

|           |                                |    |
|-----------|--------------------------------|----|
| <b>IT</b> | <b>Istruzioni per l'uso</b>    | 2  |
|           | Wok a induzione                |    |
| <b>PT</b> | <b>Manual de instruções</b>    | 21 |
|           | Wok de indução                 |    |
| <b>ES</b> | <b>Manual de instrucciones</b> | 40 |
|           | Wok de inducción               |    |

HC451501EB



 **AEG**  
perfekt in form und funktion

## INDICE

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA..... | 3  |
| 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....       | 4  |
| 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....      | 7  |
| 4. UTILIZZO QUOTIDIANO.....           | 9  |
| 5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI..... | 12 |
| 6. PULIZIA E CURA.....                | 13 |
| 7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....      | 14 |
| 8. INSTALLAZIONE.....                 | 17 |
| 9. DATI TECNICI.....                  | 20 |

## PER RISULTATI PERFETTI

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

Visitate il nostro sito web per:



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

**[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



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

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

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

Le informazioni si trovano sulla targhetta dei dati.



Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza



Informazioni e suggerimenti generali



Informazioni sull'ambiente

Con riserva di modifiche.

## 1. ⚠️ INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano come riferimento futuro.

### 1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.
- Tenere lontani i bambini al di sotto dei 3 anni se non costantemente supervisionati.

### 1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Non toccare le resistenze.

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

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione



#### **ATTENZIONE!**

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è molto pesante. Indossare sempre guanti di sicurezza.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.

- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra dei cassetti, assicurarsi che lo spazio, tra la base dell'apparecchiatura e il cassetto superiore, sia sufficiente per il ricircolo d'aria.
- La base dell'apparecchiatura può surriscaldarsi. Si consiglia di prevedere un pannello divisorio in materiale non infiammabile al di sotto dell'apparecchiatura per rendere inaccessibile la base.
- Assicurarsi che lo spazio per il ricircolo d'aria di 2 mm, tra il piano di lavoro e la parte anteriore dell'unità sottostante sia libero. La garanzia non copre danni dovuti all'assenza di uno spazio di ventilazione adeguato.
- Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.
- Utilizzare il morsetto fermacavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro di Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

## 2.2 Collegamento elettrico



### ATTENZIONE!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
  - L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
  - Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
  - Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta dei dati corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
  - Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente.
- L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare il surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
  - Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.

## 2.3 Utilizzo



### ATTENZIONE!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (ove presente) prima del primo utilizzo.

- Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnere la zona di cottura dopo ogni utilizzo.
- Non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker, devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Un alimento immerso nell'olio molto caldo può provocare degli schizzi.



#### **ATTENZIONE!**

Pericolo di incendio ed esplosioni.

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



#### **ATTENZIONE!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può graffiare il vetro o la vetroceramica. Per spostare questi oggetti sollevarli sempre dalla superficie di cottura.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.

## 2.4 Pulizia e cura

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica prima di eseguire le operazioni di manutenzione.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

## 2.5 Smaltimento



#### **ATTENZIONE!**

Rischio di lesioni o soffocamento.

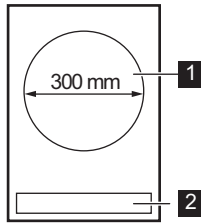
- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.

## 2.6 Assistenza Tecnica

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

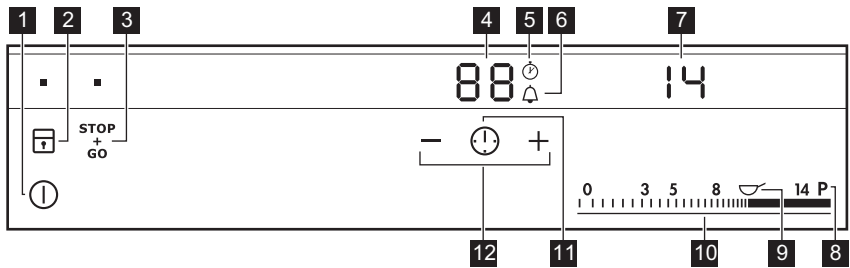
## 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 3.1 Disposizione della superficie di cottura






- 1** Zona di cottura a induzione
- 2** Pannello dei comandi

### 3.2 Disposizione del pannello dei comandi















Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura. I display, gli indicatori ed i segnali acustici mostrano quali funzioni sono attive.

| Tasto sensore | Funzione | Commento                                  |   |
|---------------|----------|---|---|
| <b>1</b>      | Ⓛ        | ACCESO/SPENTO                             | Per attivare e disattivare il piano di cottura. |
| <b>2</b>      | 🔒        | Blocco / Dispositivo di Sicurezza bambini | Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi. |
| <b>3</b>      | STOP+GO  | STOP+GO                                   | Per attivare e disattivare la funzione.         |
| <b>4</b>      | -        | Display timer                             | Indica il tempo in minuti.                      |
| <b>5</b>      | ⌚        | CountUp Timer                             | Indica che la funzione è attiva.                |

| Tasto sensore   | Funzione                                    | Commento                                |
|---|---|---|
| <b>6</b>   | Timer del conto alla rovescia / Contaminuti | Indica che la funzione è attiva.        |
| <b>7</b> -  | Display livello di potenza                  | Per mostrare il livello di potenza.     |
| <b>8</b> <b>P</b>   | Funzione Power                              | Per attivare e disattivare la funzione. |
| <b>9</b>   | Proseguire la cottura a fuoco lento         | Per attivare e disattivare la funzione. |
| <b>10</b> -   | Barra dei comandi                           | Per impostare un livello di potenza.    |
| <b>11</b>  | -   | Per impostare la funzione Timer.        |
| <b>12</b> <b>+ / -</b> -  | -   | Per aumentare o ridurre il tempo.       |




### 3.3 Display del livello di potenza

| Display   | Descrizione   |
|---|---|
|    | La zona di cottura è disattivata.   |
|  -    | La zona di cottura è in funzione.   |
|    | STOP+GO è attiva.   |
|    | Funzione Power è attiva.  |
|  + numero  | È presente un malfunzionamento.   |
|  /  /  | OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli); proseguire la cottura/tenere in caldo/calore residuo. |
|    | Blocco /Dispositivo di Sicurezza bambini è attiva.  |
|    | Pentola non adeguata o troppo piccola; oppure manca la pentola sulla zona di cottura.                               |
|    | Spegnimento automatico è attiva.  |

### 3.4 OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)



#### ATTENZIONE!

   Il calore residuo può essere causa di ustioni. La spia indica il livello di calore residuo.

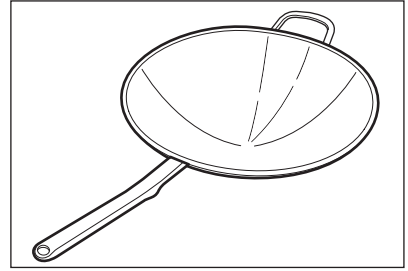
Le zone di cottura a induzione generano il calore richiesto per la cottura direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene leggermente riscaldato dal calore residuo delle pentole.

### 3.5 Accessori

**Pentola WOK P 6.0 (in dotazione)**

**i** Usare solo la pentola WOK in dotazione.

390 mm, 6 litri, 2 manici, acciaio inox



## 4. UTILIZZO QUOTIDIANO



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 4.1 Attivazione e disattivazione

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

### 4.2 Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente il piano di cottura se:

- tutte le zone di cottura sono disattivate,
- non è stato impostato il livello di potenza dopo l'accensione del piano di cottura,
- è stato versato qualcosa o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio, ecc.). Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si disattiva. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- Il piano di cottura è surriscaldato (per es. se si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Lasciare raffreddare la zona di cottura prima di utilizzare nuovamente il piano di cottura.
- è stata utilizzata una pentola non idonea. Il simbolo **F** si accende e la zona di cottura si spegne automaticamente dopo 2 minuti.
- non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un tempo prestabilito,

si accende **□** e il piano di cottura si spegne.

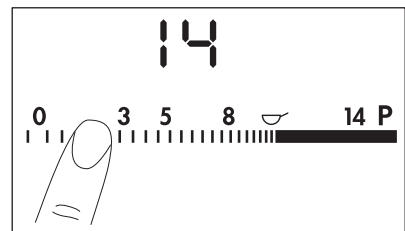
**Rapporto tra livello di potenza e il tempo trascorso il quale si spegne il piano di cottura:**

| Livello di potenza | Il piano di cottura si disattiva dopo |
|--------------------|---------------------------------------|
| <b>□</b> , 1 - 3   | 6 ore                                 |
| 4 - 7              | 5 ore                                 |
| 8 - 9              | 4 ore                                 |
| 10 - 14            | 1,5 ora                               |

### 4.3 Livello di potenza

Per impostare o modificare il livello di potenza:

Sfiorare la barra di controllo per impostare il livello di potenza corretto o spostare il dito lungo la barra di controllo fino a raggiungere il livello necessario.



### 4.4 Uso del wok

Posare con cautela la pentola wok sul piano. Non scuotere la pentola wok mentre si trova sul piano.

**AVVERTENZA!**

Assicurarsi che i manici non colpiscano o graffino la superficie. Potrebbero danneggiare il piano di cottura.

## 4.5 Funzione Power

Questa funzione aumenta la potenza fornita alle zone di cottura a induzione. La funzione può essere attivata per la zona di cottura a induzione solo per un periodo di tempo limitato. Dopodiché la zona di cottura a induzione passa automaticamente al livello di potenza massimo impostato.



Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

**Per attivare la funzione per una zona di cottura:** sfiorare **P**. **P** si accende.


**Per disattivare la funzione:** modificare il livello di potenza.

## 4.6 Timer



### **Timer del conto alla rovescia**



Questa funzione consente di impostare la durata di funzionamento della zona di cottura per la preparazione di una pietanza.



È possibile selezionare la funzione Timer quando la zona di cottura è attiva e il livello di potenza è stato impostato.

