

LT	Naudojimo instrukcija	2
	Kaitlentė	
ES	Manual de instrucciones	22
	Placa de cocción	
SV	Bruksanvisning	43
	Inbyggnadshäll	

HK894400FG



 **AEG**
perfekt in form und funktion

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	3
2. SAUGOS INSTRUKCIJA.....	4
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	6
4. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	9
5. PATARIMAI.....	12
6. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	15
7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	15
8. ĮRENGIMAS.....	18
9. TECHNINĖ INFORMACIJA.....	20

PUIKIEMS REZULTATAMS

Ačiū, kad pasirinkite šį AEG gaminį. Mes sukūrėme jį taip, kad jis nepriekaištingai veiktų daugelį metų – pasižymintis pažangiomis technologijomis, kurios padeda palengvinti gyvenimą, jis turi funkcijų, kurių galite nerasti įprastuose buitiniuose prietaisuose. Skirkite kelias minutes perskaityti instrukciją, kad galėtumėte jį maksimaliai panaudoti.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:



Gautumėte naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo informacijos:

www.aeg.com



Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:

www.registreaeg.com



Įsigytumėte priedų, vartojamųjų prekių ir originalių atsarginių dalių savo prietaisui:

www.aeg.com/shop

KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotą aptarnavimo centrą, būtinai pateikite šią informaciją:

Modelis, PNC, serijos numeris.

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje.



Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija



Bendroji informacija ir patarimai



Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

1. SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ir žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ir naudojimo. Visada laikykite šią instrukciją šalia prietaiso, kad galėtumėte ja pasinaudoti vėliau.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus.
- Neleiskite vaikams žaisti šiuo prietaisu.
- Visas pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Neuždengtos dalys būna įkaitę.
- Jeigu prietaise įrengtas apsaugos nuo vaikų užraktas, rekomenduojame jį įjungti.
- Neprižiūrimi vaikai negali atlikti valymo ir vartotojo priežiūros darbų.
- Mažesnių nei 3 metų vaikų negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Nelieskite kaitinimo elementų.
- Nenaudokite prietaiso su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.
- Niekada negesinkite gaisro vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.

- Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Niekada nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip dangčių, peilių ar šaukštų ant kaitlentės viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Nenaudokite garinio valiklio prietaisui valyti.
- Baigę naudotis, išjunkite kaitlentę naudodamiesi jos valdikliais ir nepasikliaukite prikaistuvio detektoriumi.
- Jei stiklo keraminis paviršius / stiklo paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite, kad nepatirtumėte elektros smūgio.
- Jei pažeidžiamas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, įgaliotajam klientų aptarnavimo atstovui arba panašios kvalifikacijos asmenims – kitaip gali kilti pavojus.

2. SAUGOS INSTRUKCIJA

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Nejrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateikta naudojimo instrukcija.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prietaisas yra sunkus: jį perkeldami, visada būkite atsargūs. Visuomet mūvėkite apsaugines pirštines.
- Apsaugokite nupjautus paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokiu būdu nejrenkite prietaiso greta durų ir po langu. Atidarant duris ar langus, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Jei su prietaisas įrengiamas virš stalčių, įsitikinkite, ar tarp prietaiso apačios ir viršutinio stalčiaus yra pakankamai vietos orui cirkuliuoti.
- Prietaiso apačia gali įkaisti. Būtinai po prietaisu įrenkite nedegią pertvarą, kad nebūtų prieigos prie apačios.
- Užtikrinkite, kad tarp darbatalio ir prietaiso būtų laisvas 2 mm

ventiliavimo tarpas. Garantija neapima žalos, atsiradusios dėl nepakankamo ventiliavimo tarpo.

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Šis prietaisas turi būti įžemintas.
- Prieš atlikdami bet kokią veiksmą, įsitikinkite, ar prietaisas atjungtas nuo maitinimo.
- Patikrinkite, ar elektros duomenys, nurodyti techninių duomenų lentelėje, atitinka jūsų elektros tinklo duomenis. Jeigu ne, kreipkitės į elektriką.
- Įsitikinkite, ar prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl laisvo ir netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jeigu taikytina) gnybtas gali įkaisti.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidai nesusipainiotų.
- Įsitikinkite, ar įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Ant laido naudokite įtempimą mažinančią sąvaržą.
- Užtikrinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jeigu taikytina) neliestų

karšto prietaiso ar karštų prikaistuvių, kai jungiate prietaisą į netoli esančius lizdus

- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginimo laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko (jeigu taikytina) ar maitinimo laido. Kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą arba elektriką, jeigu reikia pakeisti pažeistą maitinimo laidą.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad, įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už elektros laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinis jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.

2.3 Naudojimas



ISPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Prieš naudodami pirmąkart, išimkite visas pakuotės medžiagas, nuimkite etiketes ir apsauginę plėvelę (jeigu taikytina).
- Naudokite šį prietaisą namų ūkio aplinkoje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Užtikrinkite, kad ventiliavimo angos nebūtų uždengtos.

- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą panaudoję prietaisą, kaitvietes išjunkite.
- Nepasitikėkite prikaistuvių detektoriumi.
- Nedėkite stalo įrankių arba prikaistuvių dangčių ant kaitviečių. Jie gali įkaisti.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba vietos daiktams laikyti.
- Jeigu prietaiso paviršius įtrūkęs, nedelsdami atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Taip išvengsite elektros smūgio.
- Naudotojai, turintys širdies stimuliatorių, turi išlaikyti ne mažesnę kaip 30 cm atstumą nuo indukcinio kaitviečių, kai prietaisas veikia.
- Kai dedate maistą į karštą aliejų, aliejus gali ištikšti.



ISPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogo pavojaus

- Kaitinant riebalus arba aliejų, gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Kaitindami riebalus ir aliejų, būkite atsargūs, kad liepsna arba įkaitę daiktai jų neuždegtų.
- Įkaitusio aliejaus garai gali savaime užsiliepsnoti.
- Naudotas aliejus, kuriame yra maisto likučių, gali užsiliepsnoti esant žemesnei temperatūrai nei aliejus, kuris yra naudojamas pirmą kartą.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų.



ISPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio.
- Nestatykite ant karštų kaitviečių tuščių prikaistuvių.
- Būkite atsargūs, kad ant prietaiso nenukristų daiktai arba prikaistuviai. Jie gali pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių, nepastatę ant jų prikaistuvių arba ant jų pastatę tuščius prikaistuvius.

- Nedėkite ant prietaiso aliuminio folijos.
- Indai iš ketaus, aliuminio arba su sugadintais dugnais gali subraižyti stiklą / stiklo keramiką. Jeigu tokius indus nuo maisto gaminimo paviršiaus reikia patraukti, juos visada kelkite, o ne traukite.
- Šis prietaisas skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.

2.4 Valymas ir priežiūra

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršiaus medžiagą nuo nusidėvėjimo.
- Išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti prieš valant.
- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, prieš atlikdami techninės priežiūros darbus.

- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurkškite vandeniu.
- Nuvalykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.

2.5 Seno prietaiso išmetimas



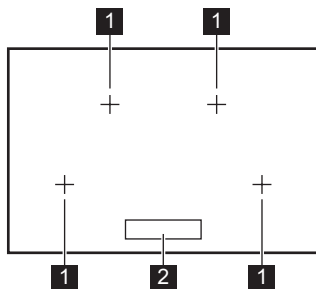
ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai išmesti seną prietaisą, susisiekiate su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite elektros laidą ir išmeskite jį.

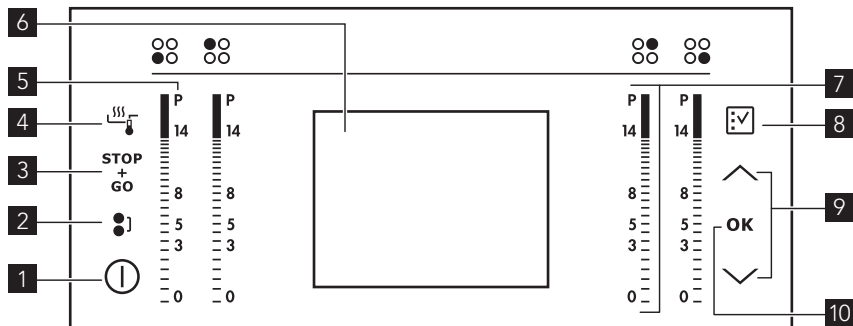
3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Maisto gaminimo paviršių išdėstymas



- 1** Indukcinė kaitvietė
- 2** Valdymo skydelis

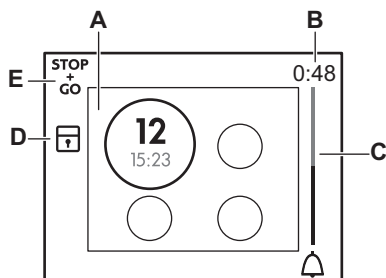
3.2 Valdymo skydelio išdėstymas



Prietaisą valdykite jutiklių laukais. Rodiniai, indikatoriai ir garso signalai parodo, kurios funkcijos veikia.

	Jutiklio laukas	Funkcija	Pastaba
1	①	IJUNGTA / IŠJUNGTA	Kaitlentei įjungti ir išjungti.
2	⦿	Grill Function	Ijungia ir išjungia funkciją.
3	STOP + GO	STOP+GO	Ijungia ir išjungia funkciją.
4	☼	Cook Assist	Ijungia funkciją.
5	P	Galios didinimas	Ijungia ir išjungia funkciją.
6	-	Rodmuo	Rodo veikiančias funkcijas.
7	-	Valdymo juosta	Nustato kaitinimo lygį.
8	☑	Minučių skaitlys / Auto- matinis skaitiklis / Galios išjungimo laikmatis	Nustato funkciją ir užrakina / atrakina val- dymo skydelį.
9	Λ / V	-	Nustato nuostatą.
10	OK	-	Patvirtina nuostatą.

3.3 Rodmuo



- A)** Kaitvietės
B) Galios išjungimo laikmatis
C) Indikatorius Minučių skaitlys
D) Funkcija Užrakinimas
E) Funkcija STOP+GO

Ekране rodoma kaitvietė	Aprašymas
	Kaitvietė veikia. Viršuje: kaitinimo lygis, apačioje: laikmatis.
	Šilumos palaikymas /STOP+GO funkcija veikia.
	Veikia Galios didinimas.
	Veikia Galios didinimas.
	Reguliuojama kaitvietė.
	Ant kaitvietės neuždėtas prikaistuvis.
	Automatinis įkaitinimas funkcija veikia.
	OptiHeat Control. Kaitvietė išjungta. Dydis ir spalvos parodo likusį karštį: • Didelis raudonas – vis dar kaitinama • Didelis ryškiai raudonas – palaikoma šiluma • Mažas ryškiai raudonas – vis dar karšta • Mažas baltas – kaitvietė vėsi

3.4 Likęs karštis



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus nusideginti dėl likusio karščio.

Indukcinės kaitvietės maisto gaminimo metu kaitina tiesiogiai prikaistuvio pagrindą. Stiklo keramikos paviršius įšyla dėl likusio prikaistuvio karščio.

4. KASDIENIS NAUDOJIMAS



[SPĖJIMASI!

Žr. saugos skyrius.

4.1 Įjungimas ir išjungimas

Lieskite ① 1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

4.2 Automatinis išjungimas

Ši funkcija automatiškai išjungia kaitlentę, jeigu:

- visos kaitvietės yra išjungtos;
- įjungę kaitlentę, nenustatėte kaitinimo lygio;
- Kaižką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Pasigirsta garso signalas ir kaitlentė išsijungia. Nuimkite daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį;
- Kaitvietė perkaista (pvz., jeigu kaitinate tuščią keptuvę). Palaukite, kol kaitvietė ataus, prieš vėl naudodami kaitlentę.
- naudojate netinkamus prikaistuvius. Ekrane rodomas simbolis ? ir po 2 minučių kaitvietė išsijungia automatiškai;
- neišjungėte kaitvietės arba nepakeitėte kaitinimo lygio. Po tam tikro laiko kaitlentė išsijungia. Žr. toliau.

