADVARSEL

Skarpe genstande og slibende rengøringsmidler kan skade apparatet.
Af hensyn til din egen sikkerhed må du ikke rengøre apparatet med damp- eller højtrykssrensere.



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

Sådan fjernes snavs:

- **Fjern straks:** Smeltet plastik, plastfolie og sukkerholdige madvarer. Ellers kan snavset beskadige apparatet. Brug en speciel skraber til glasset. Sæt skraberen skråt ned på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.
- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalskinnende misfarvning. Brug et rengøringsmiddel til glaskeramik eller rustfrit stål.
- Tør apparatet af med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel.
- Slut med at tørre efter med en ren klud.

HVIS NOGET GÅR GALT

Fejl	Mulig årsag og løsning
Du kan ikke tænde for apparatet eller betjene det.	- Tænd for apparatet igen, og indstil varmetrinnet inden 10 sekunder. - Der er rørt ved 2 eller flere taster samtidigt. Berør kun én tast. - Låsen eller børnesikringen eller Stop+Go er slået til. Se afsnittet Betjeningsvejledning. - Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet. Tør betjeningspanelet af.
Der kommer et signal og apparatet slukker. Der lyder et signal, når der slukkes for apparatet.	Du har dækket et eller flere sensorfelter. Fjern genstanden fra sensorfelterne.
Apparatet slukkes.	Du placerer noget på ①. fjern objekt fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid. Hvis kogezonen skulle være varm: Kontakt kundeservice.
Opkogningsautomatikken starter ikke.	- Der er restvarme på kogezonen. Lad kogezonen køle tilstrækkeligt af. - Det højeste varmetrin er valgt. Højeste varmetrin har samme effekt som den automatiske opkogningsfunktion.
Varmetrinnet skifter mellem to forskellige trin.	Effektstyring er slået til. Se under "Effektstyring".
Sensorfelterne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller du placerer det for tæt på betjeningspanelet. Sæt stort kogegrej på de bageste kogezoner, hvis det er nødvendigt.
 tændes	Automatisk slukning er tændt. Sluk for apparatet, og tænd igen.

Fejl	Mulig årsag og løsning
 tændes	- Der står ikke kogegrej på kogezone. Sæt kogegrej på kogezone. - Uegnet kogegrej. Brug egnet kogegrej. - Diameteren på kogegrejets bund er for lille til kogezone. Flyt kogegrejet til en mindre kogezone.
 og et tal lyser.	Der er en fejl i apparatet. Kobl apparatet fra lysnettet i et stykke tid. Sluk på gruppeafbryderen, eller tag sikringen ud på tavlen. Tilslut igen. Hvis  lyser igen: Kontakt kundeservice.
 tændes	Der er en fejl i apparatet, fordi et kogegrej er kogt tør. Beskyttelsen mod "for varmt" for kogezone er tændt. Automatisk slukning er tændt. Sluk for apparatet. Fjern det varme kogegrej. Tænd for kogezone igen efter ca. 30 sekunder.  bør forsvinde, restvarmeindikatoren kan forblive tændt. Lad kogegrejet køle tilstrækkeligt af, og kontrollér det. Se afsnittet Kogegrej til induktionskogezone.

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

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

MILJØHENSYN

Symbolet  på produktet eller på pakken angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet overgives til en affaldsstation for behandling af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sørge for at dette produkt bliver bortskaffet på den rette måde, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative påvirkninger af miljøet og af personers helbred, der ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Kontakt det lokale kommunekontor, affaldsselskab eller den forretning, hvor produktet er købt, for yderligere oplysninger om genanvendelse af dette produkt.

Emballage



Emballagematerialet er miljøvenligt og kan genanvendes. Plastdelene er mærket:

>PE<, >PS<, osv. Aflever emballagens dele som husholdningsaffald på kommunens genbrugsstation.

PER RISULTATI PERFETTI

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

ACCESSORI E PRODOTTI DI CONSUMO

All'interno del webshop AEG troverete tutto ciò che vi serve per fare in modo che i vostri elettrodomestici AEG siano sempre perfettamente puliti e funzionanti. Non mancano inoltre una vasta gamma di accessori studiati e realizzati conformemente agli elevati standard qualitativi che vi aspettate: pentole, scolaposte, portabottiglie e sacchi biancheria delicati...



Visitate il webshop su
www.aeg.com/shop

INDICE

18	Informazioni per la sicurezza
19	Istruzioni di installazione
22	Descrizione del prodotto
23	Istruzioni d'uso
26	Consigli e suggerimenti utili
28	Pulizia e cura
29	Cosa fare se...
30	Considerazioni ambientali

In questo manuale sono riportati i seguenti simboli:



Informazioni importanti relative alla prevenzione dei rischi per la salute personale e dei danni alle apparecchiature.



Informazioni e consigli generali



Informazioni in materia di sicurezza ambientale

Con riserva di modifiche



INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA



Per la sicurezza dell'utente e per il buon funzionamento dell'apparecchiatura, è importante leggere attentamente il presente libretto di istruzioni prima dell'installazione e dell'uso. Conservare sempre queste istruzioni assieme all'apparecchiatura anche in caso di trasferimento o vendita dell'apparecchio stesso. Gli utenti devono conoscere perfettamente il funzionamento e i dispositivi di sicurezza dell'apparecchiatura.

Sicurezza dei bambini e delle persone fragili



AVVERTENZA!

Non permettere alle persone, compresi i bambini, con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza di utilizzare l'apparecchiatura, a meno che tale utilizzo non avvenga sotto la supervisione o la guida di una persona responsabile della loro sicurezza.

- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini. Sussiste il rischio di soffocamento o lesioni.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchiatura durante e dopo il funzionamento, fino a quando l'apparecchio sia freddo.



AVVERTENZA!

Attivare la sicurezza bambini per evitare che bambini piccoli e animali domestici possano accendere accidentalmente l'apparecchiatura.

