NL	**Gebruiksaanwijzing** Kookplaat	2
PT	**Manual de instruções** Placa	24
ES	**Manual de instrucciones** Placa de cocción	46

HK764403FB



AEG

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE....3
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN....5
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT....7
4. DAGELIJKS GEBRUIK....9
5. AANWIJZINGEN EN TIPS....14
6. ONDERHOUD EN REINIGING....16
7. PROBLEEMOPLOSSING....17
8. MONTAGE....19
9. TECHNISCHE GEGEVENS....22
10. ENERGIEZUINIGHEID....22

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG-product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken met functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.
Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:
www.aeg.com/webselfservice



Registreer uw product voor een betere service:
www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:
www.aeg.com/shop

KLANTENSERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.
Als u contact opneemt met de klantenservice zorg dat u de volgende gegevens bij de hand hebt: model, productnummer, serienummer.
Deze informatie wordt vermeld op het typeplaatje.

⚠ Waarschuwing / Belangrijke veiligheidsinformatie

ⓘ Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel of schade veroorzaakt door een verkeerde installatie of verkeerd gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke plaats voor toekomstig gebruik.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.
- Kinderen van 3 jaar en jonger moeten tijdens de werking van dit apparaat altijd uit te buurt worden gehouden.

1.2 Algemene veiligheid

- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient op te passen dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.

- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- WAARSCHUWING: Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.
- Probeer brand NOOIT met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam bijv. met een deksel of blusdeken.
- LET OP: Er dient toezicht te worden gehouden op het bereidingsproces. Een kort bereidingsproces moet onder constant toezicht staan.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Schakel het kookplaatelement uit na elk gebruik met de bedieningstoetsen. Vertrouw niet op de pandetector.
- Als de glaskeramische / glazen oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksinstructies als geschikt zijn aangegeven of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installatie

WAARSCHUWING!
Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat heet kookgerei van het apparaat valt als de deur of het raam wordt geopend.
- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Wij raden aan om een onbrandbaar scheidingspaneel te plaatsen onder het apparaat om te voorkomen dat de onderkant kan worden aangeraakt.
- Zorg ervoor dat er een ventilatieruimte van 2 mm vrij is tussen het werkblad en de voorkant van de onderste unit. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door het gebrek aan een adequate ventilatieruimte.

2.2 Aansluiting aan het elektriciteitsnet

WAARSCHUWING!
Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Verzeker u ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat u welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ervoor zorgen dat de contactklem te heet wordt.
- Gebruik de juiste stroomkabel.
- Voorkom dat de stroomkabels verstrikt raken.
- Zorg ervoor dat er een schokbescherming wordt geïnstalleerd.
- Gebruik het klem om spanning op het snoer te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als u het apparaat op de nabijgelegen contactdozen aansluit
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker (indien van toepassing) of kabel niet beschadigt. Neem contact op met onze service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.

- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

2.3 Gebruik

WAARSCHUWING!
Gevaar op letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Verwijder voor gebruik (indien van toepassing) de verpakking, labels en beschermfolie.
- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik.
- Vertrouw niet alleen op de pandetector.
- Leg geen bestek of pannendeksels op de kookzones. Deze kunnen heet worden.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Sluit het apparaat direct af van de stroomtoevoer als het oppervlak van het apparaat gebroken is. Dit om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruikers met een pacemaker moeten een afstand van minimaal 30 cm bewaren van de inductiekookzones als het apparaat in werking is.
- Als u eten in de hete olie doet, kan het spatten.

WAARSCHUWING!
Risico op brand en explosie

- Verhitte vetten en olie kunnen ontvlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u er mee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of gerechten die vochtig zijn gemaakt met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

WAARSCHUWING!
Risico op schade aan het apparaat.

- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Leg geen hete deksel op het glazen oppervlak van de kookplaat.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glas / glaskeramiek. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op de kookplaat.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.

2.4 Onderhoud en reiniging

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Trek voor onderhoudswerkzaamheden de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik geen waterstralen of stoom om het apparaat te reinigen.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale reinigingsmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

2.5 Verwijdering

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of verstikking.

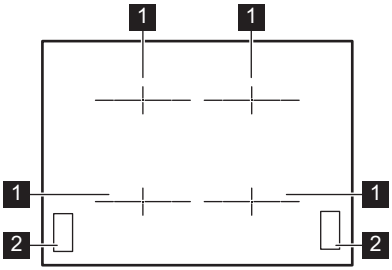
- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

2.6 Servicedienst

- Neem contact op met een erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

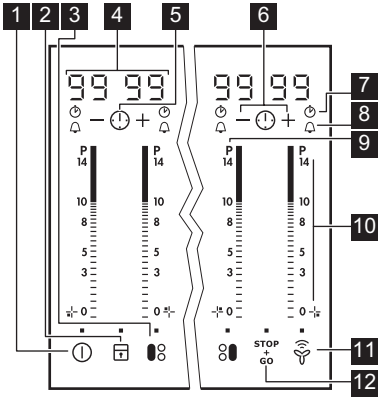
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Indeling kookplaat



1 Inductiekookzone
2 Bedieningspaneel

3.2 Indeling bedieningspaneel



Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.

	Tip-toets	Functie	Opmerking
1	⏻	AAN/UIT	De kookplaat in- en uitschakelen.
2	🔒	Toetsblokkering / Het kinderslot	Het bedieningspaneel vergrendelen/ ontgrendelen.
3		Bridge	De functie in- en uitschakelen.
4	-	Kookstand en timerdisplay	Geeft de kookstand en de tijd in minuten weer.
5		-	Timerfunctie instellen.
6	+ / −	-	De tijd verlengen of verkorten.
7		CountUp Timer	Geeft aan dat de functie werkt.
8		Timer met aftelfunctie / Kookwekker	Geeft aan dat de functie werkt.
9	P	Powerfunctie	De functie in- en uitschakelen.
10	-	Bedieningsstrip	Het instellen van de kookstand.
11		Hob²Hood	De handmatige modus van functie in- en uitschakelen.
12	STOP + GO	STOP+GO	De functie in- en uitschakelen.

3.3 Kookstanddisplays

Display	Beschrijving
0	De kookzone is uitgeschakeld.
1 - 14	De kookzone wordt gebruikt.
u	STOP+GO-functie is in werking.
A	Automatisch opwarmen-functie is in werking.
P	Powerfunctie is in werking.
E + cijfer	Er is een storing.
H / H / H	OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicatie): doorgaan met koken / warmhoudstand / restwarmte.
L	Toetsblokkering / Het kinderslot functie is in werking.
F	Het kookgerei is niet geschikt of te klein, of er is geen kookgerei op de kookzone geplaatst.
-	Automatisch uitschakelen-functie is in werking.

3.4 OptiHeat Control (3-staps restwarmte-indicatie)

WAARSCHUWING!
H / H / H Er bestaat verbrandingsgevaar door restwarmte. Het controlelampje geeft het niveau van de restwarmte aan.

De inductiekookzones creëren de voor het kookproces benodigde warmte direct in de bodem van de pan. Het glaskeramiek wordt verwarmd door de warmte van de pannen.

4. DAGELIJKS GEBRUIK

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

4.1 In- of uitschakelen

Raak ⏻ 1 seconde aan om de kookplaat in– of uit te schakelen.

4.2 Automatisch uitschakelen

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- u de kookstand niet instelt nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld.
- u iets hebt gemorst of iets langer dan 10 seconden op het bedieningspaneel hebt gelegd (een pan, doek, etc.). Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- De kookplaat te heet wordt (b.v. als een pan droogkookt). De kookzone

moet afgekoeld zijn voordat u de kookplaat weer kunt gebruiken.
- u ongeschikte pannen gebruikt. Het symbool F gaat branden en na 2 minuten schakelt de kookzone automatisch uit.
- u een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na enige tijd gaat - branden en wordt de kookplaat uitgeschakeld.

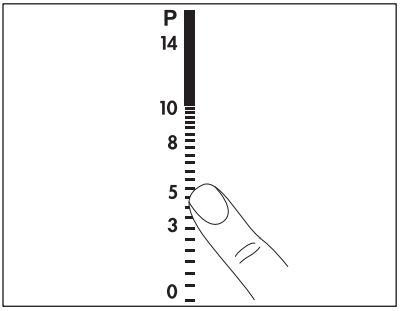
De verhouding tussen kookstand en de tijd waarna de kookplaat uitschakelt:

Kookstand	De kookplaat wordt uitgeschakeld na
u, 1 - 3	6 uur
4 - 7	5 uur
8 - 9	4 uur
10 - 14	1,5 uur

4.3 De kookstand

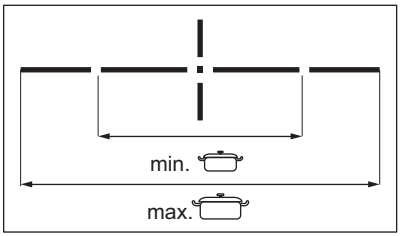
Voor het instellen of wijzigen van de kookstand:

Raak de bedieningsstrip aan bij de juiste kookstand of beweeg uw vinger langs de bedieningsstrip totdat u de jusite kookstand heeft bereikt.



4.4 Aanduiding kookzone

De horizontale lijn toont de maximale maat van het kookgerei. De onderbreking in de horizontale lijn toont de minimale diameter van het kookgerei.



Zie het hoofdstuk 'Technische informatie'.

4.5 Bridge-functie

De functie werkt als de pan de middelpunten van beide zones bedekt.

Deze functie verbindt twee kookzones en deze werken dan samen als één kookzone.

Stel eerst de kookstand in voor één van de kookzones.

Om de functie voor linker/rechter kookzones te activeren: raak / aan. Raak een van de besturingsensoren links/rechts aan om de kookstand in te stellen of te wijzigen.

De functie uitschakelen: raak / aan. De kookzones werken onafhankelijk.

4.6 Automatisch opwarmen

Activeer deze functie om in een kortere tijd een gewenste kookstand te krijgen. Als het aan staat, werkt de zone in het begin op de hoogste kookstand en gaat daarna verder met koken op de gewenste kookstand.

Om de functie in werking te stellen moet de kookzone koud zijn.

Om de functie voor een kookzone in te schakelen: raak P aan (P gaat aan). Raak meteen de gewenste kookstand aan. Na 3 seconden gaat A branden.

De functie uitschakelen: wijzig de kookstand.

4.7 Powerfunctie

Deze functie maakt meer vermogen beschikbaar voor de inductiekookzones. De functie kan voor een beperkte tijdsduur voor uitsluitend de inductiekookzone worden geactiveerd. Daarna wordt de inductiekookzone automatisch teruggeschakeld naar de hoogste kookstand.

Zie het hoofdstuk 'Technische informatie'.

Om de functie voor een kookzone in te schakelen: raak P aan. P gaat aan.

Om de functie uit te schakelen: wijzig de kookstand.