Santykis tarp kaitinimo lygio ir funkcijos laiko:

- 1 – 3 – 6 valandos
- 4 – 7 – 5 valandos
- 8 – 9 – 4 valandos
- 10 – 14 – 1,5 valandos

4.3 Kalbos pasirinkimas

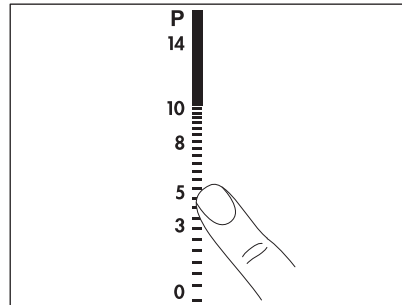
Norėdami pakeisti kalbą, įjunkite kaitlentę, paliesdami ①, tuomet palieskite OK. Rodyklių mygtukais pasirinkite kalbų meniu. Palieskite OK, kad patvirtintumėte. Ekrane rodomas kalbų sąrašas. Palieskite $\wedge$ arba $\vee$ ir

nustatykite kalbą. Palieskite OK, kad patvirtintumėte.

4.4 Kaitinimo lygis

Norėdami nustati ar pakeisti kaitinimo lygį:

Palieskite valdymo juostą ties tinkamu kaitinimo lygiu arba pirštu lieskite valdymo juostą, kol pasieksite tinkamą kaitinimo lygį.



4.5 Kaitviečių naudojimas

Prikaistuvį uždėkite ant kryželio / kvadrato ant jūsų gaminimui naudojamą paviršiaus. Visiškai uždenkite kryželį / kvadratą. Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal prikaistuvio dugno dydį. Galite gaminti naudodami didelį prikaistuvį ant dviejų kaitviečių vienu metu.

4.6 Grill Function



Naudokite šią funkciją su Maxisense Plancha griliu¹ priedas.

Ši funkcija sujungia dvi kairiąsias kaitvietes ir veikia kaip viena, kad galėtumėte naudoti priedą.

Pirmausiaai nustatykite vienos kairiosios kaitvietės kaitinimo lygį.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite

Norėdami nustatyti arba pakeisti

¹ Priedas su prietaisu nepristatomas. Dėl papildomos informacijos kreipkitės į vietos tiekėją.

kaitinimo lygį, palieskite vieną iš kairėje esančių valdymo jutiklių.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite

. Kaitvietės veikia atskirai.

4.7 Automatinis įkaitinimas

Jeigu suaktyvinsite šią funkciją, per trumpesnę laiką pasieksite reikalingą kaitinimo lygį. Įjungus šią funkciją, tam tikram laikui nustatomas didžiausias kaitinimo lygis, o vėliau mažinamas iki reikiamo kaitinimo lygio.



Kaitvietė turi būti šalta, kad galėtumėte įjungti šią funkciją.

Norėdami įjungti šią funkciją

kaitvietei: palieskite **P**. Nedelsdami palieskite tinkamą kaitinimo lygį. Užsidega **A**.

Norėdami išjungti funkciją: pakeiskite kaitinimo lygį.

4.8 Galios didinimas

Ši funkcija padidina indukcinį kaitviečių galią. Indukcinei kaitvietei šią funkciją galima įjungti tik ribotam laikui. Po to indukcinė kaitvietė automatiškai grįžta į aukščiausią kaitinimo lygį.



Žr. skyrių „Techninė informacija“.

Norėdami įjungti šią funkciją

kaitvietei: palieskite **P**. **P** užsidega žiede. Kai kaitvietės labiau įkaista, pasikeičia žiedų spalva.

Norėdami išjungti funkciją: pakeiskite kaitinimo lygį.

4.9 Cook Assist

Ši funkcija suteikia galimybę nustatyti vieną iš trijų kepimo lygių, nustatančių prikaistuvio temperatūrą. Kaitlentė automatiškai palaiko nurodytą temperatūrą kepimo metu. Galite nustatyti šią funkciją prietaiso priekinei kairiajai kaitvietei.

Simbolis	Kepimo lygis	Siūlomas patiekalas
	Žemas lygis	Kiaušiniai
	Vidutinis lygis	Blynai
	Didelis lygis	Kepsniai



PERSPĖJIMAS!

Mažam ir vidutiniam gaminių lygiui naudokite tik laminuotas keptuves, kad nepažeistumėte ir neperkaitintumėte prikaistuvų.



Kai naudojate šią funkciją, nenaudokite dangčio.

Norėdami įjungti funkciją:

1. Uždėkite tuščią keptuvę ant priekinės kairiosios kaitvietės.
2. Paspauskite .
3. Naudokite  ir  kepimo lygiui pasirinkti. Patvirtinkite savo pasirinkimą, paspausdami **OK**.
4. Palaukite, kol prietaisas aptiks prikaistuvį.
5. Po tam tikro laiko galite pasirinkti  ir , jeigu norite naudoti Plancha grilio plokštės funkciją.
6. Patvirtinkite savo pasirinkimą, paspausdami **OK**.
7. Palaukite, kol prikaistuvis pasieks pasirinkto kepimo lygio temperatūrą (ekrane rodoma informacija).
8. Padėkite maistą ant keptuvės.

Norėdami išjungti funkciją:

1. Palieskite kairiosios priekinės kaitvietės **0**.
2. Naudokite  ir , jei norite išjungti šią funkciją.
3. Patvirtinkite savo pasirinkimą, paspausdami **OK**.

Temperatūrai reguliuoti:

Jeigu rezultatai neatitinka jūsų lūkesčių, galite reguliuoti kepimo temperatūrą. Kaitlentė įsimeina jūsų temperatūros koregavimą kitam kartui, kai ji naudosite.

Temperatūrai didinti: palieskite   užsidega.

Temperatūrai mažinti: palieskite   užsidega.

Plancha Grilio plokštės funkcija

Ši funkcija suteikia galimybę naudoti Cook Assist funkciją su Infinite Plancha priedu iš „Electrolux“ arba AEG. Funkcija sujungia dvi kairės pusės kaitvietes Cook Assist funkcijai ir jos veikia kaip viena.

 Dideliam prikaistuvui įkaitinti reikia šiek tiek daugiau laiko. Funkcija įkaitina Infinite Plancha maždaug 12 minučių ir parodo, kada jis paruoštas.

4.10 Laikmatis

Galima pasirinkti 3 funkcijas: Automatinis skaitiklis, Galios išjungimo laikmatis ir Minučių skaitlys.

Automatinis skaitiklis

Galite naudoti šią funkciją, jeigu norite sužinoti, kiek laiko kaitvietė veikia. Funkcija paleidžiama automatiškai ir rodoma ekrane po atitinkamos kaitvietės kaitinimo lygiu.

Norėdami atkurti funkciją: palieskite

, kad būtų rodomas Automatinis skaitiklis . Tuomet rodyklių mygtukais nustatykite iš sąrašo kaitvietę ir palieskite OK, kad patvirtintumėte.

Galios išjungimo laikmatis

Šią funkciją naudokite kaitvietės maisto gaminimo trukmei nustatyti.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite du kartus , kad būtų rodomas Galios išjungimo laikmatis . Tuomet rodyklių mygtukais nustatykite iš sąrašo kaitvietę ir palieskite OK, kad patvirtintumėte. Rodyklių mygtukais nustatykite išjungimo laiką ir palieskite OK, kad patvirtintumėte. Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir kaitvietė išsijungia.

Norėdami išjungti garsą: palieskite .

Minučių skaitlys

Norėdami įjungti funkciją, kai kaitlentė yra išjungta: įjunkite kaitlentę su .

Palieskite , kad būtų rodomas Minučių skaitlys .

Norėdami įjungti funkciją, kai kaitvietės veikia: palieskite tris kartus

, kad būtų rodomas Minučių skaitlys .

Norėdami išjungti garsą: palieskite .

 Ši funkcija neturi poveikio kaitviečių veikimui.

4.11 STOP+GO

Funkcija nustato visas veikiančias kaitvietes į žemiausią kaitinimo lygį.

Veikiant funkcijai, kaitinimo lygio keisti negalima.

Funkcija neišjungia laikmačio funkcijų.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite   užsidega.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite   Užsidega ankstesnis kaitinimo lygis.

4.12 Užrakinimas

Galite užrakinti valdymo skydelį, kai kaitvietės veikia. Taip galima išvengti atsitiktinio kaitinimo lygio pakeitimo.

Pirmiausia nustatykite kaitinimo lygį.

Norėdami įjungti funkciją: lieskite , kol pamatysite užrakto funkcijos rodinį. Palieskite OK, kad patvirtintumėte. Užsideds . Laikmatis tebeveikia.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite  Užsideda ankstesnis kaitinimo lygis.

 Išjungus kaitlentę, išsijungia ir ši funkcija.

4.13 Vaikų saugos įtaisas

Ši funkcija apsaugo, kad kaitlentė nepradėtų veikti atsitiktinai.

Norėdami įjungti funkciją: išjunkite kaitlentę su ①. Kai kaitlentė išsijungia, palieskite [✓]. Ekrane rodomas pranešimas, kad funkcija veikia.

Norėdami išjungti funkciją: įjunkite kaitlentę su ①. Palieskite [✓], tuomet OK.

Norėdami nepaisyti funkcijos tik vienam maisto gaminimui: įjunkite kaitlentę su ①. Palieskite $\wedge$ ir $\vee$ vienu metu. **Per 10 sekundžių nustatykite kaitinimo lygį.** Kaitlentę galima naudoti. Kai išjungiame kaitlentę su ①, funkcija vėl veikia.

4.14 Garso signalų išjungimas ir įjungimas

Įjunkite kaitlentę. Palieskite OK, tuomet rodyklėmis pasirinkite garso signalų meniu. Palieskite OK, kad patvirtintumėte. Rodyklėmis nustatykite reikiamą parinktį. Palieskite OK, kad patvirtintumėte.

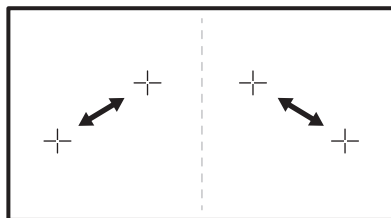
Šiai funkcijai veikiant, garso signalai girdimi tik tuomet, kai:

- paliečiate ①;
- Minučių skaitlys išsijungia
- Galios išjungimo laikmatis išsijungia

- kažką padėjote ant valdymo skydelio.

4.15 Funkcija Galios valdymas

- Kaitvietės sugrupuojamos pagal vietą ir kaitlentės fazių skaičių. Žr. paveikslėlį.
- Kiekvienos fazės maksimali elektros apkrova yra 3 700 W.
- Ši funkcija paskirsto galią tarp kaitviečių, prijungtų prie tos pačios fazės.
- Ši funkcija įsijungia, kai bendra kaitviečių, prijungtų prie vienos fazės, elektros apkrova viršija 3 700 W.
- Ši funkcija sumažina galią kitoms kaitvietėms, prijungtoms prie tos pačios fazės.
- Kaitvietės, kurios galia yra sumažinta, kaitinimo lygio rodmuo kinta tarp dviejų lygių.



5. PATARIMAI



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Prikaistuviai



Indukcinių kaitviečių stiprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina prikaistuvius.



Indukcinėms kaitvietėms naudokite tinkamus prikaistuvius.

Prikaistuvių medžiaga

- **tinkama:** ketus, plienas, emaliuotas plienas, nerūdijantis plienas, daugiasluoksnis dugnas (su atitinkamu gamintojo ženklu).

- **netinkama:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

Indai tinka indukcinei viryklei, jeigu:

- nedidelis kiekis vandens labai greitai užverda ant kaitvietės, nustatytos aukščiausiu kaitinimo lygiu;
- ant prikaistuvio dugno prikimba magnetas.



Prikaistuvio dugnas turi būti kuo storesnis ir lygesnis.

Prikaistuvio matmenys

Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal indo dugno dydį iki tam tikros ribos.

Kaitvietės veiksmingumas yra susijęs su prikaistuvio skersmeniu. Mažesnio nei minimalaus skersmens prikaistuvius

gauna tik dalį kaitvietės sukuriamos galios.



Žr. skyrių „Techninė informacija“.

5.2 Triukšmo lygis naudojimo metu

Jeigu girdite:

- traškėjimą: indai pagaminti iš skirtingų medžiagų (sumuštinio principu).
- švilpimą: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir prikaistuvius, pagamintus iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu).
- dūzgimas: naudojate didelę galią.
- spragsėjimas: elektrinis perjungimas.
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.

Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia kaitlentės gedimo.

5.3 Energijos taupymas

- Jeigu įmanoma, prikaistuvius uždenkite dangčiais.
- Prikaistuvius pastatykite prieš jungdami kaitvietę.

- Maistui pašildyti arba išlydyti naudokite likusį karštį.