**Per attivare la funzione:** sfiorare **+** del timer per impostare il tempo (**00 - 99** minuti). Quando la spia della zona di cottura lampeggia lentamente, il tempo scorre a ritroso. Quando la funzione è attiva,  si accende.

**Per visualizzare il tempo residuo:**

sfiorare più volte  finché non si accende . Sul display compare il tempo residuo.

**Per modificare l'ora:** sfiorare più volte  finché non si accende . Sfiore **+** o **-**.

**Per disattivare la funzione:** sfiorare più volte  finché non si accende .

Sfiore **—**. Viene visualizzato il tempo residuo fino a **00**.





Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e **00** lampeggia. La zona di cottura si disattiva.

**Per arrestare il segnale acustico:**



sfiorare .



### **CountUp Timer (Timer)**

Utilizzare questa funzione per controllare per quanto tempo funziona la zona di cottura.

**Per attivare la funzione:** sfiorare . Il simbolo  si spegne e si accende .

**Per controllare per quanto tempo funziona la zona di cottura:** sfiorare più

volte  finché non si accende . Il display mostra per quanto tempo è rimasta in funzione la zona. Durante il primo minuto il display mostra il tempo in secondi. Dopo il primo minuto il display mostra il tempo in minuti.

**Per disattivare la funzione:** sfiorare più volte  finché non si accende .


Sfiore **+**. Il simbolo  si spegne e si accende .


**Per azzerare la funzione:** sfiorare **—**. Viene visualizzato il tempo residuo fino a **00**.




Se sono attive due funzioni contemporaneamente, il display mostra prima la funzione CountUp Timer.


### **Contaminuti**

Si può utilizzare questa funzione come **Contaminuti** mentre il piano di cottura è attivo e la zona di cottura non è in funzione (il display del livello di potenza indica .

**Per attivare la funzione:** sfiorare . Sfiore il tasto **+** o **-** del timer per

selezionare la durata. Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e **00** lampeggia.

**Per arrestare il segnale acustico:** sfiorare .



 La funzione non ha alcun effetto sul funzionamento della zona di cottura.


## 4.7 STOP+GO

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

Quando la funzione è attiva, non sarà possibile modificare il livello di potenza.

La funzione non interrompe le funzioni del timer.



**Per attivare la funzione:** sfiorare .  si accende.


**Per disattivare la funzione:** sfiorare . Il livello di potenza precedente si accende.


## 4.8 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre le zone di cottura sono in funzione. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.

**Impostare innanzitutto il livello di potenza.**





**Per attivare la funzione:** sfiorare .  si accende per 4 secondi. Il Timer rimane acceso.





**Per disattivare la funzione:** sfiorare . Il livello di potenza precedente si accende.





 Quando si spegne il piano di cottura, si interrompe anche questa funzione.

## 4.9 Dispositivo di Sicurezza bambini






Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale del piano di cottura.



**Per attivare la funzione:** attivare il piano di cottura con . Non impostare alcun livello di potenza. Sfiore  per 4 secondi.  si accende. Disattivare il piano di cottura con .


**Per disattivare la funzione:** attivare il piano di cottura con . Non impostare alcun livello di potenza. Sfiore  per 4 secondi.  si accende. Disattivare il piano di cottura con .


**Per escludere la funzione per una sola operazione di cottura:** attivare il piano di cottura con .  si accende. Sfiore il tasto  per 4 secondi. **Impostare il livello di potenza entro 10 secondi.** È possibile mettere in funzione il piano di cottura. Quando si disattiva il piano di cottura con  la funzione si riattiva.

## 4.10 OffSound Control (Attivazione e disattivazione dei segnali acustici)

Disattivare il piano di cottura. Sfiore il tasto  per 3 secondi. Il display si accende e si spegne. Sfiore  per 3 secondi.  o  si accendono. Sfiore  del timer per effettuare la selezione seguente:

-  - i segnali acustici sono spenti
  -  - i segnali acustici sono attivi
- Per confermare la selezione, attendere finché il piano di cottura non si disattiva automaticamente.

Quando la funzione è impostata su , i segnali acustici saranno udibili soltanto quando:

- si sfiora 
- Contaminuti diminuisce
- Timer del conto alla rovescia diminuisce
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

## 5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 Pentole



Usare il piano di cottura solo con wok originale con fondo tondo.



### ATTENZIONE!

Non utilizzare pentole con fondo piatto. Il corretto funzionamento in conformità alla norma EN60335 può essere garantito esclusivamente se si utilizza la pentola wok in dotazione con il piano di cottura.



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

### Materiale delle pentole

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

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

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

### 5.2 I rumori durante l'uso

#### Se si avverte:

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: si stanno utilizzando la zona di cottura a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).

- ronzio: si stanno utilizzando livelli di potenza elevati.
- scatto: sono state accese parti elettriche.
- sibilo, ronzio: è in funzione la ventola.

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

### 5.3 Risparmio energetico

- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Posizionare la pentola prima di accendere la zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.

### 5.4 Öko Timer (Timer Eco)

Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima che il timer per il conto alla rovescia emetta un segnale acustico. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dal livello di potenza e dalla durata dell'utilizzo dell'apparecchiatura.

### 5.5 Cucinare con il wok

Il wok a induzione è eccellente per la preparazione di pietanze "à la minute", in particolare specialità cinesi. Durante il breve tempo di cottura il cibo deve essere costantemente girato. Il sistema di cottura a induzione permette di cucinare molto rapidamente e con una potenza elevata. In tal modo la carne e il pesce rimangono succulenti mentre le verdure mantengono colore, sapore e vitamine.

Dal livello di potenza 9 in su, il wok a induzione ha una potenza elevata con un rapido tempo di reazione. Il grasso e l'olio si surriscaldano molto rapidamente. Se produce fumo, significa che è troppo caldo. Funzione Power deve essere utilizzato solo per un breve lasso di tempo se si cucina con una piccola quantità di cibo o olio. Vi è rischio di danni alla pentola wok.

La prova del cucchiaino di legno consente di valutare la temperatura di frittura.

Immergere il manico di un cucchiaino di legno nel grasso caldo. Se emergono leggere bollicine, la temperatura di frittura è raggiunta. Se non appaiono bollicine, la temperatura di frittura non è ancora raggiunta.

### **Metodi di cottura** **Saltare in padella**

- Versare dell'olio nel wok.
- Tagliare gli ingredienti in piccoli pezzi. Aggiungere salse e aromi e friggere rapidamente a temperatura elevata mescolando continuamente.
- Il tempo di cottura è molto breve. Controllare che gli ingredienti siano pronti prima di iniziare la cottura.
- Iniziare con gli ingredienti col tempo di cottura più lungo.
- Saltare in padella i cibi è un metodo di cottura molto salutare.
- La verdura conserva il proprio sapore e colore e rimane croccante.
- I pezzetti di carne rimangono teneri.

### **Friggere in olio abbondante**

- Il wok garantisce un abbassamento ridotto della temperatura e un basso consumo di olio.
- Il cibo fritto assorbe poco grasso grazie alla temperatura costante.
- La carne, il pesce, le patate, le verdure ecc. assumono un colore uniforme, formano la crosta e mantengono il loro gusto tipico.
- Usare solo grassi adatti alla frittura.

### **Affogatura/Montare**

- La forma bombata del wok è particolarmente adatta per montare creme, zabaione, creme al burro, impasti per biscotti o parfait senza bagnomaria a 65°C – 80°C.

### **Cottura a fuoco lento**

- Bollitura: per cucinare cibi (ad esempio gli spaghetti) al giusto punto di ebollizione.

- Cottura a fuoco lento: per cucinare cibi (ad esempio gli gnocchi) appena al di sotto del punto di ebollizione.

### **Stufatura**

- Cuocere nel proprio sugo, eventualmente con l'aggiunta di poco grasso e altri liquidi.
- Utilizzare questo metodo per cucinare cibi ricchi di acqua (come le verdure, il pesce o la frutta) con il coperchio e a bassa temperatura per conservare il sapore.

### **Cottura a vapore**

- Si tratta di un metodo di cottura delicata, che conserva il contenuto dei principi nutritivi e il colore degli alimenti.

### **Uso di grassi e oli**

Se la temperatura è troppo alta, il grasso inizia a fumare. Questa temperatura è chiamata "punto di fumo".

| Grasso/Olio              | Temperatura massima °C | Punto di fumo °C |
|--------------------------|------------------------|------------------|
| Burro                    | 130                    | 150              |
| Strutto                  | 170                    | 200              |
| Grasso bovino            | 180                    | 210              |
| Olio d'oliva             | 180                    | 200              |
| Olio di semi di girasole | 200                    | 220              |
| Olio di arachidi         | 200                    | 235              |
| Grasso di cocco          | 200                    | 240              |

Usare Funzione Power per riscaldare grandi quantità d'acqua.

## 6. PULIZIA E CURA



### **ATTENZIONE!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Informazioni generali

- Pulire il piano di cottura dopo ogni impiego.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.

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

## 6.2 Pulizia del piano di cottura

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

**possibile rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano di cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Al termine della pulizia, asciugare il piano di cottura con un panno morbido.

## 6.3 Pulizia del wok

- Dopo ogni uso pulire a fondo il wok internamente ed esternamente, servendosi di un detergente.
- Ammorbidire lo sporco ostinato con acqua calda. Pulire il wok con detergente per acciaio cromato e una spugna.
- Rimuovere le macchie blu, quelle di calcare o di albume con aceto o succo di limone.

