

USER MANUAL



INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	7
4. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	9
5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	16
6. PULIZIA E CURA.....	17
7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	18
8. INSTALLAZIONE.....	21
9. DATI TECNICI.....	23
10. EFFICIENZA ENERGETICA.....	24

PER RISULTATI PERFETTI

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto AEG. Lo abbiamo creato per fornirvi prestazioni impeccabili per molti anni, grazie a tecnologie innovative che vi semplificheranno la vita - funzioni che non troverete sulle normali apparecchiature. Vi invitiamo a dedicare qualche minuto alla lettura del presente manuale, per conoscere come trarre il massimo vantaggio dall'utilizzo della vostra apparecchiatura.

Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli d'uso, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza:

www.aeg.com/webselfservice



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registreaeg.com



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

www.aeg.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il Centro di Assistenza autorizzato, accertarsi di disporre dei seguenti dati: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione.

 **Avvertenza/Attenzione** - Importanti Informazioni per la sicurezza

 **Informazioni e suggerimenti generali**

 **Informazioni sull'ambiente**

Con riserva di modifiche.

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'apparecchiatura senza essere supervisionati.
- I bambini di 3 anni e di età inferiore vanno tenuti alla larga dall'apparecchiatura quando è in funzione, in ogni momento.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non

toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini al di sotto dei 8 anni se non costantemente supervisionati.

- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Non tentare MAI di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un breve processo di cottura deve essere supervisionato senza soluzione di continuità.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento utilizzato mediante la corrispondente manopola, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- Se la superficie di vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura per evitare il rischio di scossa elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- **AVVERTENZA:** Servirsi unicamente di protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, ad esempio accessori idonei o le

protezioni del piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. L'uso inadeguato delle protezioni può causare incidenti.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra. Per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra dei cassetti, assicurarsi che lo spazio, tra la base dell'apparecchiatura e il cassetto superiore, sia sufficiente per il ricircolo d'aria.
- La base dell'apparecchiatura può surriscaldarsi. Si consiglia di installare un pannello divisorio in materiale non infiammabile al di sotto dell'apparecchiatura per rendere inaccessibile la base.
- Assicurarsi che lo spazio per il ricircolo d'aria di 2 mm, tra il piano di lavoro e la parte anteriore dell'unità sottostante sia libero. La garanzia non

copre danni dovuti all'assenza di uno spazio di ventilazione adeguato.

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta dei dati corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare il surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
- Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.
- Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.
- Utilizzare il morsetto fermacavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine
- Non utilizzare prese multiple e prolunge.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro di Assistenza autorizzato o un elettricista

qualificato per sostituire un cavo danneggiato.

- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare solo la spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relé.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

2.3 Utilizzo



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (ove presente) prima del primo utilizzo.
- Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerla la zona di cottura dopo ogni utilizzo.
- Non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.

- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione. per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker, devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Un alimento immerso nell'olio molto caldo può provocare degli schizzi.



AVVERTENZA!

Pericolo di incendio ed esplosioni.

- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme ad una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro del piano cottura.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.

- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può graffiare il vetro o la vetroceramica. Per spostare questi oggetti sollevarli sempre dalla superficie di cottura.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.

2.4 Pulizia e cura

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica prima di eseguire le operazioni di manutenzione.

- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

2.5 Smaltimento



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

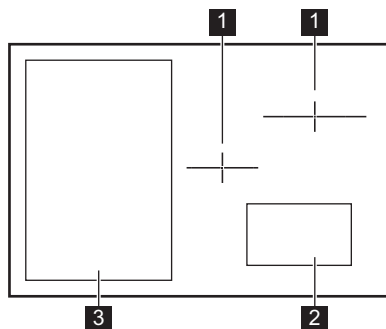
- Rivolgersi all'autorità municipale per informazioni su come smaltire correttamente l'elettrodomestico.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.

2.6 Assistenza Tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

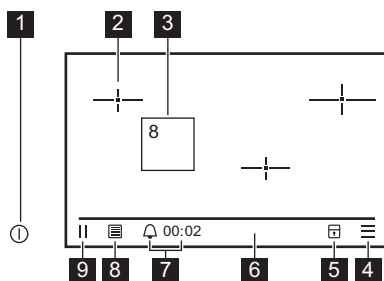
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Disposizione della superficie di cottura



- 1** Zona di cottura a induzione
- 2** Pannello comandi
- 3** Zona di cottura a induzione flessibile

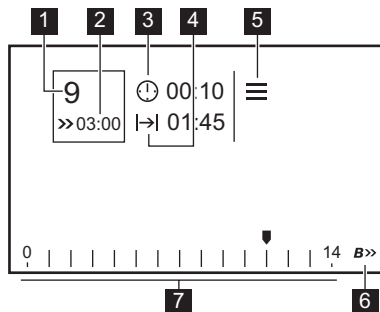
3.2 Disposizione del pannello dei comandi



Simbolo	Funzione	Commento
1 	ON / OFF	Per attivare e disattivare il piano di cottura.
2 	Posizione della zona	Per controllare la posizione della zona. Per attivare la zona, sfiorare il simbolo.
3 -	La zona di cottura è in funzione	Per modificare il livello di potenza o impostare funzioni aggiuntive, sfiorare il simbolo.
4 	Menù	Per selezionare funzioni e impostazioni aggiuntive.
5 	Blocca Ora	Per bloccare il pannello dei comandi.
6 -	Barra di stato	Per controllare le icone di scelta rapida e il tempo del Promemoria. Per visualizzare le icone di scelta rapida attivarle nel menù delle icone di scelta rapida.
7 	Promemoria	Per attivare la funzione e controllare il tempo.
8 	ProCook	Per attivare e disattivare la funzione.
9 	PAUSA	Per attivare la funzione.

3.3 Pannello della zona di cottura

Per visualizzare il pannello della zona di cottura premere il simbolo di una zona di cottura sul pannello dei comandi.



Simbo- lo	Funzione	Commento
1	-	Simbolo della zona di cottura
2	»»	Max. potenza/Riscaldamento automatico
3	⌚	CountUp Timer
4	I->I	Timer del conto alla rovescia
5	≡	Menù
6	B»	Max. potenza/Riscaldamento automatico
7	-	Barra dei comandi

3.4 Calore residuo



AVVERTENZA!

Il calore residuo può essere causa di ustioni.

Le zone di cottura a induzione generano il calore richiesto per la cottura

direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene leggermente riscaldato dal calore residuo delle pentole.

4. UTILIZZO QUOTIDIANO



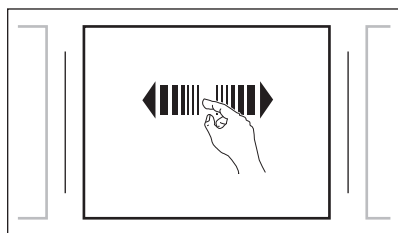
AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

4.1 Prima attivazione

Quando si attiva il piano di cottura per la prima volta, impostare innanzitutto la lingua. Dopo aver impostato la lingua, il piano di cottura attiva alcuni consigli e accorgimenti utili per l'utilizzo. Per

cambiare schermata, far scorrere il dito verso sinistra o verso destra.



Se si desidera saltare i consigli, fare clic su Fatto. È possibile accedere successivamente ai consigli utilizzando Menù.

4.2 Attivazione e disattivazione

Sfiorare ① per 1 secondo per accendere o spegnere il piano di cottura.

4.3 Informazioni generali

Il pannello di comando del piano di cottura è a sfioramento. Il piano di cottura si utilizza sfiorando i simboli, scorrendo i menu e facendo scorrere le barre di controllo e le schermate. Il piano di cottura riconosce il tocco nel momento in cui si toglie il dito dal pannello di comando.

Leggere le informazioni visualizzate sullo schermo. Il piano di cottura riporta alcuni suggerimenti e comandi per facilitare il funzionamento.



ATTENZIONE!

Non appoggiare pentole calde sul pannello di comando. Sussiste il rischio di danni ai dispositivi elettronici.

4.4 ≡ Funzioni Menù

Utilizzare il simbolo: ≡ per accedere alle e modificare le impostazioni del piano di cottura. È anche possibile attivare e disattivare le funzioni e creare delle icone di scelta rapida. La tabella mostra le funzioni del menù di base. Per accedere a una funzione premerla.

Scegliere l'impostazione che si desidera e confermare la selezione.

Ulteriori opzioni

Blocca Ora	
ProCook	
PAUSA	
Promemoria	
Menù	Consigli e Accorgimenti
	Icone di scelta rapida
	Sicurezza
	Lingua
	Display
	Suono
	Assistenza Tecnica

4.5 AUTO OFF

La funzione spegne automaticamente il piano di cottura se:

- tutte le zone di cottura sono disattivate,
- non è stato impostato il livello di potenza dopo l'accensione del piano di cottura,
- è stato versato qualcosa o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio, ecc.). Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si disattiva. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- Il piano di cottura è surriscaldato (per es. se si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Lasciare raffreddare la zona di cottura prima di utilizzare nuovamente il piano di cottura.
- è stata utilizzata una pentola non idonea o non vi sono pentole sulla zona. Il colore della zona diventa grigio. La zona di cottura a induzione flessibile si disattiva dopo 10 secondi e le zone a induzione si disattivano dopo 2 minuti.

