

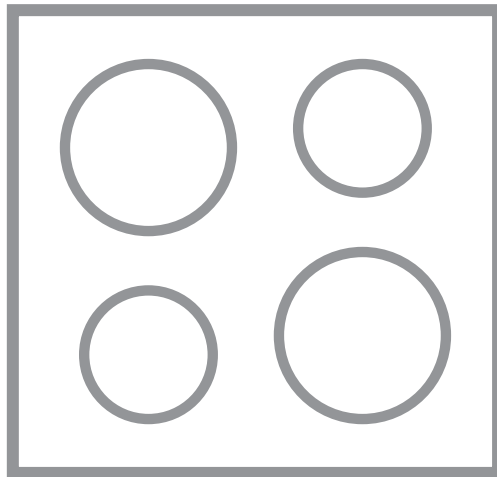
▶ IAE63851IB

FR Notice d'utilisation
Table de cuisson

PT Manual de instruções
Placa

ES Manual de instrucciones
Placa de cocción

USER MANUAL



AEG

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pendant de nombreuses années, en intégrant des technologies innovantes vous simplifiant la vie – fonctions que vous ne trouverez peut-être pas sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Consultez notre site pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

www.aeg.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registreaeg.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :


www.aeg.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


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

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

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ..... | 3 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 5 |
| 3. INSTALLATION..... | 7 |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... | 9 |
| 5. GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE..... | 10 |
| 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... | 11 |
| 7. UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 12 |
| 8. ZONE DE CUISSON À INDUCTION FLEXIBLE..... | 18 |
| 9. CONSEILS..... | 20 |
| 10. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 23 |
| 11. DÉPANNAGE..... | 23 |
| 12. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES..... | 26 |
| 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... | 27 |
| 14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... | 28 |

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme

adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Chaque appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :
 - Ne rangez pas de feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés et endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.

– Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.

- Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installez le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.

- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Retirez tous les emballages, les étiquettes et le film protecteur (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Cet appareil est exclusivement à usage domestique (en intérieur).
- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.

- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éviter un choc électrique.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Ne placez pas de feuilles d'aluminium sur l'appareil.
- Les récipients de cuisson en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des

rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.

2.4 Entretien et Nettoyage

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

2.5 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

2.6 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

3. INSTALLATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Avant l'installation

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

Numéro de série

3.2 Tables de cuisson intégrées

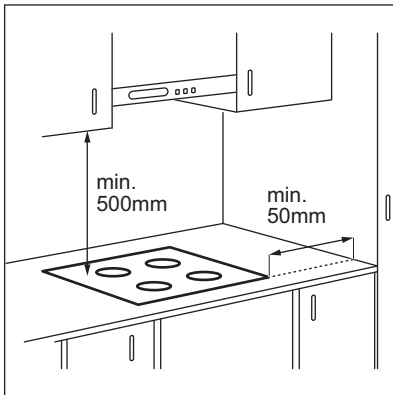
Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

3.3 Câble de connexion

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui supporte une température de 90 °C ou plus. Contactez un service après-vente agréé. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

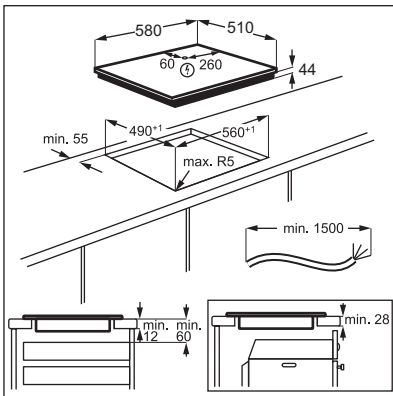
3.4 Assemblage

Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale entre les appareils.

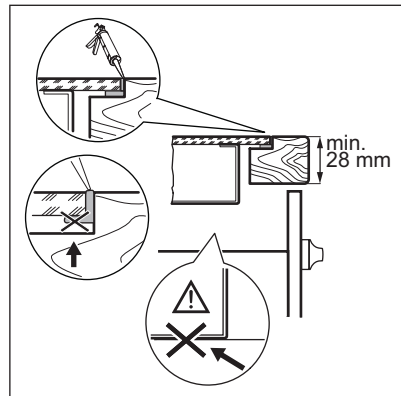
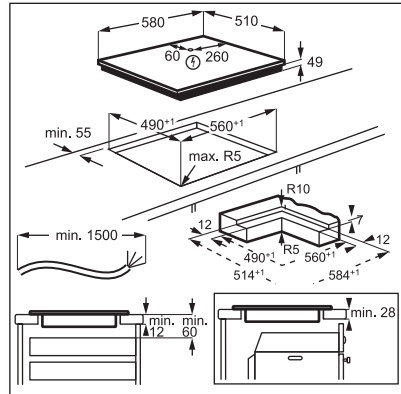


Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.

INSTALLATION SUPERPOSÉE



INSTALLATION INTÉGRÉE



Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction AEG - Installation du plan de travail » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.

 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation

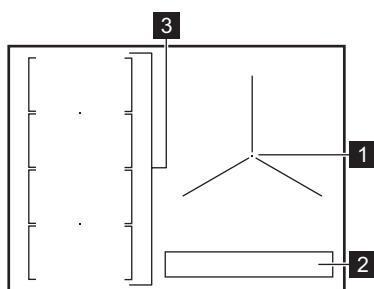


Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction AEG - Installation affleurante » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.



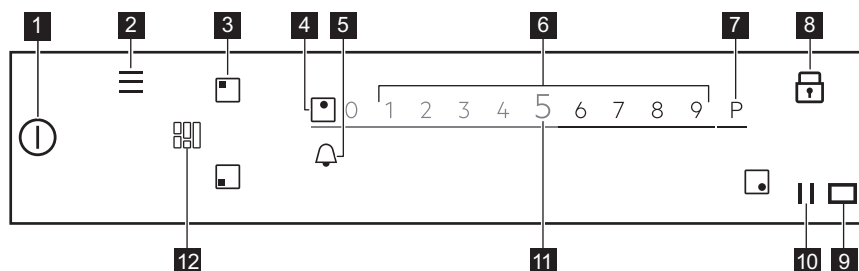
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Agencement des zones de cuisson







- 1** Zone de cuisson à induction
- 2** Bandeau de commande
- 3** Zone de cuisson à induction flexible composée de quatre sections

4.2 Configuration du bandeau de commande



Pour voir les réglages disponibles, touchez le symbole approprié.

| Symbole | Commentaire | |
|------------|-------------------|---|
| 1 | MARCHE / ARRÊT | Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt la table de cuisson. |
| 2 | Menu | Pour ouvrir et fermer le Menu . |
| 3 | Sélection de zone | Pour ouvrir le curseur de la zone sélectionnée. |
| 4 - | Voyant de zone | Pour indiquer la zone à laquelle appartient le curseur activé. |

| Symbole | Commentaire |
|---|---|
| 5  | - Pour régler les fonctions du Minuteur. |
| 6 - | Curseur Pour régler le niveau de cuisson. |
| 7 P | PowerBoost Pour activer la fonction. |
| 8  | Touches Verrouil. Pour activer et désactiver la fonction. |
| 9  | - La fenêtre du communicateur du signal infrarouge Hob ² Hood Ne la couvrez pas. |
| 10 | Pause Pour activer et désactiver la fonction. |
| 11 0 - 9 | - Pour indiquer le niveau de cuisson actuel. |
| 12  | FlexiBridge Pour basculer entre les trois modes de la fonction. |








5. GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

5.1 Utilisation de l'affichage


- Seuls les symboles éclairés peuvent être utilisés.
- Pour activer une option, appuyez sur le symbole correspondant sur l'affichage.
- La fonction choisie s'active lorsque vous retirez votre doigt de l'affichage.
- Pour faire défiler les options disponibles, faites un geste rapide, ou passez votre doigt sur l'affichage. La vitesse de votre geste détermine la vitesse de défilement de l'écran.
- Le défilement peut s'arrêter de lui-même, ou vous pouvez l'arrêter immédiatement en touchant l'affichage.
- Vous pouvez changer la plupart des paramètres affichés en touchant les symboles correspondants.
- Pour sélectionner la fonction souhaitée ou l'heure, vous pouvez faire défiler la liste et/ou toucher l'option que vous souhaitez choisir.
- Lorsque la table de cuisson est allumée et que certains symboles disparaissent, touchez à nouveau l'écran. Tous les symboles s'affichent à nouveau.
- Pour certaines fonctions, une fenêtre contextuelle contenant des informations supplémentaires s'affiche dès que vous

- les activez. Pour désactiver la fenêtre de façon permanente, cochez avant d'activer la fonction.
- Choisissez d'abord une zone pour activer les fonctions du minuteur.

Symboles utiles pour naviguer sur l'affichage

-  Pour confirmer la sélection ou le réglage.
-  Pour avancer / reculer d'un niveau dans le Menu .
-  Pour faire défiler les instructions affichées vers le haut / le bas.
- 
-  Pour activer/désactiver les options.
-  Pour fermer la fenêtre contextuelle.
-  Pour annuler un réglage.

5.2 Menu structure

Appuyez sur  pour accéder et modifier les réglages de la table de cuisson, ou pour activer certaines fonctions. Le tableau indique la structure du Menu de base.

Menu

Cuisson assistée

Fonctions table de cuisson

PowerSlide
Fondre

Configurations

Sécurité enfant

Minuteur (Chronomètre)

Hob²Hood




H0 - Arrêt
H1 - Éclairage uniquement
H2 - Vitesse de ventil. Faible
H3 - Ventilation auto faible
H3 - Ventilation auto faible
H4 - Ventilation auto moyenne
H5 - Ventilation auto élevée
H6 - Ventilation auto Boost

Configuration

Cuisson assistée
Langue
Son touches
Volume Alarme
Affichage Luminosité



Service

Mode démo
Licence
Version du logiciel
Historique alarmes
Réinitialiser tous les réglages

Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou à droite de l'affichage, en dehors de la fenêtre contextuelle. Pour parcourir le Menu , utilisez  ou .

Lorsque vous maintenez votre doigt appuyé sur certaines des options disponibles dans le Menu , une brève description s'affiche.

Suivez les conseils pour parcourir facilement le Menu .

Si vous avez atteint le bas du Menu , faites défiler la liste vers le haut et utilisez  ou appuyez sur  pour quitter le Menu .

6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Premier branchement à l'alimentation secteur

Lorsque vous branchez la table de cuisson à l'alimentation, vous devez définir la Langue, la Affichage Luminosité et le Volume Alarme.

Vous pouvez modifier le paramètre dans Menu > Configurations > Configuration. Reportez-vous à « Utilisation quotidienne ».


7. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Activation et désactivation

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

7.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous utilisez un récipient inadapté, ou qu'il n'y a pas de récipient sur une zone. Le symbole blanc de la zone de cuisson clignote et la zone de cuisson à induction s'éteint automatiquement au bout de deux minutes.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, un message s'affiche et la table de cuisson s'éteint.

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

| Niveau de cuisson | La table de cuisson s'éteint au bout de |
|-------------------|---|
| 1 - 2 | 6 heures |

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



Lorsque vous utilisez la fonction Poêle à frire, la table de cuisson s'éteint après 1 heure et demie. La table de cuisson s'éteint après 4 heures avec la fonction Sous-vide.

7.3 Utilisation des zones de cuisson

Placez le récipient au centre de la zone de cuisson sélectionnée. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

Dès que vous placez le récipient sur la zone de cuisson sélectionnée, la table de cuisson le détecte automatiquement et le curseur correspondant s'affiche. Le curseur reste visible pendant 8 secondes ; après cela, la vue principale s'affiche à nouveau. Pour fermer le curseur plus rapidement, appuyez sur l'affichage, en dehors de la zone du curseur.

Lorsque les autres zones sont activées, le niveau de cuisson de la zone que vous souhaitez utiliser peut être limité. Reportez-vous à la section Fonction « Gestionnaire de puissance »



Assurez-vous que le récipient est compatible avec les tables de cuisson à induction. Pour plus d'informations sur les types de récipients, reportez-vous au chapitre « Conseils ». Vérifiez la taille du récipient dans les « Données techniques ».

7.4 Niveau de cuisson

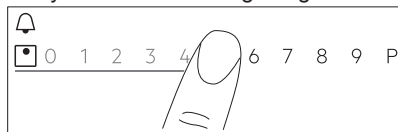
1. Allumez la table de cuisson.

- Placez le récipient sur la zone de cuisson souhaitée.

Le curseur de la zone de cuisson active s'affiche et reste actif pendant 8 secondes.

- Appuyez ou faites glisser votre doigt sur le curseur pour régler le niveau de cuisson souhaité.

Le symbole devient rouge et grossit.



Vous pouvez aussi changer le niveau de cuisson en cours de cuisson. Appuyez sur le symbole de sélection de la zone sur l'affichage principal du bandeau de commande et déplacez votre doigt vers la gauche ou la droite (pour augmenter ou réduire le niveau de cuisson).

7.5 PowerBoost

Cette fonction donne plus de puissance à la zone de cuisson à induction appropriée, en fonction de la taille du récipient. La fonction peut être activée pour une durée limitée uniquement.

- Appuyez d'abord sur le symbole de la zone de cuisson souhaitée.
- Appuyez sur **P** ou faites glisser votre doigt sur la droite pour activer la fonction pour la zone de cuisson sélectionnée.