# 7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI







### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 7.1 Cosa fare se...

| Problema   | Causa possibile   | Soluzione   |
|--|---|---|
| Non è possibile attivare il piano di cottura o metterlo in funzione. | Il piano di cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente. | Accertarsi che il piano di cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento allo schema di collegamento.                             |
|  | È scattato il fusibile.   | Verificare se l'anomalia di funzionamento sia dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato. |
|  |   | Accendere di nuovo il piano di cottura e impostare il livello di potenza in meno di 10 secondi.   |
|  | Sono stati sfiorati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.   | Sfiorare un tasto sensore alla volta.   |

| Problema  | Causa possibile   | Soluzione  |
|---|---|--|
|   | La funzione STOP+GO è attiva.   | Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".  |
|   | Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto.   | Pulire il pannello dei comandi.  |
| Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si disattiva.<br>Viene emesso un segnale acustico quando il piano di cottura non è attivo. | Uno o più tasti sensore sono stati coperti.   | Rimuovere gli oggetti dai tasti sensore.   |
| Il piano di cottura si disattiva.   | È stato appoggiato un oggetto sul tasto sensore  . | Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.   |
| Spia del calore residuo non si accende.   | La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo.   | Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato. |
| Assenza di segnale quando si toccano i tasti sensore del pannello.  | I segnali acustici sono disattivati.  | Attivarli.<br>Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".  |
| Compare  .   | Spegnimento automatico è attiva.  | Spegnere e riaccendere il piano di cottura.  |
| Compare  .   | Dispositivo di Sicurezza bambini o Blocco sono attive.  | Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".  |
| Compare  .  | Non vi sono pentole sulla zona.   | Appoggiare una pentola sulla zona.   |
|   | Le pentole non sono adatte.   | Utilizzare pentole idonee.<br>Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti".                        |
|   | Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo rispetto alla zona.  | Usare pentole delle dimensioni corrette.<br>Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".                     |

| Problema                           | Causa possibile  | Soluzione  |
|------------------------------------|--|--|
| <b>E</b> e un numero si accendono. | C'è un errore nel piano di cottura.  | Scollegare per un certo periodo di tempo il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico domestico. Ricollegarlo. Se <b>E</b> si accende di nuovo, rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato.  |
| Compare <b>E3</b> .                | Il collegamento elettrico non è stato effettuato correttamente. La tensione di alimentazione è fuori gamma.  | Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.  |
| Compare <b>E4</b> .                | È presente un errore nel piano di cottura in quanto l'acqua in ebollizione nella pentola è esaurita. Spegnimento automatico e la protezione contro il surriscaldamento delle zone sono attive. | Disattivare il piano di cottura. Togliere le pentole calde. Dopo circa 30 secondi, riaccendere la zona. Se il problema era la pentola, il messaggio di errore scompare. Spia del calore residuo può rimanere acceso. Lasciar raffreddare sufficientemente la pentola. Verificare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura. Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti". |
| Compare <b>E7</b> .                | La ventola di raffreddamento è bloccata.   | Controllare se degli oggetti bloccano la ventola di raffreddamento. Se <b>E7</b> si accende di nuovo, rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato.  |

## 7.2 Se non è possibile trovare una soluzione...

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

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

## 8. INSTALLAZIONE



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 8.1 Prima dell'installazione

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

Numero di serie .....

### 8.2 Piani di cottura da incasso

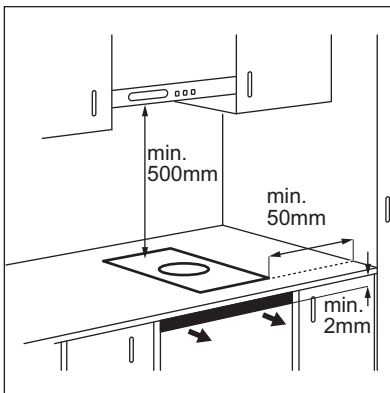
Utilizzare esclusivamente piani di cottura da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

### 8.3 Cavo di collegamento

- Il piano di cottura è fornito con un cavo di collegamento.

### 8.5 Montaggio

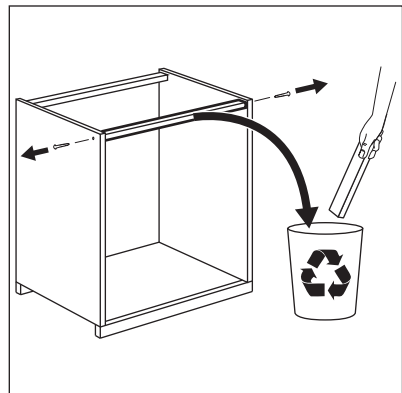
INSTALLAZIONE IN ALTO

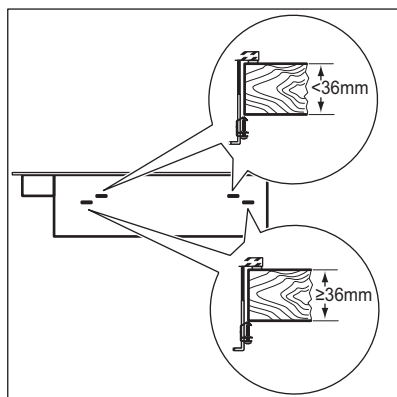
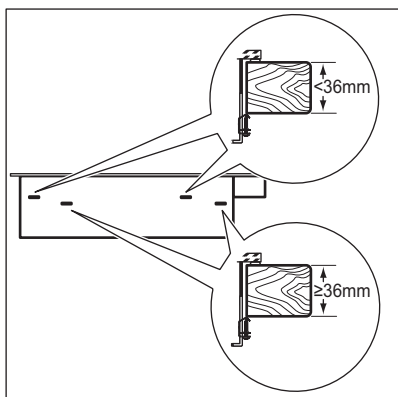
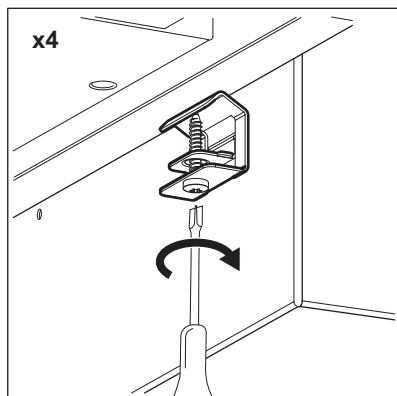
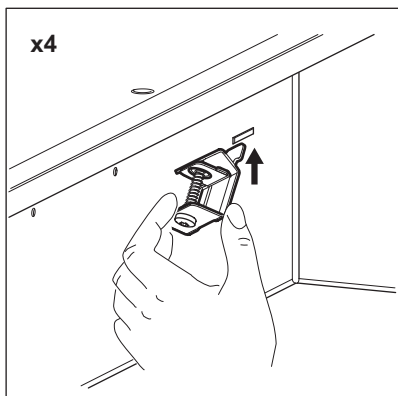
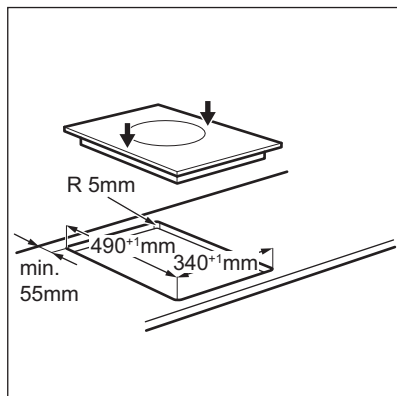
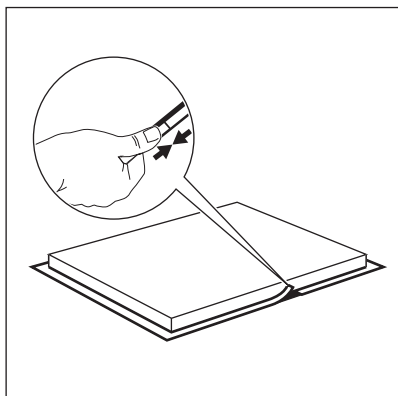


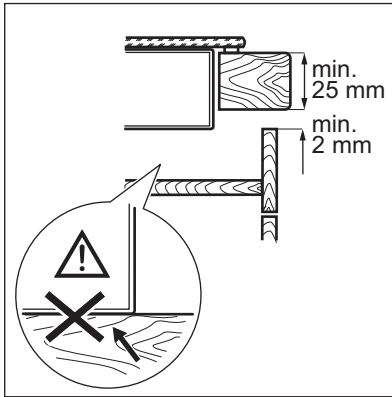
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, utilizzare il tipo di cavo di alimentazione seguente (o superiore): H05BB-F T min 90°C. Contattare il Centro di Assistenza locale.

### 8.4 Posizionamento della guarnizione

1. Pulire il piano di lavoro attorno alla zona di incasso.
2. Fissare il nastro adesivo in dotazione attorno alla parte inferiore dell'apparecchiatura lungo il bordo esterno del piano in vetroceramica. Non tenderla eccessivamente. Assicurarsi che le estremità del nastro adesivo si trovino al centro di un lato del piano di cottura.
3. Lasciare qualche millimetro di nastro adesivo in più prima di tagliare.
4. Far combaciare le due estremità del nastro adesivo.







## 8.6 Installazione di più di un piano di cottura

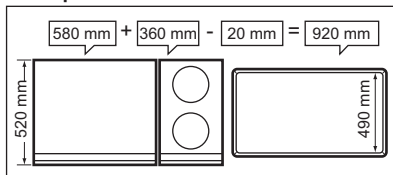
**Accessori forniti:** barra di collegamento, silicone resistente al calore, guarnizione in gomma, nastro adesivo.

**i** Usare solo uno speciale silicone resistente al calore.

### Intaglio piano di lavoro

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Distanza dalla parete | minimo 50 mm   |
| Profondità            | 490 mm   |
| Larghezza             | somma delle larghezze dei piani di cottura installati meno 20 mm |

### Esempio:

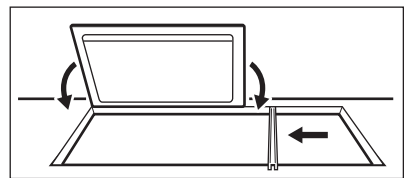


### Montaggio

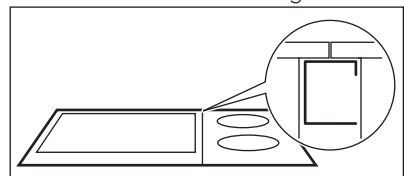
1. Calcolare le dimensioni corrette dell'intaglio.
2. Preparare l'intaglio del piano di lavoro.
3. Uno dopo l'altro posizionare i piani di cottura su una superficie morbida

(ad esempio su una coperta) con il lato inferiore rivolto verso l'alto.

