

FR	Notice d'utilisation	2
	Table de cuisson	
PT	Manual de instruções	25
	Placa	
ES	Manual de instrucciones	47
	Placa de cocción	

HKH81700FB



Downloaded from www.vandenborre.be



AEG
perfekt in form und funktion

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ.....	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	7
4. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	9
5. CONSEILS.....	15
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	17
7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	17
8. INSTALLATION.....	20
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	22
10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	23

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pour longtemps, en intégrant des technologies innovantes qui vous simplifient la vie grâce à des caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.aeg.com



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.registreaeg.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.aeg.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils.



Informations en matière de protection de l'environnement.

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans, sans surveillance, doivent être tenus à l'écart de l'appareil.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les résistances.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Instructions d'installation



AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Veillez à installer un

panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

- Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 2 mm entre le plan de travail et l'avant de l'unité qui se trouve dessous. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'absence d'un espace de ventilation adéquat.

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez notre centre de maintenance agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.

- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne connectez la fiche d'alimentation secteur à la prise de courant secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la fiche d'alimentation est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.

- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclauber.



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de

cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.

- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récupérer, de solvants ni d'objets métalliques.

2.5 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

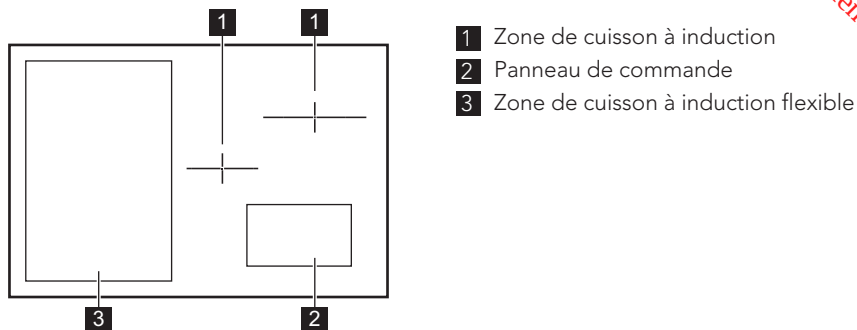
2.6 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.

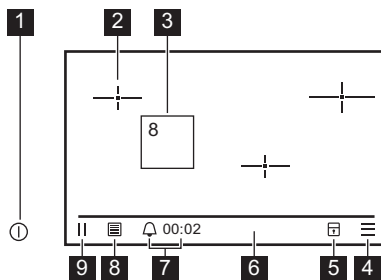
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Description de la table de cuisson



3.2 Description du bandeau de commande

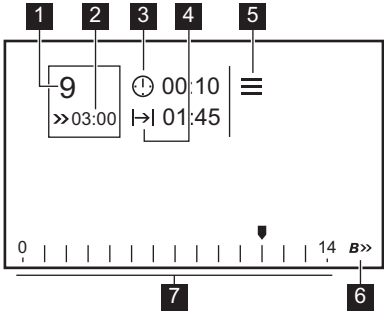


	Symbole	Fonction	Description
1	①	MARCHE/ARRÊT	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2	— —	Position de la zone	Pour indiquer la position de la zone. Pour activer la zone, appuyez sur le symbole.
3	-	La zone de cuisson est activée	Pour modifier le niveau de cuisson ou sélectionner une fonction supplémentaire, appuyez sur le symbole.
4	≡	Menu	Pour sélectionner des fonctions et réglages supplémentaires.
5	🔒	Verrouillage immédiat	Pour verrouiller le bandeau de commande.

Symbole	Fonction	Description
6 -	Barre de statut	Pour afficher les raccourcis et la durée du Rappel. Pour consulter les raccourcis, activez-les dans le menu des raccourcis.
7 🔔	Rappel	Pour activer la fonction ou afficher la durée.
8 📄	Cuisson pro	Pour activer et désactiver la fonction.
9	PAUSE	Pour activer la fonction.

3.3 Bandeau de la zone de cuisson

Pour consulter le bandeau d'une zone de cuisson, appuyez sur le symbole d'une zone de cuisson sur le bandeau de commande.



Symbole	Fonction	Description
1 -	Symbole de zone de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
2 >>	Puissance maxi / Démarrage automatique de la cuisson	Pour indiquer que la fonction est active. Le minuteur effectue un décompte jusqu'à ce que la fonction se désactive.
3 ⌚	CountUp Timer	Pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson.
4 →	Minuteur dégressif	Pour indiquer le temps de cuisson restant.
5 ≡	Menu	Pour sélectionner les fonctions et réglages supplémentaire de la zone.
6 B>>	Puissance maxi / Démarrage automatique de la cuisson	Pour activer et désactiver la fonction.
7 -	Bandeau de sélection	Pour régler le niveau de cuisson.

3.4 Chaleur résiduelle



AVERTISSEMENT!

Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des récipients de cuisson. La vitrocéramique est chauffée par la chaleur des récipients.

4. UTILISATION QUOTIDIENNE

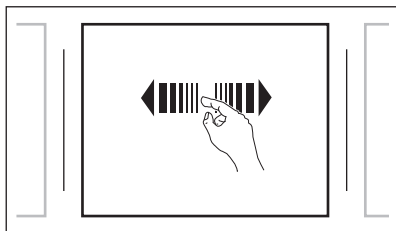


AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Première activation

Lorsque vous allumez la table de cuisson pour la première fois, commencez par sélectionner la langue. Après avoir choisi la langue, la table de cuisson affiche quelques conseils et astuces pour vous aider à la faire fonctionner. Pour naviguer entre les écrans, faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche.



Si vous souhaitez passer les conseils et astuces, appuyez sur Terminé. Vous pourrez lire les conseils et astuces ultérieurement en passant par le Menu.

4.2 Activation et désactivation

Appuyez sur ① pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

4.3 Informations générales

Le bandeau de commande de la table de cuisson est un écran tactile. Pour la faire fonctionner, appuyez sur les symboles, faites défiler les menus, et faites glisser les bandeaux de sélection et écrans. La table de cuisson détecte votre doigt lorsque le posez ou le retirez du bandeau de commande.

Lisez les informations affichées. La table de cuisson vous donne des conseils et

des recommandations pour la faire fonctionner facilement.



ATTENTION!

Ne posez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande. Ils peuvent endommager les composants électroniques.

4.4 ≡ Fonctions du Menu

Utilisez le symbole : ≡ pour accéder et modifier les réglages de la table de cuisson. Vous pouvez également activer et désactiver des fonctions, ou encore créer des raccourcis. Le tableau vous indique les fonctions basiques du menu. Pour accéder à une fonction, appuyez dessus. Choisissez le réglage souhaité et confirmez votre sélection.

Plus d'options

Verrouillage immédiat	
Cuisson pro	
PAUSE	
Rappel	
Menu	Conseils et astuces
	Raccourcis
	Sécurité
	Langue
	Affichage
	Son
	Maintenance

4.5 AUTO OFF

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous utilisez un récipient inadapté, ou qu'il n'y a pas de récipient sur la zone. Le symbole de la zone devient gris. La zone de cuisson flexible à induction se désactive au bout de 10 secondes, tandis que les zones de cuisson à induction se désactivent au bout de 2 minutes.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Après un certain temps, la table de cuisson s'éteint.

La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :

Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de
1 - 3	6 heures
4 - 7	5 heures
8 - 9	4 heures
10 - 14	1,5 heure

Éteignez puis rallumez la table de cuisson, ou appuyez sur le symbole de la zone de cuisson pour désactiver la fonction AUTO OFF.

4.6 Changement de langue

Pour changer la langue, appuyez sur  sur le bandeau de commande. Choisissez Menu dans la liste. Sélectionnez le menu langues, puis la langue souhaitée. Appuyez sur la langue souhaitée pour confirmer la sélection.

4.7 Utilisation des zones de cuisson

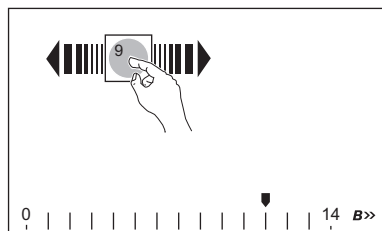
Posez directement les récipients sur les croix ou sur la zone de cuisson flexible. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Appuyez sur le symbole de la zone de cuisson pour ouvrir le bandeau de la zone de cuisson.

4.8 Niveau de cuisson

Appuyez sur le symbole de la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Le bandeau de la zone de cuisson apparaît.

Pour changer le niveau de cuisson, vous pouvez :

- appuyer sur le niveau de cuisson souhaité du bandeau de sélection,
- faire glisser votre doigt le long du bandeau de commande. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint.
- appuyer sur le symbole de la zone de cuisson et faire glisser votre doigt vers la droite pour augmenter, ou vers la gauche pour diminuer le niveau de cuisson.



Pour la zone de cuisson flexible à induction, commencez par poser le récipient. Lorsqu'un récipient est détecté, le symbole de la zone apparaît.

4.9 Zone de cuisson à induction flexible

La zone de cuisson flexible à induction détecte la position et la taille des récipients. Lorsqu'un récipient est détecté, le symbole de la zone apparaît.

Vous pouvez activer le bandeau de la zone de cuisson et régler le niveau de cuisson ou les minuteurs. La taille du symbole de la zone de cuisson dépend de la taille du récipient. Si le symbole est petit, vous pouvez placer un autre récipient à côté du premier.

Vous pouvez utiliser jusqu'à trois récipients sur la zone et les faire fonctionner séparément. La taille minimale du récipient est de 90 mm. La taille maximale est de 300 x 460 mm.

Lorsque vous retirez le récipient de la zone de cuisson, le symbole de la zone devient gris. Au bout de 10 secondes, le symbole de la zone disparaît.

4.10 Fonction de séparation

Si vous utilisez un gros récipient sur la zone de cuisson flexible, vous pouvez la séparer en deux zones de cuisson. Ainsi, vous pouvez sélectionner deux niveaux de cuisson différents pour les deux différentes parties du plat.

Pour activer la fonction : appuyez sur le symbole de la zone de cuisson. Le panneau de la zone de cuisson apparaît.

Appuyez sur  et sélectionnez la fonction dans la liste. Si la fonction n'est pas disponible dans le sous-menu, c'est que la zone est trop petite pour être séparée.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur le symbole de la zone de cuisson. Le panneau de la zone de cuisson apparaît.

Appuyez sur  et sélectionnez l'option pour regrouper la zone.

 Si vous retirez le récipient pendant plus de 10 secondes ou que vous désactivez la zone de cuisson, la fonction se désactive.