Sicurezza durante l'uso

- Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta, rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e le pellicole protettive.
- Spegnerne le zone di cottura dopo ogni utilizzo.
- Pericolo di scottature! Non appoggiare oggetti metallici, ad esempio posate o coperchi, sulla superficie di cottura. Possono diventare roventi.
- Si raccomanda ai portatori di pacemaker di mantenere il busto a una distanza minima di 30 cm dalle zone di cottura a induzione accese.



AVVERTENZA!

Pericolo di incendio! I grassi e gli oli surriscaldati si infiammano molto rapidamente.

Uso corretto

- Controllare sempre l'apparecchiatura durante il funzionamento.
- Questa apparecchiatura è destinata solo all'uso domestico!
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o conservazione.
- Sull'apparecchiatura o nelle immediate vicinanze non appoggiare né conservare liquidi infiammabili, materiali facilmente incendiabili (di plastica o alluminio).
- Fare attenzione quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine. Evitare che i collegamenti elettrici entrino in contatto con l'apparecchiatura e le stoviglie calde. Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.

Per evitare danni all'apparecchiatura.

- Il piano in vetro può essere danneggiato dalla caduta di oggetti o da urti con pentole.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può graffiare il vetro. Per spostarli sollevarli dalla superficie.
- Non mettere in funzione le zone di cottura con pentole o stoviglie vuote. Le stoviglie e il piano potrebbero danneggiarsi.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Controllare che lo spazio di 5 mm per il ricircolo dell'aria tra il piano di lavoro e il mobile sottostante rimanga libero.



AVVERTENZA!

In caso di crepe sulla superficie, scollegare l'alimentazione elettrica per evitare scosse.

ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE



Prima dell'installazione, annotare il numero di serie (Num. ser.) dalla targhetta. La targhetta del dispositivo si trova sulla parte inferiore del telaio.

Modell HK633220FB		Prod.Nr. 949 595 117 00	
Typ 58 GAD D8 AU	220-240 V	50-60-Hz	Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr. 7,4 kW		
AEG		CE	

Le avvertenze di sicurezza



AVVERTENZA!

È assolutamente necessario leggere le seguenti istruzioni!

- Controllare che l'apparecchiatura non abbia subito danni in fase di trasporto. Se danneggiata, non collegare l'apparecchiatura. In caso di necessità, rivolgersi al fornitore.
- L'installazione, gli allacciamenti e le riparazioni dell'apparecchiatura devono essere eseguiti esclusivamente da personale autorizzato. Utilizzare esclusivamente ricambi originali.
- Utilizzare apparecchiature da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.
- Non apportare modifiche alle specifiche o al prodotto. Vi è il rischio di ferirsi o danneggiare l'apparecchiatura.
- Rispettare rigorosamente le leggi, disposizioni, direttive e le norme vigenti nel paese d'impiego dell'apparecchiatura (norme di sicurezza, relativamente a riciclaggio, sicurezza elettrica, ecc.)!
- È necessario rispettare le distanze minime dagli altri apparecchi!
- Installare una protezione contro le scosse elettriche; ad esempio, montare i cassetti direttamente sotto l'apparecchiatura solo se dispongono di un fondo di protezione!
- Proteggere le superfici di taglio del piano di lavoro dall'umidità con un materiale di tenuta appropriato!
- Sigillare perfettamente lo spazio fra l'apparecchiatura e il piano di lavoro!

- Proteggere il lato inferiore dell'apparecchiatura dal vapore e dall'umidità che potrebbero provenire ad esempio da un forno o una lavastoviglie!
- Proteggere le superfici di taglio del piano di lavoro dall'umidità con un materiale di tenuta appropriato!



AVVERTENZA!

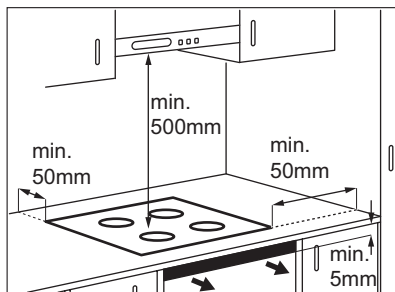
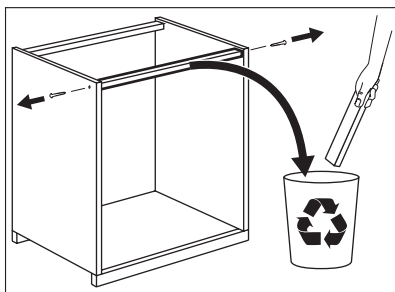
Rischio di lesioni a causa della corrente elettrica. Seguire attentamente le istruzioni per i collegamenti elettrici.

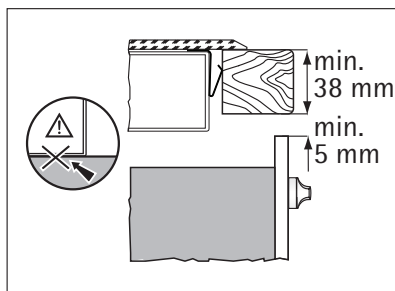
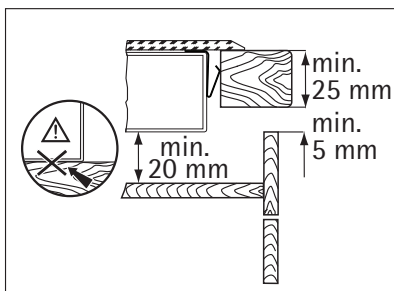
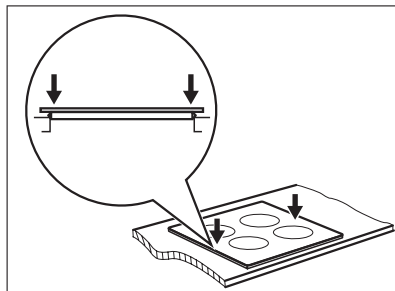
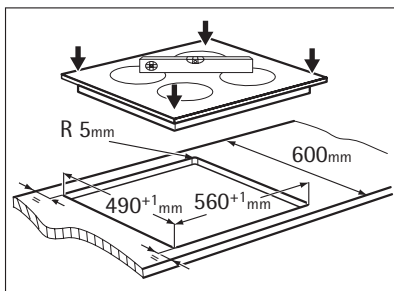
- Il morsetto di rete è alimentato con tensione elettrica.
- Togliere tensione al morsetto di rete.
- Eseguire una corretta installazione per garantire protezione contro le scosse.
- Connessioni allentate e non appropriate possono causare un surriscaldamento dei connettori.
- I collegamenti elettrici devono essere eseguiti esclusivamente da elettricisti qualificati.
- Sul cavo utilizzare un serracavo specifico.
- Per il collegamento a 1 o 2 fasi, utilizzare un cavo di allacciamento alla rete tipo H05BB-F Tmax 90°C (o superiore).
- Sostituire il cavo di allacciamento alla rete danneggiato con un cavo speciale (tipo H05BB-F Tmax 90°C o superiore). Contattare il centro di assistenza locale.