4. Fissare il nastro adesivo in dotazione attorno alla parte inferiore dell'apparecchiatura lungo il bordo esterno del piano in vetroceramica.
5. Avvitare in modo lasco le piastre di fissaggio nei fori appropriati all'interno del rivestimento protettivo.
6. inserire il primo piano di cottura nell'intaglio del piano di lavoro. Quindi inserire la barra di collegamento nell'intaglio del piano di lavoro. Spingerlo per metà della larghezza al di sotto del piano di cottura.

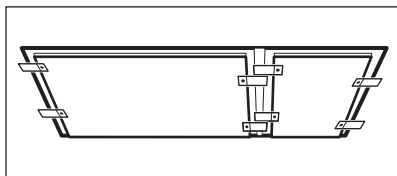


7. Ruotare leggermente le piastre di fissaggio dal basso sul piano di lavoro e la barra di collegamento.



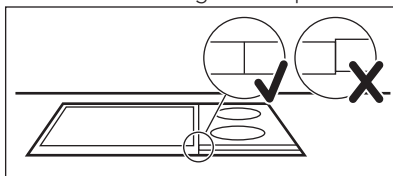
8. inserire il successivo piano di cottura nell'intaglio del piano di lavoro. Controllare che le parti anteriori dei

piani di cottura si trovino sullo stesso livello.



9. Serrare le viti delle piastre/maniglie di fissaggio.
10. Utilizzare il silicone per sigillare gli spazi tra i piani di cottura e tra questi e il piano di lavoro.
11. Passare dell'acqua saponata sul silicone.
12. Premere con forza la guarnizione in gomma contro la superficie di

vetroceramica e spostarla lentamente lungo l'interspazio.



13. Non toccare il silicone per almeno un giorno finché non si sarà solidificato.
14. Rimuovere accuratamente il silicone in eccesso con una lama per rasatura.
15. Pulire la superficie di vetro.

## 9. DATI TECNICI

### 9.1 Targhetta dei dati

Modello HC451501EB  
 Tipo 55 WOK 03 AU  
 Induzione 3.2 kW  
 Numero di serie.....  
 AEG

PNC 949 595 441 00  
 220 - 240 V 50 - 60 Hz  
 Prodotto in Germania  
 3.2 kW  
 CE

### 9.2 Caratteristiche tecniche zona di cottura

| Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W] | Funzione Power [W] | Funzione Power durata massima [min] | Diametro della zona di cottura [mm] |
|---|--------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 2300  | 3200               | 5                                   | 300                                 |

## 10. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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

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

# ÍNDICE

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA..... | 22 |
| 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....  | 23 |
| 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....     | 26 |
| 4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....        | 28 |
| 5. SUGESTÕES E DICAS.....        | 31 |
| 6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....     | 33 |
| 7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....   | 33 |
| 8. INSTALAÇÃO.....               | 36 |
| 9. INFORMAÇÃO TÉCNICA.....       | 39 |

## 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](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



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

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.

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



Aviso / Cuidado - Informações de segurança



Informações gerais e sugestões



Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## 1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

### 1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

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

### 1.2 Segurança geral

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

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

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação



#### **ADVERTÊNCIA!**

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

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

falta de espaço de ventilação adequado.

## 2.2 Ligação eléctrica



### ADVERTÊNCIA!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

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

não poderem ser retiradas sem ferramentas.

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

## 2.3 Utilização



### ADVERTÊNCIA!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque eléctrico.

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

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



#### **ADVERTÊNCIA!**

Risco de incêndio e explosão.

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



#### **ADVERTÊNCIA!**

Risco de danos no aparelho.

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

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

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

## **2.4 Manutenção e limpeza**

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

## **2.5 Eliminação**



#### **ADVERTÊNCIA!**

Risco de ferimentos ou asfixia.

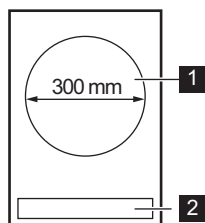
- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.

## **2.6 Assistência Técnica**

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

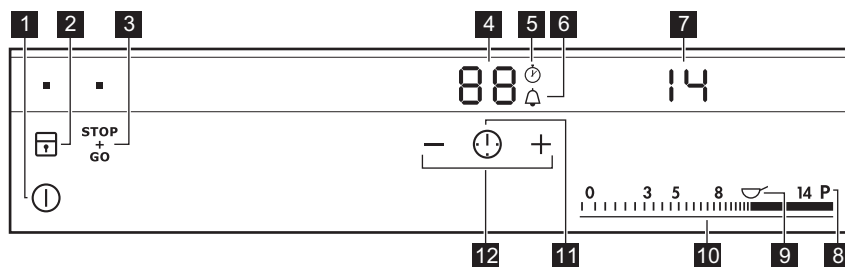
## 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 3.1 Disposição da placa












- 1** Zona de cozedura de indução
- 2** Painel de comandos

### 3.2 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  |
|-----------------|---------|---|
| <b>1</b>        | ⓘ       | ON/OFF<br>Para activar e desactivar a placa.  |
| <b>2</b>        | 🔒       | Bloqueio de Funções / Dispositivo de Segurança para Crianças<br>Para bloquear/desbloquear o painel de comandos. |
| <b>3</b>        | STOP+GO | STOP+GO<br>Para activar e desactivar a função.  |
| <b>4</b>        | -       | Visor do temporizador<br>Para indicar o tempo em minutos.   |
| <b>5</b>        | ⌚       | CountUp Timer<br>Para indicar que a função está em funcionamento.   |
| <b>6</b>        | 🔔       | Temporizador da Contagem Decrescente / Conta-Minutos<br>Para indicar que a função está em funcionamento.        |
| <b>7</b>        | -       | Indicador do grau de cozedura<br>Para indicar o grau de cozedura.   |

| Campo do sensor   | Função  | Comentário               |   |
|---|---|--------------------------|---|
|  |  | Função Power             | Para activar e desactivar a função.     |
|  |  | Continuar em lume branco | Para activar e desactivar a função.     |
|  | -   | Barra de comandos        | Para regular o grau de cozedura.        |
|  |  | -                        | Para seleccionar a função Temporizador. |
|  |  | -                        | Para aumentar ou diminuir o tempo.      |




### 3.3 Indicadores de grau de cozedura

| Visor   | Descrição  |
|---|--|
|    | A zona de cozedura está desactivada.   |
|  -    | A zona de cozedura está activada.  |
|    | A função STOP+GO está a funcionar.   |
|    | Função Power activo.   |
|  + dígito  | Existe uma anomalia.   |
|  /  /  | OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis): continuar a cozinhar/manter quente/calor residual. |
|    | A função Bloqueio de Funções /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 OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis)



#### ADVERTÊNCIA!

 /  /  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.

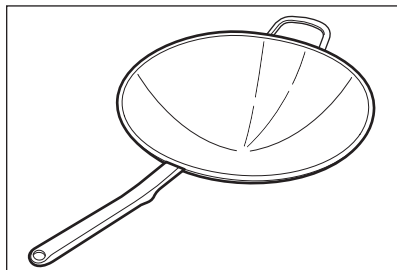
### 3.5 Acessórios

#### Frigideira WOK P 6.0 (fornecida)



Utilize apenas a frigideira WOK fornecida.

390 mm, 6 litros, 2 pegas, aço inoxidável.




## 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.

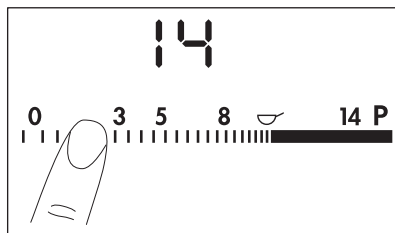
**Relação entre o grau de cozedura e o tempo ao fim do qual a placa se desactiva:**

| Grau de cozedura  | A placa desactiva-se após |
|---|---------------------------|
|  , 1 - 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 Utilização do wok

Coloque cuidadosamente o wok no nicho de wok. Não agite o wok enquanto ele estiver no nicho de wok.

**CUIDADO!**


Certifique-se de que a pega não toca nem risca a superfície. Pode danificar a placa.

## 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:** toque em **P**.  acende.


**Para desactivar a função:** altere o grau de cozedura.

## 4.6 Temporizador



### Temporizador da Contagem Decrescente



Pode utilizar esta função para definir o tempo de funcionamento da zona de cozedura apenas para uma sessão de cozedura.

A selecção da função Temporizador é possível quando a zona de cozedura está activada e o grau de cozedura está definido.

**Para activar a função:** toque no **+** do temporizador para definir o tempo (00 - 99 minutos). Quando o indicador da zona de cozedura começar a piscar lentamente, a contagem decrescente começa. Quando esta função está activada,  está aceso.

**Para ver o tempo restante:** toque repetidamente em  até acender . O visor mostra o tempo restante.

**Para alterar o tempo:** toque repetidamente em  até acender . Toque em **+** ou **-**.

**Para desactivar a função:** toque repetidamente em  até acender . Toque em **-**. O tempo restante é contado para trás até **00**.








Quando o tempo terminar, é emitido um som e a indicação **00** fica intermitente. A zona de cozedura é desactivada.





**Para desligar o som:** toque em .

### 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:** toque em . O símbolo  apaga-se e  acende-se.

**Para ver o tempo de funcionamento da zona de cozedura:** toque repetidamente em  até acender . O visor apresenta o tempo de funcionamento da zona. Durante o primeiro minuto, o visor indica o tempo em segundos. Após o primeiro minuto, o visor indica o tempo em minutos.


**Para desactivar a função:** toque repetidamente em  até acender . Toque em **+**. O símbolo  apaga-se e  acende-se.


**Para reinicializar a função:** toque em **-**. A contagem de tempo volta a **00**.



Se estiverem duas funções a funcionar em simultâneo, o visor indica primeiro a função CountUp Timer.