 Pour séparer ou regrouper la zone, vous pouvez également appuyer sur le symbole de la zone avec deux doigts.

4.11 Démarrage automatique de la cuisson

Cette fonction vous permet d'atteindre le niveau de cuisson sélectionné en un temps plus court. Cette fonction active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps puis redescend au niveau sélectionné.

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur le symbole de la zone de cuisson. Réglez le niveau de cuisson souhaité entre 1 et 13. Appuyez

sur **B>>**. Un symbole de la fonction apparaît à l'intérieur du symbole de la zone de cuisson : **>>**. Le minuteur situé à côté du symbole décompte le temps restant à la fonction.

 Si vous changez le niveau de cuisson alors que la fonction est en cours, le minuteur sélectionne un nouveau décompte, spécialement pour ce niveau de cuisson.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur **B>>**. Lorsque la fonction est en cours, vous pouvez également la désactiver en changeant le niveau de cuisson.

4.12 Puissance maxi

Cette fonction vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pour une durée limitée. Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.

 Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur le symbole de la zone de cuisson. Réglez le niveau de cuisson sur 0 ou 14. Appuyez sur **B>>**. **>>** s'affiche à l'intérieur du symbole de la zone de cuisson. Le minuteur situé à

côté du symbole décompte le temps restant à la Puissance maxi.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur **B»»**.

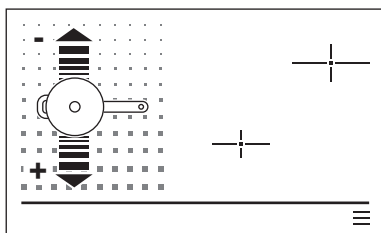


La durée et la puissance de la Puissance maxi sur la zone de cuisson flexible à induction dépend de la taille du récipient. La fonction peut être utilisée avec des récipients dont le diamètre est supérieur à 180 mm.

4.13 Fonction Cuisson pro

Cette fonction vous permet de régler la température en déplaçant le récipient sur la zone de cuisson flexible à induction.

La table de cuisson détecte la position du récipient et ajuste le niveau de cuisson en fonction de sa position. Si vous posez le récipient à l'avant, le niveau de cuisson le plus élevé est sélectionné. Vous pouvez réduire le niveau de cuisson en déplaçant le récipient vers l'arrière.



ATTENTION!

Lorsque la fonction est en cours, vous ne pouvez pas modifier le niveau de cuisson manuellement.

Informations générales :

- N'utilisez qu'un seul récipient lorsque vous utilisez cette fonction.
- Le diamètre maximal du récipient pour cette fonction est de 240 mm. Si vous utilisez un récipient plus grand que 240 mm, la fonction se désactive. La zone flexible passe en mode zone de cuisson standard. La zone

conserve le niveau de cuisson de la dernière position utilisée avec la fonction Cuisson pro.

- Lorsque la fonction est en cours, vous ne pouvez changer le niveau de cuisson qu'en déplaçant le récipient.
- Lorsque vous utilisez cette fonction, vous pouvez également utiliser le

Rappel .



Si vous souhaitez changer le niveau de cuisson, soulevez le récipient et placez-le à un autre endroit sur la zone de cuisson flexible. Faire glisser le récipient sur la zone de cuisson peut rayer et décolorer la surface.



Vous pouvez ajouter un raccourci vers la fonction sur la barre de statut du bandeau de commande .

Activation de la fonction

Pour activer la fonction, posez le récipient sur la zone de cuisson flexible.

Appuyez sur  et sélectionnez la fonction dans la liste. Lorsque la fonction est en cours, la zone de cuisson flexible est indiquée par des tirets sur le bandeau de commande. Pour activer la fonction, vous pouvez également appuyer sur le symbole du raccourci sur la barre de statut .

Désactivation de la fonction

Pour désactiver la fonction, répétez la procédure ou appuyez sur . Les tirets disparaissent du bandeau de commande.



Si deux zones fonctionnent simultanément ou qu'un grand récipient est détecté, la fonction se désactive.

4.14 Minuteurs

Il existe 3 minuteurs : CountUp Timer, Minuteur dégressif et Rappel.



Cuisson pro. Lorsque cette fonction est en cours, vous pouvez uniquement utiliser le Rappel.

CountUp Timer

Ce minuteur permet de vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée. Cette fonction démarre automatiquement et s'affiche à côté du symbole de la zone de cuisson, sur le bandeau des zones de cuisson. Pour vérifier la durée, touchez le symbole de la zone de cuisson.

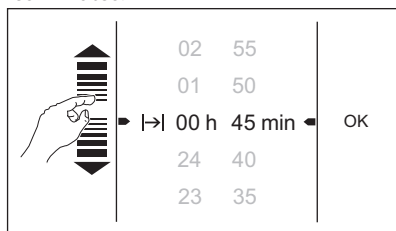
Pour réinitialiser la durée : entrez dans le bandeau des zones de cuisson.

Appuyez sur à côté du symbole de la zone de cuisson et choisissez l'option souhaitée dans la liste. Pour réinitialiser la durée, vous pouvez également appuyer sur à côté du symbole de la zone de cuisson.

Minuteur dégressif

Vous pouvez utiliser ce minuteur pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson, uniquement pour une session.

Pour activer la fonction : entrez dans le panneau des zones de cuisson. Appuyez sur à côté du symbole de la zone de cuisson et choisissez le réglage de la durée de cuisson. Réglez la durée en faisant défiler séparément les heures et les minutes.



Confirmez votre sélection. Vous pouvez également choisir d'annuler votre sélection. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et la zone de cuisson s'éteint. Pour régler la durée, vous pouvez également appuyer sur .

Pour arrêter le signal sonore : touchez l'affichage.



Rappel

Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement des zones de cuisson. Vous pouvez également l'utiliser lorsque la table de cuisson est éteinte.



Vous pouvez ajouter un raccourci vers la fonction sur la barre de statut du bandeau de commande .

Pour activer la fonction : appuyez sur et choisissez la fonction dans la liste. Sélectionnez la durée et confirmez votre sélection. Pour activer la fonction, vous pouvez également appuyer sur le symbole du raccourci sur la barre de statut . Une fois la durée sélectionnée écoulee, un signal sonore retentit.

Pour arrêter le signal sonore : touchez l'affichage.

4.15 PAUSE

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.

Lorsque la fonction est en cours, vous ne pouvez pas modifier le niveau de cuisson. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement des minuteurs.



Vous pouvez ajouter un raccourci vers la fonction sur la barre de statut du bandeau de commande .

Pour activer la fonction : appuyez sur et choisissez la fonction dans la liste. Pour activer la fonction, vous pouvez également appuyer sur le symbole du raccourci sur la barre de statut .

Pour désactiver la fonction : touchez l'affichage. Les niveaux de cuisson précédents sont restaurés.

4.16 Verrouillage de la table de cuisson

La table de cuisson est dotée de 3 fonctions de verrouillage : Verrouillage immédiat, Verrouillage de l'affichage et Sécurité enfants.

Verrouillage immédiat

Cette fonction permet de verrouiller le bandeau de commande pendant le fonctionnement des zones de cuisson. Elle permet d'éviter un changement accidentel des niveaux de cuisson.



Vous pouvez ajouter un raccourci vers la fonction sur la barre de statut du bandeau de commande .

Pour activer la fonction : appuyez sur  et choisissez la fonction dans la liste. Pour activer la fonction, vous pouvez également appuyer sur le symbole du raccourci sur la barre de statut .

Pour désactiver la fonction : touchez l'affichage. Suivez les informations qui s'affichent et appuyez sur les lettres suivantes dans l'ordre alphabétique : A - O - X.



Lorsque vous éteignez la table de cuisson, cette fonction se désactive.

Verrouillage de l'affichage et Sécurité enfants

La fonction Verrouillage de l'affichage permet d'éviter un changement accidentel des réglages en cours de cuisson. Lorsque la fonction est activée et que vous ne changez aucun réglage pendant 2 minutes, elle verrouille le bandeau de commande.

La fonction Sécurité enfants évite une mise en marche et une activation accidentelles de la table de cuisson lorsqu'elle est éteinte.

Pour activer ou désactiver les fonctions : appuyez sur , sélectionnez le Menu et appuyez sur Sécurité. Sur l'écran suivant, choisissez d'activer ou de désactiver les fonctions. Confirmez votre sélection.



Pour allumer la table de cuisson sans désactiver la fonction, suivez les informations qui s'affichent et appuyez sur les lettres suivantes dans l'ordre alphabétique : A - O - X.

4.17 Raccourcis



Vous pouvez définir un raccourci pour les fonctions que vous utilisez souvent. Les raccourcis s'affichent comme des symboles sur la barre de statut du bandeau de commande. Les raccourcis vous permettent d'activer la fonction d'un simple geste.

Pour activer les raccourcis : appuyez sur , sélectionnez le Menu, puis appuyez sur le menu des raccourcis. Sur l'écran suivant, choisissez les fonctions pour lesquelles vous souhaitez définir un raccourci sur la barre de statut. Confirmez votre sélection.

4.18 Affichage

Vous pouvez choisir l'un des quatre niveaux de luminosité de l'affichage. 1 est le niveau de luminosité le plus faible et 4 le plus élevé.

Pour modifier le réglage de la luminosité : appuyez sur , sélectionnez le Menu, puis appuyez sur le menu de l'affichage. Sur l'écran suivant, choisissez le réglage souhaité. Confirmez votre sélection.

4.19 Sons

Vous pouvez choisir le type de sons que vous entendrez en faisant fonctionner la table de cuisson. Vous pouvez également désactiver ces sons.

Pour changer le réglage des sons : appuyez sur , sélectionnez le Menu, puis appuyez sur le menu des sons. Sur l'écran suivant, choisissez le réglage souhaité. Confirmez votre sélection.

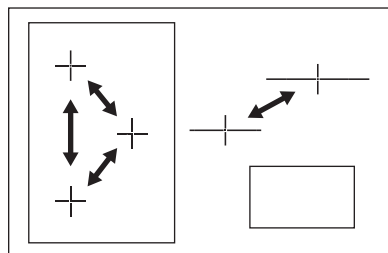


Même si vous désactivez les sons, vous entendrez toujours les signaux sonores indiquant la fin du minuteur et la désactivation de la table de cuisson.