- non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo qualche tempo, il piano di cottura si disattiva.

Rapporto tra livello di potenza e il tempo trascorso il quale si spegne il piano di cottura:

Livello di potenza	Il piano di cottura si disattiva dopo
1 - 3	6 ore
4 - 7	5 ore
8 - 9	4 ore
10 - 14	1,5 ora

Disattivare il piano di cottura e riattivarlo o sfiorare il simbolo della zona per rimuovere l'AUTO OFF.

4.6 Cambia la lingua

Per cambiare lingua sfiorare  sul pannello dei comandi. Scegliere Menù dall'elenco. Quindi selezionare il menù lingua e la lingua desiderata. Fare clic sulla lingua per confermare la selezione.

4.7 Utilizzo delle zone di cottura

Sistemare la pentola direttamente sulle croci o sulla zona di cottura flessibile. Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo della pentola. Fare clic sul simbolo della zona di cottura per aprire il pannello della zona di cottura.

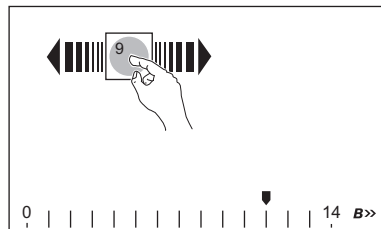
4.8 Livello di potenza

Sfiorare il simbolo della zona che si desidera usare. Compare il pannello della zona di cottura.

È possibile modificare il livello di potenza:

- sfiorando la barra dei comandi per impostare il livello di potenza desiderato.
- facendo scorrere il dito sulla barra dei comandi. Sollevare il dito quando si raggiunge il livello di potenza corretto.

- sfiorando il simbolo della zona e facendo scorrere il dito verso destra per aumentare o verso sinistra per diminuire il livello di potenza.



Per la zona di cottura a induzione flessibile sistemare prima la pentola. Una volta rilevata la pentola, compare il simbolo della zona.

4.9 Zona di cottura a induzione flessibile

La zona di cottura a induzione flessibile rileva la posizione e le dimensioni della pentola. Una volta rilevata la pentola, compare il simbolo della zona. È possibile attivare il pannello della zona di cottura e impostare il livello di potenza o le funzioni del timer. La dimensione del simbolo della zona di cottura dipende dalle dimensioni della pentola. Se il simbolo è piccolo, è possibile posizionare ulteriori pentole accanto a quella che si sta utilizzando.

È possibile sistemare fino a tre pentole sulla zona e utilizzarle separatamente. La dimensione minima delle pentole è 90 mm. La massima è 300 x 460 mm.

Quando si toglie una pentola dalla zona, il simbolo della zona diventa grigio. Dopo 10 secondi la zona scompare.

4.10 Funzione Split

Se si utilizza una pentola più grande sulla zona flessibile, questa la si può dividere in due zone di cottura diverse. Questo consentirà di impostare due livelli di potenza diversi per due zone diverse delle pentole.

Per attivare la funzione: sfiorare il simbolo della zona. Il pannello della zona

di cottura si accende. Sfiare  e selezionare la funzione dall'elenco. Se la funzione non è disponibile nel sottomenu, significa che la zona è troppo piccola per essere divisa.

Per disattivare la funzione: sfiorare il simbolo della zona. Il pannello della zona di cottura si accende. Sfiare  e selezionare l'opzione per non dividere la zona.

 Togliendo le pentole per più di 10 secondi o disattivando la zona, si disattiva anche la funzione.

 Per dividere o non dividere la zona si può anche sfiorare il simbolo della zona con due dita.

4.11 Preriscaldamento automatico

Se si attiva questa funzione, è possibile ottenere un livello di potenza in tempi brevi. Questa funzione configura il livello di potenza più elevato per un po' di tempo per poi diminuire fino a raggiungere il livello necessario.

Per attivare la funzione per una zona di cottura: sfiorare il simbolo della zona di cottura. Impostare il livello di potenza desiderato da 1 a 13. Sfiare **B>>**. All'interno del simbolo della zona di cottura appare un simbolo della funzione: **>>**. Il timer accanto al simbolo riporta il conto alla rovescia del tempo di funzionamento residuo.

 Modificando il livello di potenza mentre l'apparecchiatura è in funzione, il timer inizia un nuovo conto alla rovescia per il livello di potenza scelto.

Per disattivare la funzione: sfiorare **B>>**.

4.12 Max potenza

Questa funzione aumenta la potenza fornita alle zone di cottura a induzione. Questa funzione si può attivare per la zona di cottura a induzione soltanto per un intervallo di tempo limitato. Al termine di questo intervallo, la zona di cottura a induzione passa automaticamente al livello di potenza massimo impostato.

 Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

Per attivare la funzione per una zona di cottura: sfiorare il simbolo della zona di cottura. Impostare il livello di potenza 0 o 14. Sfiare **B>>**. **>>** compare all'interno del simbolo della zona di cottura. Il timer accanto al simbolo riporta il conto alla rovescia del tempo Max potenza residuo.

Per disattivare la funzione: sfiorare **B>>**.

 Gli intervalli Max potenza e la potenza nella zona di cottura a induzione flessibile possono dipendere dalle dimensioni delle pentole. La funzione si attiva per pentole più grandi di 180 mm.

4.13 Funzione ProCook

Questa funzione consente di regolare la temperatura spostando le pentole in una posizione diversa della zona di cottura a induzione flessibile.

Il piano di cottura avverte la posizione delle pentole e imposta il livello di potenza in corrispondenza di tale posizione. Appoggiando le pentole nella zona anteriore si ottiene il livello di potenza più alto. Per diminuire il livello di potenza, spostare le pentole nella zona posteriore.



Con la funzione attiva non è possibile modificare manualmente il calore impostato.

- Utilizzare soltanto una pentola quando si utilizza la funzione.
- Il diametro massimo della pentola per la funzione è di 240 mm. Se si utilizza una pentola con un diametro superiore a 240 mm, la funzione si disattiva. La zona flessibile cambia entro la modalità della zona di cottura standard. La zona mantiene il livello di potenza dell'ultima posizione della funzione ProCook.
- Con la funzione attiva, è possibile modificare il livello di potenza soltanto spostando le pentole.
- Se si utilizza questa funzione si può anche attivare il Promemoria



Sollevare la pentola e metterla in una posizione diversa sulla zona flessibile se si desidera modificare il livello di potenza. Facendo scivolare la pentola si può graffiare e scolorire la superficie.



Si può aggiungere un comando di attivazione rapida della funzione nella barra di stato del pannello di comando .

Per attivare la funzione, appoggiare la pentola sulla zona flessibile. Sfioccare e selezionare la funzione dall'elenco.

Con la funzione attiva, la zona flessibile viene indicata da alcuni trattini sul pannello di comando. Per attivare la funzione si può anche sfiorare un simbolo di comando rapido sulla barra di stato .

Per disattivare la funzione, ripetere la procedura oppure sfiorare . L'area tratteggiata sul pannello di comando scompare.



Se vengono rilevate due zone operative o si utilizza una pentola più grande, la funzione si disattiva.

Ci sono tre timer: CountUp Timer, Timer e Promemoria.



ProCook. Quando la funzione è attiva è possibile utilizzare solo Promemoria.



 CountUp Timer

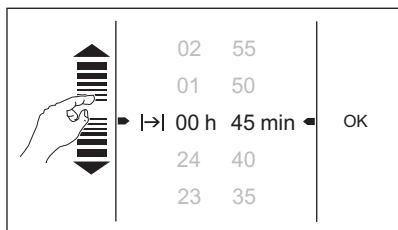
Utilizzare il timer per controllare per quanto tempo funziona la zona di cottura. La funzione si avvia automaticamente e viene visualizzata accanto al simbolo della zona di cottura sul relativo pannello. Per verificare il tempo, sfiorare il simbolo della zona.

Per resettare il tempo: accedere al pannello della zona di cottura. Sfioccare  accanto al simbolo della zona di cottura e scegliere l'opzione corretta dall'elenco. Per resettare il tempo è anche possibile sfiorare  accanto al simbolo della zona di cottura.

|→| Timer

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

Per attivare la funzione: accedere al pannello della zona di cottura. Sfiare  accanto al simbolo della zona di cottura e scegliere l'impostazione per il tempo di cottura. Impostare il tempo scorrendo separatamente ore e minuti.



Quindi confermare la selezione. È anche possibile scegliere di annullare la selezione effettuata. Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si disattiva. Per impostare il tempo è anche possibile sfiorare **I→I**.

Per arrestare il segnale acustico: sfiorare il display.

Promemoria

La funzione non ha alcun effetto sul funzionamento delle zone di cottura. È possibile utilizzare questa funzione anche con il piano di cottura spento.

È possibile aggiungere l'icona di scelta rapida alla funzione sulla barra di stato sul pannello dei comandi .