5.4 Ūko Timer (Ekonominis laikmatis)

Energijos taupymo tikslais kaitvietės kaitinimo elementas automatiškai išsijungia anksčiau, nei pasigirsta atgalinės laiko atskaitos garso signalas. Veikimo trukmė priklauso nuo kaitinimo lygio ir maisto gaminimo trukmės.

5.5 Maisto gaminimo pavyzdžiai

Kaitinimo lygis ir kaitvietės energijos sąnaudos susiję netiesiogiai. Didesnis kaitinimo lygis nėra tiesiogiai proporcingas kaitvietės energijos sąnaudų padidėjimui. Tai reiškia, kad kaitvietė, veikianti vidutiniu kaitinimo lygiu, naudoja mažiau nei pusę savo galios.



Duomenys lentelėje yra tik orientacinio pobūdžio.

Kaitinimo lygis	Naudojimas:	Laikas (min.)	Patarimai
1	Išlaikykite pagamintą maistą šiltą.	jeigu reikia	Uždenkite prikaistuvį dangčiu.
1–3	„Hollandaise“ padažas, lydimas: sviestas, šokoladas, želtina.	5–25	Retkarčiais pamaišykite.
1–3	Tiršinimas: purūs omletai, kepti kiaušiniai.	10–40	Gaminkite uždenę prikaistuvius.
3–5	Tinka virti ryžius ir gaminti piešniškus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus.	25–50	Verdant ryžius, vandens turi būti dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieno patiekalus, juos kartkartėmis pamaišykite.
5–7	Daržovių gaminimas garuose, žuvis, mėsa.	20–45	Įpilkite kelis valgomuosius šaukštus skysčio.

Kaitinimo lygis	Naudojimas:	Laikas (min.)	Patarimai
7–9	Bulvių virimas garuose.	20–60	Gamindami 750 g bulvių, naudokite daugiausia ¼ l vandens.
7–9	Tinka gaminti didesnius maisto kiekius, troškinius ir sriubas.	60–150	Iki 3 l skysčio ir ingredientai.
9–12	Neintensyvus kepimas: tinka kepti eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	jeigu reikia	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
12–13	Intensyvus kepimas, smulkiai supjaustytos paskrudintos bulvės, nugarinės žlėgtainis, bifšteksas.	5–15	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
14	Tinka virti vandeniui, makaronams, skrudinti mėsa (guliašą, troškintą mėsą), kepti bulvių traškučius apsemtus aliejuje.		
P	Tinka virti didelį kiekį vandens. Įjungta galingumo funkcija.		

5.6 Naudingi patarimai Cook Assist funkcijai

Norėdami gauti geriausius rezultatus su funkcija:

- Paleiskite funkciją esant šaltai kaitlentei (nereikalinga rankiniu būdu pašildyti prikaistuvius).
- Naudokite iš nerūdijančio plieno pagamintą prikaistuvį su daugiasluoksniu dugnu.
- Nenaudokite prikaistuvio su įspaudais dugno viduryje.

Maisto gaminimo naudojant funkciją pavyzdžiai

Lentelėje pateikti kiekvieno kepimo lygio patiekalų pavyzdžiai. Patiekalo kiekis, storis, kokybė ir temperatūra (pvz., šaldytas) turi poveikio tinkamam kepimo lygiui. Pasirinkite kepimo lygį ir reguliavimą geriausiai tinkantį jūsų gaminimo įpročiams ir keptuvėms.

Kepimo lygis	Siūlomas patiekalas	Ruošimui naudokite
	Kiaušiniai	Kepti kiaušiniai, omletas, prancūziški skrebučiai, žuvies filė, daržovės
	Blynai	Blynai, žuvies piršteliai, šaldytas maistas, džiovėsėliuose apvoliotas maistas, vidutiniškai iškepti kepsniai
	Kepsniai	Kepsniai su krauju

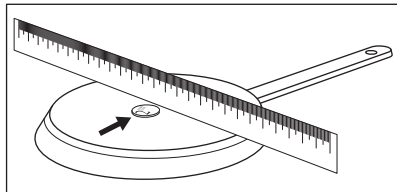


Skirtingiems keptuvių dydžiams gali reikėti skirtingo įkaitinimo laiko. Sunkios keptuvės išlaiko daugiau šilumos nei lengvos, bet joms reikia daugiau laiko įkaisti.

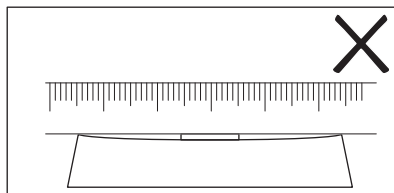
5.7 Tinkamos keptuvės funkcijai Cook Assist

Naudokite tik keptuves lygiu dugnu. Norint patikrinti, ar keptuvė tinkama:

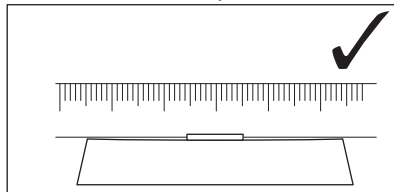
1. Padėkite savo keptuvę dugnu į viršų.
2. Keptuvės apačioje padėkite liniuotę.
3. Tarp liniuotės ir keptuvės dugno pamėginkite įdėti 2 ar 5 eurų monetą (arba panašaus storio monetą).



- a. Keptuvė yra netinkama, jeigu galite įdėti monetą tarp liniuotės ir keptuvės.



- b. Keptuvė yra tinkama, jeigu negalite įdėti monetos tarp liniuotės ir keptuvės.



6. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Bendroji informacija

- Valykite kaitlentę po kiekvieno panaudojimo.
- Visada naudokite prikaistuvius, kurių dugnas švarus.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos kaitlentės veikimui.
- Naudokite specialius, kaitlentei valyti tinkamus valiklius.
- Naudokite specialią, stiklui skirtą grandyklę.

6.2 Kaitlentės valymas

- **Nuvalykite nedelsdami:** ištirpusį plastiką, plastikinę foliją ir maistą,

kurio sudėtyje yra cukraus. Kitaip šie nešvarumai gali sugadinti kaitlentę. Specialią grandyklę prie stiklo keraminio paviršiaus pridėkite smailiu kampu ir stumkite ašmenis paviršiumi.

- **Kaitlentei pakankamai ataušus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Kaitlentę valykite drėgnu skudurėliu ir nedideliu valymo priemonės kiekiu. Nuvalę kaitlentę, ją nusauskite minkštu audiniu.
- Kaitlentės paviršiuje yra horizontalūs grioveliai. Valykite kaitlentę drėgna šluoste ir plovikliu, lygiai šluostydami iš kairės į dešinę. Nuvalę kaitlentę, ją nusauskite minkštu audiniu iš kairės į dešinę.

7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Ką daryti, jeigu..

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Kaitlentės negalima įjungti arba valdyti.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schemą.
	Suveikė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutrūko dėl perdegusio saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai suveikia, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
		Dar kartą įjunkite kaitlentę ir nustatykite kaitinimo lygį per mažiau nei 10 sekundžių.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau jutiklių laukų.	Lieskite tik vieną jutiklio lauką.
	STOP+GO funkcija veikia.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
	Ant valdymo skydelio yra vandens arba riebalų dėmių.	Nuvalykite valdymo skydelį.
Pasigirsta garso signalas ir kaitlentė išsijungia. Kai kaitlentė yra išjungta, girdimas garso signalas.	Kažką padėjote ant vieno arba kelių jutiklio laukų.	Nuimkite daiktą nuo jutiklio laukų.
Kaitlentė išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutiklio lauko ①.	Nuimkite daiktą nuo jutiklio lauko.
Likusio karščio indikatorius nekeičia spalvų.	Kaitvietė nekaitusi, nes veikė pernelyg trumpai.	Jeigu kaitvietė veikė pakankamai ilgai ir jau turėtų būti įkaitusi, kreipkitės į įgaliotąjį techninio aptarnavimo centrą.
Neveikia funkcija Automatinis įkaitinimas.	Kaitvietė yra karšta.	Palaukite, kol kaitvietė pakankamai atvės.
	Nustatytas didžiausias kaitinimo lygis.	Esant didžiausiam kaitinimo lygiui, galia yra tokia pati kaip ir funkcijos.
Kaitinimo lygis keičiamas tarp dviejų lygių.	Galios valdymas funkcija yra įjungta.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Jutiklių laukai įkaista.	Per didelis prikaistuvius arba jis yra per arti valdiklių.	Jeigu galima, didelius prikaistuvius dėkite ant galinių kaitviečių.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Foninis apšvietimas įjungtas, bet ekrano kontrastas prastas.	Ant ekrano padėtas karštas prikaistuvis.	Patraukite daiktą ir palaukite, kol kaitlentė pakankamai atvės. Jeigu kontrastas neaiškus, pasikalbėkite su įgaliotojo techninio aptarnavimo centro darbuotojais.
Liečiant jautiklių laukus neskamba garso signalas.	Signalai yra išjungti.	Ijunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Ekrane rodoma II ir tekstinis pranešimas.	Veikia Automatinis išjungimas.	Išjunkite ir vėl įjunkite kaitlentę.
Išjungia  .	Vaikų saugos įtaisas ar Užrakinimas funkcija veikia.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Ekrane rodoma ?.	Ant kaitvietės neuždėtas prikaistuvis.	Uždėkite prikaistuvį ant kaitvietės.
	Netinkamas prikaistuvis.	Naudokite tinkamą prikaistuvį. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Prikaistuvio dugno skersmuo per mažas kaitviete.	Naudokite tinkamo dydžio prikaistuvius. Žr. skyrių „Techninė informacija“.
	Prikaistuvis neuždengia kryželio / kvadrato.	Visiškai uždenkite kryželį / kvadratą.
Rodoma E ir skaičius.	Kaitlentėje aptikta klaida.	Kuriam laikui atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Atjunkite namo elektros skydinėje esantį saugiklį. Vėl jį įjunkite. Jeigu vėl rodoma E, kreipkitės į įgaliotąjį techninio aptarnavimo centrą.
Ekrane rodoma E4.	Kaitlentėje aptikta klaida, nes užkaistas tuščias prikaistuvis. Taip pat veikia Automatinis išjungimas apsauga nuo kaitviečių perkaitimo.	Išjunkite kaitlentę. Nuimkite karštą prikaistuvį. Maždaug po 30 sekundžių vėl įjunkite kaitvietę. Jeigu problema buvo prikaistuvis, klaidos pranešimas išnyks. Likusio karščio indikatorius gali likti. Palaukite, kol prikaistuvis pakankamai atvės. Patikrinkite, ar jūsų prikaistuvis tinka kaitlentei. Žr. skyrių „Patarimai“.

7.2 Jeigu negalite rasti sprendimo...

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninio aptarnavimo centrą. Pateikite duomenis iš techninių duomenų lentelės. Taip pat nurodykite stiklo keramikos kaitlentės triženklį raidžių ir skaičių kodą (jis yra stiklo

paviršiaus kampe) ir užsidegusį klaidos pranešimą. Įsitikinkite, ar tinkamai naudojote kaitlentę. Jeigu ne, aptarnavimo centro ar atstovo apsilankymas bus apmokestintas, nepaisant garantinio laikotarpio. Nurodymai apie aptarnavimo centrą ir garantijos sąlygos pateiktos garantijos brošiūroje.

8. ĮRENGIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

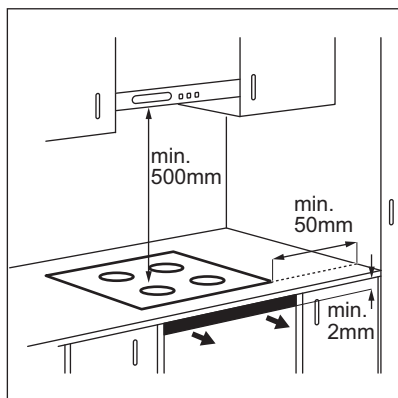
8.1 Prieš įrengiant

Prieš įrengdami kaitlentę, užrašykite žemiau informaciją iš techninių duomenų plokštelės. Techninių duomenų plokštelę rasite kaitlentės apačioje.

Serijos numeris.....