4.20 Fonction Gestionnaire de puissance

- Des zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Reportez-vous à l'illustration.
- Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3 700 W.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson raccordées à la même phase.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson raccordées à une phase simple dépasse 3 700 W.
- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.
- Le niveau de cuisson des zones à puissance réduite oscille entre deux niveaux.
- Pour la zone flexible, vous pouvez utiliser jusqu'à trois récipients. Si la charge maximale pour la phase est dépassée, la fonction s'active.

L'activation de la fonction dépend de la taille et du nombre de récipients. La fonction réduit le niveau de cuisson des récipients jusqu'à atteindre la charge maximale pour la phase. Le symbole de la zone de cuisson devient gris et le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux. La flèche pointant vers le bas s'affiche sur le symbole de la zone de cuisson. Si vous ne modifiez pas le nombre de récipients sur la zone de cuisson flexible au bout d'une minute, le niveau de cuisson le plus bas sera sélectionné pour cette session.



5. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Ustensiles de cuisson



Sur les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant chauffe les récipients très rapidement.



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériaux des récipients

- **adaptés** : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **inadaptés** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :

- une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- un aimant adhère au fond du récipient.



Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

Dimensions de l'ustensile

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite.

L'efficacité de la zone de cuisson est liée au diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson.



Reportez-vous au chapitre
« Caractéristiques
techniques ».

5.2 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un sifflement : vous utilisez la zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.
- un cliquetis : des commutations électriques se produisent.
- un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de la table de cuisson.

5.3 Öko Timer (Minuteur éco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

5.4 Exemples de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, l'augmentation énergétique de la zone de cuisson n'est pas proportionnelle. Cela signifie que la zone de cuisson utilisée à un niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
1	Conserver les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 3	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 3	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Couvrez pendant la cuisson.
3 - 5	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
5 - 7	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées de liquide.
7 - 9	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
7 - 9	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 litres de liquide, plus les ingrédients.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
9 - 12	Faire revenir : escalopes, cordon bleu de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à la moitié du temps.
12 - 13	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks.	5 - 15	Retournez à la moitié du temps.
14	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
B>>	Faire bouillir une grande quantité d'eau. La fonction Booster est activée.		

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un plat de cuisson dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyeur spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.

6.2 Nettoyage de la table

- **Enlevez immédiatement :** plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté

pourrait endommager la table de cuisson. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez :** traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent. Après le nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.
- La surface de la table de cuisson dispose de rainures horizontales. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent en effectuant des mouvements de gauche à droite. Après le nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux de gauche à droite.

7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 En cas d'anomalie de fonctionnement...

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement la table de cuisson.	La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de branchement.
	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
La table de cuisson est désactivée.	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ①.	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Il n'y a aucune indication de récipient sur la zone de cuisson flexible.	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
	Il y a déjà un récipient sur la zone de cuisson.	Déplacez légèrement le premier récipient pour faire de la place au suivant.
La fonction Puissance max ne s'active pas pour le récipient sur la zone de cuisson flexible.	Le récipient est plus grand que 240 mm. La puissance maximale est atteinte.	Ceci est normal pour cette taille de récipient. Utilisez un récipient plus petit ou choisissez le niveau de cuisson le plus élevé pour le plus grand récipient.
Les niveaux de cuisson pour les récipients sur la zone de cuisson flexible sont réduits.	Vous utilisez le niveau de cuisson le plus élevé pour un trop grand nombre de récipients sur la zone de cuisson flexible. Le gestionnaire de puissance est activé.	Déplacez certains récipients sur les zones de cuisson à induction.

Problème	Cause probable	Solution
 s'allume.	L'une des fonctions de verrouillage des touches est activée.	Pour déverrouiller la table de cuisson, touchez les lettres A - O - X dans l'ordre alphabétique.
La fonction Cuisson pro se désactive.	Vous utilisez plusieurs récipients.	N'utilisez qu'un seul récipient avec cette fonction.
La luminosité de l'affichage est réduite.	La température des zones de cuisson est élevée. Pour prolonger la durée de vie de l'affichage, la luminosité est réduite en fonction de la température de la table de cuisson.	Laissez la table de cuisson refroidir.
L'affichage ne réagit pas au toucher.	Une partie de l'affichage est recouverte, ou les récipients sont placés trop près de l'affichage.	Retirez les objets couvrant l'affichage. Éloignez les récipients de l'affichage.
Le niveau de puissance est réduit. La flèche pointant vers le bas s'affiche sur le symbole de la zone de cuisson.	La fonction Gestionnaire de puissance est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Le rétroéclairage est activé mais le contraste de l'écran est faible.	Un récipient chaud se trouve sur l'écran.	Retirez-le et laissez la table de cuisson refroidir suffisamment. Si le contraste ne s'améliore pas, contactez votre service après-vente.
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
E et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si E s'affiche à nouveau, faites appel au service après-vente.
E3 s'affiche.	Le branchement électrique n'est pas adapté. La tension d'alimentation est hors limites.	Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.

Problème	Cause probable	Solution
E4 s'affiche.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson car un récipient chauffe à vide. La protection anti-surchauffe des zones de cuisson est activée.	Éteignez la table de cuisson et laissez-la refroidir. Rallumez la table de cuisson. Si le récipient était bien le problème, le message d'erreur disparaît. Si le message reste affiché, contactez le service après-vente agréé.
E7 s'affiche.	Le ventilateur de refroidissement est bloqué.	Assurez-vous qu'aucun objet ne bloque le ventilateur de refroidissement. Si le message réapparaît, contactez le service après-vente agréé.
E8 s'affiche.	Le branchement électrique n'est pas adapté. La table de cuisson n'est branchée qu'à une seule phase.	Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation. Reportez-vous au schéma de branchement.
E9 s'affiche.	Une erreur s'est produite dans l'interface.	Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau. Si le message reste affiché, contactez le service après-vente agréé.

7.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Veuillez lui fournir les informations se trouvant sur la plaque signalétique. Donnez également la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la surface en verre) et le message d'erreur qui

s'affiche. Assurez-vous d'utiliser correctement l'appareil. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur pourra être facturé, même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

8. INSTALLATION



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Numéro de série

8.2 Tables de cuisson intégrées

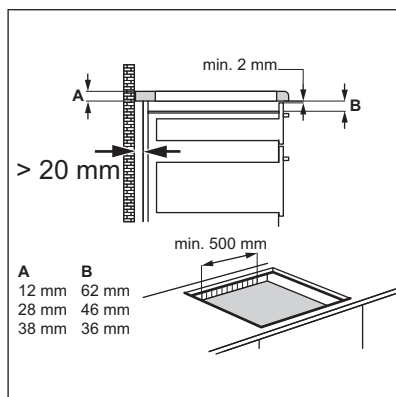
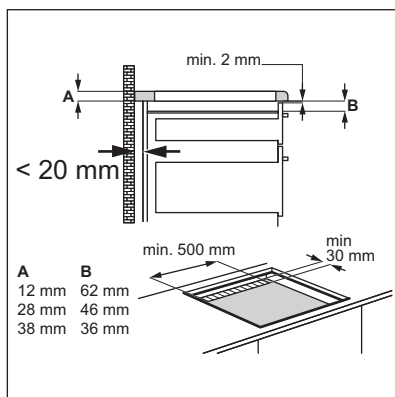
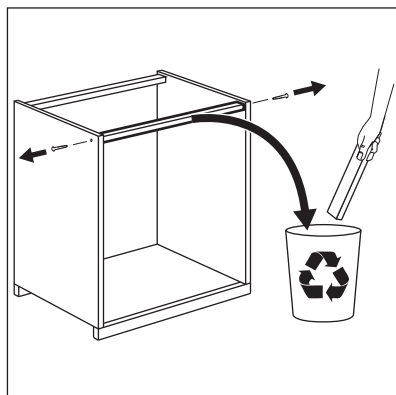
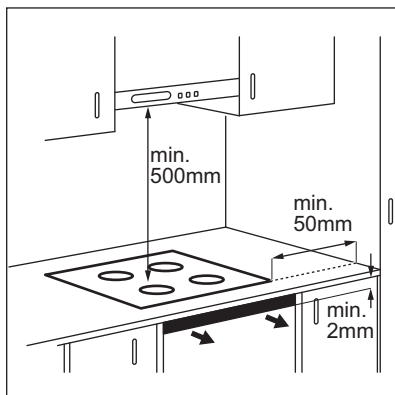
Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

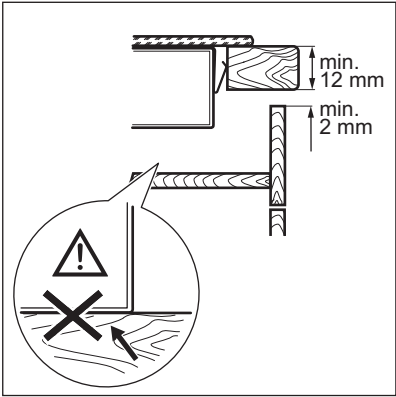
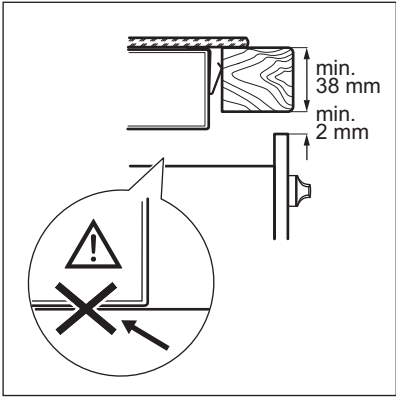
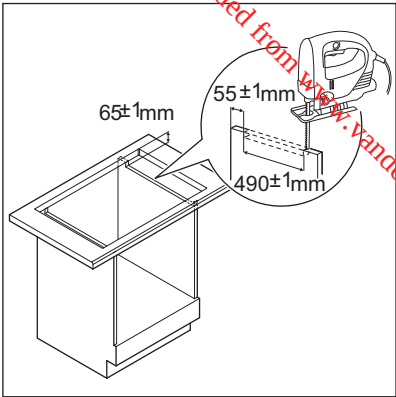
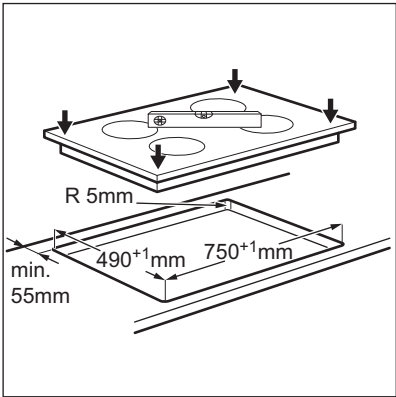
8.3 Câble d'alimentation

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le

type de câble d'alimentation suivant (ou supérieur) : H05BB-F T min 90°C. Contactez votre service après-vente.