4.8 Timer

De timerfunctie kan voor iedere kookzone afzonderlijk worden ingesteld. Gebruik de timer aan de linkerkant om de timerfunctie voor de zones aan de linkerkant in te stellen en de timer aan de rechterkant voor de zones aan de rechterkant.

Timer met aftelfunctie
Gebruik deze functie om aan te geven hoe lang een kookzone moet werken tijdens een enkele kooksessie.

Stel eerst de kookstand voor de kookzone in en dan de functie.

Om de functie in te schakelen of de tijd te wijzigen: raak snel een aantal keer aan tot het indicatielampje van een bepaalde zone op het display gaat branden. Raak vervolgens + of — aan om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). De functie start automatisch na 4 seconden. gaat branden op het display.

Om de timerfunctie voor de tweede zone van een tweetal te activeren, raak 3 keer snel aan.

Als de tijd verstreken is, klinkt er een signaal en knippert 00. Raak aan om het signaal uit te schakelen.

Resterende tijd weergeven: raak aan.

Om de functie uit te schakelen: kies de gewenste zone door aan te raken en raak vervolgens — aan. De resterende tijd telt terug naar 00. Het symbool gaat uit.

CountUp Timer (De timer met optelfunctie)
Gebruik deze functie om in de gaten te houden hoe lang een kookzone werkt.

Om de functie in te schakelen: voor de eerste zone in een tweetal raak twee keer snel aan. De functie start automatisch als gaat branden. Om de functie voor de tweede zone van een tweetal te activeren, raak 4 keer snel aan.

Om in de gaten te houden hoe lang de kookzone werkt: raak aan. De display geeft de tijd weer, eerst in seconden en daarna in minuten.

Om de functie uit te schakelen: kies de gewenste zone door aan te raken en raak vervolgens — aan. Het symbool gaat uit.

Kookwekker
U kunt deze functie gebruiken als **kookwekker** terwijl de kookplaat is ingeschakeld maar de kookzones niet werken.

Om de functie in te schakelen: raak snel een aantal keer aan tot het indicatielampje van een bepaalde zone op het display gaat branden. Raak + of — aan om de tijd in te stellen. De functie start automatisch na 4 seconden. gaat branden op het display.

Als de tijd verstreken is, klinkt er een signaal en knippert 00. Raak aan om het signaal uit te schakelen.

De functie heeft geen invloed op de werking van de kookzones.

4.9 STOP+GO

Deze functie stelt alle kookzones die in werking zijn in op de laagste kookstand.

Als de functie in gebruik is, kunt u de kookstand niet wijzigen.

De functie stopt de timerfunctie niet.

Om de functie in te schakelen: raak STOP+GO aan. u gaat branden.

Om de functie uit te schakelen: raak STOP+GO aan. De vorige kookstand gaat aan.

4.10 Toetsblokkering

U kunt het bedieningspaneel vergrendelen terwijl de kookzones in werking zijn. Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.

Stel eerst de kookstand in.

Om de functie in te schakelen: raak aan. L gaat gedurende 4 seconden aan.De timer blijft aan.

Om de functie uit te schakelen: raak aan. De vorige kookstand gaat aan.

Als u de kookplaat uitzet, stopt u deze functie ook.

4.11 Het kinderslot

Deze functie voorkomt dat de kookplaat onbedoeld wordt gebruikt.

Om de functie in te schakelen: schakel de kookplaat in met ⏻. Stel geen kookstand in. Raak 4 seconden aan. L gaat aan. Schakel de kookplaat uit met ⏻.

Om de functie uit te schakelen: schakel de kookplaat in met ⏻. Stel geen kookstand in. Raak 4 seconden aan. 0 gaat aan. Schakel de kookplaat uit met ⏻.

De functie gedurende één kooksessie onderdrukken: zet de kookplaat aan met ⏻. L gaat aan. Raak 4 seconden aan. **Stel de kookstand in binnen 10 seconden.** U kunt de kookplaat bedienen. Als u de kookplaat uitschakelt met ⏻, treedt de functie weer in werking.

4.12 OffSound Control (De geluiden in- en uitschakelen)

Schakel de kookplaat uit. Raak ⏻ 3 seconden aan. Het display gaat aan en uit. Raak 3 seconden aan. b0 of b1 gaat branden. Raak + aan om één van het volgende te kiezen:

- b1 - de signalen zijn uit
- b0 - de signalen zijn aan

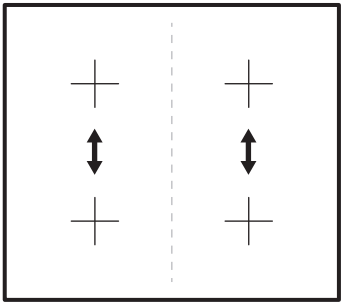
Om uw keuze te bevestigen moet u wachten tot de kookplaat automatisch uitschakelt.

Als de functie op b1 staat, kunt u de geluiden alleen horen als:

- u ⏻ aanraakt
- Kookwekker naar beneden komt
- Timer met aftelfunctie naar beneden komt
- u iets op het bedieningspaneel plaatst.

4.13 Vermogensbeheer-functie

- De kookzones zijn gegroepeerd volgens locatie en aantal fasen van de kookplaat. Zie afbeelding.
- Elke fase heeft een maximale elektriciteitslading van 3700 W.
- De functie verdeelt het vermogen tussen de kookzones aangesloten op dezelfde fase.
- De functie wordt geactiveerd als de totale elektriciteitslading van de kookzones aangesloten op een enkele fase de 3700 W overschrijdt.
- De functie verlaagt het vermogen naar de andere kookzones aangesloten op dezelfde fase.
- Het warmte-instellingsdisplay van de verlaagde zone verandert tussen twee niveaus.



4.14 Hob²Hood

Het is een geavanceerde automatische functie die de kookplaat op een speciale afzuigkap aansluit. Zowel de kookplaat als de afzuigkap heeft een infraroodontvanger. De snelheid van de ventilator wordt automatisch bepaald op basis van de modusinstelling en de temperatuur van de heetste pan op de kookplaat. U kunt de ventilator van de kookplaat handmatig bedienen.

Voor de meeste afzuigkappen wordt het afstandsbedieningssysteem uitgeschakeld. Inschakelen voordat u de functie gebruikt. Zie voor meer informatie de gebruikershandleiding van de afzuigkap.

De functie automatisch bedienen
Stel de automatische modus in op H1 – H6 om de functie automatisch te bedienen. De kookplaat wordt oorspronkelijk ingesteld op H5.De afzuigkap reageert als u de kookplaat in gebruik neemt. De kookplaat herkent de temperatuur van de pannen automatisch en stelt de snelheid van de ventilator erop af.

Automatische modi

	Automatische verlichting	Koken[1)]	Bakken[2)]
Modus H0	Uit	Uit	Uit
Modus H1	Aan	Uit	Uit
Modus H2 [3)]	Aan	Ventilatorsnelheid 1	Ventilatorsnelheid 1
Modus H3	Aan	Uit	Ventilatorsnelheid 1
Modus H4	Aan	Ventilatorsnelheid 1	Ventilatorsnelheid 1
Modus H5	Aan	Ventilatorsnelheid 1	Ventilatorsnelheid 2
Modus H6	Aan	Ventilatorsnelheid 2	Ventilatorsnelheid 3

[1)] De kookplaat detecteert het kookproces en activeert de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus.

[2)] De kookplaat detecteert het bakproces en activeert de ventilatorsnelheid overeenkomstig de automatische modus.

[3)] Deze modus activeert de ventilator en de verlichting en reageert niet op de temperatuur.

De automatische modus veranderen

1. Schakel het apparaat uit.
2. Raak ⏻ 3 seconden aan. Het display gaat aan en uit
3. Raak 3 seconden aan.
4. Raak een paar keer aan tot H aan gaat.
5. Raak + van de timer aan om een automatische modus te selecteren.

Schakel de automatische modus van de functie uit om de kookplaat direct te bedienen op het kookplaatpaneel.

Als u stopt met koken en de kookplaat uitschakelt, kan de ventilator nog even blijven werken. Daarna schakelt het systeem de ventilator automatisch uit en wordt voorkomen dat u de ventilator per ongeluk de komende 30 seconden activeert.

De ventilatorsnelheid handmatig bedienen

U kunt de functie ook handmatig bedienen. Raak daartoe aan als de kookplaat actief is. Dit schakelt de automatische bediening van de functie uit zodat u de ventilatorsnelheid handmatig kunt veranderen. Als u op drukt, wordt de ventilatorsnelheid met één verhoogd. Als u een intensief niveau bereikt en weer op drukt, stelt u de ventilatorsnelheid in op 0 waardoor de afzuigkapventilator uitschakelt. Om de ventilator weer te starten met ventilatorsnelheid 1, raakt u aan.

Schakel de kookplaat uit en weer aan om de automatische bediening van de functie te activeren.

De verlichting activeren

U kunt de kookplaat instellen om de verlichting automatisch te activeren als u de kookplaat aan zet. Zet daarvoor de automatische modus op H1 – H6.

De verlichting van de afzuigkap gaat uit 2 minuten nadat u de kookplaat heeft uitgeschakeld.

5. AANWIJZINGEN EN TIPS

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Kookgerei

Bij een inductiekookzone zorgt een sterk elektromagnetisch veld ervoor dat het kookgerei erg snel heet wordt.

Gebruik de inductiekookzones met geschikt kookgerei.

Materiaal van het kookgerei

- **correct:** gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal, meerlaagse bodem (aangemerkt als geschikt voor inductie door de fabrikant).
- **niet correct:** aluminium, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

Een pan is geschikt voor een inductiekookplaat als:

- een beetje water kookt snel op een zone die ingesteld is op de hoogste instelling.
- een magneet vast blijft zitten aan de bodem van het kookgerei.

De bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn.

Afmetingen van de pannen

Inductiekookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de grootte van de bodem van de pan aan.

De efficiëntie van de kookzone heeft betrekking op de diameter van het kookgerei. Kookgerei met een diameter die kleiner is dan het minimum, ontvangt slechts een deel van het vermogen dat door de kookzone wordt gegenereerd.

Zie het hoofdstuk 'Technische informatie'.

5.2 Lawaai tijdens gebruik

Als u dit hoort:

- krakend geluid: de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
- fluitend geluid: bij gebruik van de kookzone met een hoge kookstand en als de pan is gemaakt van verschillende materialen (sandwich-constructie).
- zoemen: als u hoge kookstanden gebruikt.
- klikken: er treedt elektrische schakeling op.
- sissen, zoemen: de ventilator werkt.

Deze geluiden zijn normaal en hebben niets met een defect van de kookplaat te maken.

5.3 Öko Timer (Eco-timer)

Om energie te besparen schakelt het verwarmingselement van de kookzone eerder uit dan het signaal van de timer met aftelfunctie klinkt. Het verschil in werkingstijd hangt af van het niveau van de kookstand en de tijd dat u kookt.