### Conta-Minutos

Pode utilizar esta função como **Conta-Minutos** quando a placa está activada e a zona de cozedura está desactivada (o indicador de grau de cozedura indica .

**Para activar a função:** toque em . Toque em **+** ou **-** do temporizador para definir o tempo. Quando o tempo

terminar, é emitido um som e a indicação **00** fica intermitente.

**Para desligar o som:** toque em .



Esta função não afecta o funcionamento da zona de cozedura.


## 4.7 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 . acende.


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

## 4.8 Bloqueio de Funções

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. 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.

## 4.9 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.


## 4.10 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.

## 5. SUGESTÕES E DICAS



### ADVERTÊNCIA!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 5.1 Tachos e painelas



Utilize a placa apenas com o wok original de fundo redondo.



### ADVERTÊNCIA!

Não utilize tachos com fundo plano. O funcionamento seguro em conformidade com a norma EN60335 só pode ser garantido com a utilização do wok fornecido com a placa.



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

### 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.

### 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 Poupança de energia

- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a ligar.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

### 5.4 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.

### 5.5 Cozinhar com o wok

O wok de indução é mais indicado para preparar pratos "a la minute", em particular especialidades chinesas. Os alimentos são continuamente virados durante o curto período de fritura. O sistema de aquecimento por indução permite cozinhar muito rapidamente com um nível de calor muito elevado. Assim, a carne e o peixe ficam suculentos e os vegetais mantêm a cor, o sabor e as vitaminas.

Nos graus de cozedura 9 e superiores, o wok de indução atinge um nível de calor muito elevado com um tempo de reacção muito rápido. As gorduras e os óleos ficam muito quentes, muito rapidamente. Quando começa a fumer, a temperatura está demasiado elevada. O Função Power deve ser utilizado apenas por um curto período de tempo se cozinhar poucos alimentos

com pouco óleo. Existe o risco de danificar a frigideira wok.

A temperatura certa para fritar pode ser determinada testando com uma colher de madeira. Segure no cabo de uma colher de madeira e coloque a colher na gordura quente. Se surgirem bolhas pequenas na superfície, a temperatura de fritura foi atingida. Se não surgirem bolhas, a temperatura de fritura ainda não foi atingida.

### Métodos de preparação

#### Saltear

- Faça movimentos circulares com o wok para espalhar o óleo.
- Corte os ingredientes em pedaços pequenos. Adicione molhos e especiarias e frite rapidamente a uma temperatura elevada, mexendo continuamente.
- O tempo de cozedura é muito curto. Certifique-se de que os ingredientes estão preparados antes de começar a cozinhar.
- Comece pelos ingredientes que demoram mais tempo a cozer.
- Saltear é um método de cozedura muito saudável.
- Os legumes mantêm o sabor e a cor e permanecem agradáveis e estaladiços.
- Os pequenos pedaços de carne permanecem tenros.

#### Fritar

- O wok proporciona uma queda de temperatura muito reduzida e um baixo consumo de óleo.
- Devido à temperatura constante, os alimentos fritos não absorvem demasiada gordura.
- A carne, o peixe, as batatas, os legumes e outros alimentos ficam com a cor e a crosta uniformes e mantêm o seu sabor típico.
- Utilize apenas gorduras especialmente concebidas para fritura.

#### Escaldar/Misturar

- A forma curva do wok é adequada para bater preparados de ovos, sabayons, molhos de manteiga, massas sem gordura ou misturas de parfait, sem banho-maria, entre 65 °C e 80 °C.

### Lume brando

- Ferver: para cozinhar alimentos (por exemplo, esparguete) no ponto de ebulição.
- Lume brando: para cozinhar alimentos (por exemplo, sonhos) imediatamente abaixo do ponto de ebulição.

### Estufar

- Cozinhe os alimentos no seu próprio molho ou adicione um pouco de gordura ou outro líquido.
- Utilize este método para cozinhar alimentos que tenham elevado teor de água (como legumes, peixe e fruta) com uma tampa, com calor moderado, para manter o sabor.

### Cozer a vapor

- Este é um método de cozedura lento que preserva um elevado nível de nutrientes e as cores dos alimentos.

### Utilização de gorduras e óleos

Quando a temperatura é demasiado elevada, a gordura começa a produzir fumo. Esta temperatura denomina-se "ponto de fumo".

| Gordura / Óleo   | Temperatura máxima °C | Ponto de fumo °C |
|------------------|-----------------------|------------------|
| Manteiga         | 130                   | 150              |
| Banha de porco   | 170                   | 200              |
| Gordura de vaca  | 180                   | 210              |
| Azeite           | 180                   | 200              |
| Óleo de girassol | 200                   | 220              |
| Óleo de amendoim | 200                   | 235              |
| Óleo de coco     | 200                   | 240              |

Utilize o Função Power para aquecer grandes quantidades de água.

## 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 detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.

### 6.3 Limpeza do wok

- Lave o wok por dentro e por fora com um pouco de detergente após cada utilização.
- Amoleça os resíduos duros com água quente. Lave o wok com um esfregão de aço cromado e uma esponja.
- As manchas azuladas, de calcário ou de proteínas são mais fáceis de remover com vinagre ou sumo de limão.

## 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.   |

| Problema  | Causa possível   | Solução  |
|---|--|--|
|   | Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.                                       | Toque em apenas um campo do sensor.  |
|   | A função STOP+GO está a funcionar.   | 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 ①.   | Retire o objecto do campo do sensor.   |
| 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. |
| Não há sons quando toca nos campos do sensor do painel.   | Os sinais sonoros estão desactivados.  | Active os sons. Consulte o capítulo "Utilização diária".   |
|  está aceso.         | Desactivação Automática activo.  | Desactive a placa e active-a novamente.  |
|  está aceso.         | A função Dispositivo de Segurança para Crianças ou Bloqueio de Funções 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".                               |

| Problema                      | Causa possível  | Solução  |
|-------------------------------|---|--|
| Aparece <b>E</b> 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 <b>E</b> novamente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.  |
| <b>E3</b> está aceso.         | A ligação eléctrica não está correcta. A voltagem da alimentação eléctrica está fora da gama aceitável.   | Contacte um electricista qualificado para verificar a instalação.  |
| <b>E4</b> 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". |
| <b>E7</b> está aceso.         | A ventoinha de arrefecimento está bloqueada.  | Verifique se está algum objecto a bloquear a ventoinha. Se aparecer <b>E7</b> novamente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.   |

## 7.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Indique os dados da placa de características. Indique também o código de três letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de vidro) e a mensagem de erro

apresentada. Certifique-se de que utilizou a placa correctamente. Caso contrário, a manutenção efectuada pelo Técnico do Serviço de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As instruções relativas ao Centro de Assistência Técnica 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

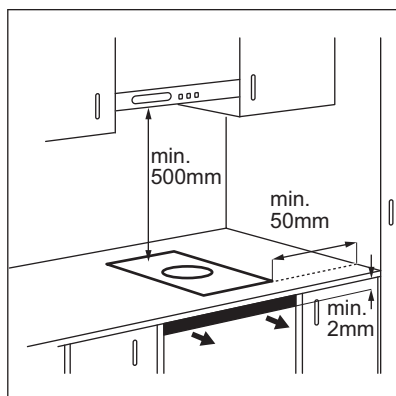
Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de encastre ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

### 8.3 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação.

### 8.5 Montagem

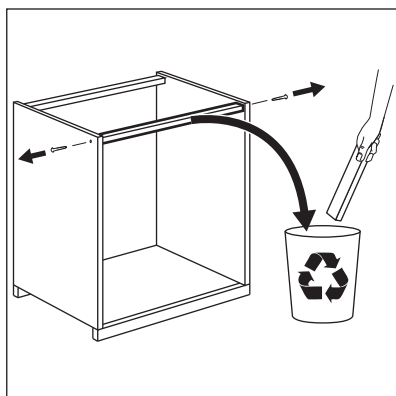
INSTALAÇÃO SOBRE UM BALCÃO

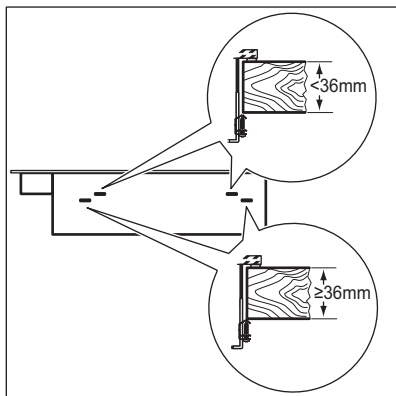
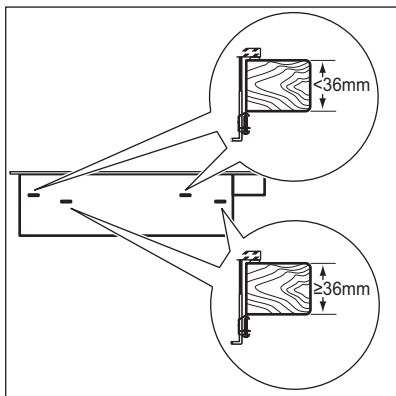
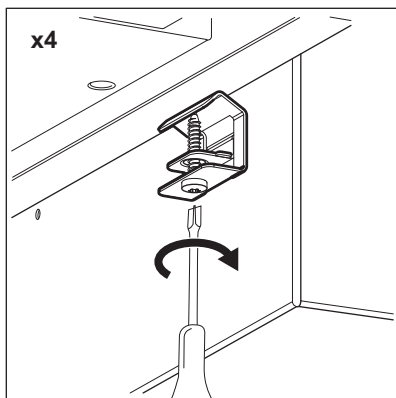
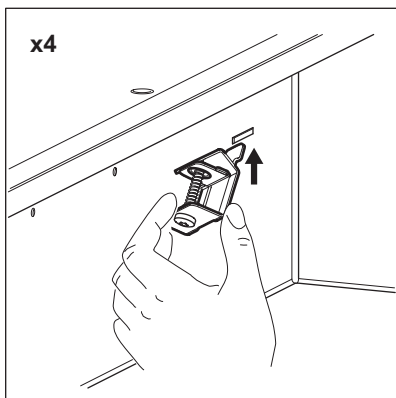
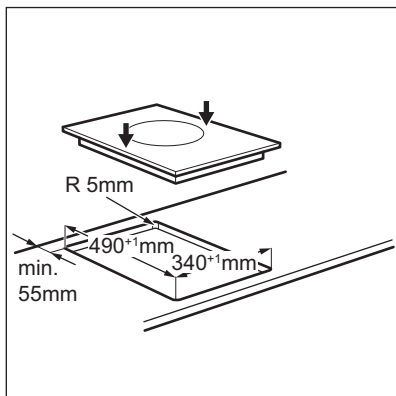
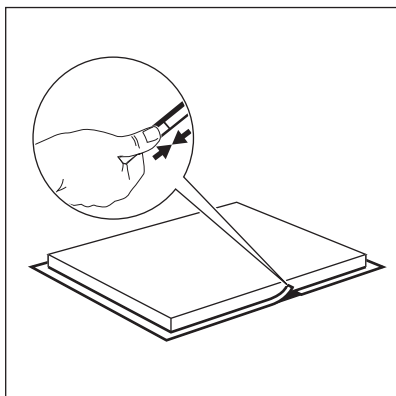