8.4 Montage





9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

9.1 Plaque signalétique

Modèle HKH81700FB
Type 58 GBD K1 AU
Induction 7.4 kW
Numéro de série
AEG

PNC 949 595 406 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fabriqué en Allemagne
7.4 kW
CE

9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Fonction Booster [W]	Fonction Booster durée maximale [min]	Diamètre du récipient [mm]
Avant droite	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droite	2300	3700	10	180 - 210

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données du tableau. Elle dépend de la matière et des dimensions du récipient.

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas les diamètres indiqués dans le tableau.

9.3 Caractéristiques de la zone flexible

Diamètre du récipient [mm]	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Puissance maxi [W]	Durée maximale de la Puissance maxi [min]
90	500	500	4
145	1400	1400	4
180	1800	2000	8
210	2200	3000	8
280	2600	3600	10

La puissance de la zone de cuisson peut légèrement différer des données du

tableau. Elle dépend de la matière et des dimensions du récipient.

10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

10.1 Informations de produit selon la norme EU 66/2014

Identification du modèle		HKH81700FB
Type de table de cuisson		Table de cuisson intégrée
Nombre de zones de cuisson		2
Nombre de zones de cuisson		1
Technologie de chauffage		Induction
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant droite	14,5 cm
	Arrière droite	21,0 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson	Gauche	L 45.4 cm W 30.0 cm
Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (E _{Electric cooking})	Avant droite	175,7 Wh / kg
	Arrière droite	170,3 Wh / kg
Consommation d'énergie de la zone de cuisson (E _{Electric cooking})	Gauche	188,4 Wh / kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (E _{Electric hob})		180,7 Wh / kg

EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances

10.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et

électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	26
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	27
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	30
4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	32
5. SUGESTÕES E DICAS.....	38
6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	40
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	40
8. INSTALAÇÃO.....	43
9. INFORMAÇÃO TÉCNICA.....	45
10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	45

PARA RESULTADOS PERFEITOS

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

Visite o nosso website para:



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre serviços:

www.aeg.com



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.

Quando contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis: Modelo, PNC, Número de Série.

A informação encontra-se na placa de características.

 Aviso / Cuidado - Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes de instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- É necessário manter as crianças com menos de 3 anos afastadas ou constantemente vigiadas.

1.2 Segurança geral

- O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

- Deixar cozinhados com gorduras ou óleos na placa sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- Nunca tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas com uma tampa de tacho ou manta de incêndio.
- Não coloque objectos sobre as zonas de cozedura.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respectivo comando e não confie apenas no detector de tacho.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



ADVERTÊNCIA!

A instalação deste aparelho tem de ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque o aparelho é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. É necessário instalar um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.
- Certifique-se de que o espaço de ventilação de 2 mm entre a bancada e a parte dianteira inferior da unidade se mantém desobstruído. A garantia não abrange danos causados pela

falta de espaço de ventilação adequado.

2.2 Ligação eléctrica



ADVERTÊNCIA!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que a informação sobre a ligação eléctrica existente na placa de características está em conformidade com a alimentação eléctrica. Se não estiver, contacte um electricista.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a braçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada próxima.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a

não poderem ser retiradas sem ferramentas.

- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

2.3 Utilização



ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque eléctrico.

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e película protectora (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Utilize este aparelho apenas em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desligue ("off") as zonas de cozedura após cada utilização.
- Não confie apenas no detector de tachos.
- Não coloque talheres ou tampas de painéis sobre as zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.

- Se a superfície do aparelho apresentar fendas, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isso evitará choques eléctricos.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância da zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, o óleo pode salpicar.



ADVERTÊNCIA!

Risco de incêndio e explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objectos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores libertados pelo óleo muito quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo em primeira utilização.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



ADVERTÊNCIA!

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não deixe que nenhum tacho ferva até ficar sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objecto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não active zonas de cozedura com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido ou alumínio ou que tenham a base

danificada podem riscar o vidro ou a vitrocerâmica. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar sobre a placa.

- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

2.4 Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o limpar.
- Desligue o aparelho da tomada eléctrica antes de qualquer manutenção.
- Não utilize jactos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.

2.5 Eliminação



ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos ou asfixia.

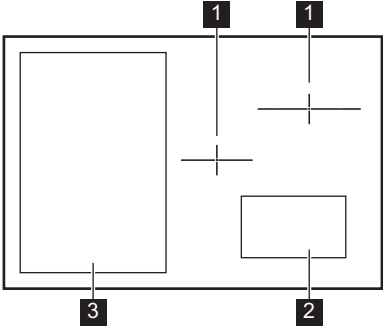
- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.

2.6 Assistência Técnica

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

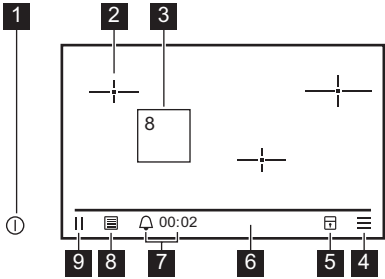
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Disposição da placa



- 1 Zona de cozedura de indução
- 2 Painel de comandos
- 3 Zona de cozedura de indução adaptável

3.2 Disposição do painel de comandos

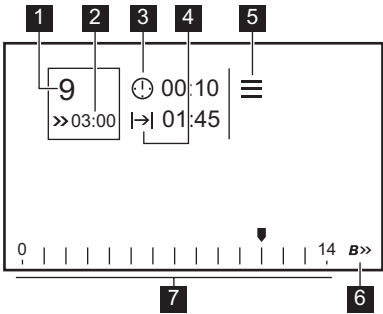


Símbolo	Função	Comentário
1 ①	ON/OFF	Para activar e desactivar a placa.
2 — —	Posição da zona	Para indicar a posição da zona. Toque no símbolo para activar a zona.
3 -	A zona de cozedura está em funcionamento	Para alterar o grau de cozedura ou seleccionar outras funções, toque no símbolo.
4 ≡	Menu	Para seleccionar outras funções e definições.
5 ①	Bloquear agora	Para bloquear o painel de comandos.
6 -	Barra de estado	Para mostrar ícones de atalho e o tempo de Lembrete. Para ver os ícones de atalho, é necessário activá-los no menu dos ícones de atalho.

Símbolo	Função	Comentário	
7		Lembrete	Para activar a função e mostrar o tempo.
8		ProCook	Para activar e desactivar a função.
9		PAUSA	Para activar a função.

3.3 Painel de zona de cozedura

Para ver o painel de zona de cozedura, toque num símbolo de zona de cozedura no painel de controlo.



Símbolo	Função	Comentário	
1	-	Símbolo de zona de cozedura	Para indicar o grau de cozedura.
2		Power Boost / Aquecimento Automático	Para indicar que a função está em funcionamento. O temporizador faz uma contagem decrescente até a função se desactivar.
3		CountUp Timer	Para indicar o tempo de funcionamento da zona de cozedura.
4		Temporizador da Contagem Decrescente	Para indicar o tempo de cozedura restante.
5		Menu	Para seleccionar outras funções e definições para a zona.
6		Power Boost / Aquecimento Automático	Para activar e desactivar a função.
7	-	Barra de comandos	Para seleccionar o grau de cozedura.

3.4 Calor residual



ADVERTÊNCIA!

O calor residual pode provocar queimaduras.

4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

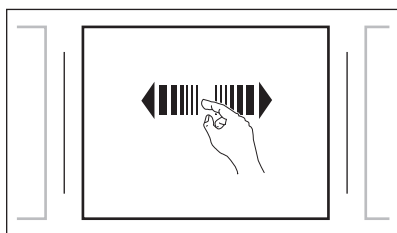


ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

4.1 Primeira activação

Quando a placa é activada pela primeira vez, é necessário seleccionar o idioma. Após seleccionar o idioma, a placa apresenta alguns conselhos e truques que ensinam a utilizá-la. Para mudar de ecrã, deslize com um dedo para a esquerda ou direita.



Se pretender ignorar os conselhos, toque em Concluído. Pode aceder aos conselhos mais tarde utilizando o Menu.

4.2 Activar e desactivar

Toque em  durante 1 segundo para activar ou desactivar a placa.

4.3 Informações gerais

O painel de comandos da placa é uma área táctil. A interacção com placa baseia-se em toques em símbolos e deslizamento de menus, barras de comandos e ecrãs. A placa reconhece o toque após o utilizador retirar o dedo do painel de comandos.

Leia as informações apresentadas no ecrã. A placa oferece conselhos e comandos para facilitar a utilização.

As zonas de cozedura de indução criam o calor necessário para cozinhar directamente na base dos tachos. A vitrocerâmica é aquecida pelo calor dos tachos.



CUIDADO!

Não coloque um tacho quente sobre o painel de comandos. Existe o risco de danificar os componentes electrónicos.

4.4 Funções de Menu

Utilize o símbolo:  para ver e alterar definições da placa. Também pode activar e desactivar funções e criar atalhos. A tabela apresenta as funções de menu básicas. Para aceder a uma função, toque nela. Selecciona a definição que pretender e confirme a selecção.

Mais opções

Bloquear agora	
ProCook	
PAUSA	
Lembrete	
Menu	Conselhos e truques
	Ícones de atalho
	Segurança
	Idioma
	Visor
	Som
	Assistência Técnica

4.5 AUTO OFF

A função desactiva automaticamente a placa nas seguintes situações:

- Quando todas as zonas de cozedura estão desactivadas.

- Quando, após a activação da placa, não é definido qualquer grau de cozedura.
- Quando ocorrer um derrame ou quando for colocado algum objecto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano, etc.). É emitido um sinal sonoro e a placa desactiva-se. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.
- Quando a placa ficar demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Permita que a zona de cozedura arrefeça antes de utilizar novamente a placa.
- Quando o tacho é incorrecto ou não existe qualquer tacho na zona. A cor da zona muda para cinzento. A zona de cozedura de indução flexível desactiva-se ao fim de 10 segundos e as zonas de indução desactivam-se ao fim de 2 minutos.
- Quando não desactiva uma zona de cozedura nem altera o grau de cozedura. Após algum tempo, a placa desactiva-se.

Relação entre o grau de cozedura e o tempo ao fim do qual a placa se desactiva:

Grau de cozedura	A placa desactiva-se após
1 - 3	6 horas
4 - 7	5 horas
8 - 9	4 horas
10 - 14	1,5 horas

Para remover a indicação AUTO OFF, desactive a placa e active-a novamente ou toque no símbolo de zona.