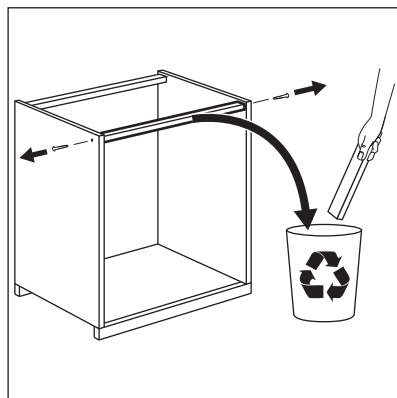
8.2 Integruojamos kaitlentės

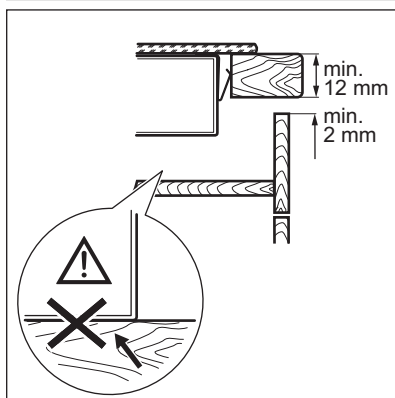
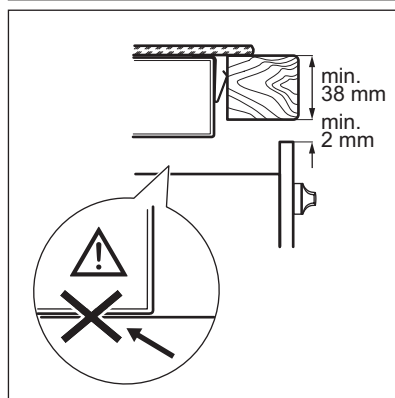
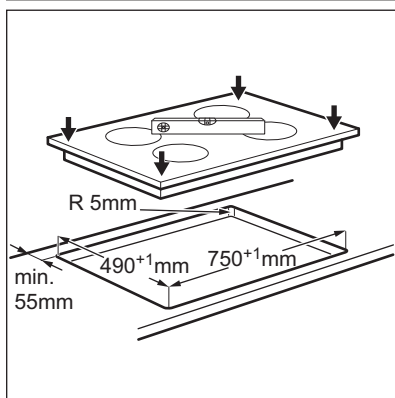
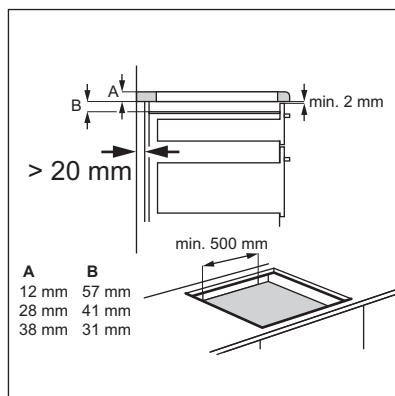
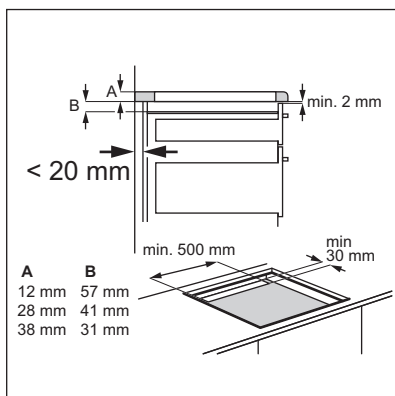
Į baldus įmontuojamos kaitlentės gali būti naudojamos tik po to, kai jos bus



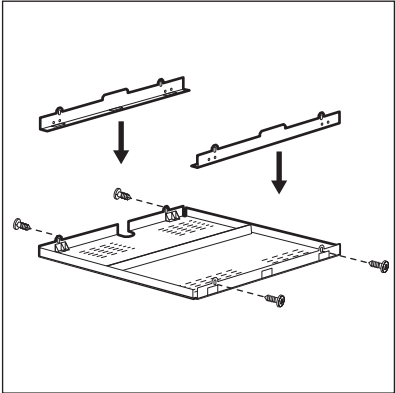
8.3 Elektros laidas

- Kaitlentė pateikiama su elektros laidu.
- Pažeistą maitinimo kabelį pakeiskite specialiu laidu (H05BB-F Tmax 90 °C arba aukštesnės kokybės). Kreipkitės į vietos techninio aptarnavimo centrą.





8.5 Apsauginė pertvara



Jeigu naudojate apsauginę pertvarą (papildomą priedą), 2 mm tarpas priekyje oro srautui ir apsauginės grindys tiesiai po kaitlente nereikalingos. Kai kuriose šalyse apsauginės pertvaros priedo gali būti neįmanoma įsigyti. Kreipkitės į savo vietinį tiekėją.



Jeigu kaitlentė įrengiama virš orkaitės, apsauginės pertvaros naudoti negalima.

9. TECHNINĖ INFORMACIJA

9.1 Techninių duomenų plokštelė

Modelis HK894400FG
Tipas 58 GBD C3 AU
Indukcija 7,4 kW
Ser. Nr.
AEG

PNC 949 595 289 00
220–240 V 50–60 Hz
Pagaminta Vokietijoje
7,4 kW
CE

9.2 Kaitviečių techniniai duomenys

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) (W)	Galingumo funkcija (W)	Galingumo funkcija didžiausia trukmė (min)	Prikaistuvio skersmuo (mm)
Kairioji priekinė	2 300	3 200	10	125–210
Kairioji galinė	2 300	3 200	10	125–210
Dešinioji priekinė	2 300	3 200	10	125–210
Dešinioji galinė	2 300	3 200	10	125–210

Kaitviečių galia šiek tiek gali skirtis nuo lentelėje pateiktų duomenų. Ji kinta priklausomai nuo prikaistuvio medžiagos ir matmenų.

Norėdami pasiekti optimalių maisto gaminimo rezultatų, naudokite prikaistus, kurių skersmuo ne didesnis nei nurodytas lentelėje.

10. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas,
pažymėtas ženklu . Išmeskite pakuotę
į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį,
kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti
aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei
perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų
atliekas. Neišmeskite šiuo ženklu 
pažymėtų prietaisų kartu su kitomis
buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį
gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą
arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl
papildomos informacijos.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	23
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	24
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	27
4. USO DIARIO.....	29
5. CONSEJOS.....	33
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	36
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	36
8. INSTALACIÓN.....	39
9. INFORMACIÓN TÉCNICA.....	41

PARA OFRECER UNOS RESULTADOS PERFECTOS

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

Consulte en nuestro sitio web:



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



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



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

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con nuestro centro autorizado de servicio técnico, cerciórese de tener la siguiente información a mano: Modelo, PNC, Número de serie.

La información se puede encontrar en la placa de características.

 Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información medioambiental

Salvo modificaciones.

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo.
- La limpieza y el mantenimiento no podrán realizarlas niños sin supervisión.
- Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

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

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

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

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

no cubre los daños causados por la falta de una ventilación adecuada.

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coincidan con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con el servicio técnico para cambiar un cable dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya

terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.

- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

2.3 Uso



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

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

inmediatamente de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.

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



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosiones

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



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No deje que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.

- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar el cristal o la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.

2.4 Mantenimiento y limpieza

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

2.5 Eliminación



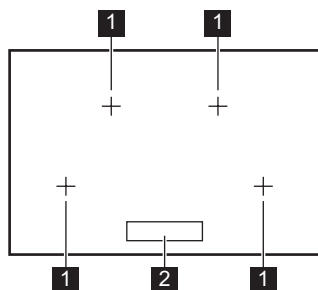
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo deshacerse correctamente del aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.

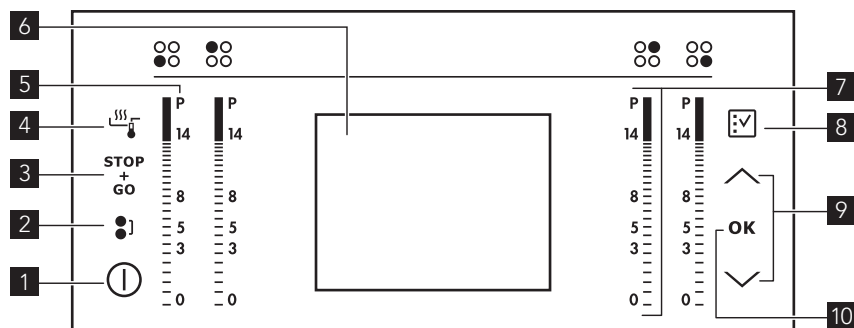
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Disposición de las zonas de cocción



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

3.2 Disposición panel de control

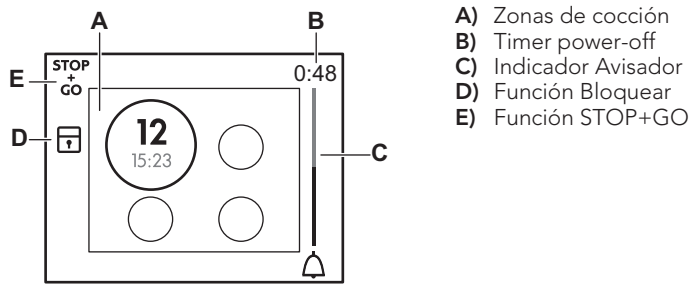


Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas indican qué funciones están en funcionamiento.

Sensor	Función	Observación
1	①	ON / OFF
2	⦿	Grill Function
3	STOP + GO	STOP+GO
4	⦿	Cook Assist
5	P	Power Boost
6	-	Pantalla
7	-	Barra de control

Sensor	Función	Observación
8	 Avisador / Contador automático / Timer power-off	Para ajustar la función y bloquear / desbloquear el panel de control.
9	 -	Para configurar los ajustes.
10	OK -	Para confirmar los ajustes.

3.3 Pantalla



La zona de cocción en pantalla	Descripción
	La zona de cocción está en funcionamiento. Arriba: ajuste de calor, abajo: temporizador.
	La función Mantener caliente / STOP+GO está funcionando.
	Power Boost está en funcionamiento.
	Power Boost está en funcionamiento.
	Zona en ajuste.
	No hay ningún recipiente sobre la zona de cocción.
	Calentamiento automático está funcionando.

La zona de cocción en pantalla	Descripción
	OptiHeat Control. La zona de cocción está apagada. El tamaño y el color indican el calor residual: • Rojo grande: cocinando • Rojo brillante grande: mantener caliente • Rojo brillante pequeño: aún caliente • Blanco pequeño: zona de cocción fría

3.4 Calor residual



ADVERTENCIA!

Riesgo de quemaduras por calor residual.

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el

proceso de cocción directamente en la base del recipiente, lo que hace que la superficie vitrocerámica se caliente por el calor del mismo.

4. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

4.1 Activación y desactivación

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

4.2 Desconexión automática

La función desconecta automáticamente la placa siempre que:

- Todas las zonas de cocción están apagadas.
- No se ajusta un nivel de calor después de encender la placa.
- Se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- La placa está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Espere a que la zona de cocción se enfríe antes de utilizar la placa de nuevo.

- Se utiliza un utensilio inadecuado. Se ilumina el símbolo  y la zona de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.
- No apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Tras un momento, la placa se apaga. Véase a continuación.

La relación entre el ajuste de temperatura y las horas de la función:

- 1 — 3 — 6 horas
- 4 — 7 — 5 horas
- 8 — 9 — 4 horas
- 10 — 14 — 1,5 horas

4.3 Seleccionar idioma

Para cambiar el idioma, encienda la placa de cocción con  y pulse **OK**. Ajuste el menú de idioma con las flechas.

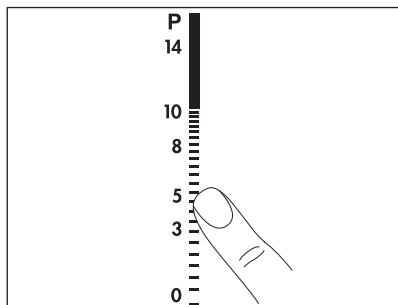
Toque **OK** para confirmar. La pantalla muestra la lista de idiomas. Toque  o  para ajustar el idioma. Toque **OK** para confirmar.

4.4 Ajuste de temperatura

Para ajustar o cambiar la temperatura:

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

hasta llegar al ajuste de temperatura adecuado.



4.5 Uso de las zonas de cocción

Coloque el utensilio de cocina sobre la cruz / el cuadrado que figura en la superficie sobre la que cocina. Cubra por completo la cruz/el cuadrado. Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina. Puede cocinar con utensilios de cocina de mayores dimensiones utilizando dos zonas de cocción al mismo tiempo.

4.6 Grill Function



Use esta función con el Maxisense Plancha Grill¹ accesorio.