Per attivare la funzione: sfiorare **≡** e scegliere la funzione dall'elenco. Impostare il tempo e confermare la selezione. Per attivare la funzione è anche possibile sfiorare il simbolo dell'icona di scelta rapida sulla barra di stato . Allo scadere del tempo stabilito, il segnale acustico si attiva.

Per arrestare il segnale acustico: sfiorare il display.

4.15 PAUSA

La funzione imposta tutte le zone di cottura in funzione al livello di potenza più basso.

Quando la funzione è attiva, non sarà possibile modificare il livello di potenza. Questa funzione non ha effetto sul funzionamento dei timer.

È possibile aggiungere l'icona di scelta rapida alla funzione sulla barra di stato sul pannello dei comandi **II**.

Per attivare la funzione: sfiorare **≡** e scegliere la funzione dall'elenco. Per attivare la funzione è anche possibile sfiorare il simbolo dell'icona di scelta rapida sulla barra di stato **II**.

Per disattivare la funzione: sfiorare il display. I precedenti livelli di potenza vengono ripristinati.

4.16 Blocco del piano di cottura

Il piano di cottura dispone di tre funzioni di blocco: Blocca Ora, Blocco schermo e Sicurezza bambini.

Blocca Ora

Questa funzione blocca il pannello dei comandi mentre le zone di cottura sono in funzione. Evita la modifica accidentale delle impostazioni di cottura.

È possibile aggiungere l'icona di scelta rapida alla funzione sulla barra di stato sul pannello dei comandi .

Per attivare la funzione: sfiorare **≡** e scegliere la funzione dall'elenco. Per attivare la funzione è anche possibile sfiorare il simbolo dell'icona di scelta rapida sulla barra di stato .

Per disattivare la funzione: sfiorare il display. Seguire le informazioni sul display e sfiorare le lettere in ordine alfabetico: A - O - X.

Se si spegne il piano di cottura, si disattiva anche la funzione.

Blocco schermo e Sicurezza bambini

La funzione **Blocco schermo** evita la modifica accidentale delle impostazioni durante la cottura. Se la funzione è attiva e non si modifica alcuna impostazione per 2 minuti, il pannello dei comandi viene bloccato.

La funzione **Sicurezza bambini** evita l'attivazione e il funzionamento accidentale del piano di cottura quando è spento.

Per attivare e disattivare le funzioni:

sfiorare  e scegliere Menù, quindi sfiorare Sicurezza. Sulla schermata successiva scegliere se si desidera accendere o spegnere le funzioni. Confermare la selezione.



Per mettere in funzione il piano di cottura senza disattivare la funzione, seguire le informazioni sul display e sfiorare le lettere in ordine alfabetico: A - O - X.

4.17 Icone di scelta rapida



È possibile impostare le icone di scelta rapida per le funzioni che si utilizzano più spesso. Le icone di scelta rapida vengono visualizzate sotto forma di simboli sulla barra di stato sullo schermo del pannello dei comandi. Le icone di scelta rapida permettono di attivare la funzione con un tocco.

Per attivare le icone di scelta rapida:

sfiorare  e scegliere Menù, quindi sfiorare il menù delle icone di scelta rapida. Sulla schermata successiva scegliere le funzioni che si desidera visualizzare come icone di scelta rapida sulla barra di stato. Confermare la selezione.

4.18 Display

È possibile scegliere la luminosità del display.

Sono disponibili 4 livelli di luminosità: 1 è il più basso e 4 il più alto.

Per modificare le impostazioni di

luminosità: sfiorare  e scegliere Menù, quindi sfiorare Display. Sulla schermata successiva scegliere l'impostazione desiderata. Confermare la selezione.

4.19 Suoni

È possibile scegliere il tipo di suoni che si desidera ascoltare quando il piano di cottura è in funzione. È anche possibile disattivare i suoni.

Per modificare le impostazioni dei

suoni: sfiorare  e scegliere Menù, quindi sfiorare il menù dei suoni. Sulla schermata successiva scegliere l'impostazione desiderata. Confermare la selezione.

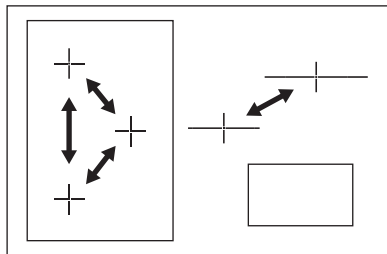


Quando i suoni sono spenti, è ancora possibile udire un segnale quando il timer raggiunge il tempo prestabilito o se si disattiva il piano di cottura.

4.20 Funzione Power Management

- Le zone di cottura sono raggruppate in base alla posizione e al numero di fasi del piano di cottura. Vedere l'illustrazione.
- Ciascuna fase dispone di un assorbimento massimo di 3.700 W.
- La funzione suddivide la potenza tra zone di cottura collegate alla stessa fase.
- La funzione si attiva quando l'assorbimento massimo delle zone di cottura collegate ad una singola fase supera i 3.700 W.
- La funzione riduce la potenza delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase.
- Il livello di potenza per le zone a ridotta potenza, passa da un livello all'altro.
- Per la zona flessibile è possibile utilizzare fino a tre pentole. Se il carico massimo per la fase viene superato, la funzione si attiva. L'attivazione della funzione dipende dalla dimensione e dal numero delle pentole. La funzione riduce il livello di potenza per le pentole sul più alto possibile della fase. Il simbolo della zona di cottura diventa grigio e il livello di potenza passa da un livello all'altro. La freccia che punta verso il basso si accende sul simbolo della

zona di cottura. Se non si modifica il numero di pentole sulla zona flessibile, dopo un minuto viene impostato il livello di potenza più basso per la sessione di cottura.



5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Pentole



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



Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

Materiale delle pentole

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

Una pentola è idonea per un piano di cottura a induzione se:

- una piccola quantità d'acqua su una zona di cottura a induzione impostata sul livello di cottura massimo si riscalda in breve tempo.
- una calamita si attacca al fondo delle pentole.



Il fondo delle pentole dovrebbe essere il più possibile spesso e piano.

Dimensioni delle pentole

Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle

dimensioni del fondo delle pentole entro determinati limiti.

L'efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle pentole. Una pentola con un diametro inferiore alla zona più piccola riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura.



Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

5.2 I rumori durante l'uso

Se si avverte:

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: si stanno utilizzando la zona di cottura a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: si stanno utilizzando livelli di potenza elevati.
- scatto: sono state accese parti elettriche.
- scatti sulla zona flessibile: la pentola non è stata rilevata e la zona di cottura non è stata impostata.
- sibilo, ronzio: è in funzione la ventola.

I rumori descritti sono normali e non sono da ricondurre a un guasto del piano di cottura.

5.3 Öko Timer (Timer Eco)

Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima che il timer per il conto alla rovescia emetta un segnale acustico. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dal

livello di potenza e dalla durata dell'utilizzo dell'apparecchiatura.

5.4 Esempi di impiego per la cottura

Il rapporto tra il livello di potenza e il consumo di energia della zona di cottura non è regolare. L'aumento del livello di

potenza non è proporzionale all'aumento del consumo di energia della zona di cottura. Ciò significa che la zona di cottura con un livello di potenza medio impiega meno della metà della propria energia.



I dati riportati in tabella sono puramente indicativi.

Livello di potenza	Usare per:	Tempo (min.)	Suggerimenti
1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	secondo necessità	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 3	Salsa olandese, sciogliere: burro, cioccolata, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
1 - 3	Rassodare: omelette morbide, uova strapazzate.	10 - 40	Cucinare coprendo con un coperchio.
3 - 5	Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte.	25 - 50	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare di tanto in tanto i preparati a base di latte.
5 - 7	Cuocere a vapore verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere alcuni cucchiaini di liquido.
7 - 9	Cuocere al vapore le patate.	20 - 60	Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate.
7 - 9	Bollire grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.	60 - 150	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.
9 - 12	Cottura delicata: cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, roux, uova, frittelle, krapfen.	secondo necessità	Girare a metà tempo.
12 - 13	Frittura, frittelle di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Girare a metà tempo.
14	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		
B»	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. La funzione Power è attiva.		

6. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Informazioni generali

- Pulire il piano di cottura dopo ogni impiego.

- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- I graffi o le macchie scure sulla superficie non compromettono il funzionamento del piano di cottura.
- Usare un prodotto di pulizia speciale adatto alla superficie del piano di cottura.
- Il vetro richiede l'uso di un raschietto speciale.

6.2 Pulizia del piano di cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica fusa, pellicola in plastica, zucchero e alimenti contenenti zucchero. Se non vengono eliminati, potrebbero danneggiare il piano di cottura. Attenzione a evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.

- **Quando il piano di cottura è sufficientemente raffreddato, è possibile rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano di cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Al termine della pulizia, asciugare il piano di cottura con un panno morbido.
- **Togliere macchie opalescenti:** usare una soluzione di acqua con aceto e pulire la superficie in vetro con un panno umido.
- La superficie del piano di cottura è dotata di scanalature orizzontali. Pulire il piano di cottura con un panno umido e del detergente applicando un movimento regolare da sinistra a destra. Al termine della pulizia, asciugare il piano di cottura con un panno morbido da sinistra a destra.