4.6 Alterar o idioma

Para alterar o idioma, toque em  no painel de comandos. Selecione Menu na lista. Depois, selecione o menu Idioma e o idioma que pretender. Toque no idioma para confirmar a selecção.

4.7 Utilizar as zonas de cozedura

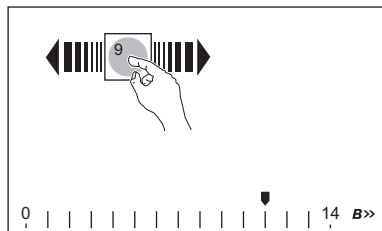
Coloque o tacho numa cruz ou na zona de cozedura flexível. As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base do tacho. Toque no símbolo da zona de cozedura para abrir o painel das zonas de cozedura.

4.8 Grau de cozedura

Toque no símbolo da zona que pretender utilizar. Aparece o painel das zonas de cozedura.

Para alterar o grau de cozedura:

- toque no grau de cozedura pretendido na barra de comandos;
- deslize o dedo ao longo da barra de comandos; retire o dedo quando atingir o grau de cozedura correcto;
- toque no símbolo de zona e deslize o dedo para direita, para aumentar, ou para a esquerda, para diminuir o grau de cozedura.



Para utilizar a zona de cozedura de indução flexível, comece por colocar o tacho na zona. Quando é detectado um tacho, aparece o símbolo de zona.

4.9 Zona de cozedura de indução adaptável

A zona de cozedura de indução flexível detecta a posição e o tamanho do tacho. Quando é detectado um tacho, aparece o símbolo de zona. Pode activar o painel das zonas de cozedura e seleccionar o grau de cozedura ou funções de temporizador. O tamanho do símbolo de zona de cozedura reflecte o tamanho do

tacho. Se o símbolo for pequeno, pode acrescentar mais tachos ao lado do existente.

Pode utilizar até três tachos na zona e trabalhar com eles de forma independente. O diâmetro de tacho mínimo é 90 mm. O tamanho máximo é 300 x 460 mm.

Quando remover o tacho da zona, o símbolo de zona correspondente fica cinzento. O símbolo de zona desaparece ao fim de 10 segundos.

4.10 Função Split (Divisão)

Se utilizar um recipiente grande na zona flexível, pode dividi-la em duas zonas de cozedura. Isto permite-lhe definir dois graus de cozedura diferentes para duas áreas diferentes do recipiente.

Para activar a função: toque no símbolo da zona. Aparece o painel das zonas de cozedura. Toque em  e seleccione a função na lista. Se a função não estiver disponível no submenu, isso significa que a zona é demasiado pequena para ser dividida.

Para desactivar a função: toque no símbolo da zona. Aparece o painel das zonas de cozedura. Toque em  e seleccione a opção de anular a divisão (unsplit) da zona.

 Se retirar o recipiente e não voltar a colocá-lo durante 10 segundos ou se desactivar a zona, a função é desactivada.

 Também pode dividir ou cancelar a divisão da zona tocando no símbolo da zona com dois dedos.

4.11 Aquecimento Automático

Se activar esta função, pode obter o grau de cozedura necessário em menos tempo. A função selecciona o grau de cozedura mais elevado durante algum tempo e depois diminui para o grau de cozedura adequado.

Para activar a função para uma zona de cozedura: toque no símbolo da zona de cozedura. Seleccione o grau de cozedura pretendido entre 0 e 13. Toque em **B>>**. O símbolo relativo a função aparece no interior do símbolo de zona de cozedura: **>>**. O temporizador ao lado do símbolo conta o tempo de função restante.

 Se alterar o nível de potência com a função activa, o temporizador inicia uma nova contagem decrescente para o nível de potência seleccionado.

Para desactivar a função: toque em **B>>**. Quando a função está activa, pode desactivá-la alterando o grau de cozedura.

4.12 Power Boost

Esta função disponibiliza mais potência para as zonas de cozedura de indução. A função pode ser activada para uma zona de cozedura de indução apenas por um curto período de tempo. Após esse tempo, a zona de cozedura de indução muda automaticamente para o grau de cozedura mais elevado.

 Consulte o capítulo "Informação técnica".

Para activar a função para uma zona de cozedura: toque no símbolo da zona de cozedura. Seleccione um grau de cozedura entre 0 e 14. Toque em **B>>**. **>>** acende no interior do símbolo de zona de cozedura. O temporizador ao lado do símbolo conta o tempo de Power Boost restante.

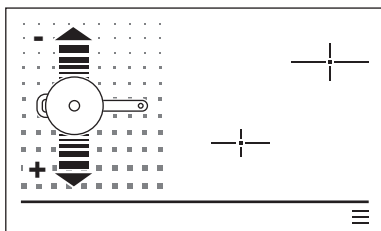
Para desactivar a função: toque em **B>>**.

 Os tempos de Power Boost e a potência na zona de cozedura de indução adaptável dependem do tamanho do tacho. Pode utilizar esta função com tachos que tenham mais de 180 mm de diâmetro.

4.13 Função ProCook

Esta função permite ajustar a temperatura através da deslocação do tacho para outra posição da zona de cozedura de indução flexível.

A placa detecta a posição do tacho e selecciona o grau de cozedura correspondente à posição. Se colocar o tacho na posição da frente, obtém o grau de cozedura mais elevado. Pode diminuir o grau de cozedura movendo o tacho para a posição traseira.



CUIDADO!

Quando a função está activa, não é possível alterar o grau de cozedura manualmente.

Informações gerais:

- Utilize apenas um tacho com esta função.
- O diâmetro máximo do tacho para a função é 240 mm. Se utilizar um tacho com diâmetro superior a 240 mm, a função é desactivada. A zona flexível passa a funcionar como uma zona de cozedura normal. A zona memoriza o grau de cozedura da última posição da função ProCook.
- Quando a função está activa, a deslocação do tacho é a única forma de alterar o grau de cozedura.
- Quando utilizar esta função, também pode utilizar a função Aviso .



Levante o tacho e coloque-o noutra posição da zona flexível se pretender alterar o grau de cozedura. Deslizar o tacho sobre a placa pode riscar ou desbotar a superfície.



Pode adicionar um atalho para a função na barra de estado do painel de comandos .

Activar a função

Para activar a função, coloque um tacho na zona flexível. Toque em  e seleccione a função na lista. Quando a função está activa, a zona adaptável é indicada com traços no painel de comandos. Para activar a função, também pode tocar no símbolo do atalho na barra de estado .

Desactivar a função

Para desactivar a função, repita o procedimento ou toque em . A área tracejada desaparece do painel de comandos.



Se for utilizado um tacho grande ou se duas zonas de cozedura detectarem tacho, a função é desactivada.

4.14 Temporizadores

Existem 3 temporizadores: CountUp Timer, Temporizador da Contagem Decrescente e Lembrete.



ProCook. Quando a função está activa, pode utilizar apenas o Lembrete.



CountUp Timer

Pode utilizar este temporizador para monitorizar o tempo de funcionamento de uma zona de cozedura. A função inicia automaticamente e o indicador correspondente acende ao lado do símbolo da zona de cozedura, no painel das zonas de cozedura. Para ver o tempo, toque no símbolo da zona.

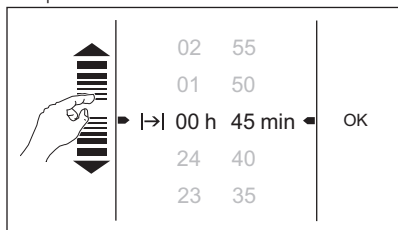
Para reinicializar o tempo: entre no painel das zonas de cozedura. Toque em  ao lado do símbolo da zona de cozedura e escolha a opção pretendida na lista. Para reinicializar o tempo, também pode tocar em  ao lado do símbolo da zona de cozedura.

|→| Temporizador da Contagem

Decrescente

Pode utilizar este temporizador para definir o tempo de funcionamento da zona de cozedura apenas para uma sessão de cozedura.

Para activar a função: entre no painel das zonas de cozedura. Toque em  ao lado do símbolo da zona de cozedura e escolha o tempo de cozedura. Regule o tempo definindo as horas e os minutos.



Confirme a selecção. Também pode cancelar a selecção. Quando o tempo terminar, é emitido um som e a zona de cozedura é desactivada. Para regular o tempo, também pode tocar em |→|.

Para desligar o som: toque no visor.

Lembrete

Esta função não afecta o funcionamento das zonas de cozedura. Pode utilizá-la também quando a placa está desactivada.

 Pode adicionar um atalho para a função na barra de estado do painel de comandos .

Para activar a função: toque em  e seleccione a função na lista. Defina o tempo e confirme a selecção. Para activar a função, também pode tocar no símbolo do atalho na barra de estado . Quando o tempo definido terminar, é emitido um som.

Para desligar o som: toque no visor.

4.15 PAUSA

Esta função activa todas as zonas de cozedura com o grau de cozedura mais baixo.

Quando a função está activa, não é possível alterar o grau de cozedura. A função não tem efeito no funcionamento dos temporizadores.

 Pode adicionar um atalho para a função na barra de estado do painel de comandos .

Para activar a função: toque em  e seleccione a função na lista. Para activar a função, também pode tocar no símbolo do atalho na barra de estado .

Para desactivar a função: toque no visor. Os graus de cozedura anteriores são repostos.

4.16 Bloquear a placa

A placa possui 3 funções de bloqueio: Bloquear agora, Bloqueio do ecrã e Bloqueio para crianças.

Bloquear agora

Esta função bloqueia o painel de comandos com zonas de cozedura a funcionar. Impede uma alteração accidental dos graus de cozedura.

 Pode adicionar um atalho para a função na barra de estado do painel de comandos .

Para activar a função: toque em  e seleccione a função na lista. Para activar a função, também pode tocar no símbolo do atalho na barra de estado .

Para desactivar a função: toque no visor. Siga a informação apresentada no visor e toque nas letras por ordem alfabética: A - O - X.

 Quando desactivar a placa, a função também é desactivada.

Bloqueio do ecrã e Bloqueio para crianças

A função **Bloqueio do ecrã** impede uma alteração accidental dos parâmetros durante uma cozedura. Com esta função

activa, o painel de comandos é bloqueado ao fim de 2 minutos sem interacção.

A função **Bloqueio para crianças** evita a activação accidental da placa quando está desactivada.

