

PARA RESULTADOS PERFEITOS

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

ACESSÓRIOS E CONSUMÍVEIS

Na loja web AEG, encontrará tudo aquilo de que necessita para manter os seus aparelhos AEG imaculados e a funcionarem na perfeição. A par de uma vasta gama de acessórios projectados e concebidos de acordo com os padrões de elevada qualidade que esperaria, de utensílios de cozinha especializados a cestos de talheres, de suportes para garrafas a delicados sacos para roupa...



Visite a loja online em
www.aeg.com/shop

ÍNDICE

- 4 Informações de segurança
- 5 Instruções de instalação
- 7 Descrição do produto
- 9 Instruções de funcionamento
- 12 Sugestões e conselhos úteis
- 13 Manutenção e limpeza
- 14 O que fazer se...
- 15 Preocupações ambientais

Os símbolos que se seguem são utilizados no presente manual:



Informações importantes relativas à segurança de pessoas e à prevenção de danos a aparelhos.



Informações gerais e conselhos úteis



Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio



INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA



Para sua segurança e para um funcionamento correcto do aparelho, leia atentamente este manual antes da instalação e utilização. Guarde sempre estas instruções com o aparelho mesmo que seja transferido ou vendido. Os utilizadores devem conhecer por completo o funcionamento e as funções de segurança do aparelho.

Segurança para crianças e pessoas vulneráveis



ADVERTÊNCIA

Não permita que o aparelho seja utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas e sensoriais reduzidas, funções mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento quanto à utilização do mesmo. Devem ser vigiadas ou receber formação para a utilização do aparelho por parte de uma pessoa que seja responsável pela sua segurança.

- Mantenha todas as embalagens fora do alcance das crianças. Existe o risco de asfixia ou ferimentos.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho, durante e após o seu funcionamento, até o aparelho arrefecer.



ADVERTÊNCIA

Active o dispositivo de segurança para crianças para evitar que crianças e animais liguem acidentalmente o aparelho.

Segurança durante o funcionamento

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e revestimentos do aparelho antes de o utilizar pela primeira vez.
- Regule as zonas de cozedura para desligado após cada utilização.
- Perigo de queimaduras! Não coloque objectos de metal, por exemplo, talheres ou tampas de painéis na superfície onde está a cozinhar. Estes podem ficar quentes.
- Os utilizadores com um pacemaker implantado devem manter a parte superior do corpo a uma distância mínima de 30 cm das zonas de cozedura de indução ligadas.



ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio! Gorduras e óleos demasiado quentes podem inflamar muito rapidamente.

Funcionamento correcto

- Monitorize sempre o aparelho durante o funcionamento.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico!
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Não coloque nem mantenha líquidos e materiais muito inflamáveis, nem objectos fundíveis (em plástico ou alumínio), sobre ou perto do aparelho.
- Seja cuidadoso aquando da ligação do aparelho às tomadas na proximidade. Não permita que as ligações eléctricas entrem em contacto com o aparelho ou com tachos quentes. Não permita o emaranhar das ligações eléctricas.

Como evitar danos no aparelho

- Se os objectos ou tachos caírem sobre a vitrocerâmica, a superfície pode ficar danificada.
- Tachos em ferro fundido, alumínio fundido ou com bases danificadas podem arranhar a vitrocerâmica. Não os desloque sobre a superfície.
- Não permita que os tachos fervam até ficarem sem água para evitar danos nos tachos e na vitrocerâmica.
- Não utilize as zonas de cozedura com tachos vazios ou sem tachos.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Certifique-se de que o espaço de ventilação de 5 mm entre a bancada e a parte dianteira da unidade, mantém-se aberto.



ADVERTÊNCIA

Se existir uma fenda na superfície, desligue a alimentação eléctrica para evitar choques eléctricos.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO



Antes da instalação, anote o número de série (N.º de Série) da placa de características. A placa de características do aparelho encontra-se na parte inferior do mesmo.

Modell HK633220XB		Prod.Nr. 949 595 116 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	

Instruções de segurança



ADVERTÊNCIA

Leia atentamente estas instruções!