Le symbole devient rouge et s'agrandit. La fonction se désactive automatiquement. Pour désactiver cette fonction manuellement, sélectionnez la zone et modifiez le niveau de cuisson.



Pour connaître les valeurs de durée maximales, reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

7.6 OptiHeat Control(indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes)



AVERTISSEMENT!

III / II / I Tant que le voyant est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

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

Les indicateurs III / II / I s'allument lorsqu'une zone de cuisson est chaude. Ils indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser.

L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur une zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est à l'arrêt mais que la zone de cuisson est encore chaude.

L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.

7.7 Minuteur



Minuteur (sablier)

Utilisez cette fonction pour régler la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson, uniquement pour une session.

Vous pouvez régler cette fonction pour chaque zone de cuisson séparément.

- Définissez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson concernée, puis réglez la fonction.
- Touchez le symbole de la zone.
- Appuyez sur



La fenêtre du menu du minuteur apparaît sur l'affichage.

- Cochez pour activer la fonction.


Les symboles se changent en .

- Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner la durée souhaitée (par ex. heures et/ou minutes).
- Appuyez sur OK pour confirmer votre choix.

Vous pouvez également choisir **X** pour annuler votre sélection.

Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit et  clignote. Appuyez sur  pour arrêter le signal.

Pour désactiver la fonction, réglez le niveau de cuisson sur **0**. Vous pouvez également

toucher  à gauche de la valeur du minuteur, toucher **X** à côté et confirmer votre choix quand une fenêtre contextuelle apparaît.


Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson sont éteintes.



Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.


- Sélectionnez n'importe quelle zone de cuisson.

Le bandeau de sélection correspondant apparaît sur l'affichage.

- Appuyez sur . La fenêtre du menu du minuteur apparaît sur l'affichage.
- Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner la durée souhaitée (par ex. heures et minutes).
- Appuyez sur OK pour confirmer votre choix.


Vous pouvez également choisir **X** pour annuler votre sélection.



Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit et  clignote. Appuyez sur  pour arrêter le signal.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur  à gauche de la valeur du minuteur, appuyez sur **X** à côté pour confirmer votre choix lorsqu'une fenêtre contextuelle s'affiche.

Minuteur (Chronomètre)



La fonction démarre automatiquement le décompte, dès que vous activez une zone de cuisson. Cette fonction permet de surveiller la durée de fonctionnement.

- Appuyez sur la touche  pour accéder au Menu .
- Faites défiler le Menu pour sélectionner Configurations > Minuteur (Chronomètre).
- Touchez l'interrupteur pour allumer ou éteindre la fonction.


La fonction ne s'arrête pas si vous soulevez le récipient. Pour réinitialiser la fonction et la relancer manuellement, appuyez sur , sélectionnez Réinit. dans la fenêtre contextuelle. La fonction commence à compter à partir de **0**. Pour mettre la fonction en Pause en cours de cuisson, appuyez sur  et sélectionnez Pause dans la fenêtre contextuelle. Sélectionnez Démarrer pour reprendre le décompte.


7.8 || Pause

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


Lorsque la fonction est activée, seuls les symboles  et  peuvent être utilisés. Tous les autres symboles figurant sur le bandeau de commande sont bloqués.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

Appuyez sur  pour activer la fonction.

 s'allume. Le niveau de cuisson est abaissé à 1.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur .



La fonction arrête PowerBoost. Le niveau de cuisson le plus élevé se réactive lorsque vous appuyez à nouveau sur .

7.9 Touches Verrouil.

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que le fonctionnement

de la table de cuisson. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.


Appuyez sur  pour activer la fonction. Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche  pendant 3 secondes.




Lorsque vous éteignez la table de cuisson, cette fonction est également désactivée.

7.10 Sécurité enfant


Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson.

1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu .
2. Sélectionnez Configurations > Sécurité enfant dans la liste.
3. Tournez le sélecteur sur Marche/Arrêt et appuyez sur les lettres A-O-X dans l'ordre alphabétique pour activer la fonction. Appuyez sur le sélecteur pour désactiver la fonction.

Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu , utilisez < ou > .



7.11 Cuisson assistée


La fonction ajuste la température selon différents types d'aliments et la maintient tout au long de la cuisson. Elle ne peut être activée que pour la zone de cuisson avant gauche ou pour les deux zones de gauche lorsqu'elles sont couplées.

1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu .
2. Sélectionnez Cuisson assistée et choisissez dans la liste le type d'aliment que vous souhaitez préparer. Pour chaque type d'aliments, plusieurs options sont proposées. Suivez les instructions qui s'affichent.
 - Vous pouvez appuyer sur OK au haut de la fenêtre contextuelle pour utiliser les réglages par défaut.

- Vous pouvez régler la fonction minuteur. Lorsque le récipient atteint la température souhaitée, vous pouvez activer le minuteur.
- Vous pouvez modifier le niveau de cuisson par défaut.


3. Dès que le récipient atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit et une fenêtre contextuelle s'affiche. Pour fermer la fenêtre et lancer la fonction, appuyez sur OK. Pour désactiver la fenêtre de façon permanente, cochez avant d'activer la fonction.

Pour arrêter la fonction, appuyez sur  et Arrêter ou appuyez sur  et sélectionnez Cuisson assistée, choisissez un type d'aliment et appuyez sur Arrêter.


Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu , utilisez < ou > .

7.12 Fondre

Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire fondre différents produits comme du chocolat ou du beurre. Vous pouvez utiliser la fonction pour une zone de cuisson à la fois uniquement.

1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu .
2. Sélectionnez Fonctions table de cuisson > Fondre dans la liste.
3. Appuyez sur Démarrer. Vous devez sélectionner la zone de cuisson souhaitée.

Si la zone de cuisson est déjà active, une fenêtre d'information s'affiche. Annulez le niveau de cuisson précédent pour activer la fonction.

Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu , utilisez < ou > .

Pour arrêter la fonction, appuyez sur le symbole de sélection de zone et appuyez sur Arrêter.

7.13 Hob²Hood

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de relier la table de cuisson à une hotte spéciale. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement en se basant sur le réglage du mode et de la température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson.

Sur la plupart des hottes, le système de commande à distance est désactivé par défaut. Activez-le avant d'utiliser cette fonction. Pour plus d'informations, reportez-vous au manuel d'utilisation de la hotte.

Pour activer automatiquement la fonction, réglez le mode automatique sur H1 - H6. Par défaut, la table de cuisson est réglée sur H5. La hotte réagit chaque fois que vous utilisez la table de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur. Vous pouvez régler la table de cuisson pour n'activer que l'éclairage en sélectionnant le mode H1.



Si vous changez la vitesse de ventilateur de la hotte, la connexion par défaut avec la table de cuisson est désactivée. Pour réactiver la fonction, éteignez puis rallumez les deux appareils.

| Mode | Éclairage automatique | Faire bouillir ¹⁾ | Faire frire ²⁾ |
|------------------|-----------------------|------------------------------|---------------------------|
| H0 | Arrêt | Arrêt | Arrêt |
| H1 | Marche | Arrêt | Arrêt |
| H2 ³⁾ | Marche | Vitesse du ventilateur 1 | Vitesse du ventilateur 1 |
| H3 | Marche | Arrêt | Vitesse du ventilateur 1 |
| H4 | Marche | Vitesse du ventilateur 1 | Vitesse du ventilateur 1 |

| Mode | Éclairage automatique | Faire bouillir ¹⁾ | Faire frire ²⁾ |
|------|-----------------------|------------------------------|---------------------------|
| H5 | Marche | Vitesse du ventilateur 1 | Vitesse du ventilateur 2 |
| H6 | Marche | Vitesse du ventilateur 2 | Vitesse du ventilateur 3 |

1) La table de cuisson détecte le processus d'ébullition et sélectionne la vitesse du ventilateur en fonction du mode automatique.

2) La table de cuisson détecte le processus de friture et sélectionne la vitesse du ventilateur en fonction du mode automatique.

3) Ce mode active le ventilateur et l'éclairage, sans tenir compte sur la température.

Modification des modes

Si le niveau sonore / la vitesse du ventilateur ne sont pas satisfaisants, vous pouvez choisir un autre mode manuellement.

1. Appuyez sur Sélectionnez Configurations>Hob²Hood dans la liste.

2. Choisissez le mode approprié.

Pour quitter le Menu , appuyez sur ou à droite de l'affichage, en dehors de la fenêtre contextuelle.


Lorsque vous terminez la cuisson et mettez à l'arrêt la table de cuisson, la ventilation de la hotte pourrait continuer à fonctionner pendant un certain temps. Après ce délai, le système arrête le ventilateur automatiquement et vous empêche de l'activer accidentellement pendant les 30 secondes suivantes.

L'éclairage de la hotte s'éteint 2 minutes après avoir désactivé la table de cuisson.


7.14 Langue

1. Appuyez sur sur l'affichage pour ouvrir le Menu .
2. Sélectionnez Configurations >Configuration > Langue dans la liste.

3. Choisissez la langue souhaitée dans la liste.


Si vous avez choisi la mauvaise langue, appuyez sur . Une liste s'affiche.


Sélectionnez la troisième option en partant du haut, puis la dernière option restante. Ensuite, sélectionnez la deuxième option. Faites défiler vers le bas pour choisir la langue souhaitée dans la liste. Pour finir, sélectionnez l'option sur la droite.

Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu , utilisez < ou >.

7.15 Son touches / Volume Alarme

Vous pouvez choisir le type de sons que vous entendrez en faisant fonctionner la table de cuisson, ou même les désactiver. Vous pouvez choisir entre un clic (par défaut) ou un bip.


1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu .
2. Sélectionnez Configurations > Configuration> Son touches / Volume Alarme dans la liste.
3. Choisissez l'option appropriée.

Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu , utilisez < ou >.


7.16 Affichage Luminosité

Vous pouvez modifier la luminosité de l'affichage.

Il y a 4 niveaux de luminosité, 1 étant le plus bas et 4 le plus élevé.

1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu .
2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Affichage Luminosité dans la liste.

3. Choisissez le niveau approprié.

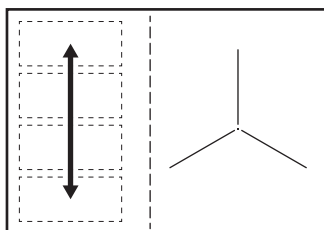
Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu , utilisez < ou >.

7.17 Gestionnaire de puissance

Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson. La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

- Les zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3 680 W. Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale en une phase, la puissance des zones de cuisson sera automatiquement réduite.
- Le niveau de cuisson maximum est visible sur le bandeau de sélection. Seuls les chiffres en blanc sont actifs.
- Si un niveau de cuisson supérieur n'est pas disponible, commencez par réduire le niveau des autres zones de cuisson.

Reportez-vous à l'illustration pour connaître les combinaisons de distribution de puissance entre les zones de cuisson.



8. ZONE DE CUISSON À INDUCTION FLEXIBLE




AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 FlexiBridge

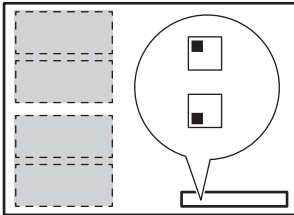
La zone de gauche peut être combinée en deux zones de cuisson de tailles différentes ou en une seule grande zone de cuisson. Vous pouvez choisir de combiner 4 sections en fonction de la taille du récipient que vous souhaitez utiliser. Les voyants de la zone de cuisson changent automatiquement et indiquent les combinaisons possibles.

FlexiBridge Le mode Standard est le mode par défaut. Il s'active automatiquement lorsque vous allumez la table de cuisson. Les deux zones de cuisson fonctionnent de manière indépendante.

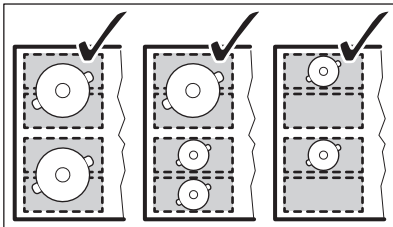
Appuyez sur  pour basculer entre les modes FlexiBridge.

8.2 FlexiBridge Mode standard

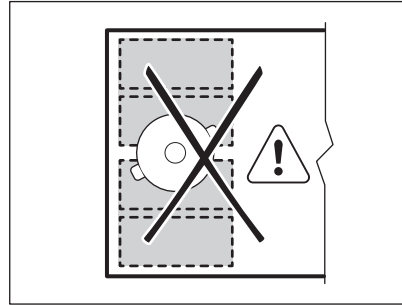
Ce mode s'active lorsque vous allumez la table de cuisson. Il relie les sections en deux zones de cuisson distinctes. Vous pouvez régler séparément le niveau de cuisson de chaque zone.




Bonne position du récipient :

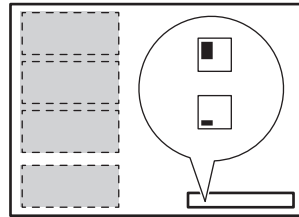


Mauvaise position du récipient :




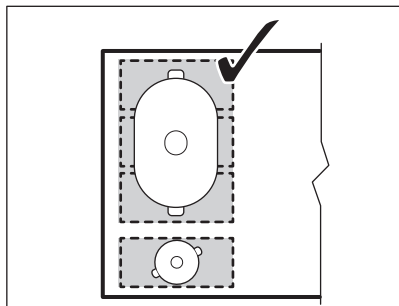
8.3 FlexiBridge Mode Big Bridge

Pour activer ce mode, appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant de mode correspondant s'allume. Ce mode relie trois sections arrière en une seule zone de cuisson. La section avant n'est pas reliée et fonctionne comme une zone de cuisson séparée. Vous pouvez régler le niveau de cuisson séparément pour chaque zone.