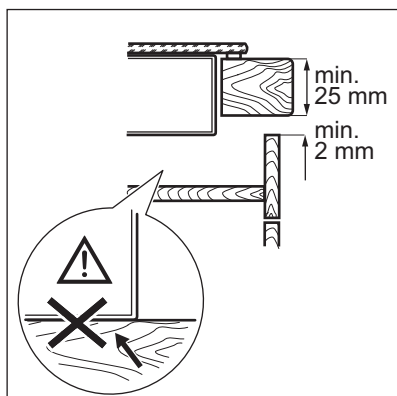
- Se for necessário substituir o cabo de alimentação por estar danificado, utilize um cabo do tipo (ou superior): H05BB-F T min 90°C. Contacte um Centro de Assistência Técnica local.

### 8.4 Instalar a junta vedante

1. Limpe o tampo na zona da área cortada.
2. Cole a tira vedante fornecida na extremidade inferior da placa, ao longo da extremidade exterior da vitrocerâmica. Não estique a tira. Faça com que as extremidades da tira vedante fiquem no meio de um dos lados da placa.
3. Adicione alguns milímetros quando cortar a tira vedante de acordo com o perímetro necessário.
4. Junte as duas extremidades da tira vedante.







## 8.6 Instalação de mais de uma placa

**Suportes fornecidos:** barra de ligação, silicone resistente ao calor, molde em borracha, tira vedante.

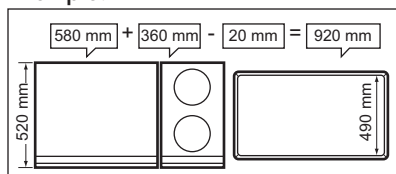


Utilize apenas silicone especial resistente ao calor.

### Corte da bancada

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Distância a partir da parede | mínimo de 50 mm  |
| Profundidade                 | 490 mm   |
| Largura                      | soma das larguras de todas as placas que instalar, menos 20 mm |

### Exemplo:

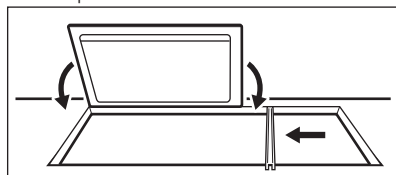


### Montagem

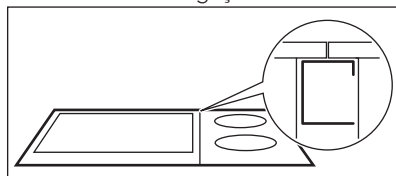
1. Calcule as dimensões correctas do corte.
2. Prepare o corte da bancada.
3. Coloque as placas uma de cada vez numa superfície macia (por exemplo,

sobre um cobertor) com a parte inferior para cima.

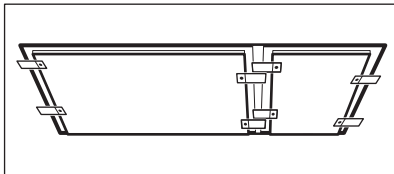
4. Cole a tira vedante fornecida na parte inferior da placa, ao longo das extremidades da vitrocerâmica.
5. Aperte ligeiramente as placas de fixação, nos orifícios adequados da estrutura de protecção.
6. Coloque a primeira placa no corte da bancada. De seguida, coloque a barra de ligação no corte da bancada. Empurre-a até que metade do seu comprimento fique debaixo da placa.



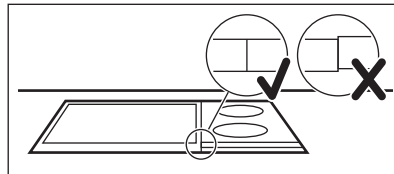
7. Aperte ligeiramente as placas de fixação na parte inferior da bancada e na barra de ligação.



8. Coloque a placa seguinte no corte da bancada. Certifique-se de que as extremidades dianteiras das placas ficam alinhadas.



- 9. Aperte os parafusos das placas de fixação/retentores.
- 10. Utilize silicone para vedar as folgas entre ambas as placas e entre as placas e a bancada.
- 11. Coloque alguma água com sabão no silicone.
- 12. Pressione, com alguma força, o molde de borracha contra a vitrocerâmica e mova-o lentamente ao longo do espaço.



- 13. Não toque no silicone até que endureça, o que pode demorar cerca de um dia.
- 14. Remova cuidadosamente o silicone em excesso com um lâmina de barbear.
- 15. Limpe a superfície de vidro.

## 9. INFORMAÇÃO TÉCNICA

### 9.1 Placa de características

Modelo HC451501EB  
 Tipo 55 WOK 03 AU  
 Indução 3.2 kW  
 N.º de série .....  
 AEG

PNC 949 595 441 00  
 220 - 240 V / 50 - 60 Hz  
 Fabricado na Alemanha  
 3.2 kW  
 CE

### 9.2 Especificações da zona de cozedura

| Potência nominal (grau de cozedura máx.) [W] | Função Power [W] | Duração máxima [min.] de Função Power | Diâmetro da zona de cozedura [mm] |
|--|------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|
| 2300   | 3200             | 5                                     | 300                               |

## 10. 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..... | 41 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....  | 42 |
| 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....    | 45 |
| 4. USO DIARIO.....                  | 47 |
| 5. CONSEJOS.....                    | 50 |
| 6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....    | 52 |
| 7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....       | 52 |
| 8. INSTALACIÓN.....                 | 55 |
| 9. INFORMACIÓN TÉCNICA.....         | 58 |

## 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](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:  
**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:  
**[www.aeg.com/shop](http://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 los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

### 1.2 Instrucciones generales de seguridad

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

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

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### **ADVERTENCIA!**

Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato.

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

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

## 2.2 Conexión eléctrica



### ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

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

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

## 2.3 Uso del aparato



### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

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

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



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendio y explosiones

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



#### **ADVERTENCIA!**

Podría dañar el aparato.

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

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

## 2.4 Mantenimiento y limpieza

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

## 2.5 Eliminación



#### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

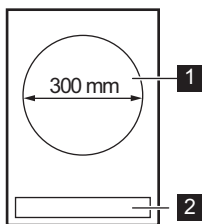
- Contacte con las autoridades locales para saber cómo deshacerse correctamente del aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable de conexión a la red y deséchelo.

## 2.6 Asistencia

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

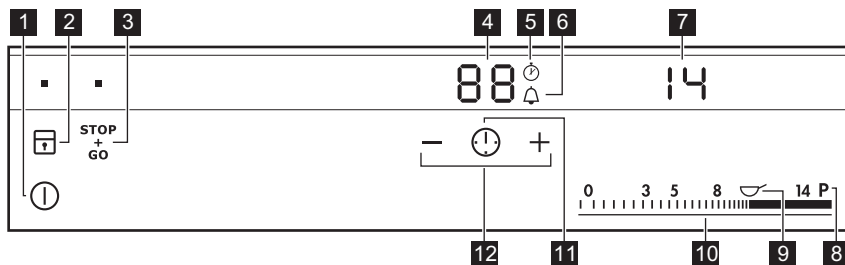
### 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### 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                                   | Observaciones                                    |
|--------|---|--|
| 1      | ENCENDIDO/APAGADO                         | Para activar y desactivar la placa.              |
| 2      | Bloqueo / Bloqueo de seguridad para niños | Para bloquear y desbloquear el panel de control. |
| 3      | STOP+GO                                   | Para activar y desactivar la función.            |
| 4      | Indicador del temporizador                | Para mostrar la hora en minutos.                 |
| 5      | CountUp Timer                             | Para indicar que la función está activa.         |
| 6      | Temporizador / Avisador                   | Para indicar que la función está activa.         |
| 7      | Indicador del nivel de calor              | Para mostrar el nivel de calor.                  |
| 8      | Función Power                             | Para activar y desactivar la función.            |

| Sensor |       | Función  | Observaciones                          |
|--------|-------|--|--|
| 9      |       | Continuar hirviendo/<br>cociendo a fuego lento | Para activar y desactivar la función.  |
| 10     | -     | Barra de control                               | Para ajustar la temperatura.           |
| 11     |       | -  | Para seleccionar la función del reloj. |
| 12     | + / - | -  | Para aumentar o disminuir el tiempo.   |

### 3.3 Indicación de la temperatura en pantalla

| Pantalla | Descripción  |
|----------|--|
|          | La zona de cocción está apagada.   |
|          | La zona de cocción está en funcionamiento.   |
|          | STOP+GO está funcionando.  |
|          | Función Power está en funcionamiento.  |
|          | Hay un fallo de funcionamiento.  |
|          | OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos) : seguir cocinando / mantener caliente / calor residual. |
|          | La función Bloqueo / Bloqueo de seguridad para niños está funcionando.   |
|          | 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!