- Certifique-se de que o aparelho não está danificado devido ao transporte. Não ligue uma máquina danificada. Caso seja necessário, contacte o fornecedor.
- O aparelho apenas pode ser instalado, ligado ou reparado por um técnico de assistência autorizado. Utilize apenas peças sobressalentes originais.
- Utilize apenas os aparelhos de encastrar após a sua montagem nas unidades encastradas adequadas e nas superfícies de trabalho, de acordo com as normas.
- Não altere as especificações nem modifique este produto. Risco de ferimentos e danos no aparelho.
- Respeite na totalidade as leis, regulamentos, directivas e normas vigentes no país onde utiliza o aparelho (normas de segurança, normas de reciclagem, regras de segurança eléctrica, etc.)!
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades!
- Instale uma protecção anti-choque, por exemplo, as gavetas só devem ser instaladas com um piso protector directamente por baixo do aparelho!
- Proteja as superfícies de corte da bancada contra a humidade utilizando um vedante adequado!
- Instale o aparelho na bancada colocando um vedante adequado, sem deixar folga!

- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e humidade, por exemplo, originários de uma máquina de lavar loiça ou de um forno!
- Não instale o aparelho perto de portas ou debaixo de janelas! Caso contrário, quando abrir as portas ou janelas, os tachos quentes podem ser derrubados do aparelho.



ADVERTÊNCIA

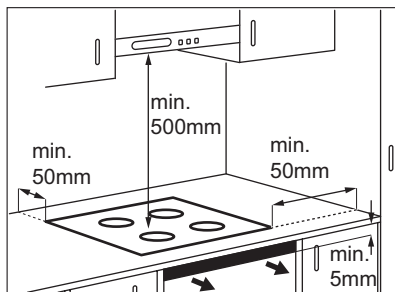
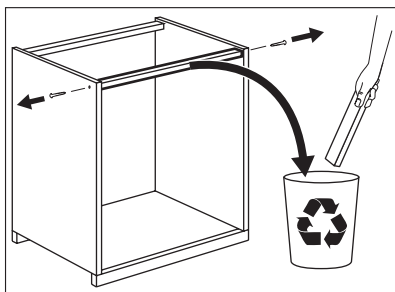
Perigo de ferimentos devido à corrente eléctrica. Cumpra cuidadosamente as instruções relativas às ligações eléctricas.

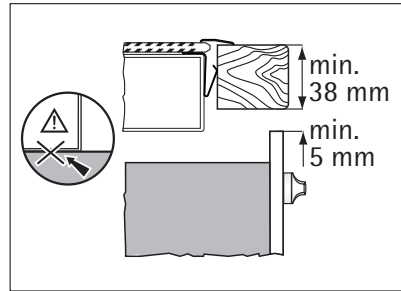
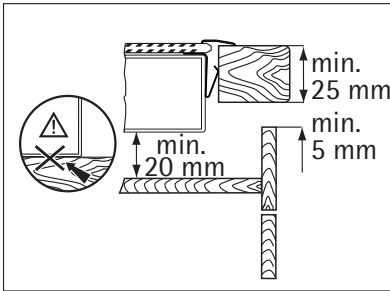
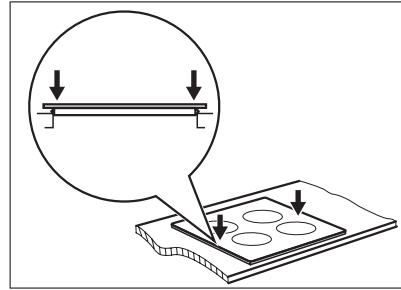
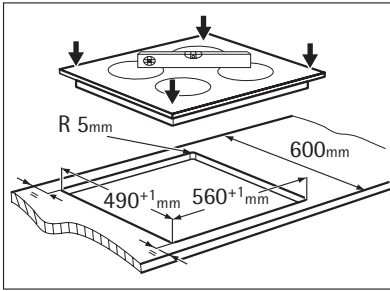
- A tomada da rede eléctrica está sob tensão.
- Desligue a tomada da rede eléctrica.
- Assegure-se de que a instalação é realizada correctamente, de forma a proporcionar protecção anti-choque.
- Ligações de fichas de alimentação eléctrica e de tomadas soltas ou inadequadas poderão provocar o sobreaquecimento do terminal.
- Todas as ligações devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- Utilize uma braçadeira para libertar a tensão do cabo.
- No caso de uma ligação monofásica ou bifásica, utilize o cabo de alimentação adequado do tipo H05BB-F Tmáx. 90 °C (ou superior).
- Substitua o cabo de alimentação danificado por um cabo especial (tipo H05BB-F Tmáx. 90 °C; ou superior). Contacte o seu centro de assistência local.