7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Solution
Non è possibile attivare il piano di cottura o metterlo in funzione.	Il piano di cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano di cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento allo schema di collegamento.
	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento è dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
Il piano di cottura si disattiva.	Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto.	Pulire il pannello dei comandi.
	È stato appoggiato un oggetto sul tasto sensore ①.	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.

Problema	Causa possibile	Solution
Una pentola attiva due zone.	Il fondo della pentola non è uniforme.	Spostare leggermente la pentola fino a quando non viene rilevata solo una zona.
Due o più zone sono state riconosciute come una.	Le pentole sono troppo vicine l'una all'altra e le zone di cottura non state impostate dopo aver posizionato ciascuna pentola.	Per ciascuna pentola impostare la zona individualmente dopo averla posizionata sulla zona di cottura.
Sulla zona flessibile non vi è nessuna indicazione sul tipo di pentola.	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare pentole idonee. Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti".
	Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo rispetto alla zona.	Usare pentole delle dimensioni corrette. Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".
	Sono presenti pentole sulla zona.	Spostare leggermente la prima pentola per fare spazio alla seconda.
La Max. potenza non viene attivata per la pentola sulla zona flessibile.	La pentola misura più di 240 mm. È stata raggiunta la massima potenza.	È normale per le dimensioni della pentola. Utilizzare una pentola più piccola o il massimo livello di potenza per la pentola più grande.
I livelli di potenza per le pentole sulla zona flessibile vengono ridotti.	Si stanno utilizzando troppe pentole con il livello di potenza massimo sulla zona flessibile. La funzione Power Management è attiva.	Spostare alcune pentole sulle zone di cottura a induzione.
Compare  .	Una delle funzioni di Blocco è attiva.	Per sbloccare il piano di cottura, sfiorare le lettere A - O - X in ordine alfabetico.
La funzione ProCook si disattiva.	Si sta utilizzando più di una pentola.	Con questa funzione utilizzare solo una pentola.
La luminosità del display viene ridotta.	La temperatura delle zone è elevata. Per garantire una lunga durata del display, la luminosità viene ridotta in base alla temperatura del piano di cottura.	Lasciare raffreddare il piano di cottura.
Il display non risponde al tocco.	Una parte del display è stata coperta o le pentole sono state posizionate troppo vicine al display.	Rimuovere gli oggetti. Allontanare le pentole dal display.

Problema	Causa possibile	Solution
Il livello di potenza viene ridotto. La freccia che punta verso il basso si accende sul simbolo della zona di cottura.	La funzione Power management è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".
La retroilluminazione è accesa ma il contrasto del display è pessimo.	La pentola calda è sul display.	Togliere l'oggetto e lasciare che il piano di cottura si raffreddi sufficientemente. Se il contrasto non è chiaro, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
Assenza di segnale quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivarli. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".
Compaiono la lettera E e un numero.	C'è un errore nel piano di cottura.	Scollegare per un certo periodo di tempo il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico domestico. Ricollegarlo. Se E si accende di nuovo, rivolgersi al Centro di Assistenza autorizzato.
E3 si accende.	Il collegamento elettrico non è stato effettuato correttamente. La tensione di alimentazione è fuori gamma.	Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.
Compare E4 .	Nel piano di cottura c'è un errore dovuto all'esaurimento del liquido in ebollizione nella pentola. È attiva la protezione da surriscaldamento delle zone.	Disattivare il piano di cottura e lasciarlo raffreddare. Riattivare il piano di cottura. Se il problema era la pentola, il messaggio scompare. In caso di ricomparsa del messaggio, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
E7 si accende.	La ventola di raffreddamento è bloccata.	Controllare se degli oggetti bloccano la ventola di raffreddamento. In caso di ricomparsa del messaggio, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.

Problema	Causa possibile	Solution
E8 si accende.	Il collegamento elettrico non è stato effettuato correttamente. Il piano di cottura è collegato solo ad una fase.	Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione. Fare riferimento allo schema di collegamento.
E9 si accende.	L'interfaccia presenta un errore.	Spegnere e riaccendere il piano di cottura. In caso di ricomparsa del messaggio, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.

7.2 Se non è possibile trovare una soluzione...

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta dei dati. Fornire inoltre il codice a tre lettere per il piano in vetroceramica (si trova nell'angolo del piano cottura) e il messaggio di errore visualizzato. Assicurarsi di aver acceso il

piano di cottura correttamente. In caso di azionamento errato dell'apparecchiatura, l'intervento del tecnico del Centro di Assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato a pagamento anche durante il periodo di garanzia. Le istruzioni relative al Centro di Assistenza e alle condizioni di garanzia sono contenute nel libretto della garanzia.

8. INSTALLAZIONE



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Prima dell'installazione

Prima di installare il piano di cottura, annotare l'informazione riportata di seguito presente sulla targhetta dei dati. La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano di cottura.

Numero di
serie

8.2 Piani di cottura da incasso

Utilizzare esclusivamente piani di cottura da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

8.3 Cavo di collegamento

- Il piano di cottura è fornito con un cavo di collegamento.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, utilizzare il tipo di cavo di alimentazione seguente (o superiore): H05V2V2-F T min 90°C. Contattare il Centro di Assistenza locale.

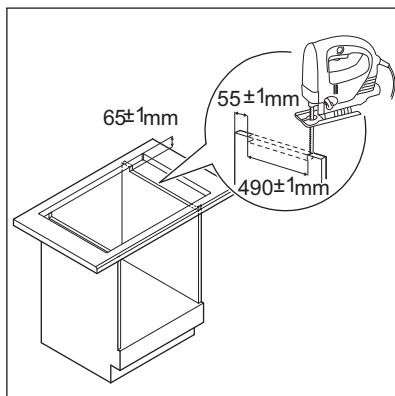
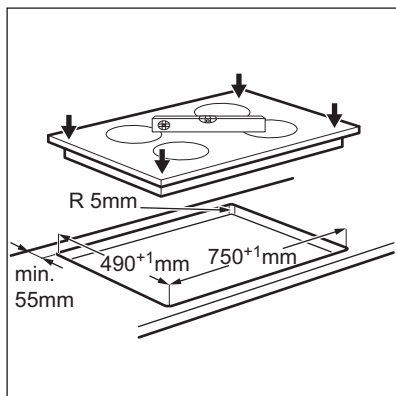
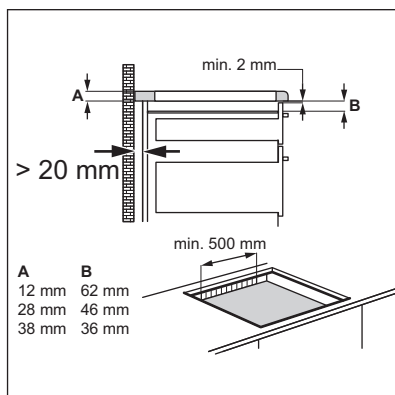
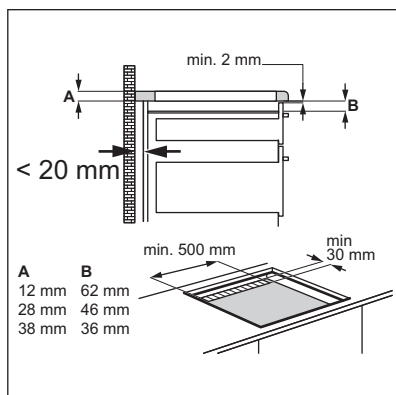
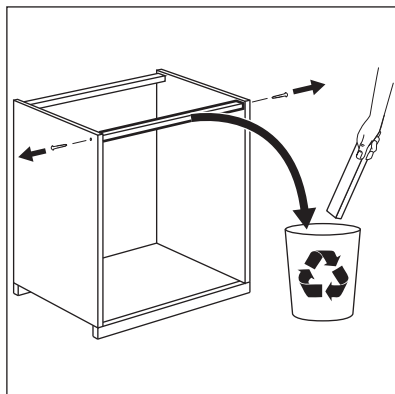
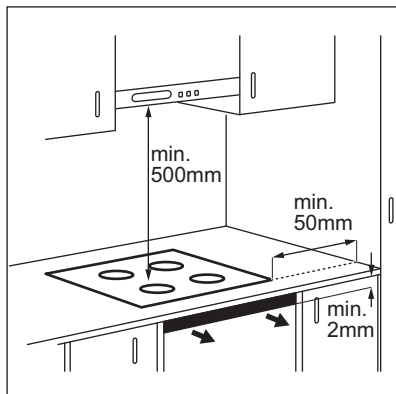
8.4 Posizionamento della guarnizione