Esta función conecta dos zonas de cocción izquierdas bajo el accesorio y funcionan como una sola.

Seleccione primero el ajuste de temperatura de las zonas de la izquierda.

Para activar la función: toque . Si desea ajustar o cambiar el nivel de calor, pulse uno de los sensores de control situados a la izquierda.

Para desactivar la función: toque . Las zonas de cocción funcionan de manera independiente.

4.7 Calentamiento automático

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



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

Para activar la función de una zona de cocción:

toque **P**. Toque inmediatamente el ajuste de calor correcto. **A** se enciende.

Para desactivar la función: cambie el ajuste de calor.

4.8 Power Boost

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



Consulte el capítulo "Información técnica".

Para activar la función de una zona de cocción:

toque **P**. **P** se enciende en el anillo. Conforme se calienta la zona, el color del anillo varía.

Para desactivar la función: cambie el ajuste de calor.

4.9 Cook Assist

Esta función le permite seleccionar uno de los tres niveles para freír, que define la temperatura de los utensilios de cocina. La placa mantiene automáticamente la temperatura especificada al freír. Puede seleccionar la función para la zona de cocción delantera izquierda del aparato.

¹ El accesorio no se suministra con el aparato. Para obtener más información, póngase en contacto con su distribuidor local.

Símbolo	Nivel de fritura	Sugerencia de alimentos
	Nivel bajo	Huevos
	Nivel medio	Tortitas
	Nivel alto	Bistecs



PRECAUCIÓN!

Utilice sartenes laminadas solo con niveles de cocción bajo y medio para evitar daños y sobrecalentamiento de los utensilios de cocina.



No utilice ninguna tapa con la función.

Para activar la función:

1. Coloque una sartén vacía en la zona de cocción delantera izquierda.
2. Pulse .
3. Utilice  y  para elegir un nivel para freír. Confirme su selección con **OK**.
4. Espere hasta que el aparato detecte los utensilios de cocina.
5. Después de un tiempo puede elegir con  y  si desea utilizar la función de placa de grill Plancha.
6. Confirme su selección con **OK**.
7. Espere hasta que los utensilios de cocina alcancen la temperatura del nivel seleccionado para freír (la pantalla muestra la información).
8. Coloque el alimento en la sartén.

Para desactivar la función:

1. Toque **0** en la zona de cocción delantera izquierda.
2. Utilice  y  para indicar que desea desactivar la función.
3. Confirme su selección con **OK**.

Para ajustar la temperatura:

Si los resultados no están a la altura de sus expectativas, puede ajustar la temperatura para freír. La placa recuerda su ajuste de temperatura para la próxima vez que lo utilice.

Para aumentar la temperatura: toque

. Se enciende .

Para reducir la temperatura: toque .

Se enciende .

Función de placa de grill Plancha

Esta función le permite utilizar la función Cook Assist con el accesorio Infinite Plancha de Electrolux o AEG. La función conecta dos zonas de cocción de la izquierda para la función Cook Assist de forma que funcionen como si fueran una.



Se tarda un poco más en calentar un utensilio de cocina de gran tamaño. La función calienta la Infinite Plancha durante unos 12 minutos y avisa cuando está lista.

4.10 Temporizador

Existen 3 funciones: Contador automático, Timer power-off y Avisador.



Contador automático

Puede utilizar esta función para supervisar la duración de funcionamiento de la zona de cocción. La función se inicia automáticamente y aparece bajo el valor de calor de la zona de cocción en la pantalla.

Para reiniciar la función: toque  para

obtener el Contador automático .

Después seleccione la zona de cocción de la lista con las flechas y pulse **OK** para confirmar.

|→| Timer power-off

Puede utilizar esta función para ajustar el tiempo que desee que funcione la zona de cocción sólo esta vez.

Para activar la función: toque  dos veces para obtener el Timer power-off

|→|. Después seleccione la zona de cocción de la lista con las flechas y pulse **OK** para confirmar. Ajuste el tiempo con

las flechas y pulse **OK** para confirmar. Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y la zona de cocción se desactiva.

Para detener la señal acústica: toque



Avisador

Para activar la función cuando la placa está desactivada: active la placa con ①.

Toque una vez para obtener el

Avisador .

Para activar la función cuando la zona de cocción está funcionando: toque tres veces para obtener el Avisador .

Para detener la señal acústica: toque



La función no afecta al funcionamiento de las zonas de cocción.

4.11 STOP+GO

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

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

La función no detiene las funciones del temporizador.

Para activar la función: toque . Se enciende .

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

4.12 Bloquear

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

Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.

Para activar la función: toque repetidamente hasta que aparezca la función de bloqueo en la pantalla. Toque OK para confirmar. se enciende. El temporizador se mantiene activo.

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



La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

4.13 Dispositivo de seguridad para niños

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

Para activar la función: desactive la placa con ①. Cuando la placa se esté apagando, toque . La pantalla indica con un mensaje que la función está activa.

Para desactivar la función: active la placa con ①. Toque y después OK.

Para anular la función para una sola vez: active la placa con ①. Toque y simultáneamente. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Ya puede poner en marcha el aparato. Cuando se desactiva la placa con ①, la función vuelve a funcionar.

4.14 Desactivación y activación del sonido

Encienda la placa de cocción. Toque OK y después ajuste el sonido con las flechas. Toque OK para confirmar. Ajuste la opción con las flechas. Toque OK para confirmar.

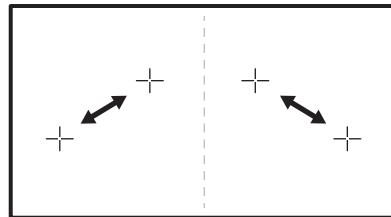
Mientras está activa la función, sólo se oye el sonido cuando:

- se toca ①
- el Avisador baja
- el Timer power-off baja
- se coloque algo en el panel de control.

4.15 Función Administrador de energía

- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Consulte la ilustración.
- Cada fase tiene una carga eléctrica máxima de 3.700 W.

- La función divide la potencia entre las zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La función se activa cuando la carga eléctrica total de las zonas de cocción conectadas a una sola fase supera 3.700 W.
- La función disminuye la potencia de las demás zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La pantalla de ajuste de calor para las zonas reducidas cambia entre dos niveles.



5. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Utensilios de cocina



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



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

Material de los recipientes

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

El utensilio de cocina es indicado para cocinar por inducción si:

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



La base del recipiente debe ser lo más gruesa y plana posible.

Medidas de los recipientes

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

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



Consulte el capítulo "Información técnica".

5.2 Ruidos durante la utilización

Si escucha:

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

Los ruidos son normales y no indican fallo alguno de la placa.

5.3 Ahorro de energía

- 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.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

5.4 Öko Timer (temporizador Eco)

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

depende de la temperatura de calentamiento y de la duración de la cocción.

5.5 Ejemplos de aplicaciones de cocción

La relación entre el ajuste de calor y el consumo de potencia de la zona de cocción no es lineal. Cuando se aumenta el ajuste de calor, no es proporcional al aumento del consumo de potencia de la zona de cocción. Significa que la zona de cocción con el ajuste de calor medio usa menos de la mitad de su potencia.



Los datos de la tabla son sólo orientativos.

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

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
12 - 13	Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.	5 - 15	Dele la vuelta a media cocción.
14	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas.		
P	Hervir grandes cantidades de agua. La función Power está activada.		

5.6 Consejos para la función Cook Assist

Para obtener los mejores resultados con la función:

- Inicie la función con la placa fría (no es necesario calentar manualmente los utensilios de cocina).
- Utilice utensilios de cocina de acero inoxidable con fondo "sandwich".
- No utilice utensilios de cocina con el fondo repujado.

Ejemplos de aplicaciones de cocción para la función

Los datos de la tabla muestran ejemplos de alimentos para cada nivel de freír. La cantidad, el grosor, la calidad y la temperatura (es decir, si están congelados o no) de los alimentos influyen en el nivel adecuado para freírlos. Elija el ajuste y el nivel para freír adecuados a sus sartenes y hábitos de cocina.

Nivel de fritura	Sugerencia de alimentos	Usar para preparar
Ⓐ	Huevos	Huevos fritos, tortillas, torrijas, filetes de pescado, verduras
Ⓑ	Tortitas	Tortitas, palitos de pescado, alimentos congelados, alimentos empanados, filetes en su punto
Ⓒ	Filetes	Filetes poco hechos

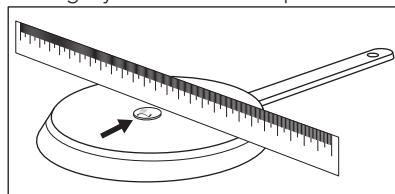


Los diferentes tamaños de las sartenes pueden requerir diferentes tiempos de calentamiento. Las sartenes pesadas guardan más calor que las ligeras, pero tardan más tiempo en calentarse.

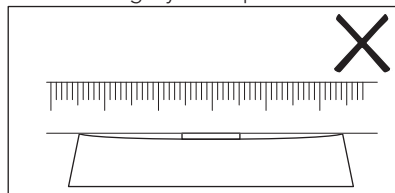
5.7 Recipientes correctos para la función Cook Assist

Use únicamente recipientes de fondo plano. Para comprobar si el recipiente es correcto:

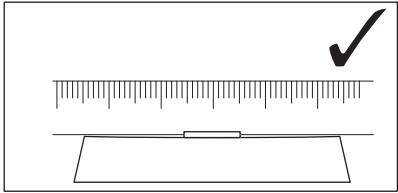
1. Coloque el utensilio de cocina boca abajo.
2. Coloque una regla en el fondo de la sartén.
3. Intente colocar una moneda de 2 ó 5 euros (o una moneda similar) entre la regla y el fondo del recipiente.



- a. El recipiente no es correcto si puede colocar la moneda entre la regla y el recipiente.



- b. El recipiente es correcto si puede colocar la moneda entre la regla y el recipiente.



6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Información general

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

6.2 Limpieza de la placa

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

contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará la placa. Coloque el rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

- **Elimine cuando la placa se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa con un paño suave humedecido con agua y detergente. Después de limpiarla, seque la placa con un paño suave.
- La superficie de la placa tiene hendiduras horizontales. Limpie la placa con un paño humedecido y detergente con un suave movimiento de izquierda a derecha. Después de limpiarla, seque la placa con un paño suave de izquierda a derecha.

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Qué hacer si...

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

Problema	Posible causa	Solución
	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
		Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	STOP+GO está funcionando.	Consulte "Uso diario".
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
La placa de cocción se apaga.	Ha puesto algo sobre el sensor ①.	Retire el objeto del sensor.
Indicador de calor residual no cambia de color.	La zona no ha estado encendida el tiempo suficiente para activar la función.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
Calentamiento automático no funciona.	La zona está caliente.	Deje que la zona se enfríe suficientemente.
	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de cocción máximo tiene la misma potencia que la función.
El valor de la temperatura varía entre dos ajustes.	La función Administrador de energía se activa.	Consulte "Uso diario".
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina de gran tamaño en las zonas traseras si fuera posible.
La retroiluminación está encendida pero el contraste de pantalla es defectuoso.	Hay un utensilio de cocina caliente en la pantalla.	Quite el objeto y deje que la placa se enfríe lo suficiente. Si el contraste no está claro, consulte al Centro de servicio técnico.

Problema	Posible causa	Solución
No hay señal alguna al pulsar los sensores del panel.	Las señales están desactivadas.	Active las señales. Consulte "Uso diario".
Se enciende II con texto.	Desconexión automática está en funcionamiento.	Apague la placa y vuelva a encenderla.
 se enciende.	Dispositivo de seguridad para niños o la función Bloquear está activada.	Consulte "Uso diario".
Se enciende ? .	No hay ningún recipiente sobre la zona.	Ponga un recipiente sobre la zona.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice el utensilio de cocina adecuado. Consulte el capítulo "Consejos".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice un utensilio de cocina del tamaño adecuado. Consulte el capítulo "Información técnica".
	El utensilio de cocina no cubre la cruz/el cuadrado.	Cubra por completo la cruz/el cuadrado.
E y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Desenchufe la placa de la toma de corriente durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer E , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
Se enciende E4 .	Se ha producido un fallo en la placa porque el utensilio de cocina ha hervido hasta agotar el líquido. Desconexión automática y la protección contra sobrecalentamientos de las zonas están activos.	Apague la placa. Retire el utensilio de cocina caliente. Espere unos 30 segundos antes de encender de nuevo la zona. Si el utensilio de cocina era el problema, el mensaje de error desaparece. Indicador de calor residual puede permanecer encendido. Deje que el utensilio de cocina se enfríe suficientemente. Compruebe si el utensilio de cocina es compatible con la placa. Consulte el capítulo "Consejos".