O aparelho deve dispor de uma instalação eléctrica que lhe permita desligar o aparelho da fonte de alimentação em todos os pólos com uma largura de abertura de contacto de, no mínimo, 3 mm.

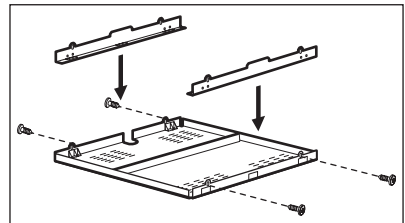
Deve possuir dispositivos de isolamento adequados: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), barras de fuga à terra e contactores.

Montagem



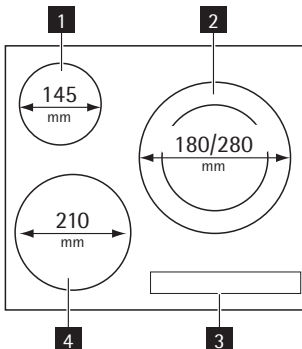


Se utilizar uma caixa de protecção (acessório adicional), o espaço de ventilação frontal de 5 mm e o piso protector, directamente por baixo do aparelho, não são necessários.



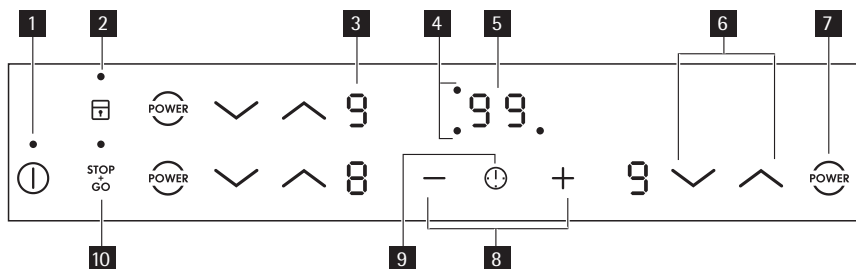
DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Descrição geral



- 1** Zona de cozedura de indução de 1400 W, com função Power de 2500 W (diâmetro mínimo do tacho = 125 mm).
- 2** Zona de cozedura de indução de circuito duplo 1800/2800 W, com função Power 3500/3700 W (diâmetro mínimo do tacho = 145 mm).
- 3** Painel de controlo
- 4** Zona de cozedura de indução de 2300 W, com função Power de 3700 W (diâmetro mínimo do tacho = 180 mm).

Disposição do painel de controlo



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

	campo do sensor	função
1	ⓘ	Activa e desactiva o aparelho
2	🔒	Bloqueia/desbloqueia o painel de controlo
3	Visor do grau de cozedura	Apresenta o grau de cozedura
4	Indicadores do temporizador das zonas de cozedura	Apresenta a zona de cozedura para a está definido um tempo
5	Visor do temporizador	Apresenta o tempo em minutos
6	^/∨	Aumenta ou diminui o grau de cozedura
7	POWER	Activa a função Power
8	+/-	Aumenta ou diminui o tempo
9	🕒	Selecciona a zona de cozedura
10	STOP + GO	Activa e desactiva a função STOP+GO

Visores do grau de cozedura

Visor	Descrição
0	A zona de cozedura está desactivada.
U	A função Manter Quente/STOP+GO está em funcionamento.
1 - 9 / 2 - 6	A zona de cozedura está em funcionamento.
R	A função de aquecimento automático está em funcionamento.
F	Os tachos não são os correctos ou são demasiado pequenos ou não foi colocado nenhum tacho na zona de cozedura.
E	Existe uma avaria.
H	Ainda existe uma zona de cozedura quente (calor residual).
L	O dispositivo de bloqueio/segurança para crianças está em funcionamento.

Visor	Descrição
	A função Power está em funcionamento.
	A desconexão automática está em funcionamento.

Indicador de calor residual



ADVERTÊNCIA

 Perigo de queimaduras devido ao calor residual!