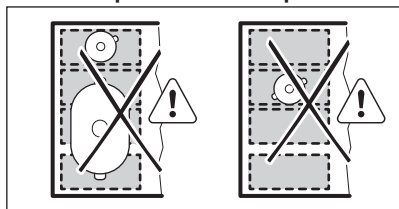


Bonne position du récipient :


Pour utiliser ce mode, vous devez placer l'ustensile sur les trois sections fusionnées. Si vous utilisez un récipient plus petit que les deux sections,  clignote sur l'affichage et la zone s'éteint au bout de 1 minute.

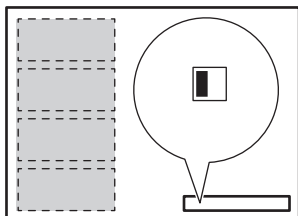


Mauvaise position du récipient :




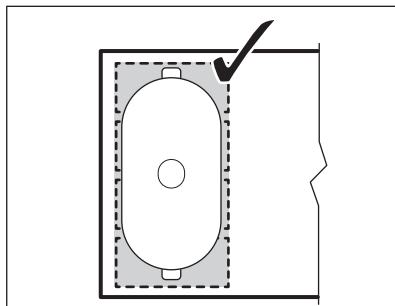
8.4 FlexiBridge Mode Max Bridge

Pour activer ce mode, appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant de mode correspondant s'allume. Ce mode fusionne toutes les sections en une seule zone de cuisson.

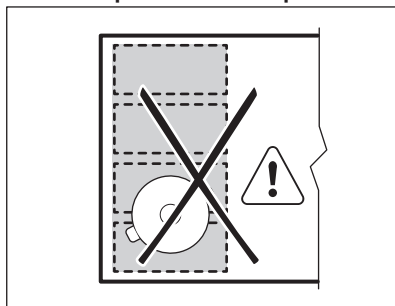


Bonne position du récipient :

Pour utiliser ce mode, vous devez placer l'ustensile sur les quatre sections fusionnées. Si vous utilisez un récipient plus petit que les trois sections, l'affichage indique  et la zone s'éteint au bout de 1 minute.



Mauvaise position du récipient :





8.5 PowerSlide

Cette fonction vous permet de régler la température en déplaçant l'ustensile à un autre endroit de la surface de cuisson à induction. Cette fonction divise automatiquement les zones de cuisson de gauche en trois zones ayant chacune un niveau de cuisson différent. La table de cuisson détecte la position du récipient et ajuste le niveau de puissance prédéfini en fonction. Vous pouvez placer le récipient à l'avant, au milieu ou à l'arrière. Si vous posez le récipient à l'avant, le niveau de cuisson le plus élevé est sélectionné (c.-à-d. 9). Pour le diminuer, déplacez le récipient vers le milieu (niveau de cuisson 5) ou l'arrière (niveau de cuisson 1).



Utilisez uniquement un récipient avec un fond d'un diamètre de 160 mm lorsque la fonction est activée.


1. Appuyez une fois sur .


2. Faites défiler le Menu > Fonctions table de cuisson pour sélectionner la fonction dans la liste.
 - Si l'une des zones de gauche est activée, une fenêtre contextuelle apparaît pour vous demander si vous souhaitez annuler ou non les réglages précédents.
 - Le symbole  et les symboles des trois zones avec un niveau de cuisson par défaut s'affichent.

Vous pouvez modifier le niveau de cuisson par défaut en fonction de vos besoins. Ce réglage sera enregistré pour une utilisation ultérieure.
3. Placez le récipient sur la zone de cuisson ayant le niveau de cuisson souhaité. Placez le récipient au centre de la zone souhaitée et assurez-vous qu'il ne couvre pas les zones voisines. Les voyants

rouges s'allument. Si vous ne voyez pas les voyants rouges, la fonction ne peut pas être activée.

Si vous souhaitez changer la position du récipient, soulevez-le et posez-le sur une zone différente. Faire glisser le récipient sur la zone de cuisson peut rayer et décolorer la surface.

Pour activer la fonction, appuyez sur , une fenêtre contextuelle apparaît. Appuyez sur Arrêter pour désactiver la fonction. Vous pouvez également désactiver la fonction dans le Menu .

 De temps en temps, déplacez le récipient. La fonction se désactive au bout de 10 minutes d'inactivité.

9. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Récipients de cuisson



Pour les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant crée très rapidement la chaleur dans le récipient.

Utilisez les zones de cuisson à induction avec un récipient de cuisson adapté.

- Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.
- Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.
- Afin d'éviter les rayures, ne faites pas glisser et ne frottez pas le récipient sur la surface vitrocéramique.

Matériaux des récipients de cuisson

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

Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

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

Dimensions des récipients de cuisson

- Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.
- L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson.
- Pour des raisons de sécurité et des résultats de cuisson optimaux, n'utilisez pas de récipient plus grand qu'indiqué dans la section « Caractéristiques des zones de cuisson ». Évitez de garder les récipients à proximité du bandeau de commande durant la cuisson. Cela peut affecter le fonctionnement du bandeau de commande ou activer accidentellement les fonctions de la table de cuisson.

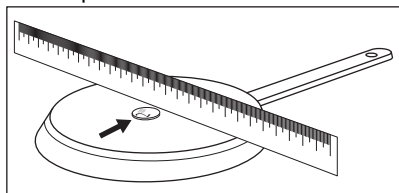


Reportez-vous au chapitre
« Caractéristiques techniques ».

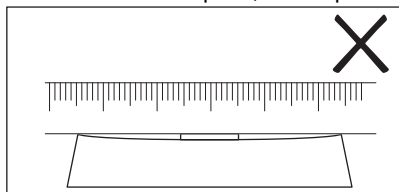
9.2 Récipients adaptés à la fonction Poêle à frire

N'utilisez que des récipients à fond plat. Pour vous assurer que le récipient est adapté :

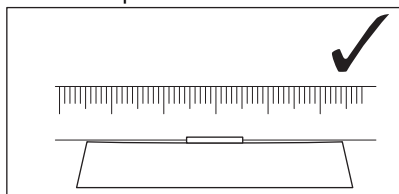
1. Retournez votre récipient.
2. Posez une règle sur le fond du récipient.
3. Tentez de faire glisser une pièce de 1 ou 2 euros (ou une pièce de même épaisseur) entre la règle et le fond du récipient.



- a. Si la pièce passe entre la règle et le fond du récipient, il n'est pas adapté.



- b. Si la pièce ne rentre pas entre la règle et le fond du récipient, il est adapté.



9.3 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.
- cliquetis : une commutation électrique se produit, le récipient est détecté après l'avoir placé sur la table de cuisson.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.

9.4 Öko Timer (Minuteur Éco)

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

9.5 Exemples en matière de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, cela n'est pas proportionnel avec l'augmentation de la consommation d'énergie. Cela veut dire qu'une zone de cuisson avec le niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

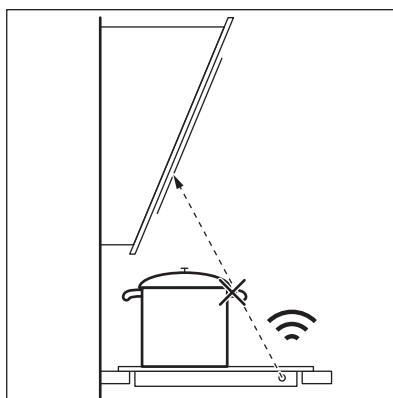
| Réglages de la température | Utilisez pour : | Durée (min) | Conseils |
|----------------------------|---|---------------|--|
| 1 | Gardez au chaud les aliments cuits. | si nécessaire | Placez un couvercle sur le récipient. |
| 1 - 2 | Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine. | 5 - 25 | Mélangez de temps en temps. |
| 1 - 2 | Solidifier : omelettes, œufs cocotte. | 10 - 40 | Cuisinez avec un couvercle. |
| 2 - 3 | Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés. | 25 - 50 | Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson. |
| 3 - 4 | Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur. | 20 - 45 | Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide. |
| 4 - 5 | Cuisez des pommes de terre à la vapeur. | 20 - 60 | Utilisez ¼ l d'eau max. pour 750 g de pommes de terre. |
| 4 - 5 | Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes. | 60 - 150 | Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients. |
| 6 - 7 | Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. | si nécessaire | Tourner à mi-cuisson. |
| 7 - 8 | Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks. | 5 - 15 | Tourner à mi-cuisson. |
| 9 | Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites. | | |
| P | Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée. | | |

9.6 Conseils pour Hob²Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :

- Protégez le bandeau de la hotte de la lumière directe du soleil.
- Ne pointez pas de lumière halogène sur le bandeau de la hotte.
- Ne recouvrez pas le bandeau de commande de la table de cuisson.
- Ne bloquez pas le signal entre la table de cuisson et la hotte (par exemple avec la main, la poignée d'un ustensile ou un grand récipient). Voir l'illustration.

La hotte sur l'illustration est uniquement donnée à titre d'exemple.



Veillez à ce que la fenêtre du communicateur du signal infrarouge Hob²Hood reste propre.



D'autres appareils contrôlés à distance peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas ce type d'appareil à proximité de la table de cuisson lorsque la fonction Hob²Hood est activée.

Hottes dotées de la fonction Hob²Hood

Pour trouver la gamme complète de hottes compatibles avec cette fonction, reportez-vous à notre site Web. Les hottes AEG dotées de cette fonction doivent afficher le symbole

10. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 Informations générales

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



L'imprimé sur la zone de cuisson à induction flexible peut se salir ou changer de couleur en déplaçant les récipients. Vous pouvez nettoyer la zone de manière standard.

10.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et

les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.
- La surface de la table de cuisson dispose de rainures horizontales. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent en effectuant des mouvements de gauche à droite. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux de gauche à droite.


11. DÉPANNAGE







AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Que faire si...

| Problème | Cause possible | Solution |
|--|---|--|
| Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner. | La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de connexion. |
| | Le fusible a disjoncté. | Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
| | Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans un délai de 60 secondes. | Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 60 secondes. |
| L'affichage ne répond pas au toucher. | Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps. | Appuyez sur une seule touche sensible. |
| | Pause est activé. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt. | Une partie de l'affichage est recouverte, ou les récipients sont placés trop près de l'affichage. Du liquide ou un objet se trouvent sur l'affichage. | Retirez les objets. Éloignez les récipients de l'affichage. Avant de nettoyer l'affichage, attendez que l'appareil refroidisse. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Au bout d'une minute, rebranchez la table de cuisson. |
| Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt. | Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles. | Retirez l'objet des touches sensibles. |
| La table de cuisson se met à l'arrêt. | Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible  . | Retirez l'objet de la touche sensible. |
| Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas. | La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur situé sous la surface de la table de cuisson est endommagé. | Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé. |
| Impossible d'activer le niveau de cuisson maximal. | Une autre zone est déjà réglée sur le niveau de cuisson maximal. | Commencez par réduire la puissance de l'autre zone. |
| Les touches sensibles deviennent chaudes. | Le récipient est trop grand ou vous le placez trop près des commandes. | Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible. |
| Hob ² Hood ne fonctionne pas. | Vous avez recouvert le bandeau de commande. | Retirez l'objet du bandeau de commande. |
| Hob ² Hood est activé, mais seule la lumière s'allume. | Vous avez activé le mode H1. | Choisissez un mode entre H2 et H6, ou attendez que le mode automatique démarre. |

| Problème | Cause possible | Solution |
|--|--|---|
| Les modes Hob [®] Hood H1 à H6 sont activés, mais l'éclairage est éteint. | Il peut y avoir un problème avec l'ampoule. | Contactez un service après-vente agréé. |
| Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau. | Les signaux sonores sont désactivés. | Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| Vous avez sélectionné la mauvaise langue. | Vous avez modifié la langue par erreur. | Réinitialisez toutes les fonctions aux réglages d'usine. Sélectionnez Réinitialiser tous les réglages dans le Menu . Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Au bout d'une minute, rebranchez la table de cuisson. Réglez Langue, Affichage Luminosité et Volume Alarme. |
| La zone de cuisson à induction flexible ne chauffe pas le récipient. | Le récipient est mal positionné sur la zone de cuisson à induction flexible. | Placez le récipient dans la bonne position sur la zone de cuisson à induction flexible. La position du récipient dépend de la fonction ou du mode de fonctionnement activé(e). Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ». |
| | Le diamètre du fond du récipient de cuisson est incorrect pour la fonction ou le mode de fonctionnement activé(e). | Utilisez un récipient dont le fond est d'un diamètre adapté à la fonction ou au mode de fonctionnement activé(e). Utilisez un récipient dont le fond est d'un diamètre inférieur à 160 mm sur une seule section de la zone de cuisson à induction flexible. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ». |
| La zone de cuisson se désactive. Un message d'avertissement indiquant que la zone de cuisson va se désactiver s'affiche. | Arrêt automatique désactive la zone de cuisson. | Mettez à l'arrêt la table de cuisson et puis de nouveau en fonctionnement. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
|  et un message s'affichent. | Touches Verrouil. est activé. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| O - X - A s'affiche. | Sécurité enfant est activé. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
|  clignote. | Il n'y a pas de récipient sur la zone. | Posez un récipient sur la zone. |
| | Le récipient n'est pas adapté. | Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ». |
| | Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone. | Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ». |

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|--|--|
| | FlexiBridge est activé. Une ou plusieurs sections du mode de fonctionnement en cours ne sont pas couvertes par le récipient. | Placez le récipient sur le bon nombre de sections du mode de fonctionnement activé, ou modifiez le mode de fonctionnement. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ». |
| | PowerSlide est activé. Deux casseroles sont placées sur la zone de cuisson à induction flexible. | N'utilisez qu'une seule casserole. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ». |
|  et un chiffre s'affichent. | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson. | Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé. |
| Un bip constant se déclenche. | Le branchement électrique est incorrect. | Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation. |
| Le récipient chauffe plus de 5 min. | Le fond du récipient n'est pas compatible avec l'induction. | Utilisez un récipient avec un fond homologué (plat, magnétique). Reportez-vous au chapitre « Conseils ». |

11.2 Si vous ne trouvez pas de solution...


Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque signalétique. Assurez-vous d'utiliser

correctement la table de cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de garantie en cours. Les informations concernant la période de garantie et les centres de service après-vente agréés figurent dans le livret de garantie.

12. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

12.1 Plaque signalétique

Modèle IAE638511B
 Type 62 B3A 05 CA
 Induction 7.35 kW
 Numéro de série.....
 AEG

PNC 949 597 557 00
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
 Fabriqué en Allemagne
 7.35 kW


12.2 Licenses du logiciel

Le logiciel inclus dans cette table de cuisson contient un logiciel protégé par copyright, sous licence de BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2,0 et autres.

Consultez la copie complète de la licence dans : Menu > Configurations > Service > Licence.

Vous pouvez télécharger le code source du logiciel en open source en suivant le lien hypertexte indiqué sur la page Internet du produit.

12.3 Caractéristiques des zones de cuisson

| Zone de cuisson | Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W] | PowerBoost (W) | PowerBoost durée maximale [min] | Diamètre des récipients de cuisine (mm) |
|--------------------------------------|---|----------------|---------------------------------|---|
| Avant droite | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 245 |
| | 3500 | 3700 | 10 | 245 - 280 |
| Zone de cuisson à induction flexible | 2300 | 3200 | 10 | minimum 100 |

La puissance des zones de cuisson peut varier en fonction des données du tableau. Elle change en fonction du matériau et des dimensions du récipient.

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

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Informations produits*

| | | |
|--|--------------|------------------------------|
| Identification du modèle | | IAE63851IB |
| Type de table de cuisson | | Table de cuisson encastrable |
| Nombre de zones de cuisson | | 1 |
| Nombre de surfaces de cuisson | | 1 |
| Technologie de chauffage | | Induction |
| Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø) | Avant droite | 28,0 cm |
| Longueur (L) et largeur (l) de la surface de cuisson | Gauche | L 45,6 cm l 21,6 cm |
| Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking) | Avant droite | 196,6 Wh / kg |
| Consommation d'énergie de la surface cuisson (EC electric cooking) | Gauche | 187,0 Wh / kg |

* Pour l'Union européenne conformément à EU 66/2014. Pour la Biélorussie conformément à la norme STB 2477-2017, annexe A. Pour l'Ukraine conformément à la norme 742/2019.


EN 60350-2 - Appareils électroménagers de cuisson - Partie 2 : Tables de cuisson : méthodes de mesure des performances


13.2 Économie d'énergie

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

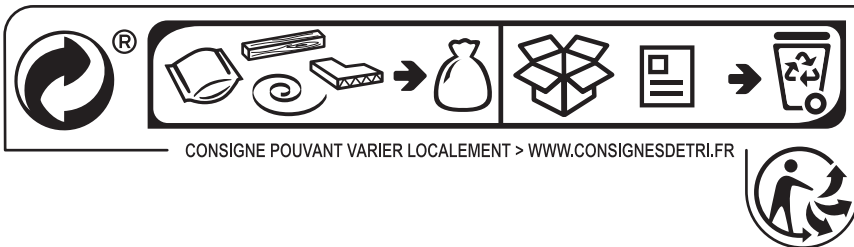
- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits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

14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

F FRANCE ONLY



PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe proporcionar 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:



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

www.aeg.com/support



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Usar sempre peças sobressalentes de origem.

Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série.

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

 Aviso/Cuidado – Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

| | |
|--|----|
| 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA..... | 30 |
| 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA..... | 32 |
| 3. INSTALAÇÃO..... | 34 |
| 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO..... | 36 |
| 5. GUIA RÁPIDO..... | 37 |
| 6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO..... | 38 |
| 7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA..... | 39 |
| 8. ÁREA DE COZEDURA DE INDUÇÃO FLEXÍVEL..... | 44 |
| 9. SUGESTÕES E DICAS..... | 46 |
| 10. MANUTENÇÃO E LIMPEZA..... | 49 |
| 11. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS..... | 50 |
| 12. DADOS TÉCNICOS..... | 52 |
| 13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA..... | 53 |
| 14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS..... | 54 |

1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do forno quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos num aparelho sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas, por exemplo, com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.
- AVISO: O aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detetor de recipientes.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação

elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- **AVISO:** Utilize apenas proteções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as proteções de placa já incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de proteções impróprias pode causar acidentes.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



AVISO!

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



AVISO!

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga 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 ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- 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 perto de uma porta ou por baixo de uma janela. Tal evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.

- Os aparelhos possuem ventoinhas de arrefecimento na parte inferior.
- Se o aparelho for instalado por cima de uma gaveta:
 - Não guarde folhas de papel ou objectos pequenos que possam ser sugados, porque podem danificar as ventoinhas de arrefecimento ou reduzir a eficiência do sistema de arrefecimento.
 - Mantenha uma distância mínima de cerca de 2 cm entre a parte inferior do aparelho e os objectos que forem guardados na gaveta.
- Retire quaisquer painéis separadores instalados no armário abaixo do aparelho.

2.2 Ligação elétrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efetuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente elétrica.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são

compatíveis com as características da alimentação eléctrica.

- Certifique-se de que o aparelho está instalado corretamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorretas podem provocar o aquecimento excessivo dos terminais.
- Utilize o cabo de alimentação correto.
- Não permita que o cabo de alimentação se enrol.
- Certifique-se de que está instalada uma proteção contra choques.
- Utilize o grampo de alívio de tensão no 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.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha de alimentação (se aplicável) ou o cabo de alimentação. Contacte o nosso 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.
- Disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque eléctrico.

- Retire todas as películas de embalagem, rotulagem e de proteção (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico (interior).
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desligue a zona de cozedura após cada utilização.
- Não coloque talheres ou tampas de caçarolas nas zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando 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. Isto evita choque eléctrico.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância da zonas de indução quando o aparelho funcionar.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, pode salpicar.



AVISO!

Risco de incêndio e explosão

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objetos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com eles.
- Os vapores libertados pelo óleo muito quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode causar incêndio a uma temperatura inferior à do óleo utilizado pela primeira vez.

- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Não deixe tachos quentes sobre o painel de comandos.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.
- Tenha cuidado para não permitir que algum objeto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não ative as zonas de cozedura com tachos vazios ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido, alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro/cerâmica. Levante sempre estes objetos quando precisar de os deslocar sobre a placa.
- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar. Não deve ser utilizado para outros fins, por exemplo, aquecimento da divisão.

2.4 Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Antes de limpar o aparelho, desligue-o e deixe-o arrefecer
- Não utilize jatos 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 objetos metálicos.

2.5 Assistência Técnica

- Contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho. Utilize apenas peças sobressalentes originais.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

2.6 Eliminação



AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

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

3. INSTALAÇÃO



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

3.1 Antes da instalação

Antes de instalar a placa, anote aqui as seguintes informações que pode ver na placa de características. A placa de

características encontra-se na parte inferior da placa.

Número de série

3.2 Placas encastradas

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

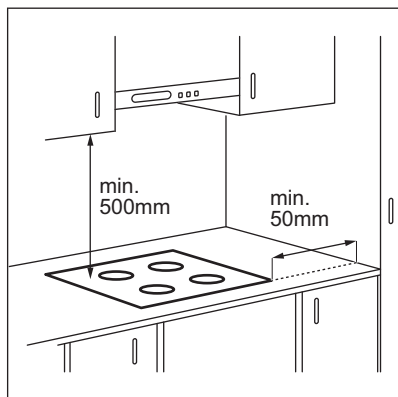
superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

3.3 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação.
- Para substituir o cabo de alimentação, se estiver danificado, utilize um cabo do tipo: H05V2V2-F que suporte uma temperatura de 90 °C ou superior. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado. O cabo de ligação só deve ser substituído por um electricista qualificado.

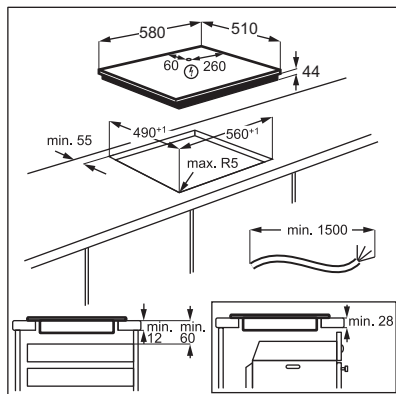
3.4 Montagem

Se instalar a placa debaixo de um exaustor, consulte as instruções de instalação do exaustor, para saber qual é a distância mínima entre os aparelhos.

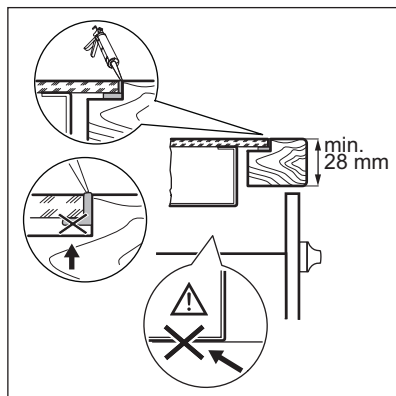
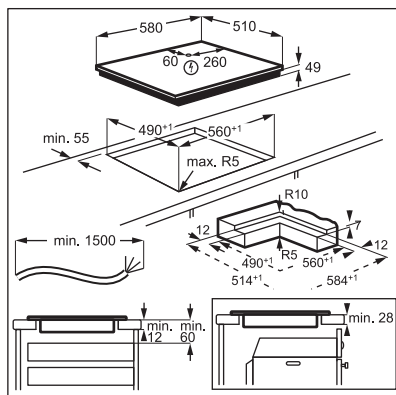


Se o aparelho estiver instalado acima de uma gaveta, a ventilação da placa pode aquecer os artigos guardados na gaveta durante o processo de cozedura.

INSTALAÇÃO SOBRE UM BALCÃO

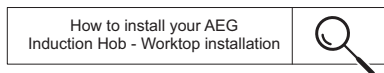


INSTALAÇÃO INTEGRADA



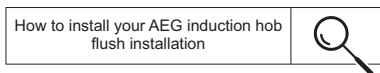
Encontre o tutorial em vídeo “Como instalar a sua placa de indução AEG – Instalação de

balcão” introduzindo o nome completo indicado na ilustração abaixo.



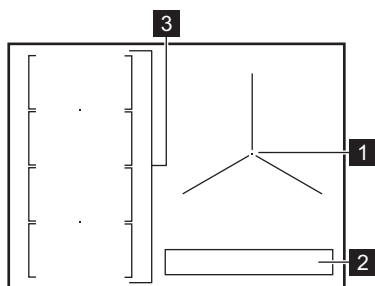
Encontre o tutorial em vídeo “Como instalar a sua placa de indução AEG – Instalação

embutida” introduzindo o nome completo indicado na ilustração abaixo.