7.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico. Facilite la información de la placa de datos técnicos. Facilite también el código de tres dígitos de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie vitrocerámica) y el mensaje de error que aparezca. Asegúrese de que ha

manejado la placa adecuadamente. De lo contrario, el personal técnico de servicio o el distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

8. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Antes de la instalación

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

Número de serie

8.2 Placas empotradas

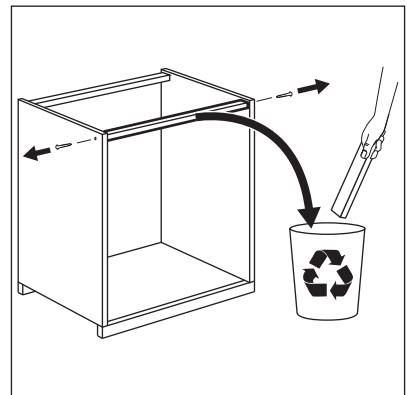
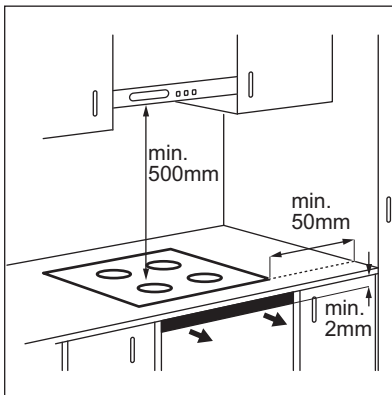
Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben

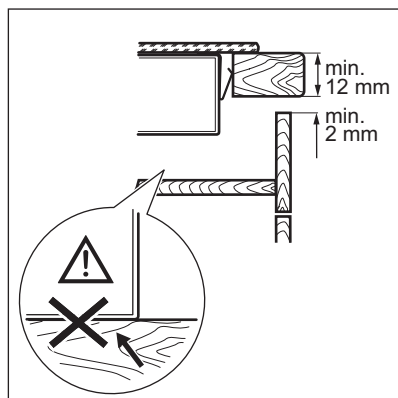
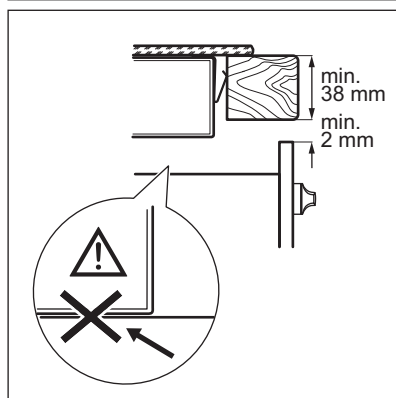
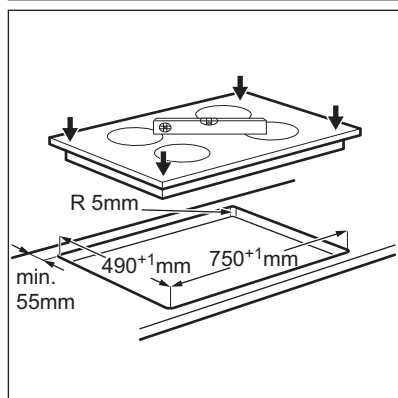
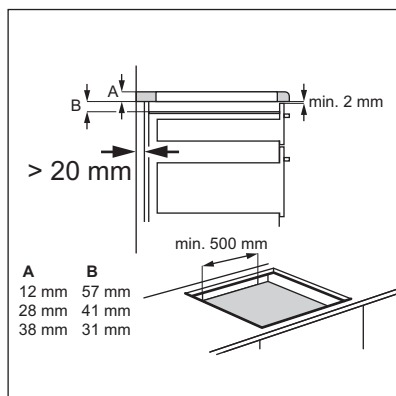
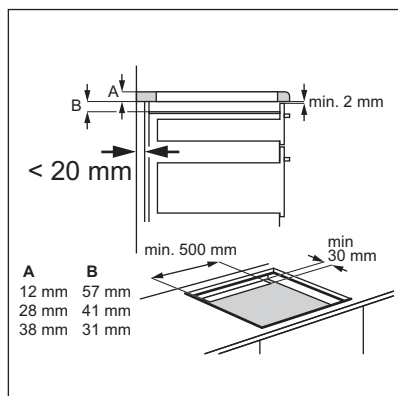
utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

8.3 Cable de conexión

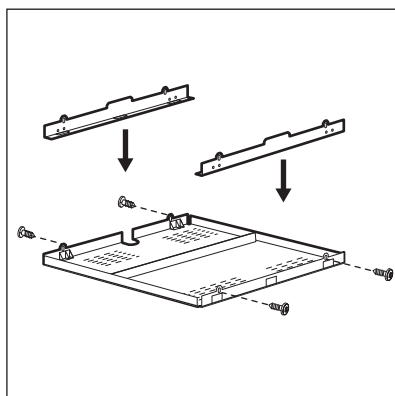
- La placa se suministra con un cable de conexión.
- Sustituya el cable de alimentación de red dañado por uno especial (tipo H05BB-F T_{máx} 90 °C o superior). Póngase en contacto con el servicio técnico local.

8.4 Montaje





8.5 Caja de protección



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



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

9. INFORMACIÓN TÉCNICA

9.1 Placa de características

Modelo HK894400FG

Tipo 58 GBD C3 AU

Inducción 7.4 kW

Nº ser.

AEG

NÚMERO DE PRODUCTO (PNC) 949 595 289 00

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Fabricado en Alemania

7.4 kW



9.2 Especificaciones de las zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	Función Power [W]	Función Power Duración máxima [min]	Diámetro de los recipientes [mm]
Anterior izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Posterior izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Anterior derecha	2300	3200	10	125 - 210
Posterior derecha	2300	3200	10	125 - 210

La potencia de las zonas de cocción puede variar ligeramente de los datos de la tabla. Cambia con el material y las dimensiones del utensilio de cocina.

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

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo .
Coloque el material de embalaje en los
contenedores adecuados para reciclarlo.
Ayude a proteger el medio ambiente y la
salud pública, así como a reciclar
residuos de aparatos eléctricos y
electrónicos. No deseche los aparatos
marcados con el símbolo  junto con los
residuos domésticos. Lleve el producto a
su centro de reciclaje local o póngase en
contacto con su oficina municipal.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	44
2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER.....	45
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	47
4. DAGLIG ANVÄNDNING.....	49
5. RÅD OCH TIPS.....	53
6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	55
7. FELSÖKNING.....	56
8. INSTALLATION.....	58
9. TEKNISK INFORMATION.....	60

FÖR PERFEKT RESULTAT

Tack för att du valt denna produkt från AEG. Vi har skapat den så att du ska kunna få felfritt resultat i många år, med innovativa tekniker som gör livet enklare – funktioner som du inte skulle hitta hos vanliga produkter. Varsågod att ägna några minuter åt att läsa detta för att få ut så mycket som möjligt av produkten.

Besök vår webbplats för att:



Få tips om användning, broschyrer, felsökare, serviceinformation:

www.aeg.com



Registrera din produkt för bättre service:

www.registeraeg.com



Köp tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:

www.aeg.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter tillhands när du kontaktar serviceavdelningen. Modell, PNC, serienummer.

Informationen finns på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

1. SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för personskador eller skador på egendom som orsakats av felaktig installation eller användning. Förvara alltid instruktionerna tillsammans med produkten för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och handikappade

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn.
- Håll barn och husdjur borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om produkten har ett barnlås rekommenderar vi att du aktiverar det.
- Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Produkten och åtkomliga delar blir heta under användning. Vidrör inte värmeelementen.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.

- Försök aldrig att släcka en eld med vatten, men stäng av produkten och täck över flaman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- Förvara inte saker på kokytorna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på kokkärlsavkänningen.
- Om keramik-/glasytan är sprucken, stäng av produkten för att undvika risken för elektriska stötar
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.

2. SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ de installationsinstruktioner som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Produkten är tung, så var alltid försiktig när du flyttar den. Använd alltid skyddshandskar.
- Tåta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt får den att svälla.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Om produkten är installerad ovanför lådor måste utrymmet mellan produktens botten och den övre

lådan var tillräckligt så att luft kan cirkulera.

- Produktens undersida kan bli het. Se till att en icke-brännbar separationspanel monteras under produkten så att man inte kommer åt undersidan.
- Säkerställ att ett luftcirkulationsutrymme på 2 mm mellan bänkskivan och enhetens framsida upprätthålls. Garantin täcker inte skador som orsakats av brist på tillräckligt ventilationsutrymme.

2.2 Elektrisk anslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste vara jordad.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten
- Kontrollera att produktens märkdata överensstämmer med din strömkälla. I annat fall kontakta en elektriker.
- Kontrollera att produkten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i

- förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd rätt nätkabel.
 - Låt inte elektriska ledningar trassla in sig.
 - Kontrollera att ett skydd mot elektriska stötar är installerat.
 - Dragavlasta kabeln.
 - Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta produkten eller det heta kokkärlet när du ansluter produkten till närliggande uttag
 - Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
 - Kontrollera så att du inte skadar kontakten (i förekommande fall) och nätkabeln. Kontakta ett auktoriserat servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
 - Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
 - Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
 - Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
 - Dra inte i nätkabeln för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
 - Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
 - Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

2.3 Använd



WARNING!

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ta bort all förpackning, etiketter och skyddsfilm (i förekommande fall) före första användningstillfället.
- Använd denna produkt för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.

- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lita inte på kastrullvarnaren.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Om produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla loss den från eluttaget. Detta för att förhindra elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- Det kan stänka när du lägger livsmedel i het olja.



WARNING!

Risk för brand och explosion

- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka spontan förbränning.
- Använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur än olja som används för första gången.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.



WARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.

- Lägg inte aluminiumfolie på produkten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan repa glaset / glaskeramen. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

2.4 Skötsel och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- Stäng av ugnen och låt den kallna före rengöring.
- Koppla från produkten från elnätet före underhåll.

- Spruta inte vatten eller ånga för att rengöra produkten.
- Rengör ugnen med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

2.5 Avfallshantering



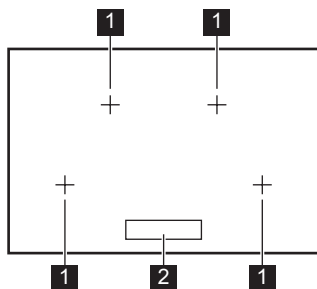
WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten kasseras korrekt.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av strömkabeln och kassera den.

3. PRODUKTBSKRIVNING

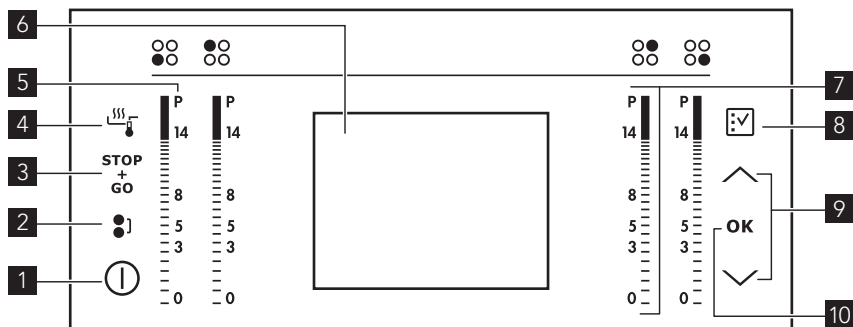
3.1 Beskrivning av hällen



1 Induktionskokzon

2 Kontrollpanel

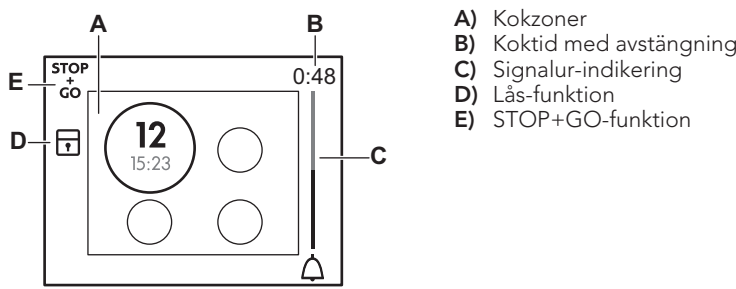
3.2 Beskrivning av kontrollpanelen



Använd touchkontrollerna för att betjäna produkten. Displayerna, indikeringarna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

	Touch-kontroll	Funktion	Kommentar
1		PÅ/AV	För att aktivera och avaktivera hällen.
2		Grill Function	För att aktivera och inaktivera funktionen.
3		STOP+GO	För att aktivera och inaktivera funktionen.
4		Cook Assist	För att aktivera funktionen.
5		Booster	För att aktivera och inaktivera funktionen.
6	-	Display	För att visa aktiva funktioner.
7	-	Inställningslist	För inställning av värmeläge.
8		Signalur / Automatisk ti-dräkning / Koktid med avstängning	För att ställa in funktionen och låsa och låsa upp kontrollpanelen.
9		-	För att ange inställningen.
10	OK	-	För att bekräfta inställningen.