L'impianto elettrico dell'apparecchiatura deve prevedere un dispositivo che consenta di scollegare l'apparecchio dalla rete in modo onnipolare con un'apertura tra i contatti di almeno 3 mm.

È necessario disporre dei dispositivi adatti per isolare: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.

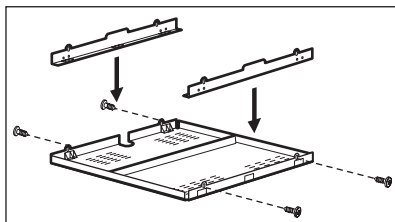
Montaggio





Nel caso in cui si stia utilizzando un protettore da sovratensioni (accessorio aggiuntivo²⁾), lo spazio di ventilazione anteriore di 5 mm e il pavimento protettivo appena sotto all'apparecchiatura non sono necessari.

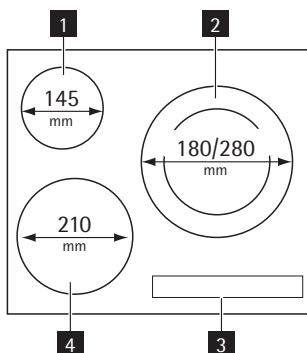
Non è consentito utilizzare il protettore da sovratensioni qualora l'apparecchiatura venga installata sopra un forno.



2) Il protettore da sovratensioni accessorio potrebbe non essere disponibile in alcuni paesi. Contattare il proprio fornitore locale.

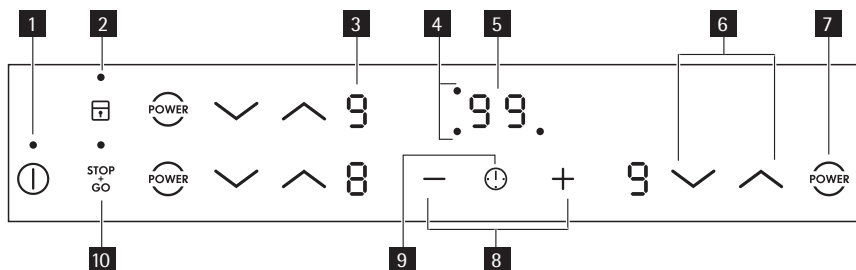
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Panoramica



- 1** Zona di cottura ad induzione 1400 W, con funzione Power 2500 W (diametro minimo pentola = 125 mm).
- 2** Zona di cottura ad induzione a doppio circuito 1800/2800 W, con funzione Power 3500/3700 W (diametro minimo pentola = 145 mm).
- 3** Pannello dei comandi
- 4** Zona di cottura ad induzione 2300 W, con funzione Power 3700 W (diametro minimo pentola = 180 mm).

Disposizione del pannello dei comandi



Usare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura. I display, gli indicatori e i segnali acustici mostrano quali funzioni sono attive.

	tasto sensore	funzione
1	①	Attiva e disattiva l'apparecchiatura
2	🔒	Blocca/sblocca il pannello dei comandi
3	Display livello di potenza	Indica il livello di potenza
4	Indicatori timer delle zone di cottura	Indica per quale zona è impostato il tempo
5	Display timer	Indica il tempo in minuti
6	^ / v	Aumenta o riduce il livello di potenza
7	POWER	Attiva la funzione Power
8	+ / -	Aumenta o riduce il tempo
9	🕒	Seleziona la zona di cottura
10	STOP + GO	Attiva e disattiva la funzione STOP+GO

Display del livello di potenza

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

Indicatore di calore residuo



AVVERTENZA!

Il calore residuo può essere causa di ustioni!

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

ISTRUZIONI D'USO

Attivazione e disattivazione

Sfiorare per 1 secondo per accendere o spegnere l'apparecchiatura.

Spegnimento automatico

La funzione disattiva automaticamente l'apparecchiatura se:

- Tutte le zone di cottura sono spente .
- Non è stato impostato il livello di potenza dopo l'accensione del piano cottura.
- Si versa qualcosa o si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi, (un tegame, uno straccio, ecc.). Il segnale acustico è attivo per un po' di tempo e il piano cottura si spegne. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello comandi.
- Il piano cottura è surriscaldato (per es. se si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Prima di un nuovo utilizzo, la zona di cottura deve essere lasciata raffreddare.
- E' utilizzata una pentola non idonea. Il simbolo si accende e dopo 2 minuti la zona di cottura si spegne automaticamente.

- Non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un tempo prestabilito, si accende  e il piano cottura si spegne. Consultare la tabella.

Tempi dello spegnimento automatico

Livello di potenza	 1 - 2	3 - 4	5	6 - 9
La zona di cottura si disattiva dopo	6 ore	5 ore	4 ore	1,5 ore

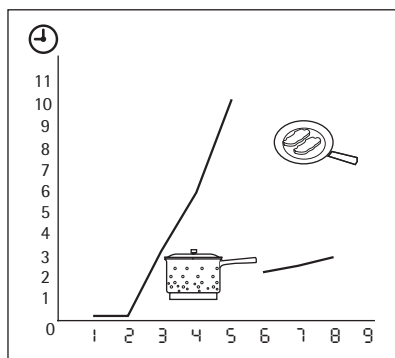
Livello di potenza

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

Preriscaldamento automatico

È possibile ottenere il livello di potenza necessario in meno tempo attivando la funzione di Preriscaldamento automatico. Questa funzione configura l'impostazione di calore più elevato per un po' di tempo (vedere la figura), per poi diminuire fino a raggiungere l'impostazione di calore necessaria. Per avviare la funzione di Riscaldamento automatico per una zona di cottura:

1. Sfiorare . Il simbolo  compare sul display.
2. Sfiorare immediatamente . Il simbolo  compare sul display.
3. Sfiorare immediatamente  più volte fino a visualizzare il livello di potenza necessario. Dopo 3 secondi  compare sul display. Per interrompere la funzione sfiorare .