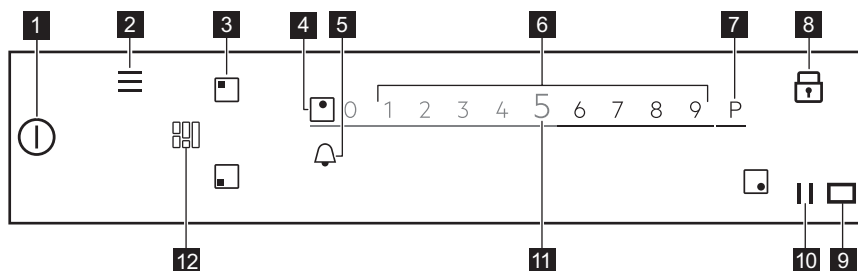
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Disposição da superfície de confeção








- 1 Zona de aquecimento de indução
- 2 Painel de comandos
- 3 Área de aquecimento de indução flexível composta por quatro secções

4.2 Disposição do painel de comandos



Para consultar as definições disponíveis, toque no símbolo apropriado.

| Símbolo | Comentário |
|---------|---|
| 1 | LIGAR/DESLIGAR Como ativar e desativar a placa. |
| 2 | Menu Para abrir e fechar o Menu. |

| Símbolo | Comentário |
|--|---|
| 3  | Seleção da zona Para abrir o controlo deslizante para a zona selecionada. |
| 4 - | Indicador de zona Para apresentar a zona para a qual o controlo deslizante está ativo. |
| 5  | - Para regular as funções de temporizador. |
| 6 - | Controlo deslizante Para ajustar a regulação de aquecimento. |
| 7 P | PowerBoost Para ativar a função. |
| 8  | Bloquear Para ativar e desativar a função. |
| 9  | - A janela do comunicador de sinal de infravermelhos Hob®Hood. Não a tape. |
| 10 | Pausa Para ativar e desativar a função. |
| 11 0 - 9 | - Para indicar a regulação de aquecimento atual. |
| 12  | FlexiBridge Para alternar entre três modos de funcionamento. |







5. GUIA RÁPIDO

5.1 Utilizar o visor


- Apenas os símbolos que estiverem iluminados podem ser utilizados.
- Para ativar uma determinada opção, toque no símbolo correspondente no visor.
- A função que selecionar é ativada assim que retirar o dedo do visor.
- Para percorrer as opções disponíveis, utilize um gesto rápido ou arraste o dedo sobre o visor. A rapidez do gesto determina a rapidez de deslocação dos itens no ecrã.
- Pode esperar que a deslocação pare por si ou pará-la imediatamente tocando no visor.
- Pode alterar a maior parte dos parâmetros indicados no visor se tocar nos símbolos correspondentes.
- Para selecionar a função ou o tempo que pretender, pode percorrer a lista e/ou tocar na opção que pretender.
- Quando a placa estiver ativa e alguns símbolos desaparecerem do visor, toque em qualquer ponto do visor. Todos os símbolos voltarão a aparecer.

- Com algumas funções, aparece uma janela de contexto com informação adicional quando são iniciadas. Para desativar a janela pop-up permanentemente, assinale antes de ativar a função.
- Para ativar as funções de temporizador, selecione primeiro uma zona.

Símbolos úteis para navegar pelo visor

-  Para confirmar a seleção ou definição.
-  Para retroceder / avançar um nível no Menu.
-  Para deslocar as instruções para cima / baixo no visor.
-  Para ativar / desativar as opções.
-  Para fechar a janela pop-up.
-  Para cancelar uma definição.


5.2 Menu estrutura

Toque em  para ceder e alterar as definições da placa ou ativar algumas

funções. A tabela apresenta a estrutura do Menu básico.


Menu

| | |
|--------------------|---|
| Cozedura assistida | |
| Funções da placa | PowerSlide Derreter |
| Definições | Bloqueio para crianças |
| | Cronómetro |
| | Hob ² Hood |
| | H0 - Desligado H1 - Apenas luz H2 - Velocid. baixa da ventoinha H3 - Ventoinha automática lenta H3 - Ventoinha automática lenta H4 - Ventoinha automática média H5 - Ventoinha automática rápida H6 - Ventoinha auto. muito rápida |
| | Configuração |
| | Cozedura assistida Idioma Sons das teclas Volume do alarme Intensidade do visor |
| | Assistência Técnica |
| | Modo Demo Licença Mostrar a versão do software Histórico de alarmes Restaurar Configurações |

Para sair do Menu toque em  ou no lado direito do visor, fora da janela pop-up. Para percorrer através do Menu utilize < ou >.

Quando tocar e segurar algumas das opções disponíveis no Menu, aparece uma descrição

curta. Siga as dicas para navegar facilmente pelo Menu.

Se estiver no fundo do Menu percorre a lista para cima e utilize < ou toque em  para sair do Menu.

6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Pode alterar a definição em Menu > Definições > Configuração. Consulte "Utilização diária".

6.1 Primeira ligação à alimentação elétrica

Quando ligar a placa à alimentação elétrica, tem de definir Idioma, Intensidade do visor e Volume do alarme.


7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 Activar e desactivar

Toque em  durante 1 segundo para ativar ou desativar a placa.

7.2 Desativação automática

A função desativa automaticamente a placa nas seguintes situações:

- Quando todas as zonas de aquecimento estão desativadas.
- Quando não é definido qualquer nível de calor após a ativação da placa.
- Quando ocorrer um derrame ou quando for colocado algum objeto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano, etc.). É emitido um sinal sonoro e a placa desativa-se. Retire o objeto 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 aquecimento arrefeça antes de utilizar novamente a placa.
- Quando o tacho não é compatível ou não existe qualquer tacho numa determinada zona. O símbolo da zona de aquecimento pisca a branco e a zona de aquecimento de indução desativa-se automaticamente após 2 minutos.
- Quando não desativa uma zona de aquecimento nem altera o nível de calor. Após algum tempo, aparece uma mensagem e a placa desativa-se.

Relação entre o nível de calor e o tempo ao fim do qual a placa se desativa:

| Nível de calor | A placa desativa-se após |
|----------------|--------------------------|
| 1 - 2 | 6 horas |
| 3 - 5 | 5 horas |
| 6 | 4 horas |

| Nível de calor | A placa desativa-se após |
|----------------|--------------------------|
| 7 - 9 | 1,5 horas |



Quando utilizar a função Fritar, a placa desativa-se após 1,5 horas. Com a função Vácuo, a placa desativa-se após 4 horas.

7.3 Utilizar as zonas de cozedura

Coloque o tacho no centro da zona de cozedura selecionada. As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho.

Assim que colocar um tacho sobre a zona de cozedura selecionada, a placa deteta-o automaticamente e controlo deslizante relevante aparece no visor. O controlo deslizante fica visível durante 8 segundos e depois o visor volta para a vista principal. Para fechar o controlo deslizante mais depressa, toque no ecrã, no lado de fora da área do controlo deslizante.

Quando outras zonas estiverem ativas, a definição de cozedura para a zona que deseja utilizar pode ser limitada. Consulte "Gestão de potência".



Certifique-se de que o tacho é adequado para placas de indução. Para obter mais informações sobre tipos de tachos, consulte "Sugestões e dicas". Verifique o tamanho do tacho em "Dados técnicos".

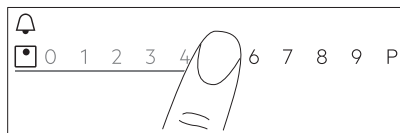
7.4 Nível de calor

1. Ative a placa.
2. Coloque o tacho na zona de aquecimento selecionada.

O comando da zona de aquecimento ativa aparece no visor e fica ativo durante 8 segundos.

3. Toque ou deslize um dedo para selecionar o nível de calor que pretender.

O símbolo fica vermelho e maior.



Também para alterar o nível de calor durante a cozedura. Toque no símbolo de seleção da zona, na área principal do painel de comandos, e desloque o dedo para a esquerda ou direita (para diminuir ou aumentar o nível de calor).

7.5 PowerBoost

Esta função ativa mais potência para a zona de confeção por indução apropriada; depende do tamanho do tacho. A função pode ser ativada apenas durante um período limitado de tempo.

1. Primeiro, toque no símbolo da zona desejada.
2. Toque em **P** ou deslize o dedo para a direita para ativar a função para a zona de cozedura escolhida.

O símbolo fica vermelho e aumenta de tamanho.

A função é desativada automaticamente.

Para desativar a função manualmente, selecione a zona e altere a sua definição de cozedura.



Para valores de duração máxima, consulte os "Dados técnicos".

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



AVISO!

III / II / I Enquanto o indicador estiver aceso, existe o risco de queimaduras devido ao calor residual.

As zonas de aquecimento de indução produzem o calor necessário para cozinhar diretamente na base dos tachos. A vitrocerâmica é aquecida pelo calor do tacho.

Os indicadores III / II / I acendem-se quando uma zona de aquecimento está quente. Eles

mostram o nível do calor residual das zonas de aquecimento que está atualmente a usar.

O indicador também pode acender-se:

- para as zonas de aquecimento adjacentes, mesmo que não as esteja a usar,
- quando um tacho quente é colocado numa zona de cozedura fria,
- quando a placa está desativada mas a zona de aquecimento ainda está quente.

O indicador desaparece quando a zona de aquecimento tiver arrefecido.

7.7 Temporizador



Temporizador de contagem decrescente

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

Pode selecionar a função para cada zona de aquecimento separadamente.

1. Comece por selecionar o nível de calor para a zona de cozedura adequada e selecione depois a função.
2. Toque no símbolo da zona.
3. Tocar em

A janela do menu do temporizador aparece no visor.

4. Verifique para ativar a função.

Os símbolos mudam para

5. Deslize o dedo para a esquerda ou a direita para selecionar o tempo desejado (por ex., horas e/ou minutos).
6. Toque em Ok para confirmar a sua seleção.

Também pode tocar em **X** para cancelar a sua seleção.

Quando o tempo terminar, é emitido um som

e fica intermitente. Para parar o sinal, toque em .

Para desativar a função regule a definição de cozedura para **0**. Em alternativa, toque em




à esquerda do valor do temporizador, toque em **X** ao lado e, quando aparecer


uma janela de pop-up, confirme a sua escolha.



Conta-minutos



Pode utilizar esta função quando a placa está ativa, mas as zonas de cozedura estão inativas.

Esta função não afeta o funcionamento de qualquer zona de cozedura.

1. Selecione qualquer zona de cozedura. O controlo deslizante relevante aparece no visor.
2. Tocar em .
3. Deslize o dedo para a esquerda ou a direita para selecionar o tempo desejado (por ex., horas e minutos).
4. Toque em Ok para confirmar a sua seleção.


Também pode tocar em  para cancelar a sua seleção.


Quando o tempo terminar, é emitido um som e  fica intermitente. Para parar o sinal, toque em .


Para desativar a função, toque em  à esquerda do valor do temporizador, toque em  ao lado e, quando aparecer uma janela de pop-up, confirme a sua escolha.

Cronômetro

Depois de ativar uma zona de cozedura, a função inicia imediatamente a contagem. Pode utilizar esta função para monitorizar o seu tempo de funcionamento.



1. Toque em  para aceder a Menu.
2. Percorra a Menu para selecionar Definições > Cronômetro.
3. Toque no interruptor para ligar/desligar a função.

A função não funciona quando o tacho for levantado. Para redefinir a função e iniciá-la de novo manualmente , selecione Repor na janela de pop-up. A função inicia a contagem a partir de 0. Para Pausa a função


para uma sessão de cozedura toque  e selecione Pausa na janela de pop-up. Selecione Start para continuar a contagem.


7.8 || Pausa

Esta função coloca todas as zonas de cozedura em funcionamento com a definição de cozedura mais baixa.


Quando a função está ativa, apenas os símbolos  e  podem ser utilizados. Todos os outros símbolos no painel de controlo estão bloqueados.

A função não para as funções de temporizador.

Toque em  para ativar a função.

 acende-se. A definição de cozedura é diminuída para 1.

Para desativar a função, toque em .


A função para PowerBoost. A definição de grau de aquecimento é reativada quando tocar em  novamente.


7.9 Bloquear

Pode bloquear o painel de comandos enquanto a placa está funcionar. Isto impede uma alteração accidental da temperatura programada.

Comece por definir o grau de aquecimento.


Toque em  para ativar a função.


Para activar a função, toque em  durante 3 segundos.

 Quando desativar a placa, também desativará esta função.

7.10 Bloqueio para crianças


Esta função evita o acionamento accidental da placa.

1. Toque em  no visor para abrir o Menu.
2. Selecione Definições > Bloqueio para crianças na lista.
3. Ligue o interruptor e toque nas letras A-O-X por ordem alfabética para ativar ou desativar a função. Para desativar a função, desligue o interruptor.

Para sair do Menu, toque em  ou no lado direito do visor, fora da janela pop-up. Para navegar pelo Menu, utilize < ou >.



7.11 Cozedura assistida


Esta função ajusta a temperatura para diversos tipos de alimentos e mantém-na durante a cozedura. Pode ser ativada apenas para a zona de aquecimento dianteira esquerda ou para ambas as zonas do lado esquerdo quando a função Bridge estiver ativa.

1. Toque em  no visor para abrir o Menu.
2. Selecione Cozedura assistida e escolha o tipo de alimento que pretende cozinhar na lista.

Existem algumas opções disponíveis para cada tipo de alimento. Siga as instruções apresentadas no visor.

- Pode tocar em Ok na parte superior da janela de contexto para utilizar as predefinições.
 - Pode regular a função de temporizador. Quando o tacho atingir a temperatura pretendida, pode desativar o temporizador.
 - Pode alterar o nível de calor predefinido.
3. Quando o tacho atingir a temperatura pretendida, é emitido um sinal sonoro e aparece uma janela de contexto. Para fechar a janela e iniciar a função, toque em Ok. Para desativar a janela permanentemente, assinale antes de ativar a função.


Para parar a função, toque em  e Stop, ou toque em , selecione Cozedura assistida, escolha um tipo de alimento qualquer e toque em Stop.


Para sair do Menu, toque em  ou no lado direito do visor, fora da janela de contexto.

Para navegar pelo Menu, utilize < ou >.

7.12 Derreter

Pode utilizar esta função para derreter alimentos, por exemplo, chocolate ou manteiga. Pode utilizar esta função apenas com uma zona de aquecimento de cada vez.

