



ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	3
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	4
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	7
4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	8
5. SUGESTÕES E DICAS.....	10
6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	11
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	12
8. INSTALAÇÃO.....	14
9. INFORMAÇÃO TÉCNICA.....	16
10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	17

PARA RESULTADOS PERFEITOS

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

Visite o nosso website para:



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

www.aeg.com



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.

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

A informação encontra-se na placa de características.



Aviso / Cuidado - Informações de segurança



Informações gerais e sugestões



Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

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

1.2 Segurança geral

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

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

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



ADVERTÊNCIA!

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

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

falta de espaço de ventilação adequado.

2.2 Ligações eléctricas



ADVERTÊNCIA!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

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

não poderem ser retiradas sem ferramentas.

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

2.3 Utilização



ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque eléctrico.

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

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



ADVERTÊNCIA!

Risco de incêndio e explosão.

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



ADVERTÊNCIA!

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não deixe que nenhum tacho ferva até ficar sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objecto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não active zonas de cozedura com um tacho vazio ou sem tacho.

- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido ou alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro ou a vitrocerâmica. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar sobre a placa.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

2.4 Manutenção e limpeza

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

2.5 Eliminação



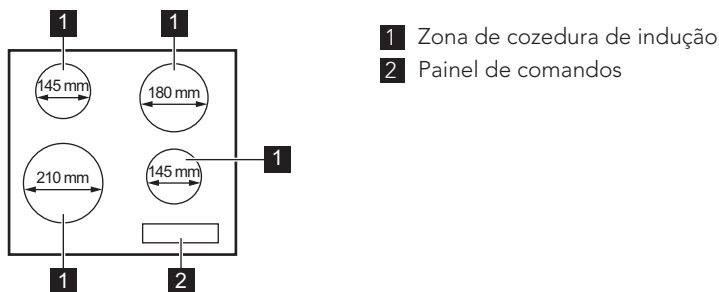
ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos ou asfixia.

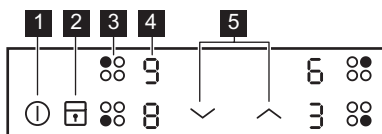
- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Disposição da placa



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.

Cam-po do sensor	Função	Comentário
1	⓪	ON/OFF Para activar e desactivar a placa.
2	Ⓛ	Bloquear / Dispositivo de Segurança para Crianças Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
3	⦿	- Para seleccionar a zona de cozedura.
4	-	Indicador do grau de cozedura Para indicar o grau de cozedura.
5	^ / v	- Para regular o grau de cozedura.

3.3 Indicadores de grau de cozedura

Visor	Descrição
Ⓛ	A zona de cozedura está desactivada.

Visor	Descrição
	A zona de cozedura está activada.
	Função Power activo.
	Existe uma anomalia.
	Uma zona de cozedura ainda está quente (calor residual).
	A função Bloquear /Dispositivo de Segurança para Crianças está a funcionar.
	O tacho não é adequado, é demasiado pequeno ou não há tacho na zona de cozedura.
	A função Desactivação Automática está a funcionar.

3.4 Indicador de calor residual



ADVERTÊNCIA!

O calor residual pode provocar queimaduras.

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



ADVERTÊNCIA!

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 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
1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas





Grau de cozedura	A placa desactiva-se após
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas

4.3 Seleccionar a zona de cozedura

Para seleccionar uma zona de cozedura, toque no campo do sensor  correspondente a essa zona. O visor apresenta a indicação do grau de cozedura (.


4.4 Grau de cozedura



Selecione a zona de cozedura.

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

4.5 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: comece por seleccionar a zona de cozedura e selecione depois o grau de cozedura máximo. Toque em  até que  acenda.


Para desactivar a função: toque em .


4.6 Bloquear

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

Comece por definir o grau de cozedura.


Para activar a função: toque em   acende durante 4 segundos.




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


 Quando desactivar a placa, também desactivará esta função.




4.7 Dispositivo de Segurança para Crianças




Esta função evita o accionamento accidental 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.

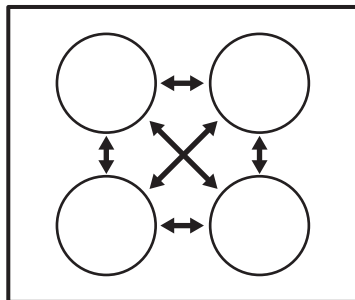
Toque em  durante 4 segundos.  acende. Desactive a placa com .

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.

4.8 Função Gestão de energia

- Todas as zonas de cozedura estão ligadas a uma fase. Consulte a ilustração.
- O limite máximo de carga eléctrica da fase é 3700 W.
- A função divide a potência entre duas zonas de cozedura.
- A função é activada quando a carga eléctrica total das zonas de cozedura excede os 3700 W.
- A função diminui a potência das restantes zonas de cozedura.