/ / 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.

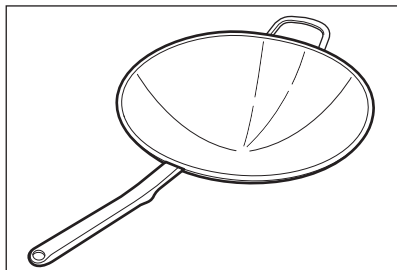
### 3.5 Accesorios

#### WOK P 6.0 (suministrado)



Utilice sólo el wok suministrado.

390 mm, 6 litros, 2 mangos, acero inoxidable.



## 4. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 4.1 Activación y desactivación

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

### 4.2 Apagado automático

**La función desconecta automáticamente la placa siempre que:**

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

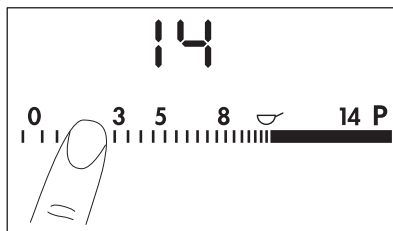
**Relación entre el ajuste de calor y el tiempo tras el que se apaga la placa de cocción:**

| Ajuste del nivel de calor | La placa de cocción se apaga. |
|---------------------------|-------------------------------|
| <b>□</b> , 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 Uso del wok

Coloque cuidadosamente la sartén wok en la cubeta. No agite la sartén wok mientras descansa en la cubeta.

**PRECAUCIÓN!**

Asegúrese de no golpear ni rayar la superficie con el mango. La placa de cocción podría dañarse.

## 4.5 Función Power

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



Consulte el capítulo "Información técnica".

**Para activar la función de una zona de cocción:** toque **P**. Se enciende **P**.


**Para desactivar la función:** cambie el ajuste de calor.

## 4.6 Temporizador



### Temporizador

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


La selección de la función del temporizador puede realizarse contra la zona de cocción está activa y se ha ajustado el nivel de calor.

**Para activar la función:** toque la parte **+** del temporizador para programar el tiempo ( **00** - **99** minutos). La cuenta atrás comenzará cuando el indicador de la zona de cocción parpadee más lentamente. Cuando se activa esta función,  se ilumina.


**Para comprobar el tiempo restante:**

toque  repetidamente, hasta que  se encienda. La pantalla muestra el tiempo restante.

**Para modificar el tiempo:** toque 

repetidamente, hasta que  se encienda. Toque **+** o **-**.

**Para desactivar la función:** toque 


repetidamente, hasta que  se encienda. Toque **-**. El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a **00**.



Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y **00** parpadea. Se apaga la zona de cocción.


**Para detener la señal acústica:** toque




 **CountUp Timer (Tiempo de cocción)**

Puede utilizar esta función para supervisar el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción.




**Para activar la función:** toque . El

símbolo  se apaga y  se enciende.

**Para ver el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción:** toque 

repetidamente, hasta que  se encienda. La pantalla muestra cuánto tiempo funciona la zona. Durante el primer minuto, la pantalla muestra el tiempo en segundos. Después del primer minuto, la pantalla muestra el tiempo en minutos.

**Para desactivar la función:** toque 

repetidamente, hasta que  se encienda. Toque **+**. El símbolo  se apaga y  se enciende.


**Para reiniciar la función:** toque **-**. El

tiempo se sigue descontando hasta llegar a **00**.



Cuando se utilizan a la vez dos funciones, la pantalla muestra primero la función CountUp Timer.

### Avisador


Puede utilizar esta función como **Avisador** mientras el aparato está activado y la zona de cocción no funciona (el ajuste de calor muestra .

**Para activar la función:** toque .

Toque **+** o **-** del temporizador para

ajustar el tiempo. Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y 00 parpadea.

**Para detener la señal acústica:** toque .

 La función no afecta al funcionamiento de la zona de cocción.

### 4.7 STOP+GO

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

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

La función no detiene las funciones del temporizador.


**Para activar la función:** toque . Se enciende.

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


### 4.8 Bloqueo

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.

### 4.9 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.

### 4.10 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 baja
- El Temporizador baja
- se coloca algo en el panel de control.

## 5. CONSEJOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Utensilios de cocina



Utilice la placa de cocción sólo con el wok original de base redonda.



### ADVERTENCIA!

No utilice los utensilios de cocina con la base plana. El funcionamiento seguro de conformidad con la norma EN60335 sólo se puede garantizar con el uso de la sartén wok que se suministra con la placa de cocción.



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

### Material de los utensilios de cocina

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

### El utensilio de cocina es 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.

### 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 Ahorro de energía

- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Coloque el utensilio de cocina sobre una zona de cocción antes de encenderla.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

### 5.4 Öko Timer (Temporizador 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.

### 5.5 Cocina al wok

El wok de inducción es el mejor para preparar platos "al minuto", sobre todo especialidades chinas. La comida se debe girar continuamente durante el breve tiempo de cocción. El sistema de calor por inducción le permite cocinar con mucha rapidez y con el calor máximo. De este modo, la carne y el pescado quedan jugosos y la verdura conserva su color, su sabor y sus vitaminas.

A partir del nivel de cocción 9, el wok de inducción posee una elevada potencia y un tiempo rápido de reacción. La grasa y el aceite se calientan en exceso con mucha rapidez. Si empieza a echar

humo, está demasiado caliente. Función Power sólo debe usarse brevemente si cocina poca cantidad de comida o con poco aceite. Corre el riesgo de dañar la sartén wok.

Con la prueba de la cuchara de madera se puede estimar bien la temperatura de fritura. Mantenga el mango de la cuchara de madera en la grasa caliente. Si aparecen pequeñas burbujas, se ha alcanzado la temperatura de fritura. Si no aparece ninguna burbuja, aún no se ha alcanzado la temperatura de fritura.

**Métodos de cocción**

**Cocer en movimiento**

- Rocíe el wok con aceite.
- Corte los ingredientes en trozos pequeños. Añada salsas y especias o sal, y fría rápidamente sobre el calor intenso removiendo continuamente.
- El tiempo de cocción es muy corto. Asegúrese de tener preparados los ingredientes antes de empezar a cocinar.
- Comience con los ingredientes que mayor tiempo de cocción requieran.
- Este tipo de cocción en movimiento es muy sana.
- La verdura conserva su propio sabor y su color y queda crujiente.
- Las piezas de carne quedan tiernas.

**Freír**

- El wok ofrece una caída de temperatura muy pequeña y poco consumo de aceite.
- La comida absorbe poca grasa gracias a la temperatura constante.
- La carne, el pescado, las patatas, la verdura, etc. conservan un color y corteza uniformes y, por tanto, su sabor característico.
- Utilice sólo grasas adecuadas especialmente para frituras.

**Escalfar / batir**

- La forma arqueada del wok es excelente para batir cremas, sabayón, salsas de mantequilla, masas de galleta o parfait sin baño maría a una temperatura de entre 65 °C y 80 °C.

**Hervir / cocer a fuego lento**

- Hervir: cocinar comida (por ejemplo pasta) en el punto de ebullición.
- Hervir / cocer a fuego lento: cocinar comida (por ejemplo bolitas de masa) justo por debajo del punto de ebullición.

**Estofar**

- Cocer la comida en su propio jugo, o añadiendo un poco de grasa o cualquier otro líquido adicional.
- Utilice este método para cocer a fuego lento alimentos ricos en agua como, por ejemplo, verduras, pescado y fruta, con la tapa cerrada para conservar el aroma.

**Rehogar**

- Con este método sobre cocción, el contenido de los nutrientes y el color de los alimentos se conservan muy bien.

**Uso de las grasas y aceites**

Si la temperatura es excesiva, la grasa comienza a echar humo. Esta temperatura se denomina el punto de humo.

| Grasa / Aceite      | Temperatura máxima °C | Punto de humo °C |
|---------------------|-----------------------|------------------|
| Mantequilla         | 130                   | 150              |
| Grasa de cerdo      | 170                   | 200              |
| Grasa de vaca       | 180                   | 210              |
| Aceite de oliva     | 180                   | 200              |
| Aceite de girasol   | 200                   | 220              |
| Aceite de cacahuete | 200                   | 235              |
| Aceite de coco      | 200                   | 240              |

Use Función Power para calentar grandes cantidades de agua.

## 6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Información general

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

### 6.2 Limpieza de la placa

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

### 6.3 Limpieza del wok

- Limpie el wok por dentro y por fuera con lavavajillas después de su uso.
- Ablande los depósitos más duros con agua caliente. Limpie el wok con un limpiador para acero cromado y una esponja.
- Las decoloraciones azules y las manchas de cal o de proteínas se eliminan mejor con vinagre o zumo de limón.

## 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.   |

| Problema   | Posible causa  | Solución   |
|--|--|--|
|  | Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.   | Toque sólo un sensor.  |
|  | 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.<br>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.   |
| 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. |
| No hay señal alguna al pulsar los sensores del panel.  | Las señales están desactivadas.  | Active las señales.<br>Consulte "Uso diario".  |
|  se enciende.                       | Apagado automático está en funcionamiento.   | Apague la placa y vuelva a encenderla.   |
|  se enciende.                       | Bloqueo de seguridad para niños o la función Bloqueo está activada.  | Consulte "Uso diario".   |
|  se enciende.                      | No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.   | Ponga un recipiente sobre la zona.   |
|  | El utensilio de cocina no es adecuado.   | Utilice el utensilio de cocina adecuado.<br>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.<br>Consulte el capítulo "Información técnica".                     |

| Problema                           | Posible causa  | Solución   |
|------------------------------------|--|--|
| <b>E</b> 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 <b>E</b> , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.   |
| <b>E3</b> se enciende.             | La conexión eléctrica no es adecuada. La tensión de la fuente de alimentación está fuera de rango.   | Consulte a un electricista cualificado para comprobar la instalación.  |
| <b>E4</b> se enciende.             | Se ha producido un fallo en la placa porque el utensilio de cocina ha hervido hasta agotar el líquido. Apagado automático y la protección contra sobrecalentamientos de las zonas están activos. | 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. Indicador de calor residual puede permanecer encendido. Deje que el utensilio de cocina se enfríe suficientemente. Compruebe si el utensilio de cocina es compatible con la placa. Consulte el capítulo "Consejos". |
| <b>E7</b> se enciende.             | El ventilador de refrigeración está bloqueado.   | Compruebe si algún objeto bloquea el ventilador. Si vuelve a aparecer <b>E7</b> , póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.   |

## 7.2 Si no encuentra una solución...

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

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

## 8. INSTALACIÓN



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 8.1 Antes de la instalación

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

Número de serie .....