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

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Activação e desactivação

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

Desconexão automática

A função desactiva o aparelho automaticamente se:

- Todas as zonas de cozedura estiverem desactivadas ().
- Não for definido o grau de cozedura após activar o aparelho.
- Algo for derramado ou colocado sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (por exemplo, um tacho, um pano, etc.). É emitido um som durante algum tempo e o aparelho desliga-se. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.
- A placa ficar demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Antes de utilizar novamente o aparelho, a zona de cozedura tem de estar fria.
- Não utiliza tachos adequados. O símbolo  acende-se e, após 2 minutos, a zona de cozedura é automaticamente desactivada.
- Uma zona de cozedura não for desactivada ou se o grau de cozedura não for alterado. Após algum tempo,  acende-se e o aparelho desliga-se. Consulte a tabela.

Tempos da Desconexão automática

Grau de cozedura	  - 	 - 		 - 
A zona de cozedura é desactivada após	6 horas	5 horas	4 horas	1,5 horas

Grau de cozedura

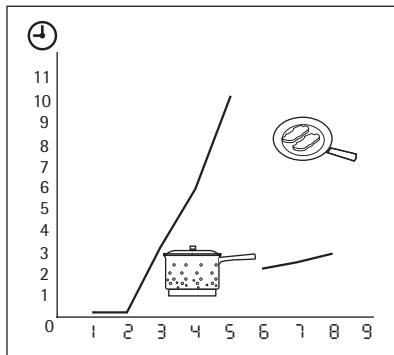
Toque em  para aumentar o grau de cozedura. Toque em  para diminuir o grau de cozedura. O visor apresenta o grau de cozedura. Toque em  e  simultaneamente para desactivar a zona de cozedura.

Aquecimento automático

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

Para activar a função de aquecimento automático para uma zona de cozedura:

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



Função Power

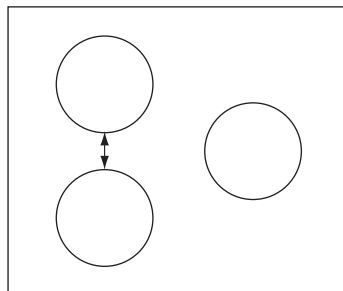
A função Power disponibiliza mais potência para as zonas de cozedura de indução. A função Power está activada, no máximo, durante 10 minutos. Depois disso, a zona de cozedura de indução muda automaticamente para o grau de cozedura mais elevado. Para activar, toque em ,  acende-se. Para desactivar, toque em  ou .

Função Power da zona de cozedura de circuito duplo

A função Power do circuito calorífico interior é iniciada se o aparelho detectar que o tacho é mais pequeno do que o circuito calorífico interior. A função Power do circuito exterior é iniciada se o aparelho detectar que o tacho é maior do que o circuito calorífico interior.

Gestão de energia

A gestão de energia divide a potência entre duas zonas de cozedura num par (consulte a imagem). A função Power aumenta a potência para o nível máximo para uma das zonas de cozedura do par. Diminui automaticamente a potência da segunda zona de cozedura para um nível inferior. O visor da zona de cozedura reduzida alterna entre os dois níveis.



Temporizador

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

Defina o Temporizador após seleccionar a zona de cozedura.

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

- Para definir a zona de cozedura: toque em  várias vezes até que o indicador de uma zona de cozedura necessária se acenda.
- Para activar ou alterar o Temporizador: toque em $+$ ou $-$ do temporizador para definir o tempo (00 - 99 minutos). Quando o indicador da zona de cozedura começar a piscar lentamente, a contagem decrescente começa.
- Para desactivar o Temporizador: defina a zona de cozedura com  e toque em $-$ para desactivar o Temporizador. O tempo restante entra em contagem decrescente até 00. O indicador da zona de cozedura apaga-se.
- Para ver o tempo restante: defina a zona de cozedura com . O indicador da zona de cozedura começa a piscar rapidamente. O visor apresenta o tempo restante. Quando o tempo termina, é emitido um som e 00 pisca. A zona de cozedura é desactivada.
- Para desligar o som: toque em . Pode utilizar o Temporizador como cronómetro enquanto as zonas de cozedura não estiverem em funcionamento. Toque em . Toque em $+$ ou $-$ para definir o tempo. Quando o tempo termina, é emitido um som e 00 pisca.
- Para desligar o som: toque em .