3.3 Display



Displayens kokzon	Beskrivning
	Kokzonen är på. Överst: värmeläge, nederst: timern.
	Varmhållning /STOP+GO-funktionen är igång.

Displayens kokzon	Beskrivning
	Booster är på.
	Booster är på.
	Zon som justeras.
	Det står inget kockärl på kokzonen.
	Automax-funktionen är igång.
	OptiHeat Control. Kokzonen är avstängd. Måtten och färgerna visar restvärmen: • Stor röd - tillagning pågår • Stor ljusröd - varmhållning • Liten ljusröd - fortfarande varm • Liten vit - kokzonen är kall

3.4 Restvärme



WARNING!

Risk för brännskador från restvärme.

Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kockkärls botten. Glaskeramiken värms upp av restvärmen hos kockkärl.

4. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

4.1 Aktivera och avaktivera

Tryck på  i 1 sekund för att sätta på eller stänga av hällen.

4.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- Alla kokzoner är inaktiverade.
- Du inte ställer in värmeläge efter hällen har aktiverats.
- Du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljusignal ljuder och hällen

stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.

- Hällen blir för het (t.ex. om ett kockärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kallna.
- Du använder ett olämpligt kockärl. Symbolen  tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.
- Du avaktiverar inte en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en viss tid stängs hällen av. Se nedan.

Förhållandet mellan värmeläget och tiderna för funktionen:

- **1 – 3** – 6 timmar
- **4 – 7** – 5 timmar
- **8 – 9** – 4 timmar
- **10 – 14** – 1,5 timmar

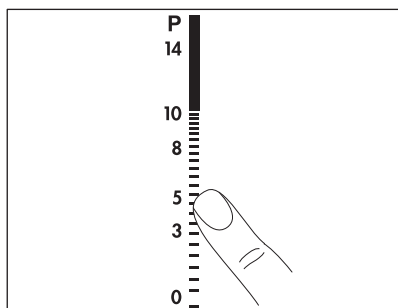
4.3 Välja språk

För att byta språk, starta hällen med ① och tryck sedan på **OK**. Välj i språkmenyn med hjälp av pilar. Tryck på **OK** för att bekräfta. Displayen visar listan över språk. Använd **^** eller **v** för att ställa in språket. Tryck på **OK** för att bekräfta.

4.4 Värmeläge

För inställning eller ändring av värmeläge:

Tryck på inställningslistan vid rätt värmeläge eller flytta fingret längs med inställningslistan tills du når rätt värmeläge.



4.5 Använda kokzonerna

Ställ kockärlet på korset / fyrkanten som är markerad på kokytan. Täck korset/ fyrkanten helt. Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockärlets botten. Du kan använda ett stort kockkärl på två kokzoner samtidigt.

4.6 Grill Function



Använd den här funktionen med Maxisense Plancha Grill¹ tillbehör.

Denna funktion kopplar ihop två kokzoner på vänster sida under tillbehöret till en gemensam zon.

Ställ först in värmeläget för en av de vänstra kokzonerna.

Aktivera funktionen: tryck på **⏻**. Ställ in eller ändra värmeläget genom att trycka på någon av de vänstra inställningssensorerna.

Avaktivera funktionen: tryck på **⏻**. Kokzonerna fungerar nu oberoende av varandra.

4.7 Automax

Du kan uppnå önskat värmeläge snabbare om du aktiverar den här funktionen. Funktionen ställer in högsta värmeläget under en viss tid och sänker sedan till rätt värmeläge.



För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

För att aktivera funktionen för en kokzon: tryck på **P**. Tryck direkt på rätt värmeläge. **A** tänds.

Avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

4.8 Booster

Den här funktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Funktionen kan bara aktiveras för induktionskokzonen under en begränsad tidsperiod. Därefter kopplar induktionskokzonen automatiskt tillbaka till högsta värmeläget.



Se avsnittet "Teknisk information".

För att aktivera funktionen för en kokzon: tryck på **P**. **P** i ringen tänds. När zonen blir varmare ändrar ringen färg.

Avaktivera funktionen: ändra värmeläget.

4.9 Cook Assist

Med den här funktionen kan du ställa in en av tre steknivåer som anger kockärlets temperatur. Hällen håller angiven temperatur automatiskt under stekning. Du kan ställa in funktionen för den främre vänstra kokzonen på produkten.

¹ Tillbehöret medföljer inte produkten. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.

Symbol	Steknivå	Matförslag
	Låg nivå	Ägg
	Medelnivå	Pannkakor
	Hög nivå	Biff

**FÖRSIKTIGHET!**

Använd bara laminerade kokkärl med låg och medelhög nivå för att undvika att kokkärlen skadas eller överhettas.



Använd inte lock med funktionen.

Aktivera funktionen:

1. Sätt en tom kastrull på den vänstra främre kokzonen.
2. Tryck på .
3. Använd  och  för att välja en steknivå. Bekräfta ditt val med **OK**.
4. Vänta tills produkten känner av kokkärlet.
5. Efter en stund kan du välja med  och  om du vill använda Plancha funktionen Grillplatta.
6. Bekräfta ditt val med **OK**.
7. Vänta tills kokkärlet når temperaturen för vald steknivå (information visas på displayen).
8. Lägg maten i kokkärlet.

Avaktivera funktionen:

1. Tryck på **0** för den främre vänstra kokzonen.
2. Använd  och  för att välja om du vill avaktivera funktionen.
3. Bekräfta ditt val med **OK**.

Justera temperaturen:

Om resultatet inte uppfyller dina förväntningar kan du justera stektemperaturen. Hällen kommer ihåg din temperaturjustering till nästa gång du använder den.

Höja temperaturen: tryck på .  tänds.

Sänka rumstemperaturen: tryck på .

 tänds.

Plancha-grillplattefunktionen

Med den här funktionen kan du använda Cook Assist-funktionen med Infinite Plancha-tillbehöret från Electrolux eller AEG. Funktionen kopplar ihop de två vänstra kokzonerna till Cook Assist-funktionen till en gemensam kokzon.



Det tar lite längre tid att hetta upp ett stort kokkärl. Funktionen hettar upp Infinite Plancha i cirka 12 minuter och anger när den är klar.

4.10 Timer

Det finns 3 funktioner: Automatisk tidsräkning, Koktid med avstängning och Signalur.

**Automatisk tidsräkning**

Den här funktionen kan användas för att kontrollera hur länge kokzonen är igång. Den startar automatiskt och tänds under värmeläget för den kokzon som visas.

Återställa funktionen: tryck på  för att välja Automatisk tidsräkning . Välj sedan kokzon från listan med pilar och tryck på **OK** för att bekräfta.

|→| Koktid med avstängning

Du kan använda denna funktion för att ställa in hur länge kokzonen ska vara igång vid enbart detta tillagningstillfälle.

Aktivera funktionen: tryck på  två gånger för att välja Koktid med avstängning . Välj sedan kokzon från listan med pilar och tryck på **OK** för att bekräfta. Ange tiden med pilarna och tryck på **OK** för att bekräfta. När tiden gått ut ljuder en signal och kokzonen avaktiveras.

För att stänga av ljudet: tryck på .

Signalur

Aktivera funktionen när hällen är

avstängd: stäng av hällen med . Tryck på  en gång för att visa Signalur .

Aktivera funktionen när kokzonerna är

igång: tryck på  tre gånger för att välja Signalur .

För att stänga av ljudet: tryck på .



Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

4.11 STOP+GO

Funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget.

När funktionen är igång kan du inte ändra värmeläget.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

Aktivera funktionen: tryck på   .

Avaktivera funktionen: tryck på  . Föregående värmeläge aktiveras.

4.12 Lås

Du kan låsa kontrollpanelen medan kokzonerna är igång. Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeläget.

Ställ in värmeläget först.

Aktivera funktionen: tryck på  flera gånger tills du ser displayen för funktionen Knapplås. Tryck på **OK** för att bekräfta.  tänds. Timern förblir på.

Avaktivera funktionen: tryck på . Föregående värmeläge aktiveras.



När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

4.13 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

Aktivera funktionen: avaktivera hällen med . När hällen stänger av trycker du på . På displayen visas ett meddelande om att funktionen är igång.

Avaktivera funktionen: stäng av hällen med . Tryck på  och sedan på **OK**.

För att kringgå funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle: stäng av hällen med . Tryck samtidigt på  och . **Ställ in värmeläge inom 10 sekunder.** Hällen kan nu användas. Om du stänger av hällen med  aktiveras funktionen igen.

4.14 Avaktivering och aktivering av ljuden

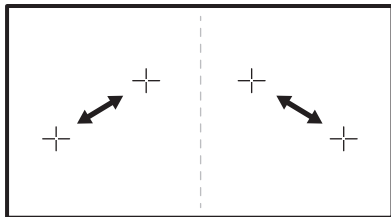
Aktivera hällen. Tryck på **OK** och ställ sedan in ljudmenyn med pilarna. Tryck på **OK** för att bekräfta. Ställ in alternativet med pilarna. Tryck på **OK** för att bekräfta.

När funktionen är igång hör du endast ljuden när:

- du trycker på 
- Signalur ringer
- Koktid med avstängning ringer
- Du ställer något på kontrollpanelen.

4.15 Effektreglering-funktion

- Kokzonerna är grupperade enligt plats och nummer på faserna i hällen. Se bilden.
- Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning på 3700 W.
- Funktionen delar strömmen mellan de kokzoner som är anslutna till samma fas.
- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna som anslutits till en fas har överskridit 3700 W.
- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas.
- Värmeläget för de reducerade kokzonerna ändras mellan två nivåer.



5. RÅD OCH TIPS



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Kockärl



För induktionskockzoner genereras värme mycket snabbt i kockärlat av ett kraftigt elektromagnetiskt fält.



Använd induktionskockzonerna med korrekt kockärl.

Kockärismaterial

- **Lämpliga:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (märkt som lämpligt av tillverkaren).
- **Olämpliga:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Kockärl är lämpliga för en induktionshäll om:

- lite vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på det högsta värmeläget.
- en magnet fastnar på kockärlets botten.



Kockärlets botten skall vara så tjock och så plan som möjligt.

Kockärlets mått

Induktionskockzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockärlets botten upp till en viss gräns.

Hur effektiv kokzonen är beror på kockärlets diameter. Kockärl med en mindre diameter än den minsta får bara

en del av effekten som kokzonen genererar.



Se avsnittet "Teknisk information".

5.2 Ljud under användning

Om du hör:

- knackande ljud: är kockärlat tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: använder du kokzonen med hög effektnivå och kockärlat är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- surrande: använder du hög effektnivå.
- klickande: beror detta på elektriska omkopplingar.
- susande: beror detta på att fläkten är igång.

Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten.

5.3 Sparar energi

- Sätt om möjligt alltid ett lock på kockärlat.
- Sätt kockärl på kokzonen innan den slås på.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

5.4 Öko Timer (Eko-timer)

För att spara energi inaktiveras kokzonen före signalen från nedräkningstidern.

Skillnaden i användningstiden beror på den inställda värmenivån och tillagningstiden.

5.5 Exempel på olika typer av tillagning

Relationen mellan värmelägets indikering och kokzonens förbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens effektförbrukning. Det betyder att

kokzonen ställd på medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värmeläge	Använd för:	Tid (min)	Tips
1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg ett lock på ett kokkärl.
1 - 3	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om med jämna mellanrum.
1 - 3	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.	10 - 40	Tillaga med lock.
3 - 5	Småkoka ris och mjölkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
5 - 7	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vätska.
7 - 9	Kokning av potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
7 - 9	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
9 - 12	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, ägg, pannkakor, munkar.	efter behov	Vänd efter halva tiden.
12 - 13	Kraftig stekning, potatiskroketter, njurstek, fransyska.	5 - 15	Vänd efter halva tiden.
14	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grystek), friterar pommes frites.		
P	Koka stora mängder vatten. Effektfunktionen är aktiverad.		