1. Toque em  no visor para abrir o Menu.
2. Selecione Funções da placa > Derreter na lista.
3. Toque em Start.
Tem de seleccionar a zona de aquecimento pretendida.
Se a zona de aquecimento já estiver ativa, surge uma janela pop-up de aviso. Cancele o nível de calor selecionado anteriormente para poder ativar a função.

Para sair do Menu, toque em  ou no lado direito do visor, fora da janela pop-up. Para navegar pelo Menu, utilize < ou >.

Para parar a função, toque no símbolo de seleção da zona e toque em Stop.

7.13 Hob²Hood

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

A maior parte dos exaustores são fornecidos com o sistema de controlo remoto desativado. Ative-o antes de utilizar a função. Para obter mais informações, consulte o manual do utilizador do exaustor.

Para utilizar a função automaticamente, selecione um dos modos automáticos para H1 – H6. A placa está originalmente definida para H5. O exaustor reage ao funcionamento da placa. A placa determina a temperatura do tacho e ajusta automaticamente a velocidade da ventoinha. Pode definir a placa para ativar apenas a luz selecionando H1.



Se alterar a velocidade da ventoinha no exaustor, a ligação pré-definida com a placa é desativada. Para reativar a função, DESLIGUE e volte a LIGAR ambos os aparelhos.

| Mo- do | Luz auto- mática | Ferver ¹⁾ | Fritar ²⁾ |
|------------------|------------------------|------------------------------|------------------------------|
| H0 | Desliga- do | Desligado | Desligado |
| H1 | Ligado | Desligado | Desligado |
| H2 ³⁾ | Ligado | Velocidade 1 da ventoinha | Velocidade 1 da ventoinha |
| H3 | Ligado | Desligado | Velocidade 1 da ventoinha |
| H4 | Ligado | Velocidade 1 da ventoinha | Velocidade 1 da ventoinha |
| H5 | Ligado | Velocidade 1 da ventoinha | Velocidade 2 da ventoinha |
| H6 | Ligado | Velocidade 2 da ventoinha | Velocidade 3 da ventoinha |

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

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

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


Alterar os modos

Se não estiver satisfeito com o nível de ruído/velocidade da ventoinha pode alternar entre modos manualmente.

1. Tocar em .

Selecione Definições > Hob²Hood a partir da lista.


2. Escolha o modo apropriado.


Para sair do Menu toque em  ou no lado direito do visor, fora da janela pop-up.


Quando terminar de cozinhar e desativar a placa, o ventilador do exaustor pode ainda continuar a funcionar durante um certo tempo. Após esse tempo, o sistema desativa a ventoinha automaticamente e impede uma ativação acidental da ventoinha durante os próximos 30 segundos.

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

7.14 Idioma


1. Toque em  no visor para abrir o Menu.
2. Selecione Definições > Configuração > Idioma na lista.
3. Selecione o idioma que pretender na lista.


Se escolher um idioma que não pretende utilizar, toque em . Aparece uma lista. Selecione a terceira opção a contar de cima e depois a penúltima opção. Em seguida, selecione a segunda opção. Percorra a lista para escolher o idioma que pretender. Para terminar, escolha a opção à direita.

Para sair do Menu, toque em  ou no lado direito do visor, fora da janela pop-up. Para navegar pelo Menu, utilize < ou >.

7.15 Sons das teclas / Volume do alarme

Pode selecionar o tipo de som que a placa emite ou desligar totalmente os sons. Pode escolher entre clique (predefinido) ou bip.


1. Toque em  no visor para abrir o Menu.
2. Selecione Definições > Configuração > Sons das teclas / Volume do alarme na lista.
3. Escolha a opção adequada.


Para sair do Menu, toque em  ou no lado direito do visor, fora da janela pop-up. Para navegar pelo Menu, utilize < ou >.

7.16 Intensidade do visor

Pode alterar a luminosidade do visor.

Existem 4 níveis de luminosidade; 1 é o mais baixo e 4 é o mais elevado.

1. Toque em  no visor para abrir o Menu.
2. Selecione Definições > Configuração > Intensidade do visor na lista.
3. Escolha nível adequado.

Para sair do Menu, toque em  ou no lado direito do visor, fora da janela pop-up. Para navegar pelo Menu, utilize < ou >.

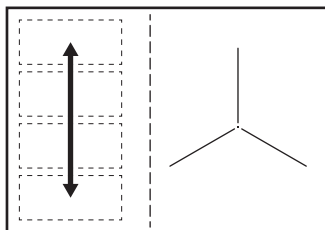
7.17 Gestão de potência

Se várias zonas estiverem ativas e a potência consumida exceder a limitação da alimentação elétrica, esta função divide a potência disponível entre todas as zonas de cozedura. A placa controla as definições de aquecimento para proteger os fusíveis da instalação doméstica.

- As zonas de cozedura estão agrupadas de acordo com a posição e o número de fases da placa. O limite máximo de carga eléctrica de cada fase é 3680 W. Se a placa atingir o limite da potência máxima disponível (consulte a placa de classificação), a potência das zonas de cozedura será automaticamente reduzida.
- A definição de cozedura máxima é visível no controlo deslizante. Apenas os dígitos em branco estão ativos.

- Se a temperatura programada mais alta não estiver disponível, reduza-a em primeiro lugar, para as outras zonas de confeção.

Consulte a ilustração para ver as combinações possíveis em que a potência pode ser distribuída entre as zonas de cozedura.



8. ÁREA DE COZEDURA DE INDUÇÃO FLEXÍVEL



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 FlexiBridge

A área do lado esquerdo pode ser combinada de modo a formar duas zonas de aquecimento com tamanho diferente ou apenas uma grande área de aquecimento. Pode escolher uma combinação de 4 secções dependendo dos tamanhos dos tachos que pretender utilizar. Os indicadores das zonas de aquecimento mudam automaticamente e apresentam a combinação possível.

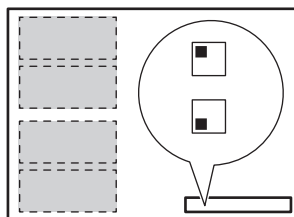
FlexiBridge Standard é o modo predefinido que é ativado automaticamente quando a placa é ativada. As duas zonas de aquecimento funcionam de forma independente.

Toque em para alternar entre os modos FlexiBridge.

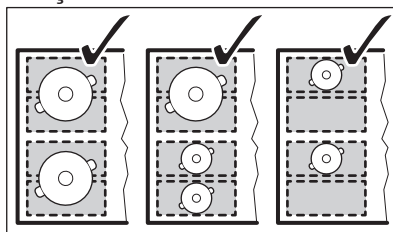
8.2 FlexiBridge modo normal

Este modo está ativo quando ativa a placa. Liga as secções em duas zonas de cozedura

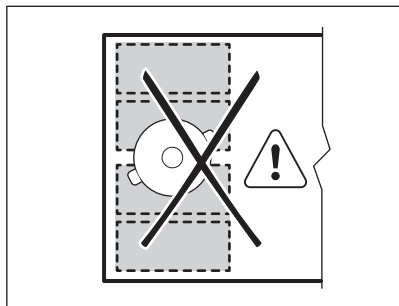
separadas. Pode seleccionar a definição de cozedura de cada zona independentemente.




Posição correta dos tachos:

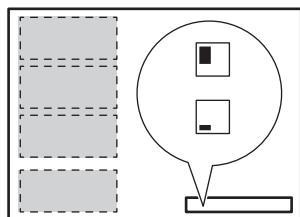


Posição incorreta dos tachos:




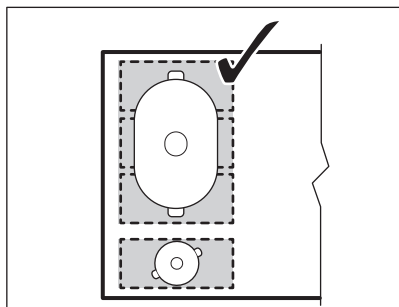
8.3 FlexiBridge modo Big Bridge

Para ativar o modo, toque em  até ver o indicador de modo correspondente. Este modo liga três secções traseiras numa zona de cozedura. A secção frontal não está ligada e funciona como uma zona de cozedura separada. Pode seleccionar a definição de cozedura de cada zona independentemente.

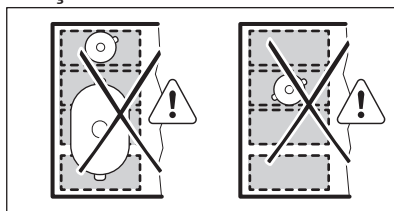


Posição correta dos tachos:


Para utilizar este modo, tem de colocar os tachos nas três secções ligadas. Se utilizar um tacho menor do que duas secções, o visor  pisca e a zona é desligada após 1 minuto.

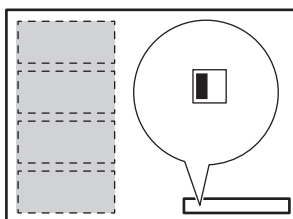


Posição incorreta dos tachos:




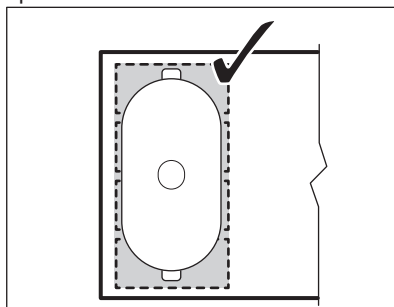
8.4 FlexiBridge modo Max Bridge

Para ativar o modo, toque em  até ver o indicador de modo correspondente. Este modo liga todas as secções traseiras numa zona de cozedura.

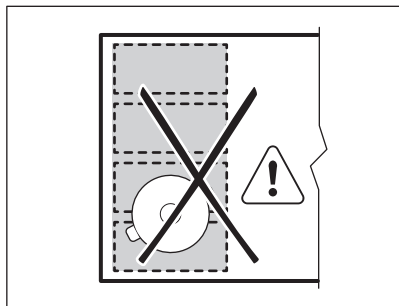


Posição correta dos tachos:

Para utilizar este modo, tem de colocar os tachos nas quatro secções ligadas. Se utilizar um tacho menor do que três secções, o visor apresenta  e a zona é desligada após 1 minuto.





Posição incorreta dos tachos:




8.5 PowerSlide

Esta função permite ajustar a temperatura através da deslocação do tacho para outra posição sobre a superfície de aquecimento de indução. A função divide automaticamente as zonas de aquecimento do lado esquerdo em três áreas com níveis de calor diferentes. A placa deteta a posição do tacho e seleciona o nível de potência predefinido correspondente à posição. Pode colocar o tacho na posição da frente, do centro ou de trás. Se colocar o tacho na posição da frente, obtém o nível de calor mais elevado (ou seja, 9). Para diminuir, mova o tacho para a posição central (nível calor - 5) ou traseira (nível de calor - 1).


 Utilize apenas um tacho, com 160 mm ou mais de diâmetro da base, quando utilizar esta função.

1. Toque em  uma vez.


9. SUGESTÕES E DICAS

 **AVISO!**
Consulte os capítulos relativos à segurança.

9.1 Tachos

 Nas zonas de cozedura de indução, um campo eletromagnético forte cria calor rapidamente no tacho.


2. Percorra o Menu > Funções da placa para selecionar a função na lista.
 - Se alguma das zonas do lado esquerdo estiver ativa, aparece uma janela de contexto a pedir para confirmar se pretende cancelar o nível de calor anterior ou não.


- O visor apresenta o símbolo  e os símbolos de três zonas com nível de calor predefinido.

Pode alterar o nível de calor predefinido conforme necessitar e o valor ficará guardado para futuras utilizações.

3. Coloque o tacho na zona de aquecimento que tem o nível de calor que pretender.

Coloque o tacho no centro da zona que pretender e certifique-se de que não cobre as zonas vizinhas. Os indicadores vermelhos acendem-se. Não é possível ativar a função se os indicadores vermelhos não estiverem visíveis. Se pretender alterar a posição do tacho, levante-o e coloque-o noutra zona. Deslizar o tacho sobre a placa pode deixar riscos ou descolorações na superfície.

Para desativar a função, toque em  e aparecerá uma janela de contexto. Toque em Stop para desativar a função. Também pode desativar a função através do Menu.

 Mova o tacho de vez em quando. A função é ativada se não existir atividade durante 10 minutos.

Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

- A base do recipiente deve ser o mais espessa e plana possível.
- Certifique-se de que os fundos estão limpos e secos antes de os colocar na superfície da placa.
- Para evitar riscos, não deslize ou esfregue o recipiente no vidro cerâmico.

Material do recipiente

- **correto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de

multicamadas (com uma marcação correta de um fabricante).

- **incorreto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Os tachos são adequados para uma placa de indução se:

- a água ferver muito rapidamente numa zona de cozedura definida para o nível de cozedura mais elevado.
- um ímã puxa a base do tacho.

Dimensões dos tachos

- As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho.
- A eficiência da zona de cozedura está relacionada com o diâmetro do tacho. Um tacho que tenha um diâmetro inferior ao mínimo indicado recebe apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura.
- Por motivos de segurança e resultados de cozedura ideais, não utilize um tacho maior do que o indicado na "Especificação das zonas de cozedura". Evite manter o tacho perto do painel de comandos durante a sessão de cozedura. Isso pode afetar o funcionamento do painel de comandos ou ativar acidentalmente as funções da placa.