### 8.2 Placas empotradas

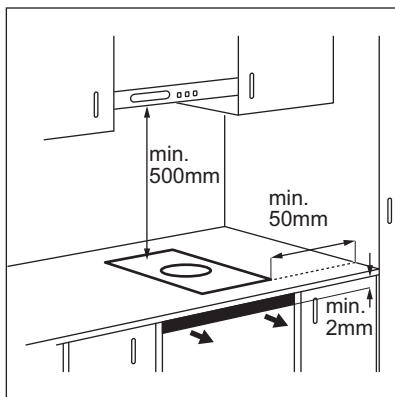
Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

### 8.3 Cable de conexión

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

### 8.5 Montaje

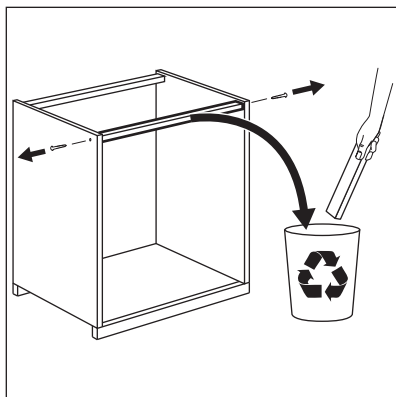
INSTALACIÓN SUPERIOR

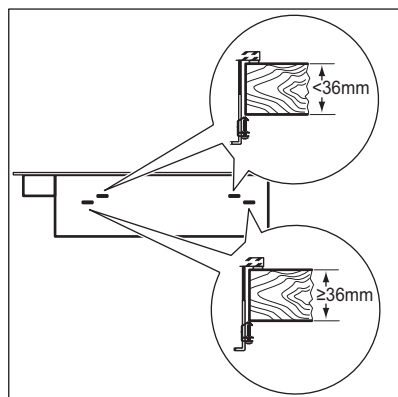
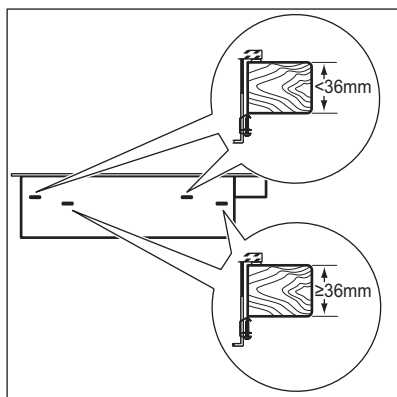
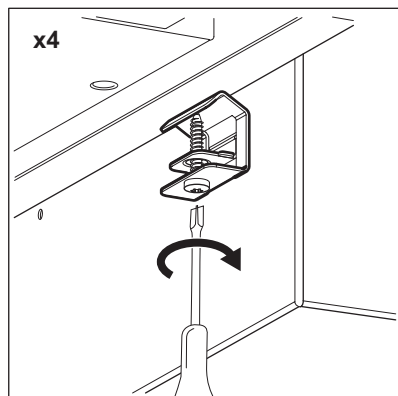
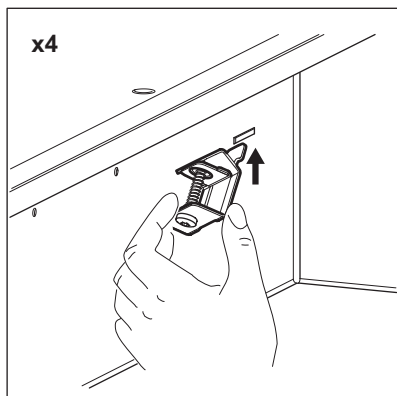
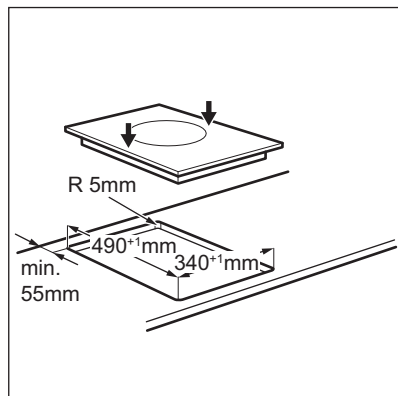
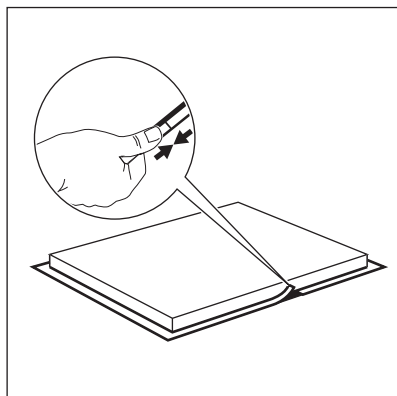


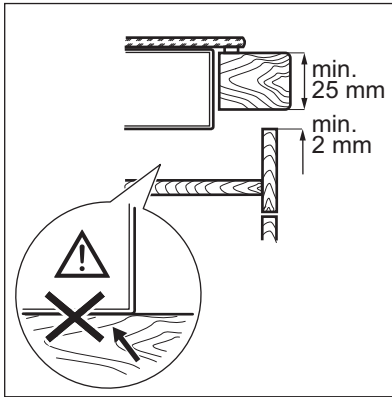
- Para sustituir el cable de alimentación dañado utilice el siguiente (o superior) cable de alimentación: H05BB-F T min 90°C. Póngase en contacto con el servicio técnico local.

### 8.4 Colocación del sello

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







## 8.6 Instalación de más de una placa de cocción

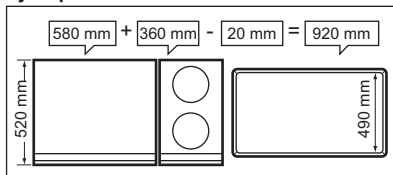
**Accesorios suministrados:** Barra de conexión, silicona resistente al calor, forma de goma, banda del sello.

**i** Utilice solo silicona especial resistente al calor.

### Corte de la encimera

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Distancia desde la pared | mínimo 50 mm  |
| Fondo                    | 490 mm.   |
| Ancho                    | suma del ancho de todas las placas de cocción que va a instalar menos 20 mm |

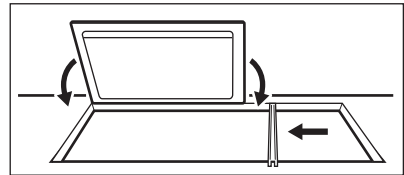
### Ejemplo:



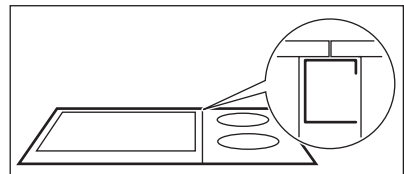
### Montaje

1. Calcule el tamaño del corte.
2. Prepare el corte en la encimera.
3. Coloque las placas de cocción una por una sobre una superficie blanda (por ejemplo una manta) con el lado inferior hacia arriba.

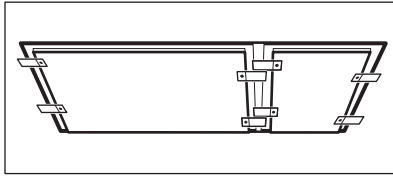
4. Coloque la banda del sello suministrada en el borde inferior de la placa de cocción a lo largo del borde exterior de la vitrocerámica.
5. Fije sin ajustar las placas de fijación en los orificios correspondientes de la carcasa protectora.
6. Inserte la primera placa en el corte de la encimera. Después, inserte la barra de conexión en el corte de la encimera. Empuje la mitad de su ancho por debajo de la placa de cocción.



7. Atornille un poco las placas de fijación desde abajo a la encimera y a la barra de conexión.

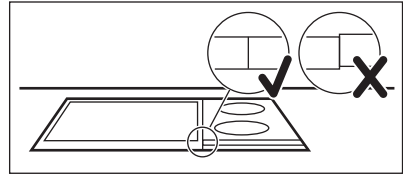


8. Inserte la siguiente placa en el corte de la encimera. Asegúrese de que los extremos frontales de las placas de cocción están al mismo nivel.



9. Apriete los tornillos de las placas de fijación/pinza de retención.
10. Selle con silicona el espacio entre las placas vitrocerámicas y entre éstas y la encimera.
11. Ponga algo de agua jabonosa sobre la silicona.
12. Presione la forma de goma con algo de fuerza contra la placa

vitrocerámica y muévala lentamente a lo largo del espacio.



13. No toque la silicona hasta que se endurezca, puede tardar un día.
14. Quite cuidadosamente la silicona que sobresale con una cuchilla.
15. Limpie la superficie de cristal.

## 9. INFORMACIÓN TÉCNICA

### 9.1 Placa de características

Modelo HC451501EB  
 Tipo 55 WOK 03 AU  
 Inducción 3.2 kW  
 N° ser. ....  
 AEG

Número de producto (PNC) 949 595 441 00  
 220 - 240 V 50 - 60 Hz  
 Fabricado en Alemania  
 3.2 kW



### 9.2 Especificaciones de la zona de cocción

| Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W] | Función Power [W] | Función Power Duración máxima [min] | Diámetro de la zona de cocción [mm] |
|---|-------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 2300  | 3200              | 5                                   | 300                                 |

## 10. 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](http://www.aeg.com/shop)



867 322477-A-322015



 **AEG**  
perfekt in form und funktion