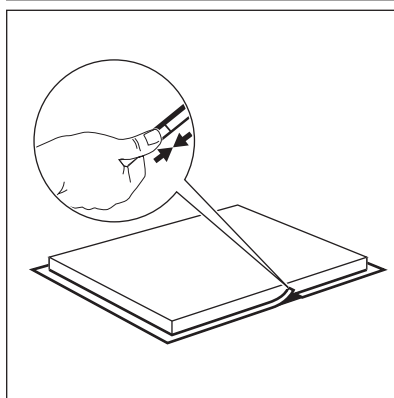
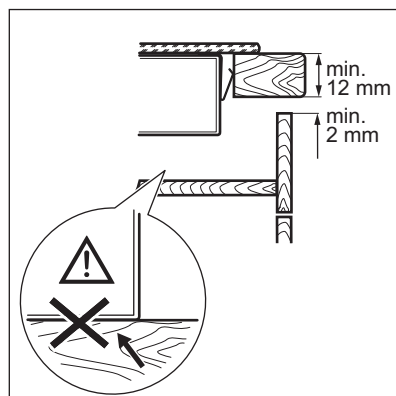
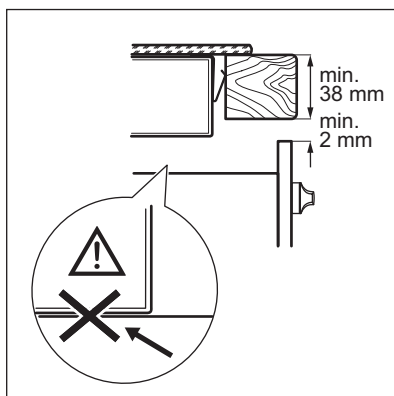
1. Pulire il piano di lavoro attorno alla zona di incasso.
2. Fissare il nastro adesivo in dotazione attorno alla parte inferiore dell'apparecchiatura lungo il bordo esterno del piano in vetroceramica. Non tenderla eccessivamente. Assicurarsi che le estremità del nastro adesivo si trovino al centro di un lato del piano di cottura.

3. Lasciare qualche millimetro di nastro adesivo in più prima di tagliare.

4. Far combaciare le due estremità del nastro adesivo.

8.5 Montaggio





9. DATI TECNICI

9.1 Targhetta dei dati

Modello HKH81700FB
 Tipo 60 GBD K1 AU
 Induzione 7.4 kW
 Numero di serie.....
 AEG

PNC 949 595 406 02
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Prodotto in Germania
 7.4 kW



9.2 Caratteristiche tecniche zone di cottura

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	Funzione Power [W]	Funzione Power durata massima [min.]	Diametro delle pentole [mm]
Anteriore destra	1400	2500	4	125 - 145

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	Funzione Power [W]	Funzione Power durata massima [min.]	Diametro delle pentole [mm]
Posteriore destra	2300	3700	10	180 - 210

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune circostanze rispetto ai dati presenti in tabella. Cambia a seconda del materiale e delle dimensioni delle pentole.

Per risultati di cottura ottimali, utilizzare pentole con un diametro non superiore a quello riportato in tabella.

9.3 Specifica per la zona di cottura flessibile

Diametro delle pentole [mm]	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	Max potenza [W]	Massima durata Max potenza [min]
90	500	500	4
145	1400	1400	4
180	1800	2000	8
210	2200	3000	8
280	2600	3700	10

La potenza della zona di cottura può differire in alcune circostanze rispetto ai dati presenti in tabella. Cambia a

seconda del materiale e delle dimensioni delle pentole.

10. EFFICIENZA ENERGETICA

10.1 Informazioni sul prodotto conformi a EU 66/2014

Identificativo modello		HKH81700FB
Tipo di piano di cottura		Piano di cottura da incasso
Numero di zone di cottura		2
Numero di aree di cottura		1
Tecnologia di calore		L'induzione
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Anteriore destra	14,5 cm
	Posteriore destra	21,0 cm
Lunghezza (L) e profondità (P) della zona di cottura	Sinistra	L 45,4 cm P 30,0 cm

Consumo di energia per zona di cottura (E _{Electric cooking})	Anteriore destra Posteriore destra	175,7 Wh / kg 170,3 Wh / kg
Consumo di energia della zona di cottura (E _{Electric cooking})	Sinistra	188,4 Wh / kg
Consumo di energia del piano di cottura (E _{Electric hob})		182,3 Wh / kg

EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani di cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni

10.2 Risparmio energetico

È possibile risparmiare energia quotidianamente durante la cottura seguendo i suggerimenti che seguono.

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.

- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.

11. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le

apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	27
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	29
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	31
4. USO DIARIO.....	33
5. CONSEJOS.....	40
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	41
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	42
8. INSTALACIÓN.....	45
9. DATOS TÉCNICOS.....	47
10. EFICACIA ENERGÉTICA.....	48

PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

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

Consulte en nuestro sitio web:



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



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.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 sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos: Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

1.2 Seguridad general

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

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

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
- La base del aparato se puede calentar. Asegúrese de colocar un panel de separación incombustible bajo el aparato para evitar acceder a la base.
- Deje un espacio de ventilación de 2 mm entre la encimera y el frente de la unidad situada bajo ella. La garantía no cubre los daños causados por la falta de una ventilación adecuada.
- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coincidan con las del suministro eléctrico de su hogar. En caso contrario, póngase en contacto con un electricista.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico para cambiar un cable dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

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

2.3 Uso del aparato



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

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

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



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosiones

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



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los utensilios de cocina hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar el cristal o la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

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

2.4 Mantenimiento y limpieza

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

2.5 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

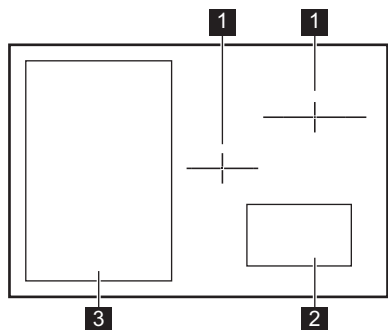
- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

2.6 Asistencia

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

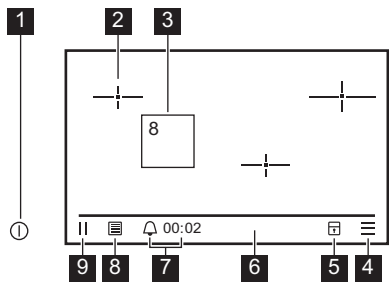
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Disposición de las zonas de cocción



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

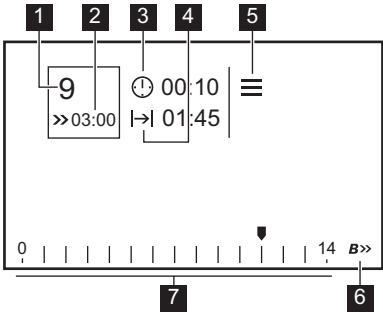
3.2 Disposición del panel de control



Símbolo	Función	Comentario
1 ①	ENCENDIDO/APAGADO	Para activar y desactivar la placa.
2 — —	Posición de la zona	Para mostrar la posición de la zona. Para activar la zona, toque el símbolo.
3 -	La zona de cocción está en funcionamiento	Para cambiar el ajuste de temperatura o ajustar funciones adicionales, toque el símbolo.
4 ≡	Menú	Para seleccionar funciones y ajustes adicionales.
5 🗑️	Bloquear ahora	Para bloquear el panel de control.
6 -	Barra de estado	Para mostrar iconos de acceso directo y el tiempo del Avisador. Para ver los iconos de acceso directo, actívelos en el menú de accesos directos.
7 🔔	Avisador	Para activar la función y mostrar el tiempo.
8 📖	ProCook	Para activar y desactivar la función .
9	PAUSA	Para activar la función.

3.3 Panel de la zona de cocción

Para ver el panel de la zona de cocción, toque un símbolo en el panel de control.



Símbolo	Función	Comentario
1	-	Símbolo de la zona de cocción
2	»»	Power Boost / Calentamiento automático
3	🕒	CountUp Timer
4	I->I	Temporizador
5	≡	Menú
6	B»»	Power Boost / Calentamiento automático
7	-	Barra de control

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.

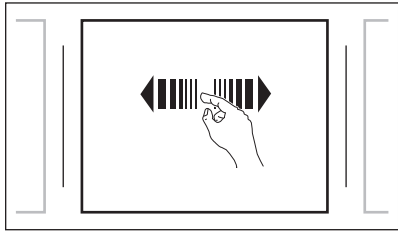
4. USO DIARIO

⚠️ ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

el idioma, la placa activa algunos consejos y trucos para indicarle cómo usarla. Para cambiar las pantallas, deslice el dedo hacia la derecha o la izquierda.

4.1 Primera activación

Cuando la placa se activa por primera vez, ajuste el idioma. Después de ajustar



Si desea omitir los consejos, toque Hecho. Puede acceder a los consejos más tarde con Menú.

4.2 Activación y desactivación

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

4.3 Información general

El panel de control de la placa es una zona táctil. La placa se utiliza tocando los símbolos, deslizándose por los menús y deslizando las barras de control y las pantallas. La placa reconoce el tacto cuando se suelta el dedo del panel de control.

Lea la información que aparece en la pantalla. La placa le ofrece consejos y comandos para facilitar el uso.