Para activar ou desactivar as funções:

toque em , seleccione Menu e toque em Segurança. O ecrã seguinte permite-lhe activar ou desactivar as funções que pretender. Confirme a selecção.



Para utilizar a placa sem desactivar a função, siga a informação apresentada no visor e toque nas letras por ordem alfabética: A - O - X.

4.17 Ícones de atalho



Pode adicionar ícones de atalho para as funções que utilizar com mais frequência. Os ícones de atalho serão apresentados como símbolos na barra de estado do ecrã do painel de comandos. Os ícones de atalho permitem-lhe activar as funções com um toque.

Para activar os ícones de atalho: toque em ,

seleccione Menu e toque no menu dos ícones de atalho. No ecrã seguinte, seleccione as funções para as quais pretende adicionar ícones de atalho na barra de estado. Confirme a selecção.

4.18 Visor

Pode seleccionar um dos quatro níveis de brilho do visor. 1 é o nível de brilho mais baixo e 4 é o mais elevado.

Para alterar o brilho: toque em , seleccione Menu e toque no menu do visor. Seleccione a opção que pretender no ecrã seguinte. Confirme a selecção.

4.19 Sons

Pode seleccionar o tipo de sons que a placa emite quando é utilizada. Também pode desactivar os sons.

Para alterar a configuração dos sons:

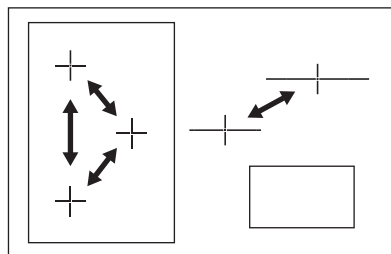
toque em , seleccione Menu e toque no menu dos sons. Seleccione a opção que pretender no ecrã seguinte. Confirme a selecção.



Mesmo com os sons desactivados, a placa emite um som quando é desactivada e quando um temporizador chega ao fim do tempo.

4.20 Função Gestão de Energia

- As zonas de cozedura estão agrupadas de acordo com a posição e o número de fases que alimentam a placa. Consulte a ilustração.
- O limite máximo de carga eléctrica de cada fase é 3700 W.
- A função divide a potência entre as zonas de cozedura que estão ligadas à mesma fase.
- A função é activada quando a carga eléctrica total das zonas de cozedura que estão ligadas à mesma fase excede os 3700 W.
- A função diminui a potência das restantes zonas de cozedura que estão ligadas à mesma fase.
- A indicação do grau de cozedura das zonas cuja potência foi reduzida alterna entre dois níveis.
- Pode utilizar até três tachos na zona flexível. Se a carga máxima da fase for excedida, a função é activada. A activação da função depende do número de tachos e dos tamanhos dos tachos. A função diminui o grau de cozedura dos tachos de forma a manter o valor mais elevado possível para a fase. O símbolo de zona de cozedura fica cinzento e o grau de cozedura alterna entre dois níveis. O símbolo da zona de cozedura tem a seta a apontar para baixo acesa. Se não alterar o número de tachos que estão na zona flexível durante um minuto, será seleccionado o grau de cozedura mais baixo para esta sessão de cozedura.



5. SUGESTÕES E DICAS



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Tachos e painéis



Nas zonas de cozedura de indução, o calor é gerado muito rapidamente nos tachos por um campo electromagnético forte.



Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

Material do tacho

- **correcto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo multicamada (com a marca correcta do fabricante).
- **incorrecto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Os tachos são adequados para uma placa de indução se:

- uma pequena quantidade de água ferver muito rapidamente numa zona de cozedura com o grau de cozedura mais elevado.
- a base do tacho atrair um íman.



A base do tacho ou panela deve ser o mais espessa e plana possível.

Dimensões dos tachos

As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base dos tachos, até um determinado limite.

A eficiência da zona de cozedura está relacionada com o diâmetro do tacho. Um tacho que tenha diâmetro inferior ao mínimo indicado recebe apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura.



Consulte o capítulo "Informação técnica".

5.2 Ruídos durante o funcionamento

Se ouvir:

- estalidos: o tacho é feito de diferentes materiais (construção multicamadas).
- assobio: está a utilizar a zona de cozedura com níveis elevados de potência e o tacho tem materiais diferentes (construção multicamadas).
- zumbido: está a utilizar um nível elevado de potência.
- cliques: sons de comutações eléctricas.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.

Os ruídos são normais e não são indicadores de uma avaria na placa.

5.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

Para poupar energia, o aquecedor da zona de cozedura é desactivado antes que soe o alarme do temporizador da contagem decrescente. A diferença no tempo de funcionamento depende do grau de cozedura definido e da duração da cozedura.

5.4 Exemplos de modos de cozinhar

A relação entre o grau de cozedura e o consumo de potência da zona de cozedura não é linear. Quando o grau de cozedura aumenta, o aumento do consumo de potência da zona de cozedura não é directamente

proporcional. Isto significa que uma zona de cozedura no grau de cozedura médio consome menos de metade da sua potência máxima.



Os dados da tabela servem apenas como referência.

Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
1	Manter os alimentos cozinhados quentes.	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho.
1 - 3	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5 - 25	Misture regularmente.
1 - 3	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.	10 - 40	Cozer com a tampa.
3 - 5	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas.	25 - 50	Adicione, no mínimo, duas vezes mais líquido do que arroz; mexa os pratos de leite a meio da cozedura.
5 - 7	Cozer legumes, peixe e carne a vapor.	20 - 45	Adicione algumas colheres de sopa de líquido.
7 - 9	Cozer batatas a vapor.	20 - 60	Utilize, no máximo, ¼ l de água para 750 g de batatas.
7 - 9	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas.	60 - 150	Até 3 l de líquido mais os ingredientes.
9 - 12	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos.	conforme necessário	Vire a meio do tempo.
12 - 13	Fritura intensa, batatas fritas, bifes do lombo, bifes.	5 - 15	Vire a meio do tempo.
14	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, jardineira), batatas bem fritas.		
B»	Ferver grandes quantidades de água. A função Power é activada.		

6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre a placa com a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afectam o funcionamento da placa.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize um raspador especial para limpar o vidro.

6.2 Limpeza da placa

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plástico e

alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Coloque o raspador especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.

- **Remova quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um pouco de detergente. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- A superfície da placa possui estrias horizontais. Limpe a placa com um pano húmido e um pouco de detergente, em movimentos suaves da esquerda para a direita. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio da esquerda para a direita.

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue activar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente eléctrica ou não está ligada correctamente.	Verifique se a placa está ligada correctamente à corrente eléctrica. Consulte o diagrama de ligações.
	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
A placa desactiva-se.	Manchas de gordura ou água no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
	Colocou algum objecto sobre o campo do sensor ①.	Retire o objecto do campo do sensor.

Problema	Causa possível	Solução
Não existe indicação de presença de tacho na zona flexível.	O tacho não é adequado.	Utilize um tacho adequado. Consulte o capítulo "Sugestões e dicas".
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona.	Utilize um tacho com as dimensões correctas. Consulte o capítulo "Informação técnica".
	Já existe um tacho na zona.	Desloque ligeiramente o primeiro tacho para criar espaço para o segundo.
A função Power Boost não está a ser activada para o tacho que está na zona flexível.	O tacho tem mais de 240 mm de diâmetro. A potência máxima já foi atingida.	É normal para este tamanho de tacho. Utilize o tacho mais pequeno ou utilize o grau de cozedura mais elevado no tacho maior.
Os graus de cozedura para os tachos da zona flexível estão reduzidos.	Está a utilizar demasiados tachos com o grau de cozedura mais elevado na zona flexível. A função de gestão de energia está activa.	Desloque alguns tachos para as zonas de cozedura de indução.
 acende-se.	Uma das funções de bloqueio está activa.	Para desbloquear a placa, toque nas letras A - O - X pela ordem alfabética.
A função ProCook está desactivada.	Está a utilizar mais do que um tacho.	Utilize apenas um tacho com esta função.
A luminosidade do visor está reduzida.	A temperatura das zonas está elevada. Para garantir a durabilidade do visor, a luminosidade é reduzida em função da temperatura da placa.	Deixe a placa arrefecer.
O visor não reage ao toque.	Parte do visor está tapado ou os tachos estão demasiado perto do visor.	Remova os objectos. Afaste os tachos do visor.
O nível de potência está reduzido. O símbolo da zona de cozedura tem a seta a apontar para baixo acesa.	A função Gestão de Energia está a funcionar.	Consulte o capítulo "Utilização diária".
A luz de fundo do visor está acesa, mas o contraste do visor é mau.	Está algum tacho quente sobre o visor.	Remova o objecto e deixe a placa arrefecer o suficiente. Se o contraste não melhorar, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Problema	Causa possível	Solução
Não há sons quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sinais sonoros estão desactivados.	Active os sons. Consulte o capítulo "Utilização diária".
Aparece E e um número.	A placa apresenta um erro.	Desligue a placa da alimentação eléctrica durante algum tempo. Desligue o disjuntor do quadro eléctrico da sua casa. Volte a ligar. Se aparecer E novamente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Aparece E3 .	A ligação eléctrica não está correcta. A voltagem da alimentação eléctrica está fora da gama aceitável.	Contacte um electricista qualificado para verificar a instalação.
Aparece E4 .	Existe um erro na placa porque um tacho ferveu até ficar sem água. A protecção contra sobreaquecimento da zona está activa.	Desactive a placa e deixe-a arrefecer. Active a placa novamente. Se o problema era o tacho, a mensagem deve desaparecer. Se a mensagem voltar a aparecer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Aparece E7 .	A ventoinha de arrefecimento está bloqueada.	Verifique se está algum objecto a bloquear a ventoinha. Se a mensagem voltar a aparecer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Aparece E8 .	A ligação eléctrica não está correcta. A placa está ligada apenas a uma fase.	Contacte um electricista qualificado para verificar a instalação. Consulte o diagrama de ligações.
Aparece E9 .	Existem um erro na interface.	Desactive a placa e active-a novamente. Se a mensagem voltar a aparecer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

7.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Indique os dados da

placa de características. Indique também o código de três letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de vidro) e a mensagem de erro apresentada. Certifique-se de que utilizou a placa correctamente. Caso contrário, a manutenção efectuada pelo

Técnico do Serviço de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As instruções relativas ao Centro de

Assistência Técnica nas condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

8. INSTALAÇÃO



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Antes da instalação

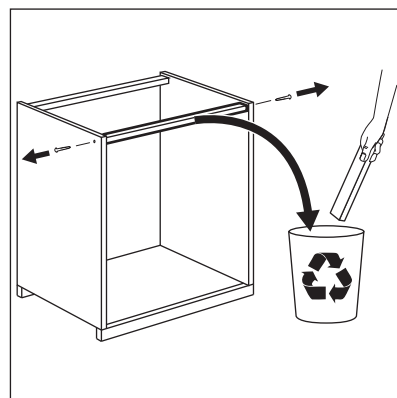
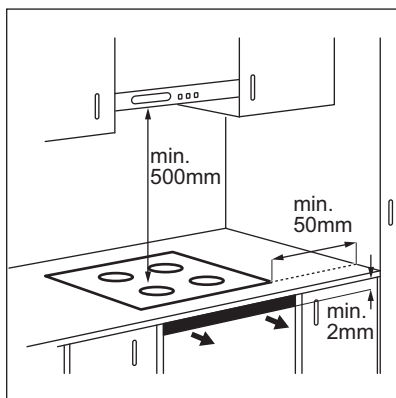
Antes de instalar a placa, anote aqui as seguintes informações que pode consultar na placa de características. A placa de características encontra-se na parte de baixo da placa.