5.4 Voorbeelden van kooktoepassingen

De relatie tussen het stroomverbruik van de kookstand en de kookzone is niet lineair. Wanneer u de kookstand verhoogt, is dit niet proportioneel met de toename in stroomverbruik van de kookzone. Het betekent dat de kookzone met de medium kookstand minder dan de helft van het vermogen gebruikt.

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

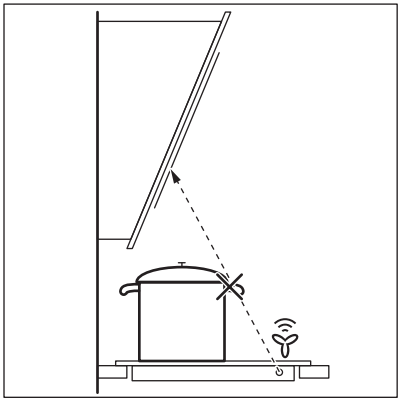
Kookstand	Gebruik om:	Tijd (min)	Tips
⏻ - 1	Bereide gerechten warmhouden.	zoals nodig	Een deksel op het kookgerei doen.
1 - 3	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine.	5 - 25	Van tijd tot tijd mengen.
1 - 3	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren.	10 - 40	Met deksel bereiden.
3 - 5	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen.	25 - 50	Voeg minstens tweemaal zoveel vloeistof toe als rijst, melkgerechten tijdens het bereiden tussendoor roeren.
5 - 7	Stomen van groenten, vis en vlees.	20 - 45	Een paar eetlepels vocht toevoegen.
7 - 9	Aardappelen stomen.	20 - 60	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.
7 - 9	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen.	60 - 150	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.
9 - 12	Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts.	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.

Kookstand	Gebruik om:	Tijd (min)	Tips
12 - 13	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks.	5 - 15	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
14	Aan de kook brengen van water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet.		
P	Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water. Powerfunctie is geactiveerd.		

5.5 Praktische tips voor de functie Hob²Hood

Als u de kookplaat bedient met de functie:

- Bescherm het afzuigkappaneel tegen direct zonlicht.
- Breng geen halogeenverlichting aan in het afzuigkappaneel.
- Dek het afzuigkappaneel niet af.
- Onderbreek het signaal tussen de kookplaat en de afzuigkap niet (bijvoorbeeld met een hand of een handgreep van een pan). Zie de afbeelding. **Afzuigkap is slechts een voorbeeld.**



Het kan gebeuren dat andere op afstand bediende apparaten het signaal blokkeren. Bedien om dit te voorkomen de afstandsbediening van het apparaat en de kookplaat niet tegelijkertijd.

Afzuigkappen met de Hob²Hood functie

Zie de consumentenwebsite voor de volledige reeks afzuigkappen die met deze functie werken. De AEG-afzuigkappen die met deze functie werken moeten het symbool hebben.

6. ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Algemene informatie

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Gebruik altijd pannen met een schone bodem.

- Krassen of donkere vlekken op de oppervlakte hebben geen invloed op de werking van de kookplaat.
- Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
- Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat.

6.2 De kookplaat schoonmaken

- **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie, suiker en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil de kookplaat beschadigen. Doe voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Plaats de speciale schraper schuin op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
- **Verwijder nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld:** kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Reinig de kookplaat met een vochtige doek en een beetje niet-schurend reinigingsmiddel. Droog de kookplaat na reiniging af met een zachte doek.
- **Verkleuring glanzende metalen verwijderen:** reinig het glazen oppervlak met een doek en een oplossing van water met azijn.

7. PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Wat moet u doen als…

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U kunt de kookplaat niet inschakelen of bedienen.	De kookplaat is niet aangesloten op een stopcontact of is niet goed geïnstalleerd.	Controleer of de kookplaat goed is aangesloten op het lichtnet. Raadpleeg het aansluitdiagram.
	De zekering is doorgeslagen.	Controleer of de zekering de oorzaak van de storing is. Als de zekeringen keer op keer doorslaan, neemt u contact op met een erkende installateur.
		Schakel de kookplaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in.
	U hebt twee of meer tiptoetsen tegelijk aangeraakt.	Raak slechts één tiptoets tegelijk aan.
	STOP+GO-functie is in werking.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'.
	Er ligt water of vetspatten op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er klinkt een geluidssignaal en de kookplaat wordt uitgeschakeld. Er weerklinkt een geluidssignaal als de kookplaat wordt uitgeschakeld.	U hebt een of meer tiptoetsen afgedekt.	Verwijder het voorwerp van de tiptoetsen.
De kookplaat schakelt uit.	U hebt iets op de tiptoets ⏻ geplaatst.	Verwijder het object van de tiptoets.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De zone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend.	Als de kookzone lang genoeg in werking is geweest om heet te zijn, neemt u contact op met de klantenservice.
Hob²Hood-functie werkt niet.	U dekt het bedieningspaneel af.	Verwijder het voorwerp van het bedieningspaneel.
De automatische opwarmfunctie start niet.	De zone is heet.	Laat de zone voldoende afkoelen.
	De hoogste verwarmingsstand is ingesteld.	De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de functie.
De kookstand schakelt tussen twee kookstanden.	De Powerfunctie is in werking.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'.
De sensorvelden worden warm.	Het kookgerei is te groot of staat te dicht bij het bedieningspaneel.	Plaats groter kookgerei op de achterste kookzones indien nodig.
Er klinkt geen signaal wanneer u de sensorvelden van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uitgeschakeld.	Schakel de signalen in. Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'.
[-] gaat branden.	De automatische uitschakeling is in werking getreden.	Schakel de kookplaat uit en weer in.
[L] gaat branden.	De kinderbeveiliging of toetsblokkering is actief.	Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik'.
[F] gaat branden.	Er staat geen kookgerei op de zone.	Zet kookgerei op de zone.
	Het kookgerei is niet goed.	Gebruik het juiste kookgerei. Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	De diameter aan de bodem van het kookgerei is te klein voor de zone.	Gebruik kookgerei met de juiste afmetingen. Zie het hoofdstuk 'Technische informatie'.
E en een getal gaat branden.	Er heeft zich een fout in de kookplaat voorgedaan.	Ontkoppel de kookplaat enige tijd van de stroomtoevoer. Ontkoppel de zekering uit het elektrische systeem van het huis. Sluit het apparaat opnieuw aan. Als E weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.
E4 gaat branden.	Er is een storing opgetreden in de kookplaat, omdat er kookgerei is drooggekookt. Automatische uitschakeling en de oververhittingsbescherming voor de zones zijn in werking getreden.	Schakel de kookplaat uit. Verwijder het hete kookgerei. Schakel na ongeveer 30 seconden de kookzone opnieuw in. Als het probleem lag bij het kookgerei, verdwijnt het foutbericht. De restwarmte-indicator kan blijven branden. Laat het kookgerei voldoende afkoelen. Controleer of uw kookgerei geschikt is voor de kookplaat. Zie het hoofdstuk 'Nuttige aanwijzingen en tips'.

7.2 Als u het probleem niet kunt oplossen...

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de serviceafdeling. Zie voor deze gegevens het typeplaatje. Geef ook de driecijferige code voor het glaskeramiek (bevindt zich op de hoek van het glazen oppervlak) en de foutmelding die wordt weergegeven.

Verzeker u ervan dat u de kookplaat correct gebruikt heeft. Bij onjuist gebruik van het apparaat wordt het bezoek van de onderhoudstechnicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over het service center en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

8. MONTAGE

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

8.1 Voor montage

Voordat u de kookplaat installeert, dient u de onderstaande informatie van het typeplaatje te noteren. Het typeplaatje bevindt zich onderop de kookplaat.

Serienummer .....

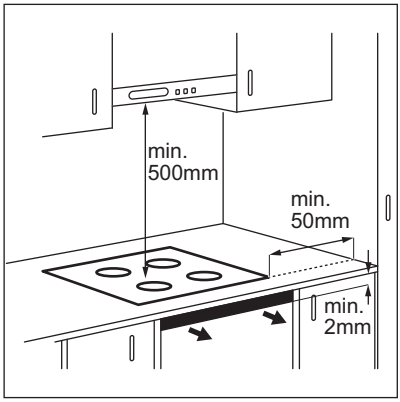
8.2 Ingebouwde kookplaten

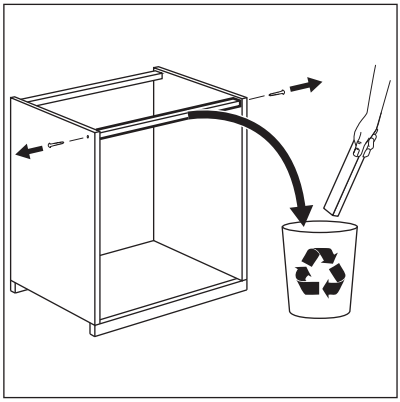
Inbouwkookplaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.

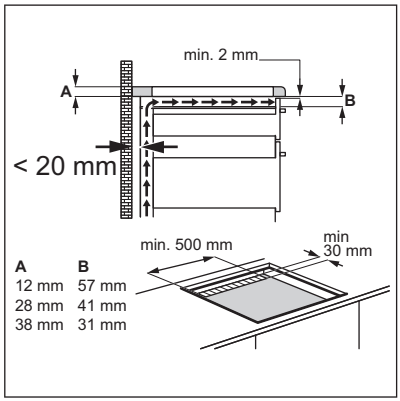
8.3 Aansluitkabel

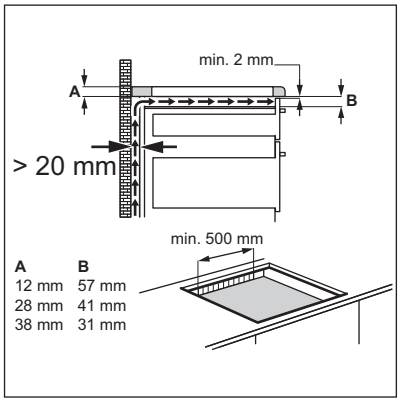
- De kookplaat is voorzien van een aansluitsnoer.
- Vervang de beschadigde voedingskabel door het volgende netsnoer (of hoger): H05V2V2-F T min. 90°C. Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