PRECAUCIÓN!

No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control. Podría dañar la electrónica.

4.4 ≡ Funciones Menú

Use el símbolo: ≡ para acceder a la placa y cambiar sus ajustes. También puede activar y desactivar funciones y crear iconos de acceso directo. La tabla muestra las funciones de menú básicas. Para acceder a una función, tóquela. Seleccione el ajuste que desee y confirme su selección.

Más opciones

Bloquear ahora
ProCook
PAUSA

Avisador	
Menú	Consejos y trucos
	Iconos de acceso directo
	Seguridad
	Idioma
	Pantalla
	Sonido
	Asistencia

4.5 AUTO OFF

La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:

- todas las zonas de cocción están apagadas,
- no se ajusta un nivel de calor después de encender la placa,
- se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- la placa está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Deje que la zona de cocción se enfríe antes de utilizar la placa de nuevo.
- ha utilizado un utensilio de cocina incorrecto o no hay ninguno en la zona. El color de la zona cambia a gris. La zona de cocción de inducción flexible se desactiva después de 10 segundos y las zonas de inducción se desactivan después de 2 minutos.
- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Tras un momento, la placa se apaga.

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

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

Desactive la placa y vuelva a activarla o toque el símbolo de la zona para eliminar el AUTO OFF.

4.6 Cambio de idioma

Para cambiar el idioma, toque **≡** en el panel de control. Seleccione Menú en la lista. A continuación, seleccione el menú de idioma y el idioma correcto. Toque el idioma para confirmar la selección.

4.7 Uso de las zonas de cocción

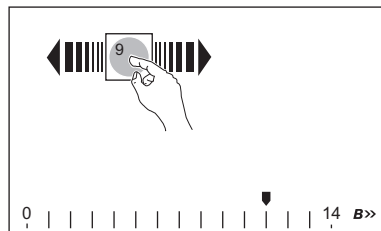
Coloque el utensilio directamente en las cruces o en la zona de cocción flexible. Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina. Toque el símbolo de la zona de cocción para abrir el panel de la misma.

4.8 Ajuste de temperatura

Toque el símbolo de la zona que desee usar. Aparece el panel de la zona de cocción.

Puede cambiar el ajuste de temperatura:

- tocando el nivel de calor correcto en la barra de control,
- deslizando el dedo por la barra de control. Suelte el dedo cuando alcance el ajuste correcto.
- tocando el símbolo de la zona y deslizando el dedo hacia la derecha para aumentar el ajuste de temperatura o hacia la izquierda para reducirlo.



Para la zona de cocción por inducción flexible, coloque primero el utensilio de cocina. Cuando se detecta el utensilio de cocina, el símbolo de la zona aparece.

4.9 Zona de cocción por inducción de dos circuitos

La zona de cocción por inducción flexible detecta la posición y el tamaño del utensilio. Cuando se detecta el utensilio de cocina, el símbolo de la zona aparece. Puede activar el panel de la zona de cocción y ajustar la temperatura o las funciones del temporizador. El tamaño del símbolo de la zona de cocción depende del tamaño del utensilio. Si el símbolo es pequeño, puede colocar más utensilios al lado del que está usando.

Puede usar hasta tres recipientes en la zona y utilizarlos por separado. El tamaño mínimo del utensilio de cocina es de 90 mm. El máximo es de 300 x 460 mm.

Cuando se retira el utensilio de cocina de la zona, el símbolo de la zona cambia a gris. Después de 10 segundos, la zona desaparece.

4.10 Función de división

Si usa un utensilio grande en la zona flexible puede dividirla en dos zonas de cocción. De esta forma podrá ajustar dos niveles de temperatura diferentes para dos zonas diferentes del utensilio.

Para activar la función: toque el símbolo de la zona. El panel de la zona de cocción se enciende. Toque **≡** y seleccione la función de la lista. Si la función no está disponible en el

submenú, la zona es demasiado pequeña para dividirse.

Para desactivar la función: toque el símbolo de la zona. El panel de la zona de cocción se enciende. Toque  y seleccione la opción para cancelar la división de la zona.

 Si retira el utensilio durante más de 10 segundos o desactiva la zona, la función se desactiva.

 Para dividir o cancelar la división de la zona también puede tocar el símbolo de la zona con dos dedos.

4.11 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 de una zona de cocción: toque el símbolo de la zona de cocción. Seleccione el nivel de calor deseado entre 1 y 13. Toque **B>>**. Un símbolo de la función se enciende dentro del símbolo de la zona de cocción: **>>**. El temporizador situado al lado del símbolo empieza la cuenta atrás del tiempo restante de la función.

 Si cambia el nivel de temperatura mientras la función está operativa, el temporizador realiza una nueva cuenta atrás para este nivel.

Para desactivar la función: toque **B>>**.

4.12 Power Boost

Esta función suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. La función se puede activar para la zona de cocción por inducción durante un periodo de tiempo limitado.

Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción adopta automáticamente el nivel de temperatura más alto.

 Consulte el capítulo "Información técnica".

Para activar la función de una zona de cocción: toque el símbolo de la zona de cocción. Ajuste la temperatura 0 o 14.

Toque **B>>**. **>>** se enciende dentro del símbolo de la zona de cocción. El temporizador situado al lado del símbolo empieza la cuenta atrás del tiempo restante de Power Boost.

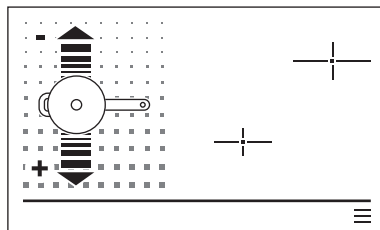
Para desactivar la función: toque **B>>**.

 Los tiempos y la potencia de Power Boost en la zona de cocción por inducción flexible dependen del tamaño del utensilio. La opción funciona para utensilios superiores a 180 mm.

4.13 Función ProCook

Esta función permite ajustar la temperatura desplazando el utensilio a una posición distinta de la zona de cocción por inducción flexible.

La placa de cocción detecta la posición del utensilio de cocción y ajusta el calor según ella. Si coloca el utensilio de cocina en la parte delantera obtiene el calor máximo. Puede reducir el ajuste moviendo el utensilio a la parte posterior.





PRECAUCIÓN!

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

Información general:

- Utilice solo un utensilio cuando emplee esta función.
- El diámetro máximo de utensilio para la función es de 240 mm. Si usa utensilios mayores de 240 mm la función se desactiva. La zona flexible cambia al modo de zona de cocción estándar. La zona conserva el ajuste de temperatura de la última posición de la función ProCook.
- Cuando la función está en funcionamiento, el ajuste de temperatura solo se puede cambiar moviendo el utensilio.
- Cuando se usa la función también puede utilizar el Avisador 🔔.



Levante el utensilio y colóquelo en una posición diferente de la zona flexible si desea cambiar el ajuste de temperatura. Si desliza el utensilio, puede causar arañazos y decoloración en la superficie.



Puede añadir el acceso directo de la función en la barra de estado del panel de control .

Activación de la función

Para activar la función, coloque el utensilio en la zona flexible. Toque  y seleccione la función de la lista. Cuando la función está en funcionamiento, la zona flexible se indica con guiones en el panel de control. Para activar la función también puede tocar el símbolo de acceso directo en la barra de estado .

Desactivación de la función

Para desactivar la función, repita el proceso o toque . El área de los guiones del panel de control desaparece.



Si dos zonas operativas se detectan o se usa un utensilio grande, la función se desactiva.

4.14 Timer

Existen tres temporizadores: CountUp Timer, cuenta atrás y Avisador.



ProCook. Cuando la función está operativa, solo puede usar Avisador.



CountUp Timer

Puede utilizar este temporizador para supervisar el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción. La función se inicia automáticamente y se enciende al lado del símbolo de la zona de cocción en el panel de la misma. Para comprobar el tiempo, toque el símbolo de la zona.

Para restablecer el tiempo: entre en el

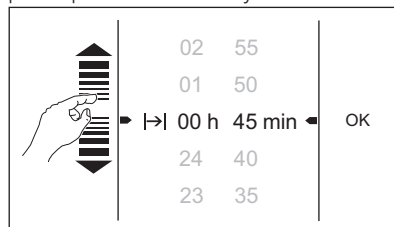
panel de la zona de cocción. Toque  al lado del símbolo de la zona de cocción y seleccione la opción correcta de la lista. Para restablecer el tiempo también puede tocar  al lado del símbolo de la zona de cocción.

|→| Temporizador

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

Para activar la función: entre en el

panel de la zona de cocción. Toque  al lado del símbolo de la zona de cocción y seleccione el tiempo de cocción. Ajuste el tiempo desplazando por separado las horas y los minutos.



A continuación, confirme su selección. También puede optar por cancelar su selección. Cuando ha transcurrido el

tiempo, se activa la señal acústica y la zona de cocción se desactiva. Para ajustar el tiempo también puede tocar .

Para detener la señal acústica: toque la pantalla.

Avisador

La función no afecta al funcionamiento de las zonas de cocción. También puede utilizarlo cuando la placa está desactivada.