Número de
série

8.2 Placas encastradas

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

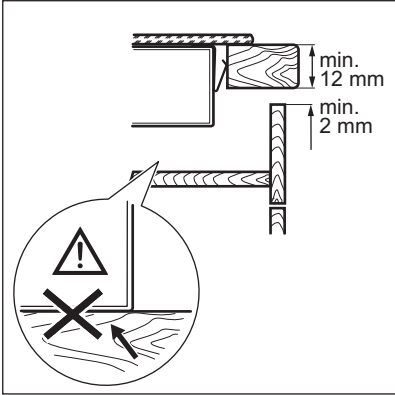
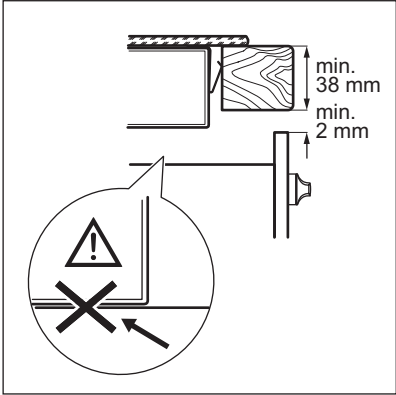
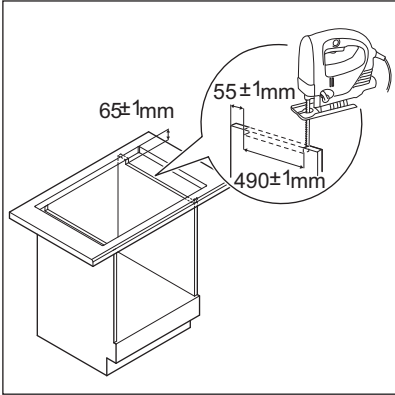
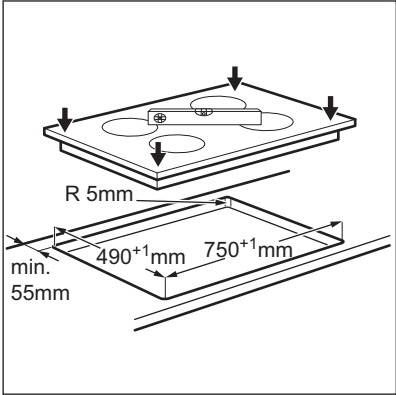
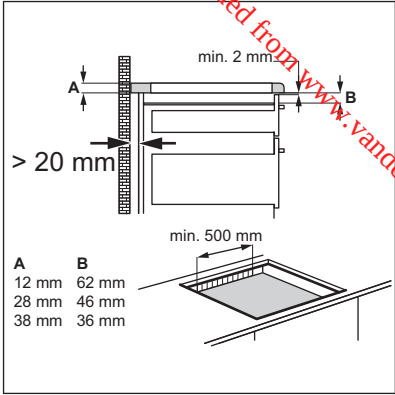
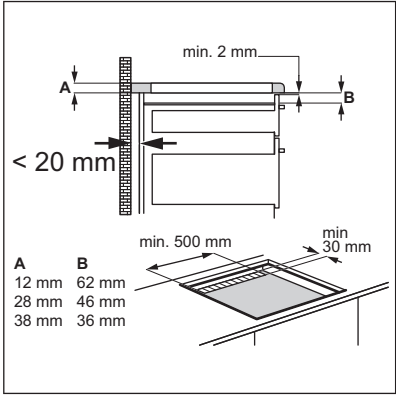
8.4 Montagem



8.3 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação.
- Se for necessário substituir o cabo de alimentação por estar danificado, utilize um cabo do tipo (ou superior): H05BB-F T min 90°C. Contacte um Centro de Assistência Técnica local.

encastre ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.



9. INFORMAÇÃO TÉCNICA

9.1 Placa de características

Modelo HKH81700FB
Tipo 58 GBD K1 AU
Indução 7.4 kW
N.º de série
AEG

PNC 949 595 406 00
220 - 240 V / 50 - 60 Hz
Fabricado na Alemanha
7.4 kW
CE

9.2 Especificações das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Potência nominal (grau de cozedura máx.) [W]	Função Power [W]	Duração máxima [min.] de Função Power	Diâmetro do tacho [mm]
Dianteira direita	1400	2500	4	125 - 145
Traseira direita	2300	3700	10	180 - 210

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

Para otimizar a cozedura, utilize um tacho com diâmetro não superior ao indicado na tabela.

9.3 Especificação da zona adaptável

Diâmetro do tacho [mm]	Potência nominal (grau de cozedura máx.) [W]	Power Boost [W]	Duração máxima da função Power Boost [min.]
90	500	500	4
145	1400	1400	4
180	1800	2000	8
210	2200	3000	8
280	2600	3600	10

A potência da zona de cozedura pode ser ligeiramente diferente da indicada na

tabela. Varia consoante o material e as dimensões do tacho.

10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

10.1 Informação de produto de acordo com a norma UE 66/2014

Identificação do modelo	HKH81700FB
-------------------------	------------

Tipo de placa		Placa encastra-
Número de zonas de cozedura		2
Número de áreas de cozedura		1
Tecnologia de aquecimento		Indução
Diâmetro das zonas de cozedura circulares (Ø)	Dianteira direita	14,5 cm
	Traseira direita	21,0 cm
Comprimento (L) e largura (W) da área de cozedura	Esquerda	L 45,4 cm W 30,0 cm
Consumo de energia por zona de cozedura (E _{Electric cooking})	Dianteira direita	175,7 Wh/kg
	Traseira direita	170,3 Wh/kg
Consumo de energia da área de cozedura (E _{Electric cooking})	Esquerda	188,4 Wh/kg
Consumo de energia da placa (E _{Electric hob})		180,7 Wh/kg

EN 60350-2 - Aparelhos eléctricos domésticos para cozinhar - Parte 2: Placas - Métodos para medir o desempenho

10.2 Poupança de energia

Pode poupar energia todos os dias se adoptar as seguintes sugestões.

- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade necessária.
- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.

- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a activar.
- Coloque os tachos mais pequenos nas zonas de cozedura mais pequenas.
- Centre o tacho no centro da zona de cozedura.
- Utilize o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

11. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o

símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	48
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	49
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	52
4. USO DIARIO.....	54
5. CONSEJOS.....	60
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	62
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	62
8. INSTALACIÓN.....	65
9. INFORMACIÓN TÉCNICA.....	67
10. EFICACIA ENERGÉTICA.....	68

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



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, cerciőrese 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 los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

1.2 Instrucciones generales de seguridad

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

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

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

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

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

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas de la placa coinciden 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 instalado el aparato.
- 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 preste atención al detector de tamaño.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.

- Si la superficie del aparato está agrietada, desconéctelo inmediatamente de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosiones

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



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

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

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

2.4 Mantenimiento y limpieza

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

2.5 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

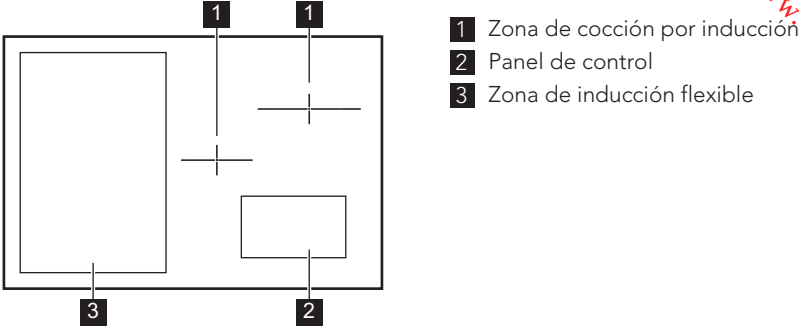
- Contacte con las autoridades locales para saber cómo deshacerse correctamente del aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.

2.6 Asistencia

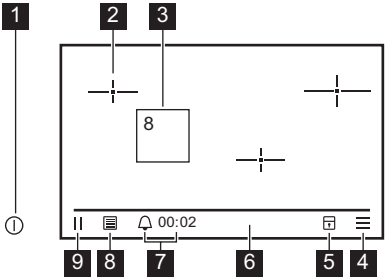
- Para reparar el aparato, póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Disposición de las zonas de cocción



3.2 Disposición del panel de control

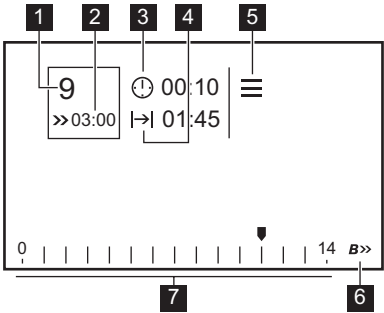


Símbolo	Función	Observaciones
1 ①	ENCENDIDO/APAGADO	Para activar y desactivar la placa.
2 — —	Posición de la zona	Para mostrar la posición de la zona. Para activar la zona, toque el símbolo.
3 -	La zona de cocción está en funcionamiento	Para cambiar el ajuste de temperatura o ajustar funciones adicionales, toque el símbolo.
4 ≡	Menú	Para seleccionar funciones y ajustes adicionales.
5 🗑	Bloquear ahora	Para bloquear el panel de control.