Funzione Power

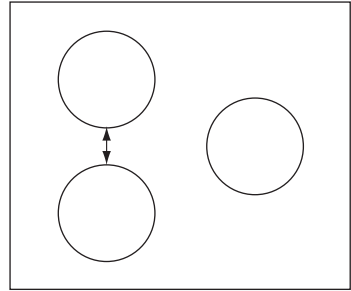
La funzione Power aumenta la potenza fornita alle zone di cottura a induzione. La funzione Power rimane attiva al massimo per 10 minuti. Dopodiché la zona di cottura a induzione passa automaticamente al livello di potenza massimo impostato. Per attivare la funzione, sfiorare : si accende . Per disattivare la funzione, sfiorare  or .

Funzione Power della zona di cottura a due circuiti

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

Sistema Power Management

Il sistema Power Management ripartisce la potenza disponibile tra le zone di cottura disposte a coppie (vedere l'illustrazione). La funzione Power aumenta la potenza al massimo livello per una zona di cottura disposta a coppia. E riduce automaticamente ad un livello inferiore la potenza nella seconda zona di cottura. Il display per la zona in cui è avvenuta la riduzione, passa da un livello all'altro.



Timer

Il timer consente di impostare la durata di funzionamento di una zona di cottura per la preparazione di una sola pietanza.

Impostare il timer dopo aver selezionato la zona di cottura.

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

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

Allo scadere del tempo stabilito, entra in funzione un segnale acustico e lampeggia **00**. La zona di cottura si spegne.

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

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

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

STOP+GO

La funzione $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$ pone tutte le zone di cottura accese al livello di potenza più basso ($\square$).

Quando $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$ è attivo, non sarà possibile modificare il livello di potenza.

La funzione $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$ non interrompe la funzione timer.

- **Per attivare questa funzione** sfiorare $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$. Si accende il simbolo $\square$.
- **Per disattivare questa funzione** sfiorare $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$. Si accende il livello di potenza precedentemente impostato.

Blocco

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

Come prima cosa impostare il livello di potenza.

Per avviare questa funzione sfiorare . Il simbolo  si accende per 4 secondi.

Il Timer rimane acceso.

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

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

Sicurezza bambini

Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale dell'apparecchiatura.

Per attivare il dispositivo di sicurezza dei bambini

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

Per disattivare il dispositivo di sicurezza dei bambini

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

Per escludere la sicurezza bambini per un'operazione di cottura

- Attivare l'apparecchiatura con . Si accende il simbolo .
- Sfiare il tasto  per 4 secondi. Impostare il livello di potenza entro 10 secondi. È possibile mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Quando si spegne l'apparecchiatura con , la sicurezza bambini rimane attiva.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

Pentole per zone di cottura a induzione



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

Materiale per pentole

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

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

- ... un piccola quantità d'acqua su una zona di cottura impostata sul livello di cottura massimo bolle molto rapidamente.
- ... una calamita si attacca al fondo della pentola.



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

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

I rumori durante l'uso

Se si avverte

- crepitio: sono utilizzate pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: una o più zone di cottura sono utilizzate a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: sono utilizzati livelli di potenza elevati.
- scatto: sono state accese parti elettriche.
- sibilo, ronzio: è in funzione la ventola.

I rumori descritti sono normali e non sono da ricondurre a un guasto dell'apparecchiatura.

Risparmio energetico



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

Esempi di impiego per la cottura

I dati della tabella seguente sono da intendersi come indicativi.

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

Livello di potenza	Usare per:	Tempo	Suggerimenti
6-7	Cottura rapida: cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, besciamella, uova, frittelle, krapfen	secondo necessità	Girare a metà tempo
7-8	Frittura: frittelle di patate, lombate, bistecche	5-15 min.	Girare a metà tempo
9	Portare ad ebollizione grandi quantità d'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patate		

La funzione Power è indicata per il riscaldamento di grandi quantità d'acqua.

Informazioni sulle acrilamidi

Importante Secondo le più recenti scoperte scientifiche, se si rosolano alimenti (in particolari quelli contenenti amido), le acrilamidi possono rappresentare un rischio per la salute. Raccomandiamo pertanto di cuocere alle temperature più basse e di non rosolare eccessivamente gli alimenti.

PULIZIA E CURA

Pulire l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.

Usare sempre pentole con il fondo pulito.



AVVERTENZA!

Oggetti taglienti e detergenti abrasivi possono provocare danni all'apparecchiatura.

Per motivi di sicurezza, è **vietata** la pulizia dell'apparecchiatura con idropulitrici a vapore o ad alta pressione.



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

Per eliminare lo sporco:

- **Rimuovere immediatamente:** plastica fusa, pellicola di plastica e alimenti contenenti zucchero. In caso contrario, potrebbero danneggiare l'apparecchiatura. Il vetro richiede l'uso di un raschietto speciale. Appoggiare il raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.
 - **Quando l'apparecchiatura è sufficientemente raffreddata, è possibile rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Usare un detergente specifico per vetroceramica o acciaio inossidabile.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno umido e una piccola quantità di detergente.
- Al termine asciugare l'apparecchiatura con un panno pulito.

COSA FARE SE...