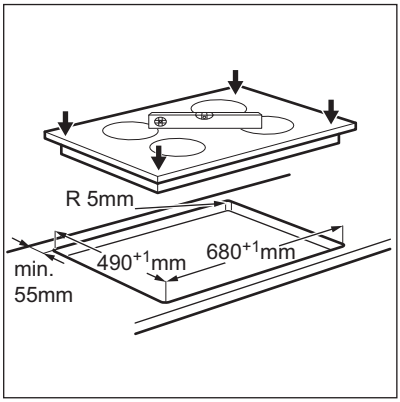
8.4 Assemblage

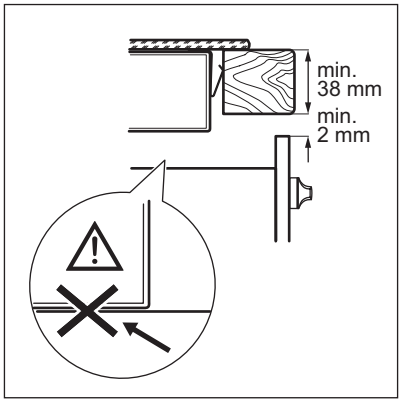


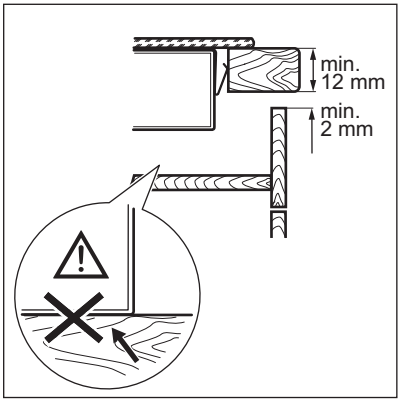




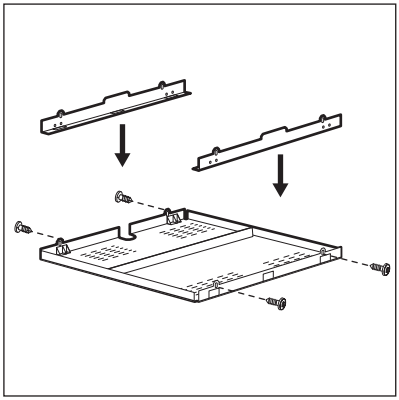








8.5 Beveiligingsdoos



Als u een beveiligingsdoos (een additioneel toebehoren) gebruikt, zijn de ruimte van 2 mm op de vloer voor de luchtstroom en de beschermingsvloer direct onder het fornuis niet noodzakelijk. De beveiligingsdoos is als toebehoren niet in elk land verkrijgbaar. Neem contact op met uw plaatselijke leverancier.

U kunt de beveiligingsdoos niet gebruiken als u de kookplaat boven een oven installeert.

9. TECHNISCHE GEGEVENS

9.1 Typeplaatje

Model HK764403FB
Type 60 GDD D4 AU
Inductie 7.4 kW
Serienr. .....
AEG

PNC productnummer 949 595 193 03
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Vervaardigd in Duitsland
7.4 kW

9.2 Specificatie kookzones

Kookzone	Nominaal vermogen (max warmte-instel-ling) [W]	Powerfunctie [W]	Powerfunctie maximale duur [min]	Diameter van het kookgerei [mm]
Linksvoor	2300	3200	10	125 - 210
Linksachter	2300	3200	10	125 - 210
Rechtsvoor	2300	3200	10	125 - 210
Rechtsachter	2300	3200	10	125 - 210

Het vermogen van de kookzones kan enigszins afwijken van de gegevens in de tabel. Het verandert met het materiaal en de afmetingen van het kookgerei.

Gebruik voor optimale kookresultaten alleen kookgerei met een diameter niet groter dan vermeld in de tabel.

10. ENERGIEZUINIGHEID

10.1 Productinformatie volgens EU-richtlijn 66/2014

Modelidentificatie		HK764403FB
Type kooktoestel		Ingebouwde kookplaten
Aantal kookzones		4
Verwarmingstechnologie		Inductie
Diameter ronde kookzones (Ø)	Linksvoor Linksachter Rechtsvoor Rechtsachter	21,0 cm 21,0 cm 21,0 cm 21,0 cm
Energieverbruik per kook-zone (EC electric cooking)	Linksvoor Linksachter Rechtsvoor Rechtsachter	168,6 Wh / kg 176,3 Wh / kg 178,8 Wh / kg 176,3 Wh / kg

Energieverbruik van de kookplaat (EC electric hob)	175,0 Wh / kg

EN 60350-2 - Elektrische huishoudelijke kookapparaten - Deel 2: Kookplaten - Methodes voor het meten van de prestatie

De energiemetingen betreffende de kookzone worden geïdentificeerd door de kruizen van de respectievelijke kookzones.

10.2 Energiebesparing

U kunt elke dag energie besparen tijdens het koken door de onderstaande tips te volgen.

- Warm alleen de hoeveelheid water op die u nodig heeft.
- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet uw kookgerei op de kookzone voordat u deze activeert.
- Zet kleiner kookgerei op kleinere kookzones.
- Plaats het kookgerei precies in het midden van de kookzone.
- Gebruik de restwarmte om het eten warm te houden of te smelten.

11. MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA....25
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA....27
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO....29
4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA....31
5. SUGESTÕES E DICAS....36
6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA....39
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS....39
8. INSTALAÇÃO....42
9. DADOS TÉCNICOS....44
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/webselfservice



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. ⚠ INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções num sítio seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade 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 e elimine-os de forma apropriada.
- 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 do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- É necessário manter sempre as crianças de 3 anos de idade ou menos afastadas deste aparelho quando ele estiver a funcionar.

1.2 Segurança geral

- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento. É

necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade afastadas ou constantemente vigiadas.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- AVISO: 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, por exemplo, com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.
- ATENÇÃO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo 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.
- AVISO: Utilize apenas protecções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as protecções de placa já incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de protecções impróprias pode causar acidentes.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

AVISO!
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.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas e calçado 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

AVISO!
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

AVISO!
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 panelas 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.

AVISO!
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, ou objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

AVISO!
Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.
- 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 húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objectos metálicos.

2.5 Eliminação

AVISO!
Risco de ferimentos ou asfixia.

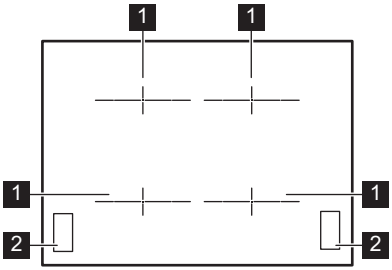
- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

2.6 Assistência Técnica

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

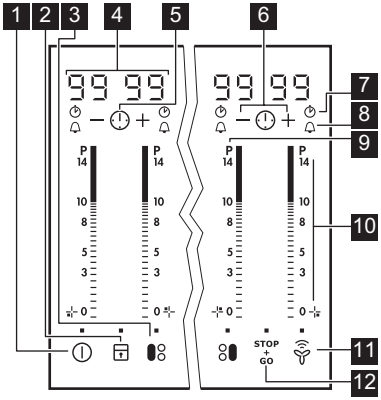
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Disposição da placa



1 Zona de cozedura de indução
2 Painel de comandos

3.2 Disposição do painel de comandos



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

	Campo do sensor	Função	Comentário
1	⏻	ON/OFF	Para activar e desactivar a placa.
2	⚿	Bloqueio de Funções / Dispositivo de Segurança para Crianças	Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
3	⬮	Bridge	Para activar e desactivar a função.
4	-	Visor do grau de cozedura e do temporizador.	Para indicar o grau de cozedura e o tempo em minutos.
5	◷	-	Para regular a função do temporizador.
6	+ / −	-	Para aumentar ou diminuir o tempo.
7	⏱	CountUp Timer	Para indicar que a função está em funcionamento.
8	🔔	Temporizador da Contagem Decrescente / Conta-Minutos	Para indicar que a função está em funcionamento.
9	P	Função Power	Para activar e desactivar a função.
10	-	Barra de comandos	Para seleccionar o grau de cozedura.

	Cam-po do sensor	Função	Comentário
11		Hob²Hood	Para activar e desactivar o modo manual da função.
12	STOP+GO	STOP+GO	Para activar e desactivar a função.

3.3 Indicadores de grau de cozedura

Visor	Descrição
0	A zona de cozedura está desactivada.
1 - 14	A zona de cozedura está activada.
u	A função STOP+GO está activa.
A	A função Aquecimento Automático está activa.
P	Função Power activo.
E + dígito	Existe uma anomalia.
h / h / h	OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis): continuar a cozinhar/manter quente/calor residual.
L	A função Bloqueio de Funções /Dispositivo de Segurança para Crianças está a funcionar.
F	O tacho não é adequado, é demasiado pequeno ou não há tacho na zona de cozedura.
-	A função Desactivação Automática está activa.

3.4 OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis)

AVISO!
h / h / h O calor residual pode provocar queimaduras. O indicador mostra o nível de calor residual.

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.

4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

4.1 Activar e desactivar

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

4.2 Desactivação Automática

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 utiliza tachos incorrectos. O símbolo F acende-se e a zona de cozedura é automaticamente desactivada após 2 minutos.
- Quando não desactiva uma zona de cozedura nem altera o grau de cozedura. Após algum tempo, a indicação - acende-se e a placa desactiva-se.

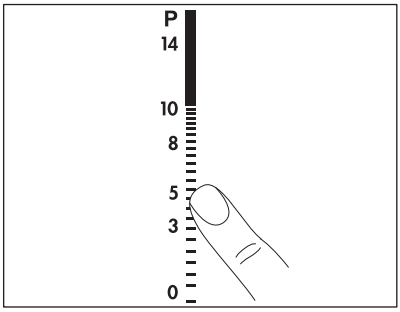
Relação entre o grau de cozedura e o tempo ao fim do qual a placa se desactiva:

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

4.3 Grau de cozedura

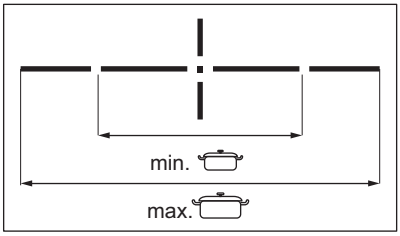
Para seleccionar ou alterar o grau de cozedura:

Toque no grau de cozedura que desejar, na barra de controlo, ou desloque um dedo ao longo da barra de controlo até chegar ao grau de cozedura que desejar.



4.4 Indicação da zona de cozedura

A linha horizontal indica o tamanho máximo de tacho. A quebra na linha horizontal indica o diâmetro mínimo de tacho.



Consulte o capítulo “Informação técnica”.

4.5 Função Bridge

Esta função é activada quando um tacho cobrir os centros de duas zonas de cozedura.

Esta função liga duas zonas de cozedura de forma a funcionarem como uma só.

Comece por definir o grau de cozedura para uma das zonas de cozedura.

Para activar a função para as zonas de cozedura esquerdas/direitas: toque em / . Para definir ou alterar o grau de cozedura, toque num dos sensores de comando do lado esquerdo/direito.

Para desactivar a função: toque em / . As zonas de cozedura funcionam de forma independente.

4.6 Aquecimento Automático

Active esta função para obter o grau de cozedura necessário em menos tempo. Quando esta função está activa, a zona funciona com a regulação mais elevada e depois continua a cozedura no grau de cozedura desejado.

Para activar a função, é necessário que a zona de cozedura esteja fria.