STOP+GO

A função  define todas as zonas de cozedura em funcionamento para o grau de cozedura mais baixo ().

Quando  está em funcionamento, não é possível alterar o grau de cozedura.

A função  não desactiva a função de temporizador.

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

Bloqueio

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

Primeiro, defina o grau de cozedura.

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

O temporizador permanece ligado.

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

Quando desliga o aparelho, também desactiva esta função.

Dispositivo de segurança para crianças

Esta função evita o funcionamento accidental do aparelho.

Para activar o dispositivo de segurança para crianças

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

Desactivar o dispositivo de segurança para crianças

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

- Desactive o aparelho com .

Para desactivar o dispositivo de segurança para crianças por apenas um período de cozedura

- Active o aparelho com . O símbolo  acende-se.
- Toque em  durante 4 segundos. Defina o grau de cozedura no espaço de 10 segundos. Pode utilizar o aparelho.
- Quando desactivar o aparelho com , o dispositivo de segurança para crianças entra novamente em funcionamento.

SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS



Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

Tachos para a zona de cozedura de indução



Nas zonas de cozedura de indução, um forte campo electromagnético cria calor nos tachos muito rapidamente.

Material do tacho

- **correcto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas (as-sinalado como correcto por um fabricante).
- **incorrecto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Tachos correctos para uma placa de indução se...

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



A base dos tachos tem de 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.

Ruídos durante o funcionamento

Se conseguir ouvir

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

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

Poupança de energia



- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de ligar a mesma.

Exemplos de aplicações de cozinha

Os dados apresentados na tabela seguinte servem apenas como referência.

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo	Conselhos
 1	Manter quentes os alimentos cozinhados	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho
1-2	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina	5-25 minutos	Misture regularmente
1-2	Solidificar: omeletes fofas, ovos cozidos	10-40 minutos	Coza com uma tampa
2-3	Cozer arroz e pratos com base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas	25-50 minutos	Adicione, no mínimo, o dobro do líquido do arroz, mexa os pratos de leite a meio da cozedura
3-4	Cozer a vapor legumes, peixe, carne	20-45 minutos	Adicione algumas colheres de sopa de líquido
4-5	Cozer batatas a vapor	20-60 minutos	Utilize no máximo ¼ l de água para 750 g de batatas
4-5	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas	60-150 minutos	Até 3 l de líquido mais os ingredientes
6-7	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu, costeletas, rissóis, salsichas, figado, roux, ovos, panquecas, sonhos	conforme necessário	Vire depois de decorrido metade do tempo
7-8	Fritura intensa, batatas fritas, bifés do lombo, bifés	5-15 minutos	Vire depois de decorrido metade do tempo
9	Ferver grandes quantidades de água, cozer massa, estufar carne (goulash, assado), batatas fritas		

A função Power é adequada para aquecer grandes quantidades de água.

Informação relativa à acrilamida

Importante De acordo com os conhecimentos científicos mais recentes, se deixar tostar alimentos (especialmente alimentos que contenham amido), a acrilamida pode representar um risco para a saúde. Assim, aconselhamos que cozinhe a baixa temperaturas e não deixe tostar demais os alimentos.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Limpe o aparelho após cada utilização.

Utilize sempre tachos com a base limpa.



ADVERTÊNCIA

Objectos afiados e agentes de limpeza abrasivos podem provocar danos no aparelho. Para sua segurança, **não** limpe o aparelho com dispositivos de limpeza a vapor ou a alta pressão.



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

Para remover sujidades:

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

O QUE FAZER SE...

Problema	Possível causa e solução
Não é possível activar ou utilizar o aparelho.	• Active novamente o aparelho e defina o grau de cozedura em 10 segundos. • Tocou em 2 ou mais campos dos sensores em simultâneo. Toque apenas num campo do sensor. • O bloqueio ou o dispositivo de segurança para crianças ou Stop+Go entra em funcionamento. Consulte o capítulo "Instruções de funcionamento". • Há manchas de gordura ou água no painel de comandos. Limpe o painel de comandos.
É emitido um som e o aparelho é desactivado. É emitido um som quando o aparelho é desactivado.	Colocou algo sobre um ou mais campos dos sensores. Retire o objecto dos campos dos sensores.
O aparelho é desactivado.	Colocou algo sobre o ①. Retire o objecto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não se acende.	A zona de cozedura não está quente porque foi activada apenas por pouco tempo. Se a zona de cozedura devia estar quente, contacte a Assistência Técnica.