Problema	Possibili cause e rimedi
Non è possibile attivare l'apparecchiatura o metterla in funzione.	• Accendere di nuovo l'apparecchiatura ed impostare il livello di potenza entro 10 secondi. • Sono stati sfiorati 2 o più tasti sensore contemporaneamente. Sfiare un tasto sensore alla volta. • La sicurezza bambini, il blocco dei tasti o la funzione Stop+Go si attivano. Vedere il capitolo sulle Istruzioni per il funzionamento. • Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto. Asciugare il pannello dei comandi.
Un segnale acustico si attiva, l'apparecchiatura si spegne. Un segnale acustico si attiva quando l'apparecchiatura è spenta.	Uno o più tasti sensore sono stati coperti. Rimuovere gli oggetti dai tasti sensore.
L'apparecchiatura si disattiva.	① è stato coperto. Togliere l'oggetto dal tasto sensore.
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona di cottura non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo. Se la zona di cottura dovesse essere calda, contattare il Centro di Assistenza.
La funzione di preriscaldamento automatico non si accende.	• La zona di cottura presenta calore residuo. Lasciar raffreddare sufficientemente la zona di cottura. • È impostato il livello di potenza massimo. Il livello di potenza massimo ha la stessa potenza della funzione di preriscaldamento automatico.
Il livello di potenza passa da un livello ad un altro.	Il sistema Power Management è attivo. Vedere la sezione Sistema Power Management.
I tasti sensore si surriscaldano.	Le pentole sono troppo grandi oppure sono state collocate troppo vicino ai comandi. Se necessario, collocare le pentole grandi sulle zone di cottura posteriori.
 si accende	Lo spegnimento automatico è attivo. Spegner e riaccendere l'apparecchiatura.
 si accende	• Non vi sono pentole sulla zona di cottura. Collocare una pentola sulla zona di cottura. • Pentole non idonee. Utilizzare pentole idonee. • Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo rispetto alla zona di cottura. Spostare la pentola su una zona di cottura più piccola.
 e un numero si accendono.	L'apparecchiatura presenta un errore. Scollegare per un certo periodo di tempo l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico domestico. Ricollegare. Se  si accende di nuovo, rivolgersi al centro di assistenza.

Problema	Possibili cause e rimedi
 si accende	Nell'apparecchiatura c'è un errore, dovuto all'esaurimento del liquido in ebollizione nella pentola. La protezione contro il surriscaldamento della zona di cottura è attiva. Lo spegnimento automatico è attivo. Spegnerne l'apparecchiatura. Togliere la pentola calda. Dopo 30 secondi attivare di nuovo la zona di cottura.  dovrebbe spegnersi, mentre l'indicatore di calore residuo continua ad essere visualizzato. Lasciare raffreddare la pentola e consultare la sezione Pentole per zone di cottura a induzione.

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

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

CONSIDERAZIONI AMBIENTALI

Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Materiale di imballaggio



I materiali di imballaggio sono ecologici e possono essere riciclati. I componenti in plastica sono identificati dal contrassegno: >PE<, >PS<, ecc. Smaltire i materiali di imballaggio come rifiuti domestici presso gli appositi centri di smaltimento comunali.

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.

ACCESORIOS Y CONSUMIBLES

En la página web de AEG, encontrará todo lo necesario para la perfecta limpieza y funcionamiento de todos sus electrodomésticos AEG. Junto con una amplia gama de accesorios diseñados y fabricados conforme a los elevados estándares de calidad característicos de la marca, desde utensilios de cocina especializados a cestos de cubiertos, desde portabotellas a bolsas para el lavado de prendas delicadas...



Visite la tienda web en
www.aeg.com/shop

ÍNDICE DE MATERIAS

- 33 Información sobre seguridad
- 34 Instrucciones de instalación
- 37 Descripción del producto
- 38 Instrucciones de uso
- 41 Consejos útiles
- 43 Mantenimiento y limpieza
- 44 Qué hacer si...
- 45 Aspectos medioambientales

En este manual de usuario se utilizan los símbolos siguientes:



Datos importantes referentes a su seguridad personal e información sobre la manera de evitar que el aparato sufra daños.



Datos y recomendaciones generales



Información medioambiental

Salvo modificaciones



INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD



Por su seguridad y para garantizar el funcionamiento correcto del aparato, lea atentamente este manual antes de instalarlo y utilizarlo por primera vez. Guarde estas instrucciones junto al aparato para que estén siempre a mano, incluso si se muda o lo vende. Es importante que los usuarios conozcan perfectamente el funcionamiento y las funciones de seguridad del aparato.

Seguridad de niños y personas vulnerables



ADVERTENCIA

Este electrodoméstico no debe ser usado por niños, personas con capacidades físicas o mentales reducidas, ni tampoco por personas sin experiencia en el manejo del aparato, a menos que lo hagan bajo las instrucciones o la supervisión de la persona responsable de su seguridad.

- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños. Existe riesgo de asfixia o de lesiones.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños durante y después del funcionamiento, hasta que éste se enfríe.



ADVERTENCIA

Active el bloqueo de seguridad para niños para que no puedan poner en marcha el aparato de forma accidental.

Seguridad durante el funcionamiento

- Retire todo el material de embalaje, adhesivos y láminas de protección del aparato antes del primer uso.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- ¡Riesgo de quemaduras! No coloque objetos metálicos, por ejemplo, cubiertos o tapas de recipientes, sobre las superficies en las que esté cocinando. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm entre la parte superior del cuerpo y las zonas de cocción encendidas.



ADVERTENCIA

¡Peligro de incendio! Las grasas y los aceites demasiado calientes pueden prenderse rápidamente.

Funcionamiento correcto

- No deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No deje ni guarde líquidos o materiales inflamables ni objetos que puedan fundirse fácilmente (por ejemplo, objetos hechos de plástico o aluminio) sobre el aparato ni cerca de éste.

- Tenga mucho cuidado cuando enchufe el aparato a las tomas de corriente. No permita que los cables eléctricos entren en contacto con el aparato ni con utensilios de cocina calientes. Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.

Cómo evitar daños en el aparato.

- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina sobre la superficie de vidrio.
- Los recipientes de hierro fundido, aluminio fundido o con la base dañada pueden rayar el vidrio. No los arrastre sobre la superficie.
- No permita que el contenido de los recipientes hierva hasta que se agote el líquido a fin de evitar daños en éstos y en la vitrocerámica.
- No utilice las zonas de cocción si la sartén o cacerola que están en dicha zona están vacías.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Deje un espacio de ventilación de 5 mm entre la encimera y el frente de la unidad situada bajo ella.