Para activar a função para uma zona de cozedura: toque em P (P acende). Toque imediatamente no grau de cozedura que desejar. Após 3 segundos, A acende.

Para desactivar a função: altere o grau de cozedura.

4.7 Função Power

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 em P. P acende.

Para desactivar a função: altere o grau de cozedura.

4.8 Temporizador

Pode seleccionar uma função de temporizador de cada zona de cozedura separadamente. Para seleccionar uma função de temporizador para as zonas do lado esquerdo, utilize o temporizador do lado esquerdo. Para as zonas do lado direito, utilize o temporizador do lado direito.

Temporizador da Contagem Decrescente
Utilize esta função para definir o tempo de funcionamento da zona de cozedura apenas para uma sessão de cozedura.

Comece por seleccionar o grau de cozedura para a zona de cozedura e seleccione depois a função.

Para activar a função ou alterar o tempo: toque repetidamente e rapidamente em ⏲ até que o indicador 🔔 de uma determinada zona acenda no visor. Em seguida, toque em + ou − para definir o tempo (00 - 99 minutos). A função inicia automaticamente após 4 segundos. 🔔 acende no visor.

Para activar a função de temporizador para a segunda zona de um par, toque em ⏲ 3 vezes rapidamente.

Quando o tempo terminar, é emitido um som e a indicação 00 fica intermitente.

Toque em ⏲ para parar o sinal.

Para ver o tempo restante: toque em ⏲.

Para desactivar a função: seleccione a zona de cozedura tocando em ⏲ e depois toque em −. O tempo restante é contado para trás até 00. O símbolo 🔔 apaga-se.

CountUp Timer (Temporizador da contagem crescente)
Pode utilizar esta função para monitorizar o tempo de funcionamento de uma zona de cozedura.

Para activar a função: para a primeira zona de um par, toque em ⏲ duas vezes rapidamente. A função inicia automaticamente quando o indicador ⏲ acender. Para activar a função para a segunda zona de um par, toque em ⏲ 4 vezes rapidamente.

Para ver o tempo de funcionamento da zona de cozedura: toque em ⏲. O visor apresenta o tempo, primeiro em segundos e depois em minutos.

Para desactivar a função: seleccione a zona de cozedura tocando em ⏻ e depois toque em —. O símbolo ⏲ apaga-se.

Conta-Minutos
Pode utilizar esta função como **Conta-Minutos** quando a placa está activada e as zonas de cozedura estão desactivadas.

Para activar a função: toque repetidamente e rapidamente em ⏻ até que o indicador 🔔 de uma determinada zona acenda no visor. Toque em + ou — para definir o tempo. A função inicia automaticamente após 4 segundos. 🔔 acende no visor.

Quando o tempo terminar, é emitido um som e a indicação 00 fica intermitente. Toque em ⏻ para parar o sinal.

Esta função não afecta o funcionamento das zonas de cozedura.

4.9 STOP+GO

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 desactiva as funções de temporizador.

Para activar a função: toque em STOP+GO. acende.

Para desactivar a função: toque em STOP+GO. O visor apresenta o grau de cozedura anterior.

4.10 Bloqueio de Funções

É possível bloquear o painel de comandos com zonas de cozedura a funcionar. Isto impede uma alteração acidental do grau de cozedura.

Comece por definir o grau de cozedura.

Para activar a função: toque em 🔒. acende durante 4 segundos.O temporizador permanece activo.

Para desactivar a função: toque em 🔒. O visor apresenta o grau de cozedura anterior.

Quando desactivar a placa, também desactivará esta função.

4.11 Dispositivo de Segurança para Crianças

Esta função evita o accionamento acidental da placa.

Para activar a função: active a placa com ⏻. Não defina o grau de cozedura. Toque em 🔒 durante 4 segundos. acende. Desactive a placa com ⏻.

Para desactivar a função: active a placa com ⏻. Não defina o grau de cozedura. Toque em 🔒 durante 4 segundos. acende. Desactive a placa com ⏻.

Para contornar a função por apenas um período de cozedura: active a placa com ⏻. acende. Toque em 🔒 durante 4 segundos. **Defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.** Pode utilizar a placa. Quando desactivar a placa com ⏻, a função fica novamente activa.

4.12 OffSound Control (Desactivar e activar os sons)

Desactive a placa. Toque em ⏻ durante 3 segundos. O visor acende e apaga. Toque em 🔒 durante 3 segundos. ou acende. Toque no + do temporizador para seleccionar uma das seguintes opções:

- - os sons ficam desactivados
- - os sons ficam activados

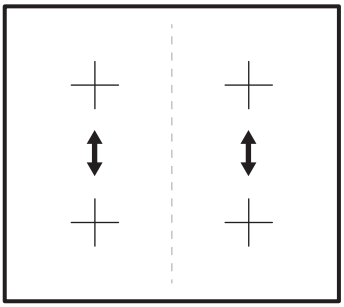
Para confirmar a selecção, aguarde até que a placa se desactive automaticamente.

Quando a função está , pode ouvir os sons apenas quando:

- toca em ;
- o Conta-Minutos chega ao fim;
- o Temporizador da Contagem Decrescente chega ao fim;
- coloca algo sobre o painel de comandos.

4.13 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.



4.14 Hob²Hood

É uma função automática avançada que liga a placa a um exaustor especial. A placa comunica com o exaustor através de um sinal de infravermelhos. A velocidade da ventoinha é definida automaticamente em função do modo de funcionamento da placa e da temperatura do tacho mais quente.

Também é possível controlar manualmente a ventoinha através da placa.

A maior parte dos exaustores são fornecidos com o sistema de controlo remoto desactivado. É necessário activá-lo para utilizar a função. Para obter mais informações, consulte o manual do utilizador do exaustor.

Utilizar a função automaticamente
Para utilizar a função automaticamente, seleccione um dos modos automáticos H1 – H6. A placa está configurada inicialmente para H5.O exaustor reage ao funcionamento da placa. A placa determina a temperatura do tacho e ajusta automaticamente a velocidade da ventoinha.

Modos automáticos

	Luz automática	**Fervura[1)]**	**Fritura[2)]**
Modo H0	Off	Off	Off
Modo H1	On	Off	Off
Modo H2 **3)**	On	Velocidade 1 da ventoinha	Velocidade 1 da ventoinha
Modo H3	On	Off	Velocidade 1 da ventoinha
Modo H4	On	Velocidade 1 da ventoinha	Velocidade 1 da ventoinha
Modo H5	On	Velocidade 1 da ventoinha	Velocidade 2 da ventoinha

	Luz automática	Fervura[1)]	Fritura[2)]
Modo H6	On	Velocidade 2 da ventoinha	Velocidade 3 da ventoinha

1) A placa detecta o processo de fervura e regula a velocidade da ventoinha em função do modo automático.

2) A placa detecta o processo de fritura e regula a velocidade da ventoinha em função do modo automático.

3) Este modo activa a ventoinha e a luz sem ter em conta a temperatura.

Alterar o modo automático

1. Desactive o aparelho.
2. Toque em ⏻ durante 3 segundos. O visor acende-se e apaga-se.
3. Toque em durante 3 segundos.
4. Toque em algumas vezes até que [H] acenda.
5. Toque no + do temporizador para seleccionar um modo automático.

Para controlar o exaustor directamente no painel no exaustor, desactive o modo automático da função.

Quando acabar de cozinhar e desactivar a placa, a ventoinha do exaustor pode continuar a funcionar durante algum tempo. Após esse tempo, o sistema desactiva a ventoinha automaticamente e impede uma reactivação acidental da ventoinha durante 30 segundos.

5. SUGESTÕES E DICAS

AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

Controlar manualmente a velocidade da ventoinha

Também pode controlar a função manualmente. Para isso, toque em com a placa activa. Isto desactiva o modo automático da função e permite a alteração manual da velocidade da ventoinha. Quando premir , aumenta a velocidade da ventoinha um nível. Quando atingir um nível máximo e premir novamente, a velocidade da ventoinha volta para 0, ou seja, a ventoinha do exaustor é desactivada. Para voltar a ligar a ventoinha com a velocidade 1, toque em .

Para activar o modo automático da função, desactive a placa e active-a novamente.

Activar a luz

Pode configurar a placa para ligar automaticamente a luz sempre que a placa for activada. Para isso, seleccione um dos modos automáticos H1 – H6.

A luz do exaustor é desligada 2 minutos após a desactivação da placa.

5.1 Tachos e panelas

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 ferve muito rapidamente numa zona de cozedura com o grau de cozedura mais elevado.
- a base do tacho atrai 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 um nível elevado 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.

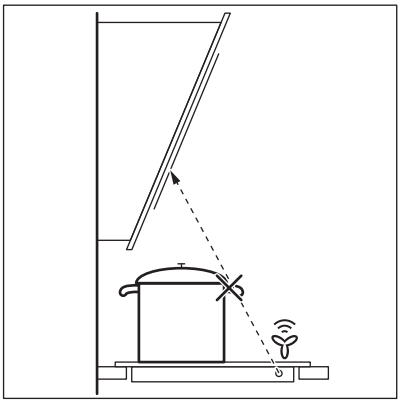
Os dados da tabela servem apenas como referência.

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, costeletas.	5 - 15	Vire a meio do tempo.
14	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, jardineira), batatas bem fritas.		
P	Ferver grandes quantidades de água. A função Power é activada.		

5.5 Dicas e conselhos para a função Hob²Hood

Quando utilizar a placa com a função:

- Proteja o painel do exaustor contra a luz solar directa.
- Não aponte lâmpadas de halogénio para o painel do exaustor.
- Não tape o painel da placa.
- Não obstrua o sinal entre a placa e o exaustor (por exemplo, com uma mão ou uma pega de tacho). Observe a figura. **O exaustor da figura é apenas um exemplo.**



Pode acontecer que algum aparelho controlado remotamente bloqueie o sinal. Para evitar isso, não utilize o controlo remoto desse aparelho e a placa ao mesmo tempo.

Exaustores com a função Hob²Hood

Consulte o nosso website de produtos para saber quais são os exaustores que possuem esta função. Os exaustores AEG que trabalham com esta função têm o símbolo .

6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

AVISO!
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

- **Remover imediatamente:** plástico derretido, película de plástico, açúcar e alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Coloque o raspador especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
- **Remover 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 detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- **Remover a descoloração metálica brilhante:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano húmido.

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

AVISO!
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.
		Active novamente a placa e defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
	A função STOP+GO está activa.	Consulte o capítulo "Utilização diária".
	Manchas de gordura ou água no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
É emitido um sinal sonoro e a placa desactiva-se. A placa emite um sinal sonoro quando é desactivada.	Colocou algum objecto sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objecto dos campos do sensor.
A placa desactiva-se.	Colocou algum objecto sobre o campo do sensor ⏻.	Retire o objecto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque foi activada apenas por pouco tempo.	Se a zona tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Hob²Hood não funciona.	Cobriu o painel de comandos.	Retire o objecto do painel de comandos.
A função Aquecimento Automático não funciona.	A zona está quente.	Deixe a zona arrefecer o suficiente.
	Está definido o grau de cozedura mais elevado.	O grau de cozedura mais elevado tem a mesma potência que a função.
O grau de cozedura alterna entre dois níveis.	A função de gestão de energia está activada.	Consulte o capítulo "Utilização diária".