Problema	Possível causa e solução
A função de aquecimento automático não funciona.	- Ainda existe calor residual na zona de cozedura. Deixe a zona de cozedura arrefecer suficientemente. - Está definido o grau de cozedura mais elevado. O grau de cozedura mais elevado tem a mesma potência que a função de aquecimento automático.
O grau de cozedura alterna entre dois níveis.	A gestão de energia está activada. Consulte a secção "Gestão de energia".
Os campos dos sensores ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou colocou-o demasiado perto dos comandos. Coloque os tachos grandes nas zonas de cozedura tra-seiras, se necessário.
 acende-se.	A desconexão automática está em funcionamento. Desactive o aparelho e active-o novamente.
 acende-se.	- Não existe nenhum tacho na zona de cozedura. Coloque um tacho na zona de cozedura. - O tacho não é o correcto. Utilize o tacho correcto. - O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona de cozedura. Desloque o tacho para uma zona de cozedura mais pequena.
Acendem-se  e um número.	Existe um erro no aparelho. Desligue o aparelho da alimentação eléctrica durante algum tempo. Desligue o fusível do sistema eléctrico doméstico. Volte a ligar. Se  se acender novamente, contacte a Assistência Técnica.
 acende-se.	Existe um erro no aparelho, porque o tacho ferve até ficar sem água. A protecção de sobreaquecimento da zona de cozedura está activa. A desconexão automática está em funcionamento. Desactive o aparelho. Retire o tacho quente. Após cerca de 30 segundos, active novamente a zona de cozedura.  deve desaparecer do visor; o indicador de calor residual pode permanecer. Deixe o tacho arrefecer e verifique-o de acordo com a secção "Tachos para a zona de cozedura de indução".

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

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

PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada

deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Material de embalagem



Os materiais da embalagem são ecológicos e podem ser reciclados. Os componentes de plástico são identificados por marcas: >PE<, >PS<, etc. Elimine o material de embalagem como resíduo doméstico nas instalações de eliminação de resíduos da sua zona.

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

19	Información sobre seguridad
20	Instrucciones de instalación
23	Descripción del producto
24	Instrucciones de uso
27	Consejos útiles
29	Mantenimiento y limpieza
30	Qué hacer si...
31	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 HK633220XB		Prod.Nr. 949 595 116 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	

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

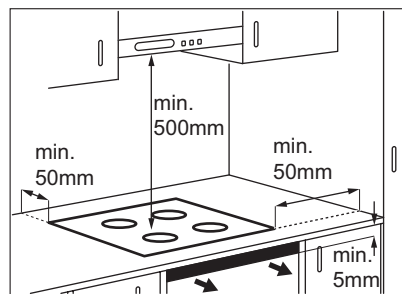
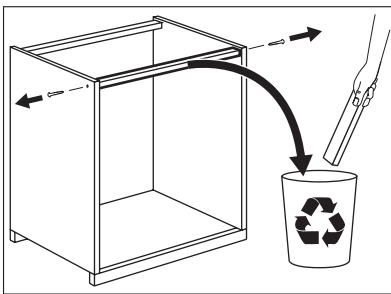
Peligro de lesiones por corriente eléctrica. Siga atentamente las instrucciones para las conexiones eléctricas.