- A indicação do grau de cozedura das zonas cuja potência foi reduzida alterna entre dois níveis.



5. SUGESTÕES E DICAS



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

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



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

Dimensões dos tachos

As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente à

dimensão da base dos tachos, até um determinado limite.

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



Consulte o capítulo "Informação técnica".

5.2 Ruídos durante o funcionamento

Se ouvir:

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

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

5.3 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 - 2	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5 - 25	Misture regularmente.
1 - 2	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.	10 - 40	Cozer com a tampa.
2 - 3	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.
3 - 4	Cozer legumes, peixe e carne a vapor.	20 - 45	Adicione algumas colheres de sopa de líquido.
4 - 5	Cozer batatas a vapor.	20 - 60	Utilize, no máximo, ¼ l de água para 750 g de batatas.
4 - 5	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas.	60 - 150	Até 3 l de líquido mais os ingredientes.
6 - 7	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos.	conforme necessário	Vire a meio do tempo.
7 - 8	Fritura intensa, batatas fritas, bifés do lombo, bifés.	5 - 15	Vire a meio do tempo.
9	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, jardineira), batatas bem fritas.		
	Ferver grandes quantidades de água. A função Power está activa.		

6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



ADVERTÊNCIA!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre a placa com a base limpa.

- Riscos ou manchas escuras na superfície não afectam o funcionamento da placa.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize um raspador especial para limpar o vidro.

6.2 Limpeza da placa

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plástico e alimentos com açúcar. Caso contrário,

a sujidade pode provocar danos na placa. Coloque o raspador especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.

- **Remova quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um pouco de detergente. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.


7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS









ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue activar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente eléctrica ou não está ligada correctamente.	Verifique se a placa está ligada correctamente à corrente eléctrica. Consulte o diagrama de ligações.
	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
		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.
	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.

Problema	Causa possível	Solução
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.
O grau de cozedura alterna entre dois níveis.	A função Gestão de energia está a funcionar.	Consulte o capítulo "Utilização diária".
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.
 está aceso.	Desactivação Automática activo.	Desactive a placa e active-a novamente.
 está aceso.	A função Dispositivo de Segurança para Crianças ou Bloquear está a funcionar.	Consulte o capítulo "Utilização diária".
 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 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  novamente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Problema	Causa possível	Solução
 está aceso.	A placa indica um erro porque um tacho ferveu até ficar sem água. A função Desactivação Automática e a protecção contra sobreaquecimento das zonas foram activadas.	Desactive a placa. Retire o tacho quente. Após cerca de 30 segundos, active novamente a zona. Se o problema era o tacho, a mensagem de erro deve desaparecer do visor. A indicação Indicador de calor residual pode manter-se. 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



ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Antes da instalação

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

Número de série

8.2 Placas encastradas

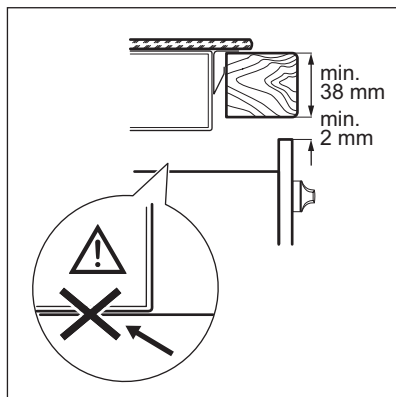
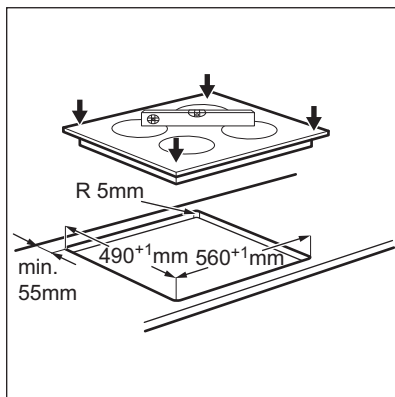
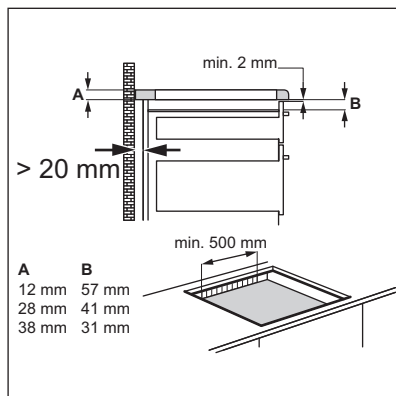
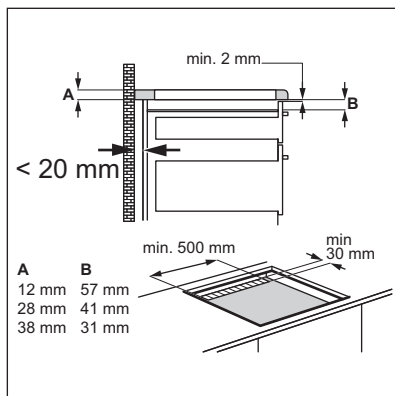
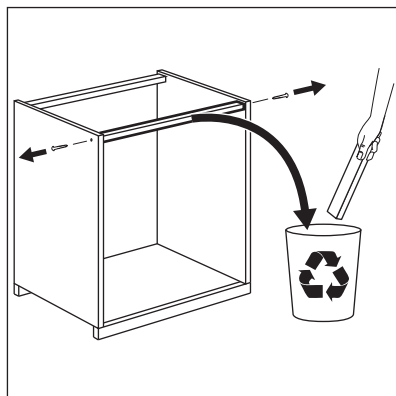
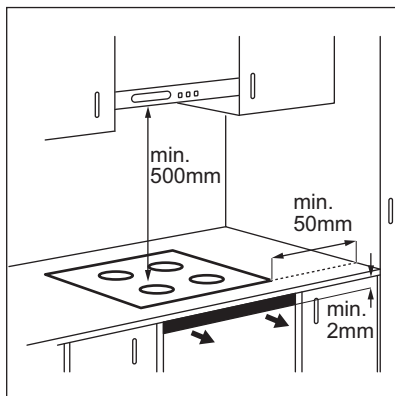
Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de

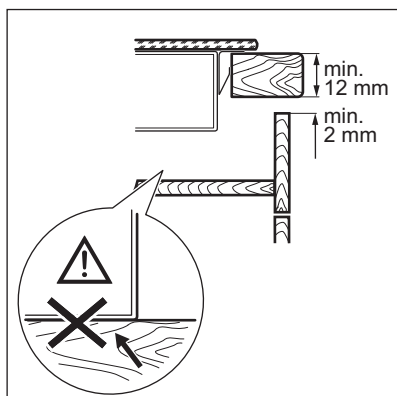
encastre ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

8.3 Cabo de ligação

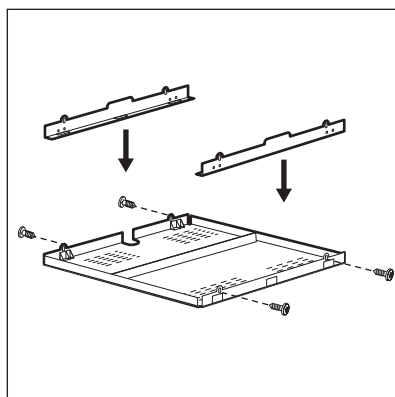
- A placa é fornecida com um cabo de ligação.
- Se for necessário substituir o cabo de alimentação por estar danificado, utilize um cabo do tipo (ou superior): H05BB-F Tmax 90°C. Contacte um Centro de Assistência Técnica local.

8.4 Montagem





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. INFORMAÇÃO TÉCNICA

9.1 Placa de características

Modelo HK604200IB
 Tipo 58 GAP D5 AU
 Indução 6,6 kW
 N.º de série

AEG

PNC 949 492 091 00
 220 - 240 V / 50 - 60 Hz
 Fabricado na Roménia
 6,6 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	2800	10	180 - 210
Traseira esquerda	1200	-	-	125 - 145
Dianteira direita	1200	1800	4	125 - 145
Traseira direita	1800	-	-	145 - 180

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

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

10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

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

Identificação do modelo	HK604200IB	
Tipo de placa	Placa encastrada	
Número de zonas de cozedura	4	
Tecnologia de aquecimento	Indução	
Diâmetro das zonas de cozedura circulares (Ø)	Dianteira esquerda	21,0 cm
	Traseira esquerda	14,5 cm
	Dianteira direita	14,5 cm
	Traseira direita	18,0 cm
Consumo de energia por zona de cozedura (cozedura ECElectric)	Dianteira esquerda	168,0 Wh / kg
	Traseira esquerda	195,0 Wh / kg
	Dianteira direita	182,0 Wh / kg
	Traseira direita	198,0 Wh / kg
Consumo de energia da placa (placa ECElectric)	185,8 Wh / kg	

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


10.2 Poupança de energia


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

- 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.
- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade de que necessitar.

- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- 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.

www.aeg.com/shop



867312580-A-412014



 **AEG**
perfekt in form und funktion