Problema	Causa possível	Solução
Os campos do sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos.	Coloque o tacho numa das zonas de cozedura de trás, se possível.
Não há sons quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sinais sonoros estão desactivados.	Active os sinais sonoros. Consulte o capítulo "Utilização diária".
[-] está aceso.	A Desactivação Automática está activa.	Desactive a placa e active-a novamente.
[L] está aceso.	O Dispositivo de Segurança para Crianças ou o Bloqueio de Funções está activo.	Consulte o capítulo "Utilização diária".
[F] está aceso.	Não existe qualquer tacho na zona.	Coloque um tacho na zona.
	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".
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.
[E4] está aceso.	Existe um erro na placa porque um tacho ferveu até ficar sem água. A protecção contra sobreaquecimento das zonas de cozedura foi activada e a Desactivação Automática foi accionada.	Desactive a placa. Retire o tacho quente. Após cerca de 30 segundos, active novamente a zona. Se o problema era o tacho, a mensagem deve desaparecer. O indicador de calor residual pode permanecer ligado. Deixe o tacho arrefecer o suficiente. Verifique se o tacho é compatível com a placa. Consulte o capítulo "Sugestões e dicas".

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 e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

8. INSTALAÇÃO

AVISO!
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 .....

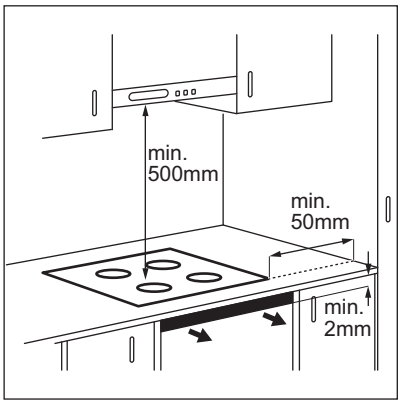
8.2 Placas encastradas

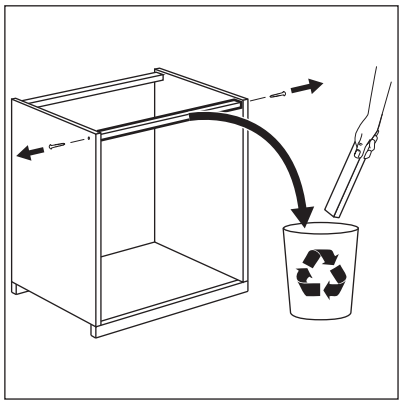
Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de encastre ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

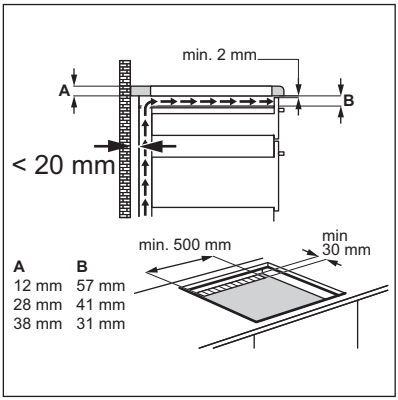
8.3 Cabo de ligação

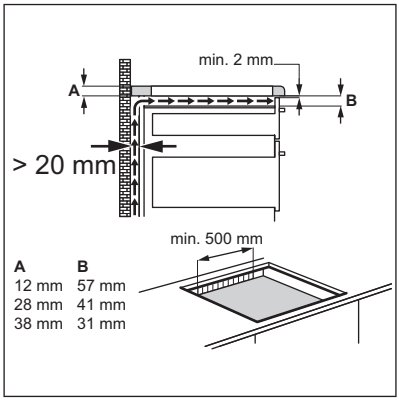
- A placa é fornecida com um cabo de ligação.
- Se for necessário substituir o cabo de alimentação por estar danificado, utilize um cabo do tipo (ou superior): H05V2V2-F T mín. 90 °C. Contacte um Centro de Assistência Técnica local.

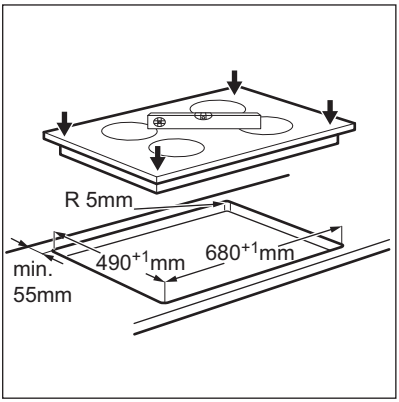
8.4 Montagem

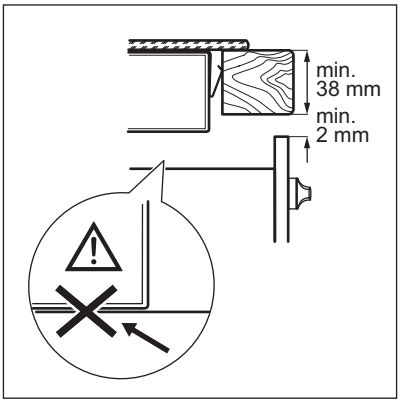


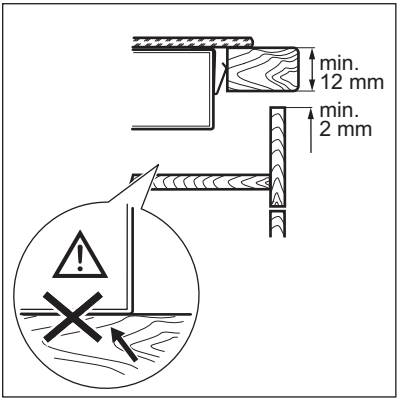



min. 2 mm
A
B
< 20 mm
min. 500 mm
min
30 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm

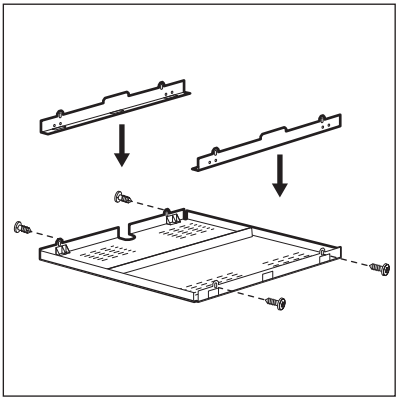

min. 2 mm
A
B
> 20 mm
min. 500 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm


R 5mm
490+1mm
680+1mm
min.
55mm


min.
38 mm
min.
2 mm


min.
12 mm
min.
2 mm

8.5 Caixa de protecção



Se utilizar uma caixa de protecção (acessório adicional), o espaço de ventilação frontal de 2 mm e o piso protector, directamente por baixo da placa, não são necessários. A caixa de protecção acessória pode não estar disponível em alguns países. Contacte o seu fornecedor local.

Não pode utilizar a caixa de protecção se instalar a placa por cima de um forno.

9. DADOS TÉCNICOS

9.1 Placa de características

Modelo HK764403FB
Tipo 60 GDD D4 AU
Indução 7.4 kW
N.° de série .....
AEG

PNC 949 595 193 03
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fabricado na Alemanha
7.4 kW

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 esquerda	2300	3200	10	125 - 210
Traseira esquerda	2300	3200	10	125 - 210
Dianteira direita	2300	3200	10	125 - 210
Traseira direita	2300	3200	10	125 - 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 optimizar a cozedura, utilize um tacho com diâmetro não superior ao indicado na tabela.

10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

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

Identificação do modelo		HK764403FB
Tipo de placa		Placa encastrada
Número de zonas de cozedura		4
Tecnologia de aquecimento		Indução
Diâmetro das zonas de cozedura circulares (Ø)	Dianteira esquerda Traseira esquerda Dianteira direita Traseira direita	21,0 cm. 21,0 cm. 21,0 cm. 21,0 cm.
Consumo de energia por zona de cozedura (EC electric cooking)	Dianteira esquerda Traseira esquerda Dianteira direita Traseira direita	168,6 Wh / kg 176,3 Wh / kg 178,8 Wh / kg 176,3 Wh / kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)		175,0 Wh / kg

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

As medições de energia referentes às áreas de cozedura são identificadas pelas cruzes das respectivas zonas de cozedura.

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 na zona de cozedura.
- Pode utilizar 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....47
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD....49
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO....51
4. USO DIARIO....53
5. CONSEJOS....58
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA....61
7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS....61
8. INSTALACIÓN....64
9. DATOS TÉCNICOS....66
10. EFICACIA ENERGÉTICA....67

PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

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



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



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



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

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.
Al contactar con nuestro centro autorizado de servicio técnico, cerciórese de tener la siguiente información a mano: Modelo, PNC, Número de serie.
La información se puede encontrar en la placa de características.

⚠ Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

ⓘ Información general y consejos

Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

1.2 Seguridad general

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

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

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

ADVERTENCIA!
Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

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

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!
Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

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

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

2.3 Uso del aparato

ADVERTENCIA!
Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No se confíe por el detector de tamaño.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconéctelo inmediatamente de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.

ADVERTENCIA!
Riesgo de incendio y explosiones

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

ADVERTENCIA!
Podría dañar el aparato.

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

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

2.4 Mantenimiento y limpieza

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

2.5 Eliminación

ADVERTENCIA!
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

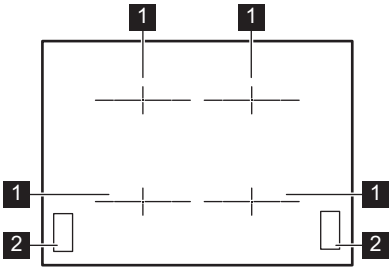
- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

2.6 Asistencia

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

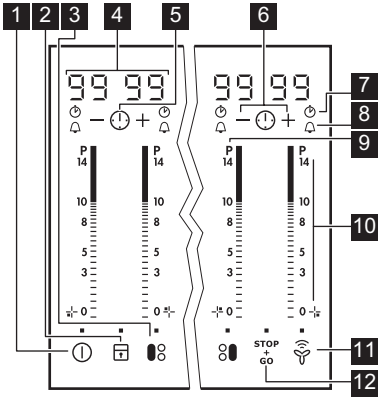
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Disposición de las zonas de cocción



1 Zona de cocción por inducción
2 Panel de control

3.2 Disposición del panel de control



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

	Sensor	Función	Comentario
1	⏻	ENCENDIDO/APAGADO	Para activar y desactivar la placa.
2		Cierre / Bloqueo de seguridad para niños	Para bloquear y desbloquear el panel de control.
3		Bridge	Para activar y desactivar la función .
4	-	Ajuste de temperatura e indicador del temporizador	Para mostrar el ajuste de temperatura y el tiempo en minutos.
5		-	Para programar las funciones del reloj.
6	+ / −	-	Para aumentar o disminuir el tiempo.
7		CountUp Timer	Para indicar que la función está activa.
8		Temporizador / Avisador tiempo	Para indicar que la función está activa.
9	P	La función Power	Para activar y desactivar la función .
10	-	Barra de control	Para ajustar la temperatura.
11		Hob²Hood	Para activar y desactivar el modo manual de la función.
12	STOP + GO	STOP+GO	Para activar y desactivar la función .