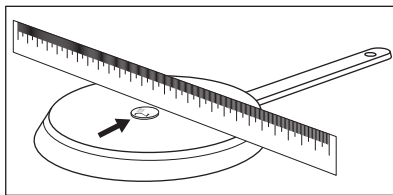


Consulte os "Dados técnicos".

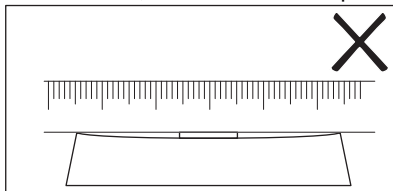
9.2 Tachos adequados para a função Fritar

Utilize apenas tachos que tenham a base plana. Para verificar se um tacho é adequado:

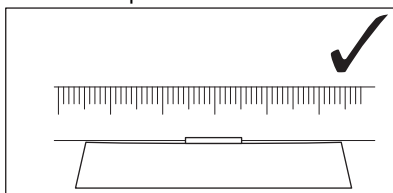
1. Coloque o tacho virado para baixo.
2. Coloque uma régua sobre a base do tacho.
3. Tente fazer passar uma moeda de 1, 2 ou 5 cêntimos (ou algo com espessura semelhante) entre a régua e o fundo do tacho.



- a.** Se a moeda passar entre a régua e o tacho, o tacho não é adequado.



- b.** Se não conseguir colocar a moeda entre a régua e o tacho, o tacho é adequado.



9.3 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: ocorre comutação elétrica, o recipiente é detetado depois de o colocar sobre a placa.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.

Os ruídos são normais e não indicam qualquer avaria.

9.4 Öko Timer (Temporizador Eco)

Para poupar energia, o aquecedor da zona de confeção é desactivado antes que soe o alarme do temporizador da contagem

decrecente. A diferença no tempo de funcionamento depende do grau de aquecimento definido e da duração da confeção.

9.5 Exemplos de aplicações de cozinha

A correlação entre o grau de cozedura de uma zona e o seu consumo de potência não

é linear. Quando aumenta o grau de cozedura, não é proporcional ao aumento do consumo de potência. Isto significa que uma zona de cozedura com um grau médio de cozedura consome menos de metade da sua potência máxima.



Os dados apresentados na tabela servem apenas como referência.

| Definição de cozedura | Utilize para: | Tempo (min.) | Sugestões |
|-----------------------|---|---------------------|--|
| 1 | Manter os alimentos cozinhados quentes. | conforme necessário | Coloque uma tampa no tacho. |
| 1 - 2 | Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina. | 5 - 25 | Misture regularmente. |
| 1 - 2 | Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos. | 10 - 40 | Cozinhe com uma tampa. |
| 2 - 3 | Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas. | 25 - 50 | Adicione, no mínimo, duas partes de líquido para uma parte de arroz e mexa os pratos à base de leite a meio do processo. |
| 3 - 4 | Cozer legumes, peixe e carne a vapor. | 20 - 45 | Adicione algumas colheres de sopa de líquido |
| 4 - 5 | Cozer batatas a vapor. | 20 - 60 | Utilize, no máximo, ¼ l de água para 750 g de batatas. |
| 4 - 5 | Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas. | 60 - 150 | Até 3 l de líquido mais ingredientes. |
| 6 - 7 | Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos. | conforme necessário | Vire a meio do tempo. |
| 7 - 8 | Fritura intensa, batatas "palitos" gratinadas, bifes do lombo, bifes. | 5 - 15 | Vire a meio do tempo. |
| 9 | Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, guisado), batatas fritas. | | |
| P | Ferver grandes quantidades de água. PowerBoost está ativada. | | |

9.6 Sugestões e Conselhos para Hob²Hood

Quando utilizar a placa com a função:

- Proteja o painel do exaustor da luz solar direta.
- Não aponte lâmpadas de halogénio para o painel do exaustor.
- Não cubra o painel de controlo da placa.

- Não obstrua o sinal entre a placa e o exaustor (por exemplo, com uma mão ou uma pega de tacho ou uma panela alta). Observe a figura.


O exaustor da figura é apenas um exemplo.



- i** Mantenha a janela de comunicação do sinal de infravermelhos Hob²Hood limpa.

- i** Outros dispositivos de comando à distância podem bloquear o sinal. Não use esses dispositivos nas proximidades quando o exaustor Hob²Hood estiver a funcionar.

Exaustores com a função Hob²Hood

Para encontrar toda a gama de exaustores que trabalham com esta função, consulte o nosso website de produtos. Os exaustores AEG que funcionam com esta função têm o símbolo .

10. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- !** **AVISO!**
Consulte os capítulos relativos à segurança.

10.1 Informações gerais

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

- i** A impressão da área de aquecimento de indução flexível pode ficar suja ou mudar de cor devido ao deslizamento dos tachos. Pode limpar a área de um modo normal.

10.2 Limpeza da placa

- **Remover imediatamente:** plástico derretido, película de plástico, açúcar e alimentos com açúcar; caso contrário, a

sujidade pode provocar danos na placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Utilize um raspador especial para placas sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.

- **Remover quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- **Remover a descoloração metálica brilhante:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano.
- A superfície da placa possui estrias horizontais. Limpe a placa com um pano húmido e um pouco de detergente, em movimentos suaves da esquerda para a direita. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio da esquerda para a direita.


11. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS







AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 O que fazer se...

| Problema | Causa possível | Solução |
|--|--|---|
| Não consegue ativar ou utilizar a placa. | A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está corretamente ligada. | Verifique se a placa está corretamente ligada à corrente elétrica. Consulte o diagrama de ligações. |
| | O fusível está fundido. | Certifique-se de que o fusível é a causa da anomalia. Se o fusível se fundir diversas vezes, contacte um electricista qualificado. |
| | Não configure a definição de aquecimento durante 60 segundos. | Ative novamente a placa e defina a definição de aquecimento em menos de 60 segundos. |
| | Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo. | Toque em apenas um campo do sensor. |
| O visor não reage ao toque. | Pausa funciona. | Consulte "Utilização diária". |
| | Parte do visor está tapado ou os tachos estão demasiado perto do visor. Existe algum líquido ou um objeto no visor. | Retire os objetos. Afaste os tachos do visor. Limpe o visor, aguarde até o aparelho estar frio. Desligue a placa da corrente elétrica. Após 1 minuto, ligue a placa novamente. |
| É emitido um sinal acústico e a placa desativa-se. É emitido um sinal acústico quando a placa é desativada. | Colocou alguma coisa sobre um ou mais campos do sensor. | Retire o objeto dos campos do sensor. |
| A placa desativa-se. | Colocou alguma coisa sobre o campo do sensor  . | Retire o objeto do campo do sensor. |
| O indicador de calor residual não acende. | A zona não está quente porque foi ativada apenas por pouco tempo ou o sensor sob a superfície da placa está danificado. | Se a zona tiver funcionado durante tempo suficiente para ficar quente, fale com um Centro de Assistência Técnica Autorizado. |
| Não consegue ativar a definição mais alta de calor. | Outra zona já está definida para a regulação mais alta de calor. | Em primeiro lugar, eduz a potência da outra zona. |
| Os campos do sensor ficam quentes. | O tacho é demasiado grande ou colocou-o demasiado perto dos comandos. | Coloque tachos grandes numa das zonas de aquecimento de trás, se possível. |
| Hob®Hood não funciona. | Cobriu o painel de comandos. | Retire o objeto do painel de comandos. |

| Problema | Causa possível | Solução |
|--|---|--|
| Hob ² Hood funciona, mas apenas a luz está acesa. | Ativou o modo H1. | Altere o modo para H2 - H6 ou aguarde até o modo automático iniciar. |
| Hob ² Hood os modos H1 - H6 funcionam, mas a luz está apagada. | Pode haver um problema com a lâmpada | Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado. |
| Não há som quando toca nos campos do sensor do painel. | Os sons estão desativados. | Ativar os sons. Consulte "Utilização diária". |
| Está definido o idioma errado. | Alterou o idioma por engano. | Reponha todas as funções para as definições de fábrica. Selecione Restaurar Configurações a partir do Menu. Desligue a placa da corrente elétrica. Após 1 minuto, ligue a placa novamente. Defina Idioma, Intensidade do visor e Volume do alarme. |
| A zona flexível de confeitura de indução não aquece o tacho. | O tacho está numa posição errada sobre a zona flexível de confeitura de indução. | Coloque o tacho na posição correta sobre a zona flexível de confeitura de indução. A posição do tacho depende da função que estiver ativada ou do modo da função. Consulte o capítulo "Zona flexível de confeitura de indução". |
| | O diâmetro da base do tacho não é adequado para a função que está ativada ou para o modo da função. | Utilize um tacho com diâmetro adequado à função que está ativada ou ao modo da função. Para utilizar apenas uma secção da zona de confeitura de indução flexível, utilize um recipiente com diâmetro de 160 mm ou menos. Consulte o capítulo "Zona flexível de confeitura de indução". |
| Uma zona de aquecimento é desativada. Acende-se uma mensagem de aviso a informar que a zona de cozedura se vai desligar. | Desligar automático desativa a zona de cozedura. | Desative a placa e ative-a novamente. Consulte "Utilização diária". |
|  e uma mensagem acendem-se. | Bloquear funciona. | Consulte "Utilização diária". |
| Aparece O - X - A. | Bloqueio para crianças funciona. | Consulte "Utilização diária". |
|  intermitente. | Não existe tacho na zona. | Coloque um tacho na zona. |
| | O tacho não é adequado. | Utilize tachos adequados. Consulte "Sugestões e dicas". |
| | O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona. | Utilize um tacho com as dimensões corretas. Consulte os "Dados técnicos". |

| Problema | Causa possível | Solução |
|--|---|--|
| | FlexiBridge funciona. Uma ou mais secções do modo da função que está a funcionar não estão cobertas pelo tacho. | Coloque o tacho sobre o número correcto de secções do modo da função que está a funcionar ou altere o modo da função. Consulte o capítulo "Zona flexível de confeção de indução". |
| | PowerSlide funciona. Estão dois tachos na zona flexível de confeção de indução. | Utilize apenas um tacho. Consulte o capítulo "Zona flexível de confeção de indução". |
|  e um número acendem-se. | A placa apresenta um erro. | Desative a placa e ative-a novamente após 30 segundos. Se  se ligar novamente, desligue a placa da corrente eléctrica. Após 30 segundos, ligue a placa novamente. Se o problema continuar, entre em contacto com um Centro de Assistência Técnica Autorizado. |
| Pode ouvir um som constante. | A ligação eléctrica não está correcta. | Desligue a placa da corrente eléctrica. Peça a um electricista qualificado que verifique a instalação. |
| Os tachos aquecem durante mais de 5 minutos. | O fundo dos tachos não é compatível com indução. | Utilize tachos com o fundo correto (plano, magnético). Consulte "Sugestões e dicas". |

11.2 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. Certifique-se de que utilizou a placa corretamente. Caso contrário, a

manutenção efetuada pelo Técnico de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As informações relativas ao período de garantia e aos Centros de Assistência Técnica Autorizados encontram-se no folheto de garantia.

12. DADOS TÉCNICOS

12.1 Placa de classificação

Modelo IAE63851IB
 Tipo 62 B3A 05 CA
 Indução 7.35 kW
 N.º de série.....
 AEG

PNC 949 597 557 00
 220 – 240 V/400 V 2N 50 – 60 Hz
 Fabricado na Alemanha
 7.35 kW



12.2 Licenças do software

O software incluído na placa contém software protegido por direitos de autor e

sujeito às licenças BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 e outras.

Pode consultar a versão completa da licença aqui: Menu > Definições > Assistência Técnica > Licença.

Pode fazer o download do código fonte do software de fonte aberta seguindo a ligação existente na página do produto na web.

12.3 Especificações das zonas de cozedura

| Zona de cozedura | Potência nominal (configuração de calor máximo) [W] | PowerBoost [W] | Duração máxima [min.] de PowerBoost | Diâmetro do tacho [mm] |
|--------------------------------------|---|----------------|-------------------------------------|------------------------|
| Dianteiro direito | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 245 |
| | 3500 | 3700 | 10 | 245 - 280 |
| Zona flexível de confeção de indução | 2300 | 3200 | 10 | mínimo de 100 |

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

Para resultados de confeção ideais, utilize um tacho com diâmetro não superior ao indicado na tabela.

13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

13.1 Informação do produto*

| | | |
|--|-------------------|------------------------|
| Identificação do modelo | IAE63851IB | |
| Tipo de placa | Placa encastrada | |
| Número de zonas de cozedura | 1 | |
| Número de áreas de cozedura | 1 | |
| Tecnologia de aquecimento | Indução | |
| Diâmetro das zonas de cozedura circulares (Ø) | Dianteiro direito | 28,0 cm |
| Comprimento (C) e largura (L) da área de cozedura | Esquerda | C 45,6 cm L 21,6 cm |
| Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking) | Dianteiro direito | 196,6 Wh/kg |
| Consumo de energia da área de aquecimento (EC electric cooking) | Esquerda | 187,0 Wh/kg |
| Consumo de energia da placa (EC electric hob) | 189,4 Wh/kg | |

*Para a União Europeia em conformidade com a Diretiva EU 66/2014. Para a Bielorrússia em conformidade com a norma STB 2477-2017, Anexo A. Para Ucrânia, em conformidade com a norma 742/2019.