5.6 Råd och tips för Cook Assist-funktionen

För att få bästa resultat med funktionen:

- Starta funktionen när hällen är kall (ingen manuell uppvärmning av kokkärlet behövs).

- Använd kokkärl gjort av rostfritt stål med sandwich-botten.
- Använd inte kokkärl med reliefarbete i botten mitt.

Exempel på tillagningstillämpningar för funktionen

Uppgifterna i tabellen visar exempel på mat för varje steknivå. Mängden, tjockleken, kvaliteten och temperaturen

(dvs. frusen) på maten påverkar den rätta steknivån. Välj steknivå och justering som passar dina tillagningsvanor och kastruller bäst.

Steknivå	Matföreslag	Använd för att tillaga
	Ägg	Stekta ägg, omelett, franska smörgåsar, fiskfilé, grönsaker
	Pannkakor	Pannkakor, fiskpinnar, frusen mat, panerad mat, rosastekt biff
	Stekar	Blodig biff

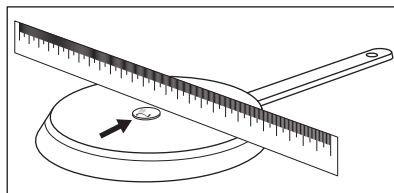
i Olikar storlekar på kokkärn kan ge olika uppvärmningstider. Tunga kokkärn lagrar mer värme än lätta kokkärn men de tar längre tid att värma upp.

5.7 Rätt kokkärn för Cook Assist-funktionen

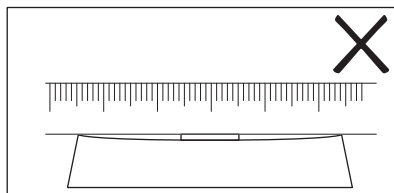
Använd endast kokkärn med flat botten. Kontrollera om kokkärnet passar:

1. Ställ kokkärnet upp och ned.
2. Lägg en linjal i botten av kokkärnet.
3. Försök att lägga ett 2- eller 5-eurocentmynt (eller ett mynt med

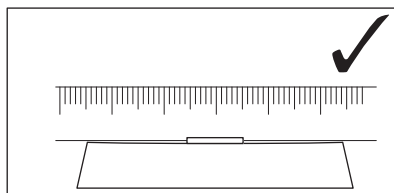
samma tjocklek) mellan linjalen och kokkärnets botten.



a. Kokkärnet passar inte om du kan lägga myntet mellan linjalen och kokkärnet.



b. Kokkärnet passar om du inte kan lägga myntet mellan linjalen och kokkärnet.



6. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

6.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärn med ren botten.
- Repor eller mörka fläckor på ytan har ingen inverkan på hur hällen fungerar.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

6.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie och mat med socker. I annat fall kan denna typ av smuts skada hällen. Sätt specialistskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.
- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och lite rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.
- Det finns horisontella spår i ytan på hällen. Rengör hällen med en fuktad

duk och lite diskmedel med en mjuk rörelse från vänster till höger. Efter

rengöring, torka hällen med en mjuk duk från vänster till höger.

7. FELSÖKNING



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

7.1 Om produkten inte fungerar...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att hällen är korrekt ansluten till strömförsörjningen. Se kopplings-schemat.
	En säkring har utlösts.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
		Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 10 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller flera touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touch-kontroll.
	STOP+GO-funktionen är igång.	Se avsnittet "Daglig användning".
	Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. En ljudsignal ljuder när hällen slår ifrån.	Du har satt något på en eller flera touch-kontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen ①.	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Restvärmeindikering ändrar inte färg.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Automax-funktionen fungerar inte.	Zonen är het.	Låt zonen bli tillräckligt sval.
	Det högsta värmeläget är inställt.	Det högsta värmeläget har samma effekt som funktionen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Värmeläget ändras mellan två nivåer.	Effektreglering-funktionen är aktiverad.	Se avsnittet "Daglig användning".
Touch-kontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärl på de bakre zonerna om möjligt.
Bakgrundsbelysningen är på men displayens kontrast är svag.	Heta kokkärl täcker över displayen.	Avlägsna föremålet och låt hällen svalna tillräckligt. Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kontrasten inte är tydlig.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudsignalerna är avaktiverade.	Aktivera signalerna. Se avsnittet "Daglig användning".
II och text visas.	Automatisk avstängning är på.	Avaktivera hällen och aktivera den igen.
 tänds.	Barnlås- eller Lås-funktionen fungerar.	Se avsnittet "Daglig användning".
 tänds.	Det står inget kokkärl på zonen.	Ställ ett kokkärl på zonen.
	Fel kokkärl.	Använd rätt typ av kokkärl. Se avsnittet "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se avsnittet "Teknisk information".
	Kokkärlet täcker inte fyrkanten / korset.	Täck korset/fyrkanten helt.
E och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Koppla loss hällen från eluttaget en stund. Ta ur eller koppla från säkrings-skåp. Anslut igen. Om E tänds igen ber vi dig kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
E4 tänds.	Det är fel på hällen eftersom ett kokkärl kokat torrt. Automatisk avstängning och överhettningsskyddet för zonen är igång.	Stäng av hällen. Ta bort det heta kokkärlet. Slå på zonen igen efter ca 30 sekunder. Om kokkärlet var problemet släcks felmeddelandet. Restvärmeindikering kan fortsätta lysa. Låt kokkärlet bli tillräckligt svalt. Kontrollera om kokkärlet är kompatibelt med hällen. Se avsnittet "Råd och tips".

7.2 Om du inte finner en lösning...

Kontakta försäljaren eller Electrolux Service om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på typskylten. Meddela även den tresiffriga koden och koden för glaskeramiken (den sitter i hörnet på hällen) och felmeddelande

som visas. Kontrollera att du använde hällen på rätt sätt. Annars kommer besök från servicetekniker eller fackhandlare inte att vara kostnadsfritt, inte ens under garantitiden. Anvisningar för kundservice och garantibestämmelser finns i garantihäftet.

8. INSTALLATION



WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

8.1 Före installationen

Innan du installerar hällen ska du anteckna informationen nedan från typskylten. Typskylten sitter nertill på hällen.

Serienummer

8.2 Inbyggnadshällar

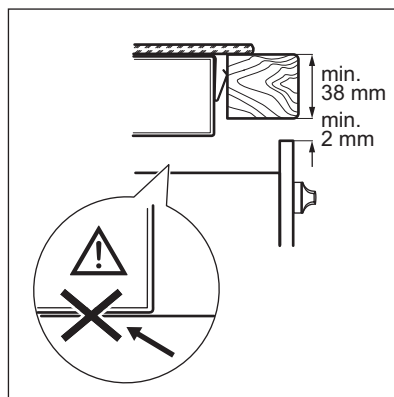
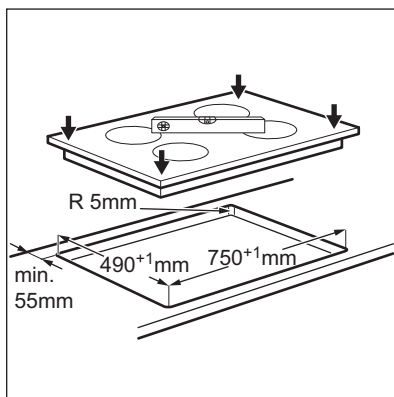
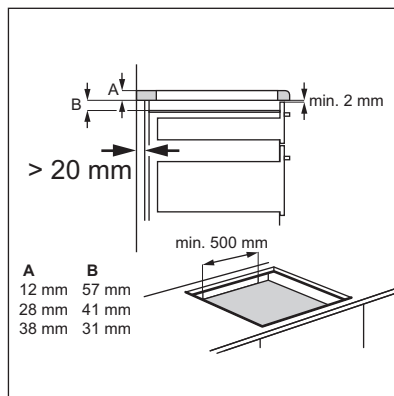
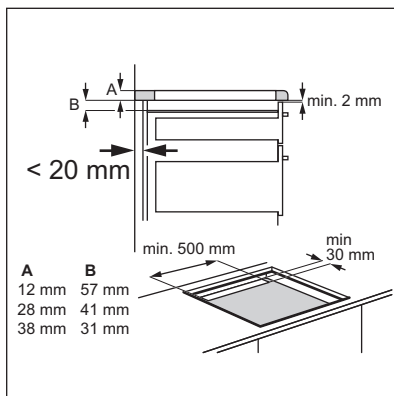
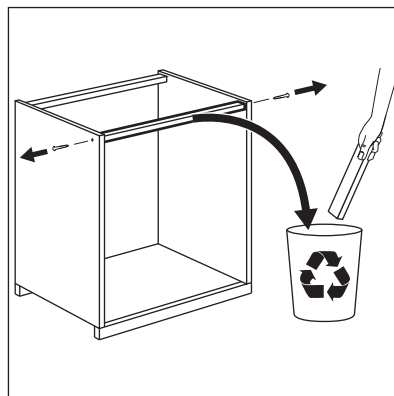
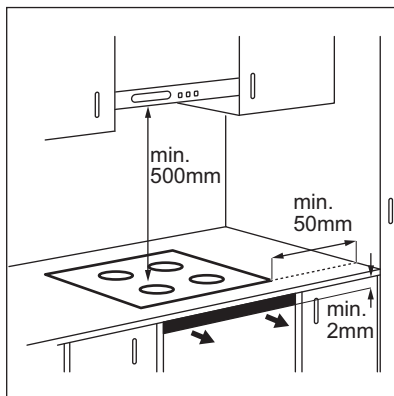
Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga

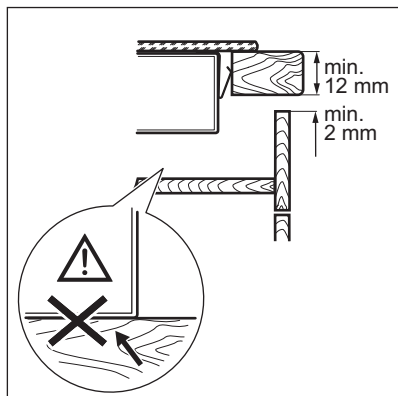
inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

8.3 Nätkabel

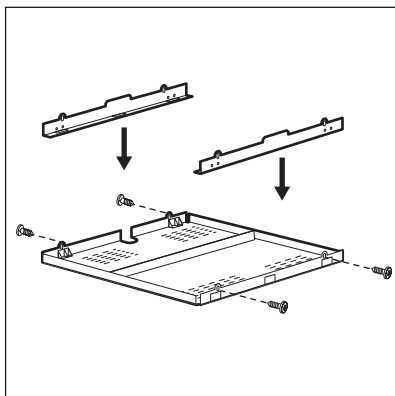
- Hällen är försedd med en nätkabel.
- Om nätkabeln skadats måste den bytas ut mot en specialkabel (typ H05BB-F Tmax 90 °C; eller högre). Kontakta din lokala servicestation.

8.4 Montering





8.5 Skyddslåda



Om du har en skyddslåda (extra tillbehör) behövs inte det främre luftflödesutrymmet på 2 mm och skyddsgolvet direkt under hällen. Skyddslådan (tillbehör) finns inte i alla länder. Kontakta din lokala återförsäljare.



Du kan inte använda skyddslådan om du installerar hällen ovanför en ugn.

9. TEKNISK INFORMATION

9.1 Typskylt

Modell HK894400FG
Typ 58 GBD C3 AU
Induktion 7.4 kW
Serienr
AEG

PNC 949 595 289 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Tillverkad i Tyskland
7.4 kW



9.2 Specifikation för kokzonerna

Kokzon	Nominell effekt (max värme- läge) [W]	Effektfunktion [W]	Effektfunktion maximal varak- tighet [min]	Kokkärlets di- ameter [mm]
Vänster fram	2300	3200	10	125 - 210
Vänster bak	2300	3200	10	125 - 210
Höger fram	2300	3200	10	125 - 210
Höger bak	2300	3200	10	125 - 210

Kokzonernas effekt kan skilja sig en aning från uppgifterna i tabellen. Den ändras efter kokkärlets material och mått.

För optimalt matlagningsresultat får inte kokkärl större än diametern i tabellen användas.

10. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen .
Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.aeg.com/shop



867301535-B-142014