-  Puede añadir el acceso directo de la función en la barra de estado del panel de control .

Para activar la función: toque  y seleccione la función de la lista. Ajuste el tiempo y confirme su selección. Para activar la función también puede tocar el símbolo de acceso directo en la barra de estado . Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa una señal acústica.

Para detener la señal acústica: toque la pantalla.

4.15 PAUSA

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

Cuando la función está en funcionamiento, no se puede cambiar el ajuste de temperatura. La función no es válida cuando funcionan los temporizadores.

-  Puede añadir el acceso directo de la función en la barra de estado del panel de control .

Para activar la función: toque  y seleccione la función de la lista. Para activar la función también puede tocar el símbolo de acceso directo en la barra de estado .

Para desactivar la función: toque la pantalla. Los valores anteriores se restablecen.

4.16 Bloqueo de la placa

La placa tiene 3 funciones de bloqueo: Bloquear ahora, Bloqueo de pantalla y Bloqueo seguridad.

Bloquear ahora

Esta función bloquea el panel de control mientras las zonas de cocción funcionan. Evita el bloqueo accidental de los ajustes de cocción.

-  Puede añadir el acceso directo de la función en la barra de estado del panel de control .

Para activar la función: toque  y seleccione la función de la lista. Para activar la función también puede tocar el símbolo de acceso directo en la barra de estado .

Para desactivar la función: toque la pantalla. Siga la información de la pantalla y toque las letras por orden alfabético: A - O - X.

-  Al desactivar la placa, la función también se desactiva.

Bloqueo de pantalla y Bloqueo seguridad

Bloqueo de pantalla evita el cambio accidental de los ajustes durante la cocción. Cuando la función está activa y no se cambian los ajustes durante 2 minutos, se bloquea el panel de control.

La función **Bloqueo seguridad** evita la activación accidental y el funcionamiento de la placa cuando está desactivada.

Para encender o apagar las funciones:

toque , seleccione Menú y luego toque Seguridad. En la pantalla siguiente, seleccione si desea activar o desactivar las funciones. Confirme su selección.

-  Para utilizar la placa sin desactivar la función, siga la información que aparece en la pantalla y toque las letras por orden alfabético: A - O - X.

4.17 Iconos de acceso directo



Puede ajustar las funciones que use a menudo como accesos directos. Los accesos directos aparecerán como símbolos en la barra de estado de la pantalla del panel de control. Los accesos directos le permiten activar la función con un solo toque.

Para activar los accesos directos: toque  y seleccione Menú y a continuación toque el menú de accesos directos. En la pantalla siguiente, seleccione las funciones que desee mostrar como accesos directos en la barra de estado. Confirme su selección.

4.18 Pantalla

Puede elegir el brillo de la pantalla.

Hay 4 niveles de brillo, 1 es el más bajo y 4 el más alto.

Para modificar el brillo: toque , seleccione Menú y luego toque Pantalla. En la siguiente pantalla, seleccione el ajuste que desee. Confirme su selección.

4.19 Sonidos

Puede elegir el tipo de sonidos que desee escuchar cuando utilice la placa. También puede desactivarlos.

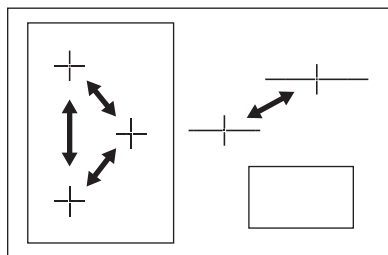
Para modificar los ajustes de sonido: toque  y seleccione Menú y a continuación toque el menú de sonidos. En la siguiente pantalla, seleccione el ajuste que desee. Confirme su selección.



Cuando los sonidos están desactivados, puede seguir escuchando el sonido cuando el temporizador termina o cuando se desactiva la placa.

fases de la placa. Consulte la ilustración.

- Cada fase tiene una carga eléctrica máxima de 3700 W.
- La función divide la potencia entre las zonas de cocción conectadas a la misma frase.
- La función se activa cuando la carga eléctrica total de las zonas de cocción conectadas a la misma fase supera los 3700 W.
- La función reduce la potencia de las otras zonas de cocción conectadas a la misma frase.
- El ajuste de calor para las zonas reducidas cambia entre dos niveles.
- Para la zona flexible puede usar hasta tres utensilios. Si se supera la carga máxima de la fase, la función se activa. La activación de la función depende del tamaño y número de los utensilios de cocina. La función reduce el ajuste de calor de los utensilios al más alto posible de la fase. El símbolo de la zona de cocción cambia a gris y el ajuste de calor cambia entre dos niveles. La flecha hacia abajo se enciende en el símbolo de la zona de cocción. Si no cambia el número de utensilios de la zona flexible después de un minuto, el ajuste más bajo se configura para esta cocción.



4.20 Función Gestión de energía

- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de

5. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Recipientes



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



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

Material de los recipientes

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

El utensilio de cocina es indicado para cocinar en placa de inducción si:

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



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

Medidas de los utensilios de cocina

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

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



Consulte el capítulo "Información técnica".

5.2 Ruidos durante la utilización

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- crujido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbido: utiliza la zona de cocción a temperaturas muy altas y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de calor utilizado es alto.
- chasquido: cambios en el suministro eléctrico.
- chasquido en la zona flexible: no se detecta el recipiente y la zona de cocción no se ajusta.
- siseo, zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

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

5.3 Öko Timer (Temporizador ecológico)

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

5.4 Ejemplos de aplicaciones de cocción

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



Los datos de la tabla son solo orientativos.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
1	Mantener calientes los alimentos.	como estime necesario	Tape los utensilios de cocina.
1 - 3	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.	5 - 25	Remover de vez en cuando.
1 - 3	Cuajar: tortilla, huevos revueltos.	10 - 40	Cocinar con tapa.
3 - 5	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse 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.
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.		
B»	Hervir grandes cantidades de agua. La función Power está activada.		

6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Utilice un rascador especial para el cristal.

6.1 Información general

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

6.2 Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico, azúcar y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará la placa de cocción. Tenga cuidado para evitar

quemaduras. Coloque el rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Elimine cualquier decoloración metálica brillante:** utilice una

solución de agua y vinagre para limpiar la superficie de cristal con un paño húmedo.

- La superficie de la placa tiene hendiduras horizontales. Limpie la placa de cocción con un paño humedecido y detergente con un suave movimiento de izquierda a derecha. Después de limpiar, seque la placa de cocción 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.
	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.
La placa de cocción se apaga.	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
	Ha puesto algo sobre el sensor ①.	Retire el objeto del sensor.
Un utensilio activa dos zonas.	La base del utensilio es irregular.	Desplace ligeramente el utensilio hasta que solo lo detecte una zona.
Dos o más zonas se detectan como una zona.	Los utensilios están demasiado cerca entre sí y las zonas de cocción no se activan tras colocar cada utensilio.	Para cada utensilio, ajuste la zona individualmente tras colocarlo en la zona de cocción.

Problema	Posible causa	Solución
No hay indicación de utensilio en la zona flexible.	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".
	Ya hay utensilios de cocina sobre la zona.	Mueva el primer utensilio ligeramente a fin de dejar espacio para el siguiente.
Power Boost no se activa para el utensilio en la zona flexible.	El utensilio es mayor de 240 mm. Se ha alcanzado la potencia máxima.	Es normal para este tamaño de utensilio. Use un utensilio más pequeño o la temperatura más alta para el más grande.
Los ajustes de temperatura para los utensilios de la zona flexible se reducen.	Está utilizando demasiados utensilios con el ajuste más alto en la zona flexible. La función de gestión de energía está activada.	Mueva algunos utensilios a las zonas de cocción por inducción.
 se enciende.	Una de las funciones de bloqueo está activada.	Para desbloquear la placa toque las letras por orden alfabético A - O - X.
La función ProCook se desactiva.	Está usando más de un utensilio.	Use solo un utensilio para la función.
El brillo de la pantalla se reduce.	La temperatura de las zonas es alta. Para garantizar una larga vida útil de la pantalla, el brillo se reduce en función de la temperatura de la placa.	Deje enfriar la placa.
La pantalla no responde al tacto.	Parte de la pantalla está cubierta o los utensilios están colocados cerca de la misma.	Retire los objetos. Aleje los utensilios de la pantalla.
El nivel de potencia se reduce. La flecha hacia abajo se enciende en el símbolo de la zona de cocción.	La función de gestión de energía está activada.	Consulte "Uso diario".