3.3 Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
0	La zona de cocción está apagada.
1 - 14	La zona de cocción está en funcionamiento.
u	STOP+GO está funcionando.
A	Calentamiento automático está funcionando.
P	La función Power está en funcionamiento.
E + número	Hay un fallo de funcionamiento.
H / H / H	OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando / mantener caliente / calor residual.
L	La función Cierre / Bloqueo de seguridad para niños está funcionando.
F	El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción.
-	Apagado automático está funcionando.

3.4 OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)

ADVERTENCIA!
H / H / H Riesgo de quemaduras por calor residual. El indicador muestra el nivel de calor residual.

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

4. USO DIARIO

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

4.1 Activación y desactivación

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

4.2 Apagado automático

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.
- está utilizando utensilios de cocina no adecuados. Se ilumina el símbolo F y la zona de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.
- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende - y se apaga la placa.

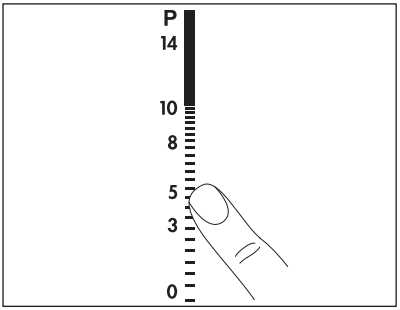
Relación entre el ajuste de calor y el tiempo tras el que se apaga la placa de cocción:

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

4.3 Ajuste de temperatura

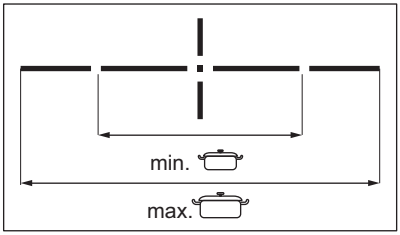
Para ajustar o cambiar la temperatura:

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



4.4 Indicador de la zona de cocción

La línea horizontal muestra el tamaño máximo del utensilio de cocción. El corte de la línea horizontal muestra el tamaño mínimo del utensilio de cocción.



Consulte el capítulo "Información técnica".

4.5 Función Bridge

La función se activa cuando el utensilio de cocción cubre los centros de las dos zonas.

La función conecta dos zonas de cocción de forma que funcionen como si fueran una.

Seleccione en primer lugar el nivel de calor de una de las zonas.

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

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

4.6 Calentamiento automático

Active esta función para alcanzar el ajuste de calor que desea en menos tiempo. Cuando se activa, la zona opera en el ajuste más alto al inicio y después sigue cocinando con el ajuste de calor deseado.

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

Para activar la función de una zona de cocción: toque P (P se enciende). Toque inmediatamente el ajuste de calor que desee. Transcurridos 3 segundos, A se enciende.

Para desactivar la función: cambie el ajuste de calor.

4.7 La función Power

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 P. Se enciende P.

Para desactivar la función: cambie el ajuste de calor.

4.8 Temporizador

Puede ajustar una función de temporizador para cada zona de cocción por separado. Para ajustar una función de temporizador para las zonas del lado izquierdo utilice el temporizador izquierdo; para las zonas del lado derecho utilice el temporizador derecho.

Temporizador
Utilice esta función para ajustar el tiempo que desee que funcione la zona de cocción durante un único proceso de cocción.

Ajuste primero temperatura para la zona de cocción y después la función.

Para activar la función o cambiar el temporizador: toque rápidamente varias veces hasta que el indicador de una zona determinada se ilumine en la pantalla. Después toque + o − para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos). La función empieza automáticamente tras 4 segundos. En la pantalla se enciende .

Para activar la función de temporizador de la segunda zona de un par, toque 3 veces rápidamente.

Cuando ha transcurrido el tiempo, se emite un sonido y 00 parpadea. Toque para parar la señal.

Para comprobar el tiempo restante: toque .

Para desactivar la función: elija la zona deseada tocando y después toque −. El tiempo restante cuenta atrás hasta 00. El símbolo se apaga.

CountUp Timer (Tiempo de cocción)
Puede utilizar esta función para supervisar la duración de funcionamiento de la zona de cocción.

Para activar la función: para la primera zona de un par, toque dos veces rápidamente. La función empieza automáticamente cuando se enciende. Para activar la función de la segunda zona de un par, toque 4 veces rápidamente.

Para ver el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción: toque . La pantalla muestra el tiempo, primero en segundos y después minutos.

Para desactivar la función: elija la zona deseada tocando y después toque −. El símbolo se apaga.

Avisador tiempo
Puede utilizar esta función como **Avisador** mientras la placa está activada, pero las zonas de cocción no funcionan.

Para activar la función: toque rápidamente varias veces hasta que el indicador de una zona determinada se ilumine en la pantalla. Toque + o − para programar el tiempo que necesite. La función empieza automáticamente tras 4 segundos. En la pantalla se enciende .

Cuando ha transcurrido el tiempo, se emite un sonido y 00 parpadea. Toque para parar la señal.

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

4.9 STOP+GO

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 detiene las funciones del temporizador.

Para activar la función: toque STOP+GO. Se enciende.

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

4.10 Cierre

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

Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.

Para activar la función: toque . se enciende durante 4 segundos.El temporizador se mantiene activo.

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

La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

4.11 Bloqueo de seguridad para niños

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

Para activar la función: encienda la placa de cocción con . No ajuste los niveles de calor. Pulse durante 4 segundos. se enciende. Apague la placa de cocción con .

Para desactivar la función: encienda la placa de cocción con . No ajuste los niveles de calor. Toque durante 4 segundos. se enciende. Apague la placa de cocción con .

Para anular la función solo durante el tiempo de cocción: encienda la placa de cocción con . se enciende. Toque durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Ya puede poner en marcha el aparato. Cuando apague la placa de cocción con , la función vuelve a activarse.

4.12 OffSound Control (Activación y desactivación de los sonidos)

Apague la placa de cocción. Toque durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga. Toque durante 3 segundos. o se encienden. Toque en el temporizador para seleccionar una de las siguientes opciones:

- - el sonido se desactiva
- - el sonido se activa

Para confirmar su selección, espere hasta que la placa de cocción se desactive automáticamente.

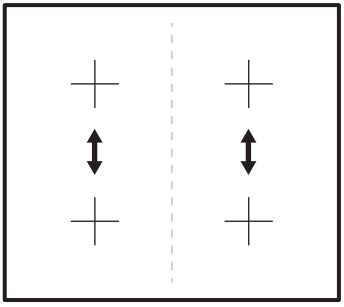
Cuando esta función se ajusta en , solo se oye el sonido cuando:

- se toca
- El Avisador tiempo baja
- El Temporizador baja
- se coloca algo en el panel de control.

4.13 Función Gestión 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 frase.
- La función se activa cuando la carga eléctrica total de las zonas de cocción conectadas a la misma fase supera los 3700 W.
- La función reduce la potencia de las otras zonas de cocción conectadas a la misma frase.
- La pantalla de ajuste de calor para las zonas reducidas cambia entre dos niveles.



4.14 Hob²Hood

Es una función automática avanzada que conecta la placa de cocción a una campana especial. La placa de cocción y la campana tienen un comunicador de señales infrarrojas. La velocidad del ventilador se define automáticamente según el ajuste de modo y temperatura del utensilio de cocina más caliente en la placa de cocción. También puede operar manualmente el ventilador desde la placa de cocción.

Para la mayoría de las campanas, el sistema remoto esta desactivado de origen. Actívelo antes de usar la función. Para más información, consulte el manual de instrucciones de la campana.

Uso automático de la función

Para utilizar la función automáticamente, ajuste el modo automático en H1 – H6. La placa de cocción se ajusta originalmente en H5.La campana reacciona siempre que utilice la placa de cocción. La placa de cocción reconoce automáticamente la temperatura del utensilio de cocina y ajusta la velocidad del ventilador.

Modos automáticos

	Luz automática	Hervir 1)	Freír 2)
Modo H0	Apagado	Apagado	Apagado
Modo H1	Encendido	Apagado	Apagado
Modo H2 3)	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 1
Modo H3	Encendido	Apagado	Velocidad del ventilador 1
Modo H4	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 1
Modo H5	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 2
Modo H6	Encendido	Velocidad del ventilador 2	Velocidad del ventilador 3

1) La placa detecta el proceso de ebullición y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.

2) La placa detecta el proceso de fritura y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.

3) Este modo activa el ventilador y la luz, y no depende de la temperatura.

Cambio del modo automático

1. Desactive el aparato.
2. Toque ⏻ durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga
3. Toque durante 3 segundos.

4. Toque ⏻ varias veces hasta que se encienda [H].
5. Toque + del temporizador para seleccionar un modo automático.

Para operar la campana directamente con el panel de la campana, desactive el modo automático de la función.

Cuando termine de cocinar y apague la placa de cocción, la campana puede seguir funcionando un breve período de tiempo. Tras ese tiempo, el sistema desactiva el ventilador automáticamente y evita la activación accidental del ventilador durante los siguientes 30 segundos.

Ajuste manual de la velocidad del ventilador
Mayúscula inicial también puede utilizar la función manualmente. Para ello, toque mientras la placa está encendida. Así se desactiva el funcionamiento automático de la función y es posible modificar manualmente la velocidad del ventilador. Al pulsar se incrementa en un nivel la velocidad del ventilador. Cuando alcance un nivel intensivo y pulse de nuevo, ajustará la velocidad del ventilador en 0 y lo apagará. Para volver a poner en marcha el ventilador con la velocidad 1, toque .

Para activar el funcionamiento automático, apague la placa de cocción y vuelva a encenderla.

Activación de la luz
Puede hacer que la placa de cocción active automáticamente la luz al encender la placa. Para ello, ajuste el modo automático en H1 – H6.

La luz de la campana se apaga 2 minutos después de apagar la placa de cocción.

5. CONSEJOS

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Recipientes

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

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

Material de los recipientes

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

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

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

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

Medidas de los utensilios de cocina

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

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

Consulte el capítulo “Información técnica”.

5.2 Ruidos durante la utilización

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

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

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

5.3 Öko Timer (Temporizador ecológico)

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

5.4 Ejemplos de aplicaciones de cocción

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

Los datos de la tabla son solo orientativos.