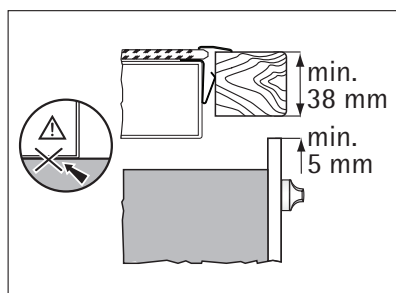
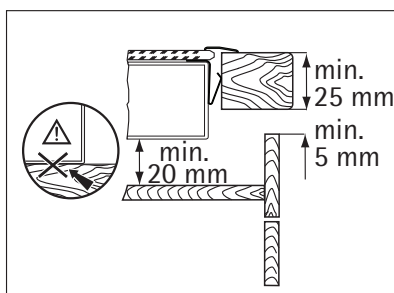
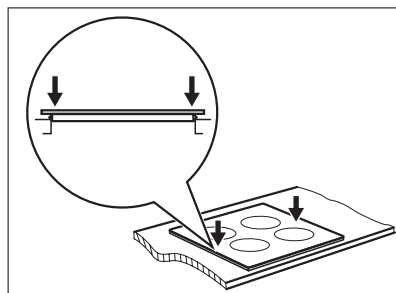
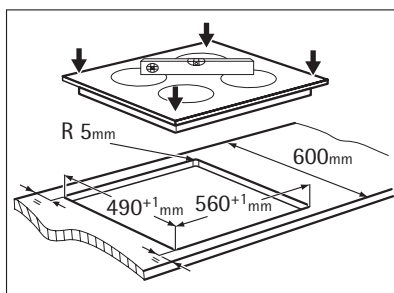
- Las bornas de conexión eléctrica a la red tienen corriente.
- Desconecte de la tensión las bornas de conexión eléctrica a la red.
- Asegure la protección contra descargas eléctricas mediante una instalación correcta.
- Unas conexiones de enchufe flojas e inadecuadas pueden sobrecalentar el borne.
- 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.

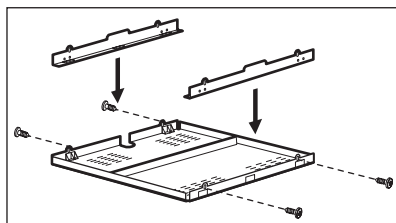
Debe disponer de los dispositivos correctos para aislar: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

Montaje



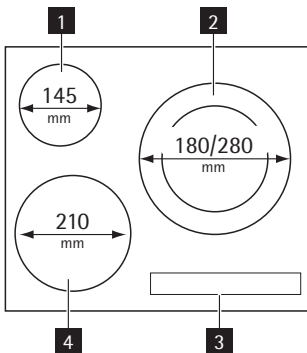


Si utiliza una caja de protección (accesorio adicional) no son necesarios el espacio de ventilación frontal de 5 mm y el suelo protector directamente por debajo del aparato.



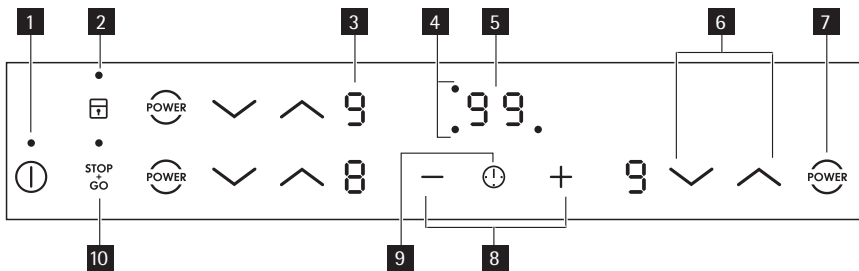
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

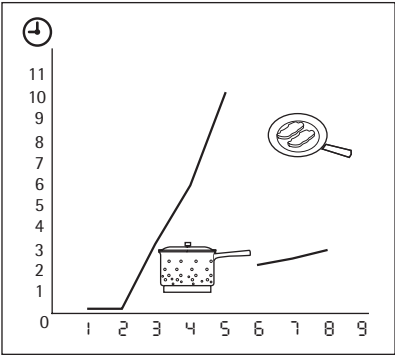
Toque  para aumentar el nivel de calor. Toque  para reducir el nivel de calor. El indicador muestra el ajuste de temperatura. Toque  y  al mismo tiempo para apagar la zona de cocción.

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

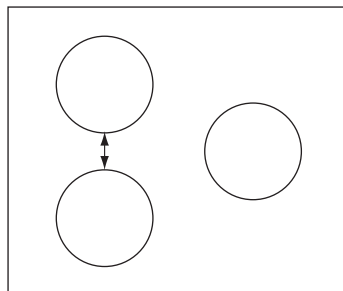
La función Power suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción, y se activa durante 10 minutos como máximo. Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción adopta automáticamente el nivel de temperatura más alto. Si desea activar la función, pulse , tras lo que aparecerá . Si desea desactivarla,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

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



Utilice utensilios de cocina con la base 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:

1. – **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.
2. Limpie el aparato con un paño suave humedecido con agua y detergente.
3. 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 datos técnicos, 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.