Problema	Posible causa	Solución
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.
No hay señal alguna al pulsar los sensores del panel.	Las señales están desactivadas.	Active las señales. Consulte "Uso diario".
E y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Desenchufe la placa de la toma de corriente durante unos minutos. Desconecte el fusible del sistema eléctrico. Vuelva a conectarlo. Si vuelve a aparecer E , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
E3 se enciende.	La conexión eléctrica no es adecuada. La tensión de la fuente de alimentación está fuera de rango.	Consulte a un electricista cualificado para comprobar la instalación.
Se enciende E4 .	Se ha producido un error en la placa porque el utensilio de cocina ha hervido hasta agotar el líquido. Se ha activado la protección contra sobrecalentamiento de las zonas.	Apague la placa y deje que se enfríe. Encienda la placa de nuevo. Si el utensilio de cocina era el problema, el mensaje de error desaparece. Si el mensaje vuelve a aparecer, póngase en contacto con un Centro de servicio técnico.
E7 se enciende.	El ventilador de refrigeración está bloqueado.	Compruebe si algún objeto bloquea el ventilador. Si el mensaje vuelve a aparecer, póngase en contacto con un Centro de servicio técnico.
E8 se enciende.	La conexión eléctrica no es adecuada. La placa está conectada solo a una fase.	Consulte a un electricista cualificado para comprobar la instalación. Consulte el diagrama de conexiones.
E9 se enciende.	Se ha producido un error en la interfaz.	Apague la placa y vuelva a encenderla. Si el mensaje vuelve a aparecer, póngase en contacto con un Centro de servicio técnico.

7.2 Si no encuentra una solución...

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

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

8. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Antes de la instalación

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

Número de
serie

8.2 Placas empotradas

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

8.3 Cable de conexión

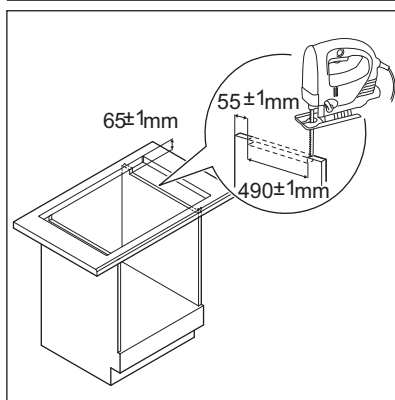
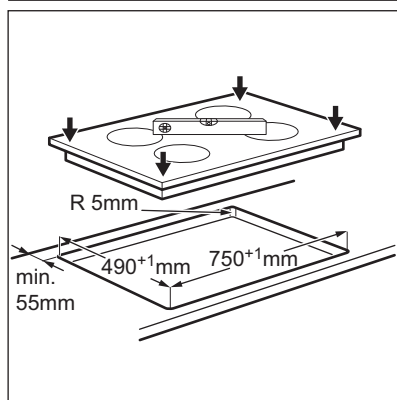
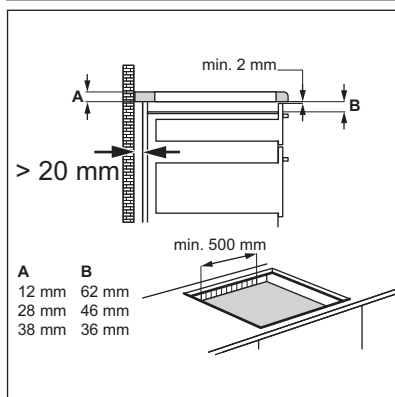
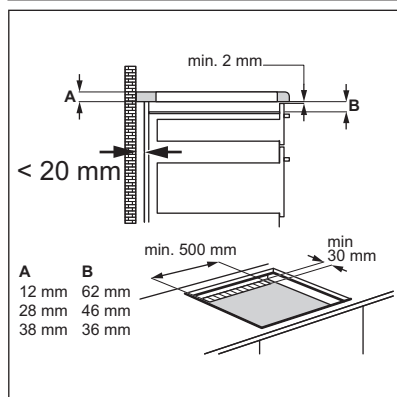
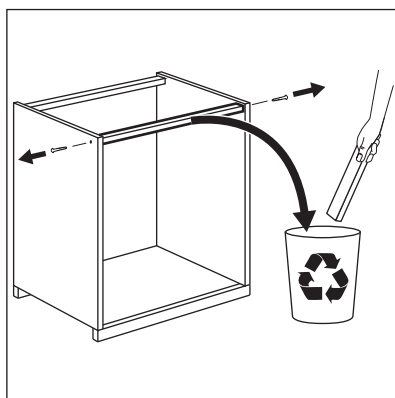
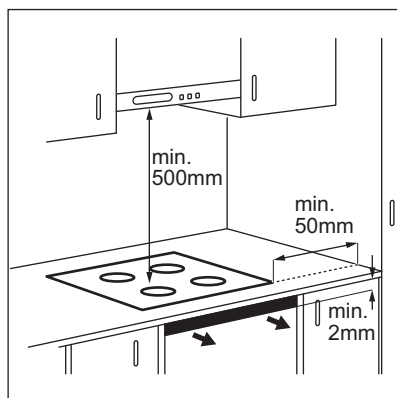
- La placa de cocción se suministra con un cable de conexión.

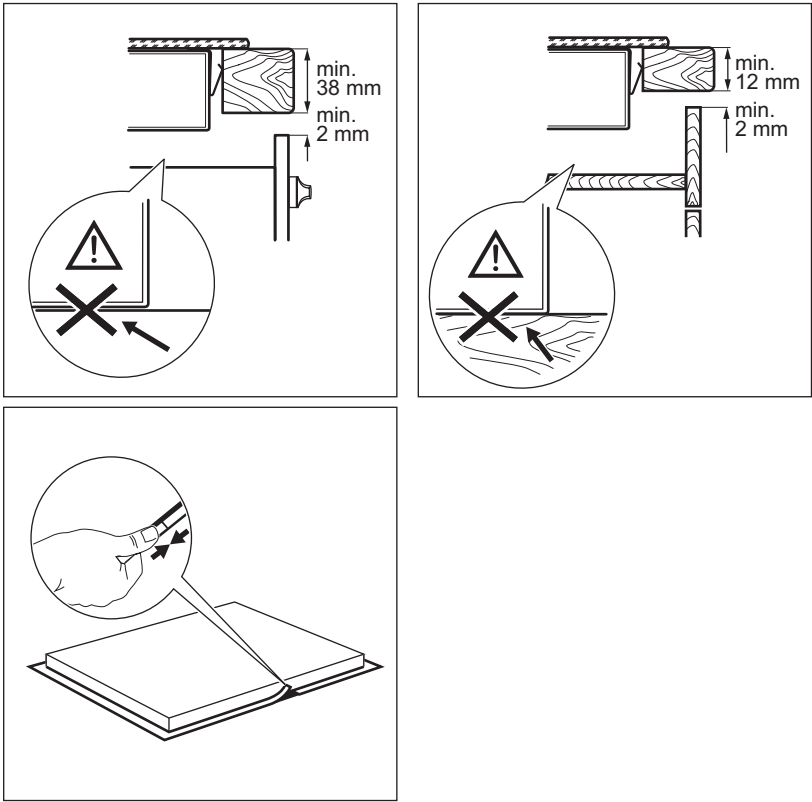
- Para sustituir el cable de alimentación dañado utilice el siguiente (o superior) cable de alimentación: H05V2V2-F T mínimo a 90 °C. Póngase en contacto con el servicio técnico local.

8.4 Colocación del sello

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

8.5 Montaje





9. DATOS TÉCNICOS

9.1 Placa de características

Modelo HKH81700FB
Tipo 60 GBD K1 AU
Inducción 7.4 kW
Nº ser.
AEG

Número de producto (PNC) 949 595 406 02
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fabricado en Alemania
7.4 kW
CE

9.2 Especificaciones de las zonas de cocción

Zona de coc- ción	Potencia nomi- nal (ajuste de calor máx.) [W]	La función Po- wer [W]	La función Po- wer duración máxima [min]	Diámetro de los utensilios de co- cina [mm]
Anterior dere- cha	1400	2500	4	125 - 145

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	La función Power [W]	La función Power duración máxima [min]	Diámetro de los utensilios de cocina [mm]
Posterior derecha	2300	3700	10	180 - 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.

9.3 Especificaciones de la zona flexible

Diámetro de los recipientes [mm]	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	Power Boost [W]	Duración máxima de la función Power Boost [min]
90	500	500	4
145	1400	1400	4
180	1800	2000	8
210	2200	3000	8
280	2600	3700	10

La potencia de la zona de cocción puede variar ligeramente de los datos de la

tabla. Cambia con el material y las dimensiones del utensilio de cocina.

10. EFICACIA ENERGÉTICA

10.1 Información de producto según EU 66/2014

Identificación del modelo	HKH81700FB		
Tipo de placa de cocción	Placa empotrada		
Número de zonas de cocción	2		
Número de áreas de cocción	1		
Tecnología de calentamiento	Inducción		
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Anterior derecha Posterior derecha	14,5 cm 21,0 cm	
Largo (L) y ancho (A) del área de cocción.	Izquierda	L 45,4 cm. A 30,0 cm.	
Consumo de energía por zona de cocción (E _{Electric cooking})	Anterior derecha Posterior derecha	175,7 Wh / kg 170,3 Wh / kg	

Consumo eléctrico del área de cocción (ELelectric cooking)	Izquierda	188,4 Wh / kg
Consumo de energía de la placa de cocción (ELelectric hob)		182,3 Wh / kg

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

10.2 Ahorro de energía

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

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

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

11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y

electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

www.aeg.com/shop



867332922-A-472016



AEG