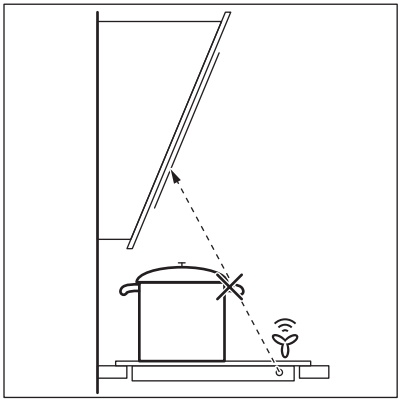
Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
⏛ - 1	Mantener calientes los alimentos.	como estime necesario	Tape los utensilios de cocina.
1 - 3	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.	5 - 25	Remover de vez en cuando.
1 - 3	Cuajar: tortilla, huevos revueltos.	10 - 40	Cocinar con tapa.
3 - 5	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse entremedias.
5 - 7	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.	20 - 45	Añadir varias cucharadas de líquido.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
7 - 9	Cocinar patatas al vapor.	20 - 60	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.
7 - 9	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes.
9 - 12	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas.	como estime necesario	Dele la vuelta a media cocción.
12 - 13	Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.	5 - 15	Dele la vuelta a media cocción.
14	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas.		
P	Hervir grandes cantidades de agua. La función Power está activada.		

5.5 Consejos para la función Hob²Hood

Cuando utilice la placa de cocción con la función:

- Proteja el panel de la campana de la luz solar directa.
- No dirija focos halógenos hacia el panel de la campana.
- No cubra el panel de la placa de cocción.
- No interrumpa la señal entre la placa de cocción y la campana (por ejemplo, con la mano o con el mango de un utensilio de cocción). Observe la figura. **La campana de la figura es solo a título ilustrativo.**



Puede suceder que otros aparatos controlados a distancia bloqueen la señal. Para evitarlo, no utilice el mando a distancia del aparato y la placa de cocción a la vez.

Campanas extractoras con la función Hob²Hood

Para conocer la gama completa de campanas extractoras que usan esta función, consulte nuestro sitio web para consumidores. Las campanas extractoras AEG que usan esta función deben tener el símbolo .

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, azúcar y alimentos que contengan azúcar. De lo contrario la suciedad dañará la placa de cocción. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Coloque el rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Elimine cualquier decoloración metálica brillante:** utilice una solución de agua y vinagre para limpiar la superficie de cristal con un paño húmedo.

7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones.
	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
		Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque sólo un sensor.

Problema	Posible causa	Solución
	La función STOP+GO está activada.	Consulte "Uso diario".
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
La placa de cocción se apaga.	Ha puesto algo sobre el sensor ⏻.	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
Hob²Hood no funciona.	Ha tapado el panel de control.	Retire el objeto del panel de control.
La función de calentamiento automático no se activa.	La zona está caliente.	Deje que la zona se enfríe suficientemente.
	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de cocción máximo tiene la misma potencia que la función.
El valor de la temperatura varía entre dos ajustes.	La función de gestión de energía está activada.	Consulte "Uso diario".
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina de gran tamaño en las zonas traseras si fuera posible.
No hay señal alguna al pulsar los sensores del panel.	Las señales están desactivadas.	Active las señales. Consulte "Uso diario".
[-] se enciende.	La desconexión automática está activada.	Apague la placa y vuelva a encenderla.
[L] se enciende.	Están activados el dispositivo de seguridad para niños o la función de bloqueo.	Consulte "Uso diario".
[F] se enciende.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.	Ponga un recipiente sobre la zona.

Problema	Posible causa	Solución
	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".
F 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 F, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
F4 se enciende.	Se ha producido un error en la placa de cocción porque el utensilio de cocina ha hervido hasta agotar el líquido. La desconexión automática y la protección contra sobrecalentamientos de las zonas se han activado.	Apague la placa de cocción. Retire el utensilio de cocina caliente. Espere unos 30 segundos antes de encender de nuevo la zona. Si el utensilio de cocina era el problema, el mensaje de error desaparece. El indicador de calor residual puede mantenerse encendido. Deje que el utensilio de cocina se enfríe suficientemente. Compruebe si el utensilio de cocina es compatible con la placa. Consulte el capítulo "Consejos".

7.2 Si no encuentra una solución...

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

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

8. INSTALACIÓN

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Antes de la instalación

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

Número de serie .....

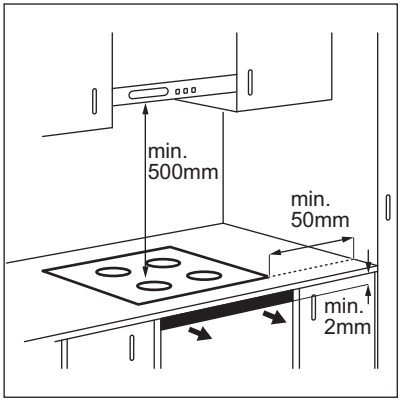
8.2 Placas empotradas

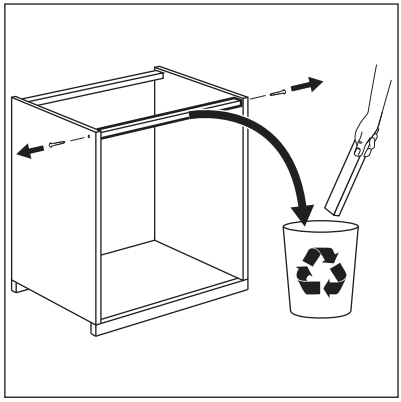
Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

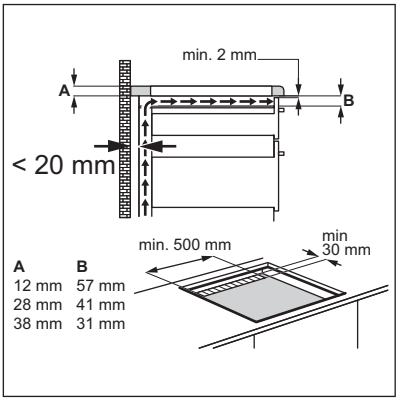
8.3 Cable de conexión

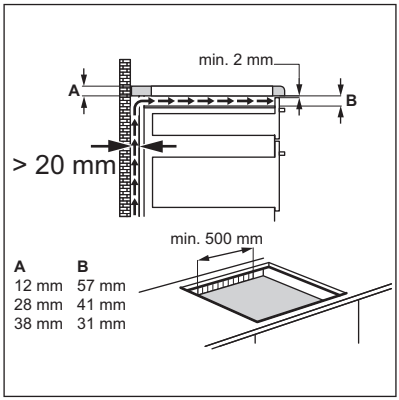
- La placa de cocción se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado utilice el siguiente (o superior) cable de alimentación: H05V2V2-F T mínimo a 90 °C. Póngase en contacto con el servicio técnico local.

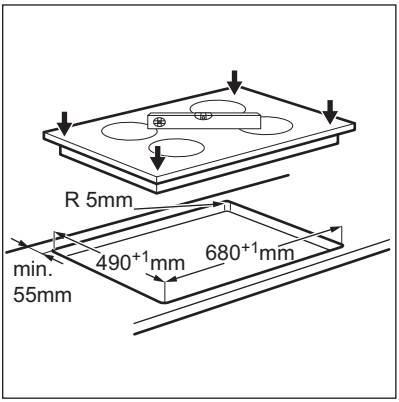
8.4 Montaje

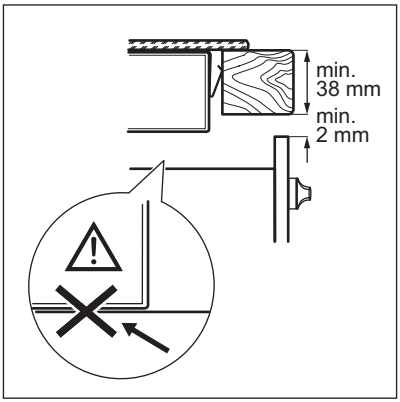


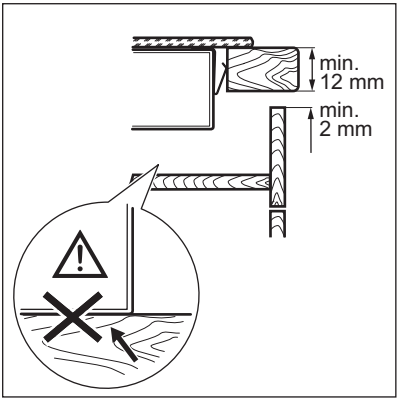



min. 2 mm
A
B
< 20 mm
min. 500 mm
min
30 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm

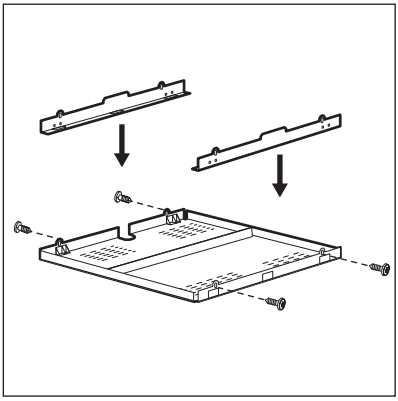

min. 2 mm
A
B
> 20 mm
min. 500 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm


R 5mm
490+1mm
680+1mm
min.
55mm


min.
38 mm
min.
2 mm


min.
12 mm
min.
2 mm

8.5 Caja de protección



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

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

9. DATOS TÉCNICOS

9.1 Placa de características

Modelo HK764403FB
Tipo 60 GDD D4 AU
Inducción 7.4 kW
N° ser. .....
AEG

Número de producto (PNC) 949 595 193 03
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fabricado en Alemania
7.4 kW

9.2 Especificaciones de las zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	La función Power [W]	La función Power duración máxima [min]	Diámetro de los utensilios de cocina [mm]
Anterior izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Posterior izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Anterior derecha	2300	3200	10	125 - 210
Posterior derecha	2300	3200	10	125 - 210

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

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

10. EFICACIA ENERGÉTICA

10.1 Información de producto según EU 66/2014

Identificación del modelo		HK764403FB
Tipo de placa de cocción		Placa empotrada
Número de zonas de cocción		4
Tecnología de calentamiento		Inducción
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Anterior izquierda Posterior izquierda Anterior derecha Posterior derecha	21,0 cm 21,0 cm 21,0 cm 21,0 cm
Consumo de energía por zona de cocción (EC electric cooking)	Anterior izquierda Posterior izquierda Anterior derecha Posterior derecha	168,6 Wh / kg 176,3 Wh / kg 178,8 Wh / kg 176,3 Wh / kg
Consumo de energía de la placa de cocción (EC electric hob)		175,0 Wh / kg

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

Las mediciones de energía referidas al área de cocción se identifican mediante las cruces de las zonas de cocción respectivas.

10.2 Ahorro de energía

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

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.
- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

www.aeg.com/shop



867331163-A-202016

CE

AEG