ADVERTENCIA

Si la superficie llegara a agrietarse, desenchufe el aparato de la corriente para evitar posibles descargas eléctricas.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



Antes de proceder a ejecutar la instalación, anote el número de serie (Ser. Nr.) que se indica en la placa de datos técnicos. Dicha placa puede encontrarse en la caja inferior.

Modell HK633220FB		Prod.Nr. 949 595 117 00	
Typ 58 GAD D8 AU	220-240 V	50-60-Hz	Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW	
AEG		 	

Instrucciones de seguridad



ADVERTENCIA

Lea atentamente estas instrucciones.

- Asegúrese de que el aparato no ha sufrido daños durante el transporte. No enchufe el aparato si está dañado. En caso necesario, póngase en contacto con el proveedor.
- Este aparato sólo puede ser instalado, conectado o reparado por personal de servicio técnico homologado. Utilice sólo piezas de recambio originales.
- Los aparatos que han de ir integrados en la cocina sólo deben utilizarse una vez encastados en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.
- No cambie las especificaciones ni modifique este producto en modo alguno. Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.
- Siga rigurosamente las leyes, ordenanzas, directivas y normas (de seguridad, eliminación de residuos, instalaciones eléctricas, etc.) vigentes en el país donde vaya a utilizar el aparato.
- Respete siempre las distancias mínimas entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.

- La instalación deberá disponer de la protección adecuada contra descargas eléctricas; por ejemplo, sólo podrán instalarse directamente bajo el aparato cajones que cuenten con suelo protector.
- Proteja las superficies cortadas de la encimera con un material sellante antihumedad.
- Emplee el sellador correcto para fijar el aparato a la encimera sin dejar huecos.
- Proteja la parte inferior del aparato de la acción del vapor y la humedad procedente, por ejemplo, de un lavavajillas o un horno.
- Proteja las superficies cortadas de la encimera con un material sellante antihumedad.

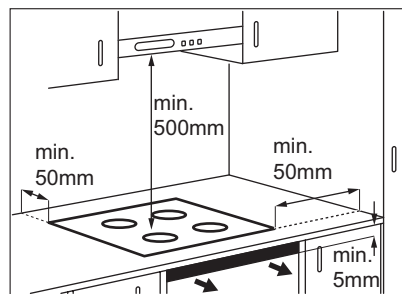
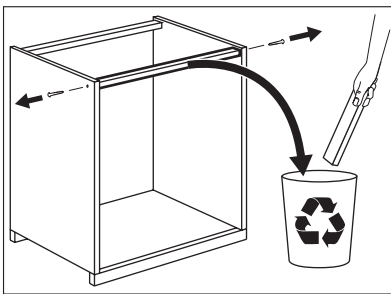
**ADVERTENCIA**

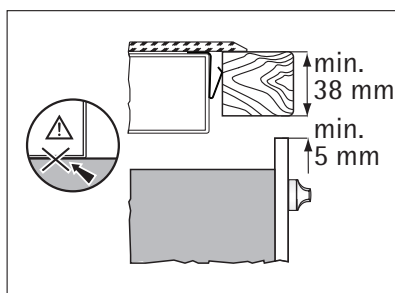
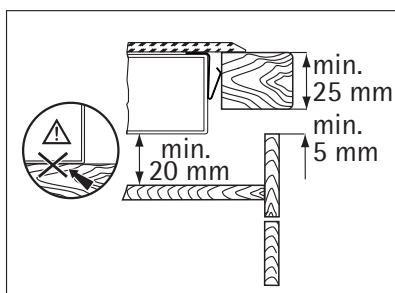
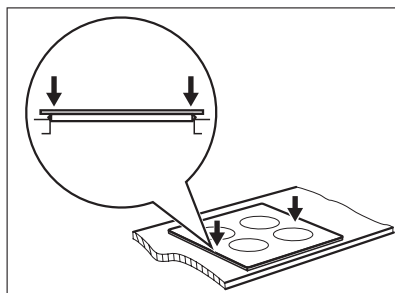
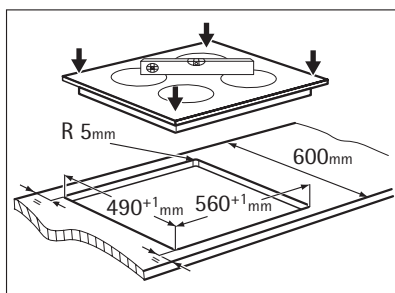
Peligro de lesiones por corriente eléctrica. Siga atentamente las instrucciones para las conexiones eléctricas.

- Las bornas de conexión eléctrica a la red tienen corriente.
- Desconecte de la tensión las bornas de conexión eléctrica a la red.
- Asegure la protección contra descargas eléctricas mediante una instalación correcta.
- Unas conexiones de enchufe flojas e inadecuadas pueden sobrecalentar el borne.
- Asegúrese de que las conexiones de los bornes las realiza un electricista homologado y en la forma correcta.
- Utilice una fijación de alivio de la tracción del cable.
- En el caso de que se produzca una conexión de una o dos fases, utilice el cable de alimentación que corresponda del tipo H05BB-F T_{máx} 90 °C (o superior).
- Sustituya el cable dañado por uno especial (tipo H05BB-F T_{máx} 90 °C o superior). Póngase en contacto con el centro de servicio técnico local.

El aparato debe ir provisto de un dispositivo que permita desconectarlo del suministro de red en todos los polos y que al abrirse tenga una separación mínima entre contactos de 3 mm.

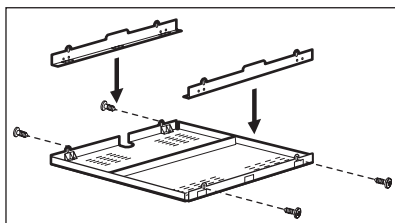
Debe disponer de los dispositivos correctos para aislar: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

Montaje



Si utiliza una caja de protección (el accesorio adicional³⁾), no son necesarios el espacio de ventilación frontal de 5 mm y el suelo protector directamente por debajo del aparato.