Símbolo	Función	Observaciones
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	Observaciones
1	- Símbolo de la zona de cocción	Para mostrar el nivel de calor.
2	 Power Boost / Calentamiento automático	Para indicar que la función está activa. El temporizador inicia la cuenta atrás hasta que la función se desactiva.
3	 CountUp Timer	Para mostrar el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción.
4	 Temporizador	Para mostrar el tiempo de cocción restante.
5	 Menú	Para seleccionar funciones y ajustes adicionales para la zona.
6	 Power Boost / Calentamiento automático	Para activar y desactivar la función .
7	- Barra de control	Para ajustar la temperatura.

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.

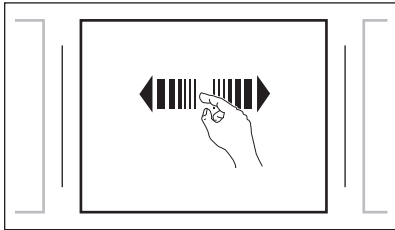


PRECAUCIÓN!

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

4.1 Primera activación

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



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.

4.4 Menú del horno

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

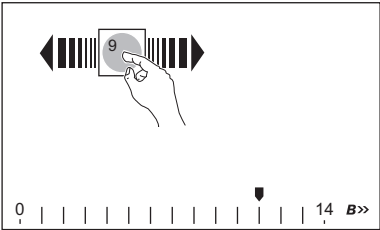
Coloque el utensilio directamente en las cruces o en la zona de cocción flexible. Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina. Toque el símbolo de la zona de cocción para abrir el panel de la misma.

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 . 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 . Cuando la función está en funcionamiento, también puede desactivarla cambiando el ajuste de temperatura.

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 .  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 .

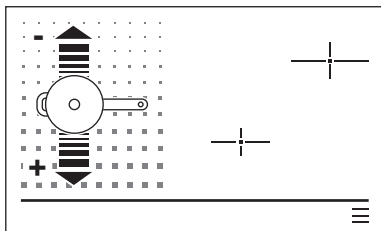


Los tiempos y la potencia de Power Boost en la zona de cocción por inducción flexible dependen del tamaño del utensilio. La opción funciona para utensilios superiores a 180 mm.

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

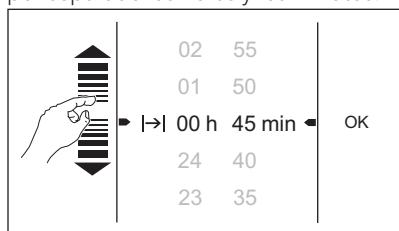
en el panel de la misma. Para comprobar el tiempo, toque el símbolo de la zona.

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 cambio 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 seleccionar uno de los cuatro niveles de brillo de la pantalla. 1 es el más bajo y 4 el más alto de los niveles de brillo.

Para modificar el brillo: toque  y seleccione Menú y a continuación toque el menú de 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.

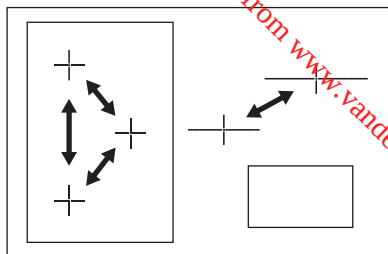
 Cuando los sonidos están desactivados, puede seguir escuchando el sonido cuando el temporizador termina o cuando se desactiva la placa.

4.20 Función Administrador de energía

- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Consulte la ilustración.
- Cada fase tiene una carga eléctrica máxima de 3700 W.
- La función divide la potencia entre las zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La función se activa cuando la carga eléctrica total de las zonas de cocción conectadas a la misma fase supera los 3700 W.
- La función reduce la potencia de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- 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.



5. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Utensilios de cocina



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



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

Material de los utensilios de cocina

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

El utensilio de cocina es adecuado para cocinar con 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

Si escucha:

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

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

5.3 Öko Timer (temporizador Eco)

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

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



Los datos de la tabla son sólo orientativos.

5.4 Ejemplos de aplicaciones de cocción

La relación entre el ajuste de calor y el consumo de potencia de la zona de

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.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
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.

6.1 Información general

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

6.2 Limpieza de la placa

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

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

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

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Qué hacer si...

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

Problema	Posible causa	Solución
	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
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.
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.

Problema	Posible causa	Solución
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.	Administrador de energía está funcionando.	Consulte "Uso diario".
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.

Problema	Posible causa	Solución
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 datos técnicos. Facilite también el código de tres dígitos de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie vitrocerámica) y el mensaje de error que

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

8. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Antes de la instalación

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

Número de
serie

8.2 Placas empotradas

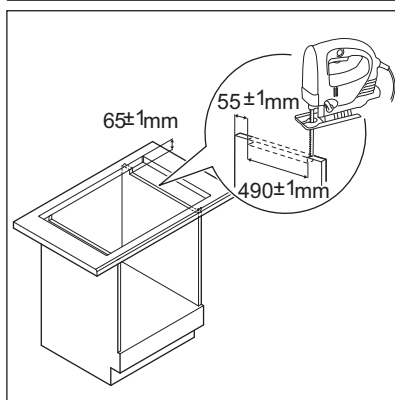
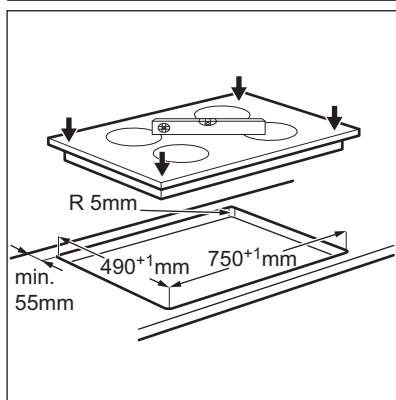
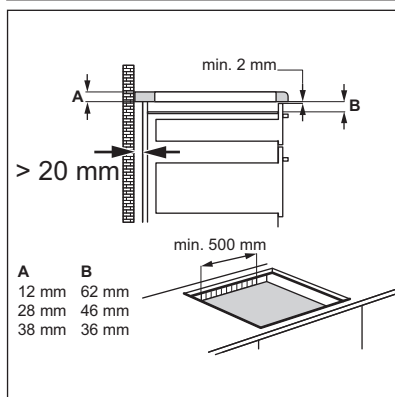
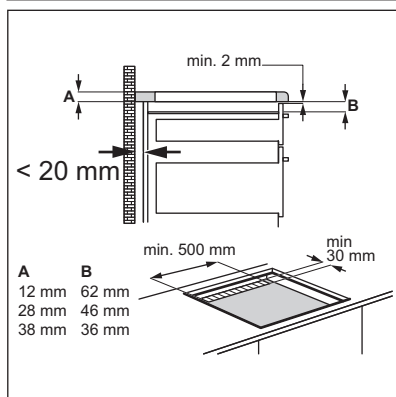
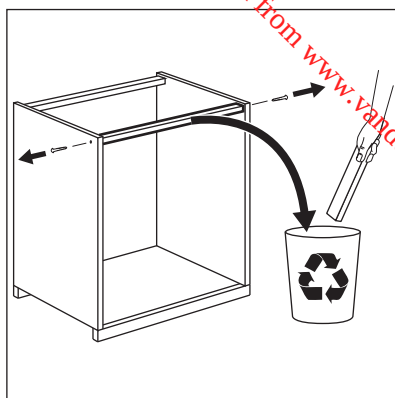
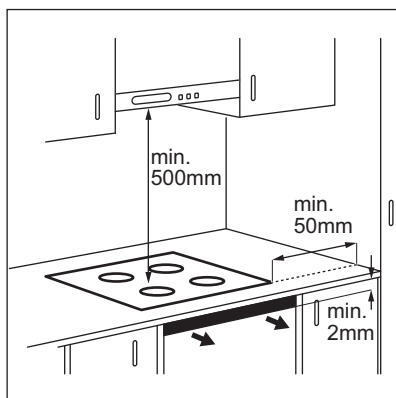
Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben

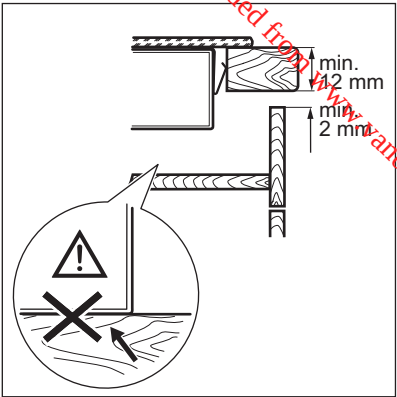
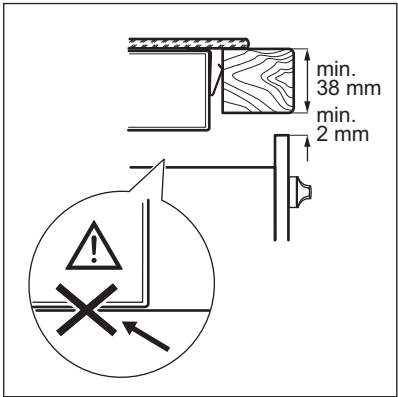
utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

8.3 Cable de conexión

- La placa de cocción se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado utilice el siguiente (o superior) cable de alimentación: H05BB-F T min 90°C. Póngase en contacto con el servicio técnico local.

8.4 Montaje





9. INFORMACIÓN TÉCNICA

9.1 Placa de características

Modelo HKH81700FB
Tipo 58 GBD K1 AU
Inducción 7.4 kW
Nº ser.
AEG

Número de producto (PNC) 949 595 406 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fabricado en Alemania
7.4 kW
CE

9.2 Especificación de zonas de cocción

Zona de coc- ción	Potencia nomi- nal (ajuste de calor máximo) [W]	Función Power [W]	Función Power duración máxi- ma [min]	Diámetro del utensilio de co- cina [mm]
Anterior dere- cha	1400	2500	4	125 - 145
Posterior dere- cha	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 un resultado de cocción óptimo, utilice utensilios de cocina con un diámetro no mayor al de 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	3600	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 UE 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	14,5 cm.
	Posterior derecha	21,0 cm.
Largo (L) y ancho (A) del área de cocción.	Izquierda	L 45,4 cm W 30,0 cm
Consumo de energía por zona de cocción (E _{Electric cooking})	Anterior derecha	175,7 Wh / kg
	Posterior derecha	170,3 Wh / kg
Consumo eléctrico del área de cocción (E _{Electric cooking})	Izquierda	188,4 Wh / kg
Consumo de energía por de la placa de cocción (E _{Electric hob})		180,7 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 déjelos retirarlos.

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



Downloaded from www.vandenborre.be
86317920-B-012015