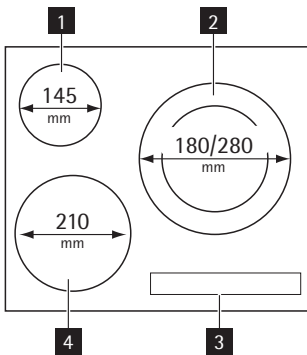
No se puede utilizar la caja de protección si se instala el aparato encima de un horno.



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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Descripción general



- 1

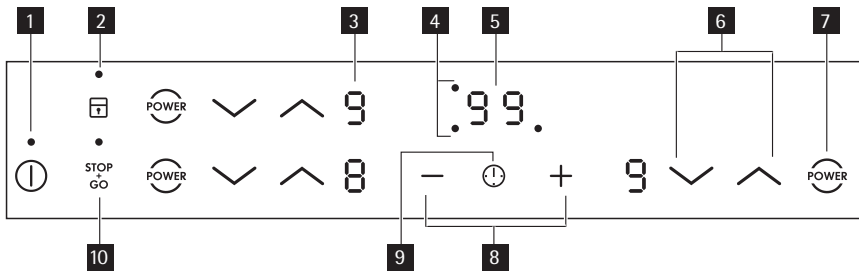
Zona de cocción por inducción a 1400 W, con función Power a 2500 W (diámetro mínimo de los recipientes = 125 mm).
- 2

Zona de cocción por inducción de doble anillo a 1.800/2.800 W, con función Power a 3.500/3.700 W (diámetro mínimo del recipiente = 145 mm).
- 3

Panel de control
- 4

Zona de cocción por inducción a 2.300 W, con función Power a 3.700 W (diámetro mínimo de los recipientes = 180 mm).

Disposición del panel de control



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

	sensor	función
1	①	Enciende y apaga el aparato.
2	⏻	Bloquea y desbloquea el panel de control
3	Indicador del nivel de calor	Muestra el nivel de calor elegido
4	Indicadores del temporizador de las zonas de cocción	Muestran la zona para la que se ha ajustado el tiempo
5	Indicador del temporizador	Muestra el tiempo en minutos
6	^ / v	Aumenta o reduce el ajuste de calor
7	POWER	Activa la función Power
8	+ / -	Aumenta o reduce el tiempo
9	⌚	Selecciona la zona de cocción

	sensor	función
10	STOP + GO	Activa y desactiva la función STOP+GO

Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
	La zona de cocción está apagada.
	La función Mantener caliente / STOP+GO está activa.
 -  /  - 	La zona de cocción está en funcionamiento.
	Se usa la función de calentamiento automático.
	El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción.
	Fallo de funcionamiento
	La zona de cocción continúa estando caliente (calor residual)
	Las funciones de bloqueo / bloqueo de seguridad para niños están activas.
	La función Power está activa.
	La función Desconexión automática está activada.

Indicador de calor residual



ADVERTENCIA

 ¡Riesgo de quemaduras por calor residual!

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

INSTRUCCIONES DE USO

Activación y desactivación

Toque  durante 1 segundo para encender o apagar el aparato.

Desconexión automática

La función desconecta automáticamente el aparato siempre que:

- todas las zonas de cocción estén apagadas ().
- no se ajusta un nivel de calentamiento después de encender el aparato.
- se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). El aparato emite varias veces una señal acústica y el aparato se apaga. Retire el objeto o limpie el cuadro de mandos.

- El aparato está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Espere a que el aparato se enfríe antes de utilizarlo de nuevo.
- No se utilizan los recipientes correctos. Se enciende el símbolo  y la zona de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.
- No apague una zona de cocción ni cambie la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende el símbolo  y se apaga la placa. Consulte la tabla.

Tiempos de desconexión automática

Ajuste de temperatura	  - 	 - 		 - 
La zona de cocción se apaga después de	6 horas	5 horas	4 horas	1,5 horas

Ajuste de temperatura

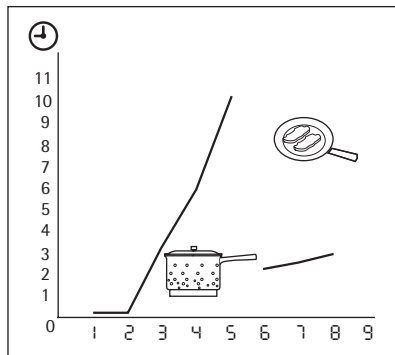
Toque  para aumentar el nivel de calor. Toque  para reducir el nivel de calor. El indicador muestra el ajuste de temperatura. Toque  y  al mismo tiempo para apagar la zona de cocción.

Calentamiento automático

Puede ajustar el calor necesario de forma más rápida si activa la función de Calentamiento automático. Esta función ajusta la temperatura más alta durante un tiempo (consulte el gráfico) y a continuación la reduce hasta el ajuste adecuado. Si desea iniciar la función de Calentamiento automático de una zona de cocción:

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

Si desea detener la función, pulse .



La función Power

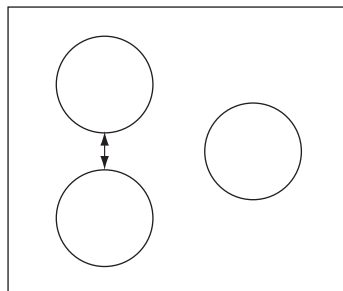
La función Power suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción, y se activa durante 10 minutos como máximo. Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción adopta automáticamente el nivel de temperatura más alto. Si desea activar la función, pulse , tras lo que aparecerá . Si desea desactivarla, pulse  o .

Función Power de la zona de cocción de circuito doble

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

Gestión de energía

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



Temporizador

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

Ajuste el temporizador después de seleccionar la zona de cocción.

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

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

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

- Para detener la señal acústica: pulse .

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

- Para detener la señal acústica: toque .

STOP+GO

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

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

La función no detiene la función del temporizador.

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

Bloqueo

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

Ajuste primero la temperatura.

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

El temporizador se mantiene activo.

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

La función también se desactiva cuando se apaga el aparato.

Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental del aparato.

Para activar el dispositivo de seguridad para niños

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

Para desactivar el dispositivo de seguridad para niños

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

Para anular el dispositivo de seguridad para niños una sola vez

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

CONSEJOS ÚTILES



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

Utensilios de cocina para las zonas de cocción por inducción



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

Material de los utensilios de cocina

- **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 por inducción si...

- ... puede calentar en poco tiempo una cantidad pequeña de agua con el ajuste de calor máximo.

- ... el imán se adhiere a la base del recipiente.



La base del utensilio tan gruesa y plana como sea 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.

Ruidos durante la utilización

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

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

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

Ahorro energético



- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Coloque el utensilio de cocina sobre una zona de cocción antes de encenderla.

Ejemplos de aplicaciones de cocción

Los datos de la tabla se indican sólo a título orientativo.

Ajuste de la temperatura	Utilícelo para:	Hora	Sugerencias
1	Mantener calientes los alimentos cocinados	según sea necesario	Tapar los recipientes
1-2	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina	5 - 25 min.	Remover periódicamente
1-2	Cuajar: tortilla francesa, huevos al horno	10 - 40 min.	Cocinar con tapa
2-3	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas	25 - 50 min.	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; véase, sin embargo, el procedimiento para mezclar los componentes de los platos que lleven leche.
3-4	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes	20 - 45 min.	Añadir varias cucharadas de líquido
4-5	Cocinar patatas al vapor	20 - 60 min.	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas

Ajuste de la temperatura	Utilícelo para:	Hora	Sugerencias
4-5	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas	60 - 150 min.	Hasta 3 l de líquido además de los ingredientes
6-7	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas	como estime necesario	Dar la vuelta a media cocción
7-8	Freír a temperatura elevada bolas de patata, filetes de lomo, filetes	5 - 15 min.	Dar la vuelta a media cocción
9	Hervir grandes cantidades de agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas		

La función Power es la más adecuada para calentar grandes cantidades de líquido.

Información sobre acrilamidas

Importante Según los nuevos descubrimientos científicos, el tostado intensivo de los alimentos, especialmente de los productos que contienen almidón, puede ser un riesgo para la salud. Por esta razón, se recomienda cocinar a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

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



ADVERTENCIA

Los objetos afilados y los productos de limpieza abrasivos pueden dañar el aparato. Por razones de seguridad, no limpie el aparato con limpiadores de chorro de vapor ni de alta presión.



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

Para eliminar la suciedad:

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

QUÉ HACER SI...

Problema	Posible causa y solución
El aparato no se enciende o no funciona.	• Vuelva a encender el aparato y ajuste la temperatura en el plato de 10 segundos. • Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo. Pulse sólo un sensor. • Están activados el seguro para niños, el bloqueo o Stop+Go. Consulte el capítulo Instrucciones de uso. • Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control. Limpie el panel de control.
El aparato emite una señal acústica y luego se desconecta. El aparato emite una señal acústica estando apagado.	Hay uno o más sensores cubiertos. Quite el objeto que cubre los sensores.
El aparato se parará.	Ha colocado algo sobre el ① . retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona de cocción no está caliente al no haber estado encendida el tiempo suficiente. Si la zona de cocción debería estar caliente, consulte al centro de servicio.
La función de calentamiento automático no se activa.	• Todavía hay calor residual en la zona de cocción. Deje que la zona de cocción se enfríe lo suficiente. • Se ha ajustado el nivel de calor más alto. El nivel de temperatura máximo tiene la misma potencia que la función de calentamiento automático.
El valor de la temperatura varía entre dos ajustes.	El regulador de la gestión de energía está activo. Consulte la sección Gestión de energía.
El sensor se calienta.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos. Coloque los utensilios de cocina de gran tamaño en las zonas de cocción traseras si fuera necesario.
Se enciende el símbolo 	La función de desconexión automática está activada. Apague el aparato y vuelva a encenderlo.
Se enciende el símbolo 	• No hay ningún utensilio de cocina en la zona de cocción. Ponga un utensilio de cocina sobre la zona de cocción. • El utensilio de cocina no es correcto. Utilice el utensilio de cocina adecuado. • El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona de cocción. Traslade el utensilio de cocina a una zona de cocción más pequeña.
Se enciende el símbolo  seguido de un número.	Se ha producido un fallo de funcionamiento. Desenchufe el aparato del suministro eléctrico durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer el símbolo  , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

Problema	Posible causa y solución
Se enciende el símbolo 	Se ha producido un fallo de funcionamiento porque el recipiente ha hervido hasta agotar el líquido. Se activa la protección contra un calentamiento excesivo en la zona de cocción. La función de desconexión automática está activada. Desactive el aparato. Retire el utensilio de cocina caliente. Tras aproximadamente 30 segundos, encienda de nuevo la zona de cocción.  debe desaparecer de la pantalla, aunque puede seguir figurando el indicador de la temperatura. Deje enfriar el utensilio de cocina y compruebe que es de un material adecuado para placas de cocción por inducción, verificándolo en la sección Utensilios de cocina.

Si después de aplicar las soluciones anteriores no ha conseguido resolver el problema, póngase en contacto con el distribuidor o con el servicio de atención al cliente. Facilite la información de la placa de características, el código de tres dígitos de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie vitrocerámica) y el mensaje de error que aparezca. Asegúrese de que maneja el aparato adecuadamente. De lo contrario, el personal técnico de servicio del cliente o del distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

El símbolo  que aparece en el aparato o en su embalaje, indica que este producto no se puede tratar como un residuo normal del hogar. Se deberá entregar, sin coste para el poseedor, bien al distribuidor, en el acto de la compra de un nuevo producto similar al que se deshecha, bien a un punto municipal de recolección selectiva de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se gestionara de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento de su Municipio, ó con la tienda donde lo compró.

Material de embalaje



Los materiales de embalaje son ecológicos y se pueden reciclar. Los componentes plásticos se identifican por la marca: >PE<, >PS<, etc. Deshágase de los materiales de embalaje siguiendo la normativa sobre residuos urbanos vigente en su localidad.