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


13.2 Poupança de energia


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

- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade necessária.
- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a activar.

- Coloque os tachos mais pequenos nas zonas de cozedura mais pequenas.
- Centre o tacho na zona de cozedura.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

14. 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.

PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por elegir este producto AEG. Lo hemos creado para brindarle un rendimiento impecable durante muchos años, con tecnologías innovadoras que lo ayudan a simplificar la vida, características que quizás no encuentre en los electrodomésticos comunes. Dedique unos minutos a leer este documento para sacarle el máximo partido. **Visite nuestro sitio web para:**



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

www.aeg.com/support



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

www.registreaeg.com



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:


www.aeg.com/shop

ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie.

La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

| | |
|---|----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 56 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... | 58 |
| 3. INSTALACIÓN..... | 60 |
| 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... | 62 |
| 5. GUÍA RÁPIDA..... | 63 |
| 6. ANTES DEL PRIMER USO..... | 64 |
| 7. USO DIARIO..... | 65 |
| 8. ZONA DE COCCIÓN FLEXIBLE DE INDUCCIÓN..... | 70 |
| 9. CONSEJOS..... | 72 |
| 10. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA..... | 75 |
| 11. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... | 76 |
| 12. DATOS TÉCNICOS..... | 78 |
| 13. EFICACIA ENERGÉTICA..... | 79 |
| 14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES..... | 80 |

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato 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. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas accesibles se calientan durante el funcionamiento.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.

- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa 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.
- **ADVERTENCIA:** El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un servicio autorizado o personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.
- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato

o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.



ADVERTENCIA!

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cada aparato tiene ventiladores de refrigeración en la base.
- Si el aparato se instala sobre un cajón:
 - No guarde objetos pequeños u hojas de papel que puedan ser absorbidos, porque podrían dañar los ventiladores o perjudicar el sistema de refrigeración.
 - Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la base del aparato y los objetos guardados en el cajón.
- Retire los paneles separadores instalados en el armario por debajo del aparato.

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- 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 los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- 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.
- Utilice el cable de alimentación de red correcto.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión 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 una toma.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe de red (en su caso) ni el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico autorizado para cambiar un cable de alimentación dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con

corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.

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

2.3 Uso



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (si corresponde) antes del primer uso.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico (en interiores).
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de

la toma de corriente. Esto debe hacerse para evitar 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, puede saltar.



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosiones

- Las grasas y el aceite pueden liberar vapores inflamables al calentarse. Mantenga cualquier llama u objeto caliente alejado de grasas y aceites cuando los use para cocinar.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones espontáneas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar fuego a menor temperatura que el aceite que se usa por primera vez.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de mandos.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido o que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. 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 propósitos, por ejemplo, calentar la habitación.

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.
- 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 Asistencia técnica

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

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

2.6 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 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

3.2 Placas empotradas

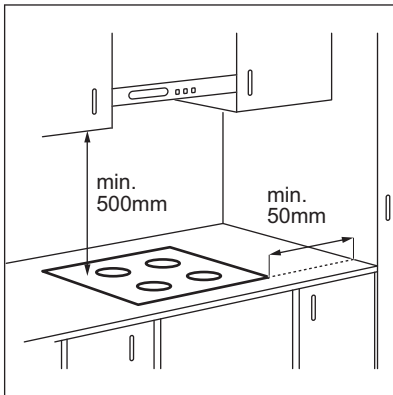
Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

3.3 Cable de conexión

- La placa se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice el tipo de cable: H05V2V2-F que soporta una temperatura de 90 °C o superior. Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial. El cable de conexión solo debe sustituirlo un electricista cualificado.

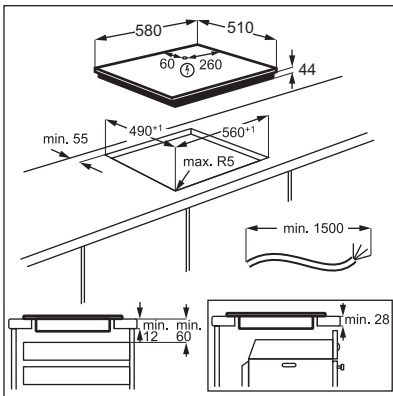
3.4 Montaje

Si instala la placa debajo de una campana, consulte las instrucciones de instalación de la campana para ver la distancia mínima entre los aparatos.

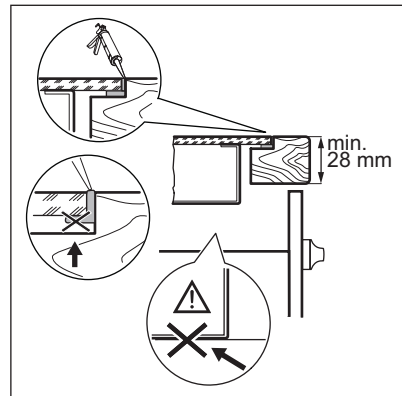
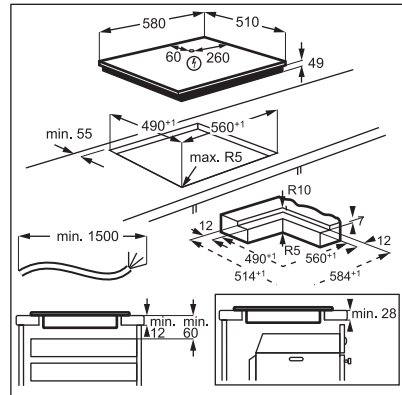


Si el aparato se instala sobre un cajón, la ventilación de la placa puede calentar el contenido del cajón durante el proceso de cocción.

INSTALACIÓN SUPERIOR



INSTALACIÓN INTEGRADA



Para encontrar el tutorial de vídeo "Cómo instalar la placa de inducción AEG - Instalación en encimera", escriba el nombre completo indicado en el gráfico siguiente.



www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

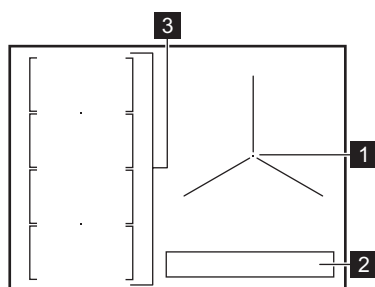


Para encontrar el tutorial de vídeo "Cómo instalar su placa de inducción AEG, instalación empotrada", escriba el nombre completo indicado en el gráfico siguiente.



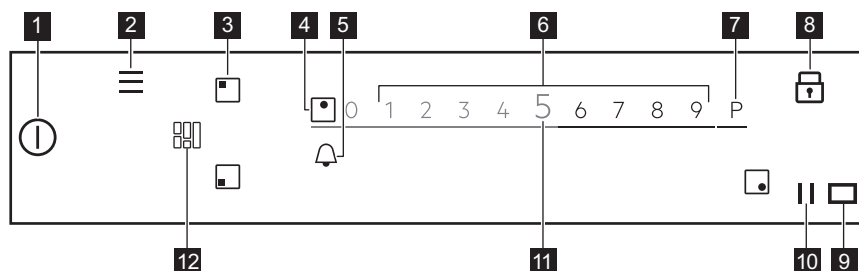
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Disposición de las zonas de cocción







- 1** Zona de cocción por inducción
- 2** Panel de mandos
- 3** Área de cocción por inducción flexible formada por cuatro secciones

4.2 Disposición del panel de control



Para ver los ajustes disponibles, toque el símbolo correspondiente.


| Símbolo | Comentario | |
|------------|-------------------|---|
| 1 | Encendido/Apagado | Para activar y desactivar la placa. |
| 2 | Menú | Para abrir y cerrar el Menú. |
| 3 | Selección de zona | Para abrir el control deslizante para la zona seleccionada. |
| 4 - | Indicador de zona | Para mostrar para qué zona está activo el control deslizante. |

| Símbolo | Comentario |
|---|--|
| 5  | - Para ajustar las funciones del temporizador. |
| 6 - | Selector deslizante Para cambiar el ajuste del nivel de calor. |
| 7 P | PowerBoost Para activar la función. |
| 8  | Bloqueo Para activar y desactivar la función. |
| 9  | - La ventana del intercomunicador de señal por infrarrojos Hob [®] Hood. No la cubra. |
| 10 | Pausa Para activar y desactivar la función. |
| 11 0 - 9 | - Para mostrar el ajuste de nivel de calor actual. |
| 12  | FlexiBridge Para cambiar entre tres modos de la función. |







5. GUÍA RÁPIDA

5.1 Uso de la pantalla


- Solo es posible utilizar los símbolos iluminados.
- Para activar una opción, toque el símbolo correspondiente en la pantalla.
- La función seleccionada se activa al separar el dedo de la pantalla.
- Para desplazarse por las opciones disponibles, haga un gesto rápido o arrastre el dedo por la pantalla. La velocidad del gesto determina la rapidez del movimiento de la pantalla.
- El desplazamiento se detiene por sí solo o puede detenerse de inmediato si se toca la pantalla.
- Puede cambiar la mayoría de los parámetros que aparecen en la pantalla tocando los símbolos correspondientes.
- Para seleccionar la función o tiempo deseados, puede desplazarse por la lista y/o tocar la opción que desea seleccionar.
- Cuando la placa de cocción está activada y algunos de los símbolos desaparecen de la pantalla, tóquela nuevamente. Todos los símbolos vuelven a aparecer.
- Para determinadas funciones, aparece una ventana emergente con información adicional al iniciarlas. Para desactivar la

- ventana emergente permanentemente, marque  antes de activar la función.
- Seleccione una zona para activar las funciones de temporizador.

Símbolos útiles para la navegación por la pantalla

| | |
|---|---|
|  | Para confirmar la selección o el ajuste. |
|  | Para retroceder / avanzar un nivel en el Menú. |
|  | Para desplazar hacia arriba / abajo las instrucciones en la pantalla. |
|  | Para activar/desactivar las opciones. |
|  | Para cerrar la ventana emergente. |
|  | Para cancelar un ajuste. |

5.2 Menú estructura

Toque  para acceder y cambiar los ajustes de la placa o activar algunas funciones. La tabla muestra la estructura básica del Menú.

Menú

Cocción asistida

Funzioni piastra

PowerSlide
Derritiendo

Ajustes

Bloqueo de seguridad

Cronómetro

Hob²Hood




H0 - Apagado
H1 - Luz solamente
H2 - Velocidad de ventilador baja
H3 - Ventilador bajo automático
H3 - Ventilador bajo automático
H4 - Ventilador medio automático
H5 - Ventilador alto automático
H6 - Ventilador máximo automático

Configuración

Cocción asistida
Idioma
Tonos de las teclas
Volumen del timbre
Brillo de la pantalla



Asistencia

Modo de demostración
Termómetro
Mostrar versiones de SW
Historial de alarmas
Restaurar todos los ajustes

Para salir del Menú toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú, utilice  o .

Al tocar y mantener pulsadas algunas de las opciones disponibles en el Menú, aparece

una breve descripción. Siga los consejos para navegar con facilidad por el Menú.

Si está en la parte inferior del Menú, desplace la lista hacia arriba y utilice  o toque  para salir del Menú.

6. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Primera conexión a la red eléctrica

Cuando conecte la placa a la corriente eléctrica, deberá ajustar Idioma, Brillo de la pantalla y Volumen del timbre.

Puede cambiar el ajuste en Menú > Ajustes > Configuración. Consulte "Uso diario".


7. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Activación y desactivación

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

7.2 Apagado automático

La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:

- todas las zonas de cocción están apagadas,
- no se ajusta un nivel de calor después de encender la placa,
- se vierte líquido o se coloca algún objeto sobre el panel de mandos durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de mandos.
- la placa está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Deje que la zona de cocción se enfríe antes de utilizar la placa de nuevo.
- ha utilizado un utensilio de cocina incorrecto o no hay ninguno en una zona concreta. El símbolo blanco de zona de cocción parpadea y la zona de cocción por inducción se desactiva automáticamente pasado 2 minutos.
- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Al cabo de un tiempo, aparece un mensaje y la placa se apaga.

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

| Ajuste del nivel de calor | La placa de cocción se apaga. |
|---------------------------|-------------------------------|
| 1 - 2 | 6 horas |
| 3 - 5 | 5 horas |
| 6 | 4 horas |

| Ajuste del nivel de calor | La placa de cocción se apaga. |
|---------------------------|-------------------------------|
|---------------------------|-------------------------------|

7 - 9

1,5 hora



Cuando utilice la función Freír en sartén, la placa se desactivará después de 1,5 horas. Para Sous-vide, la placa se desactivará después de 4 horas.

7.3 Uso de las zonas de cocción

Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona de cocción seleccionada. Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.

Al colocar un utensilio en la zona de cocción deseada, la placa lo detecta automáticamente y aparece el símbolo correspondiente en la pantalla. El control deslizante es visible durante 8 segundos; después de este tiempo, la pantalla vuelve a la vista principal. Para cerrar el control deslizante rápidamente, toque la pantalla fuera del área del control deslizante.

Cuando hay otras zonas activas, el ajuste del nivel de calor para la zona que desea utilizar puede verse limitado. Consulte "Gestión de energía".



Asegúrese de que el utensilio sea apto para placas de inducción. Para obtener más información sobre tipos de utensilios de cocina, consulte "Consejos". Compruebe el tamaño del utensilio en "Datos técnicos".

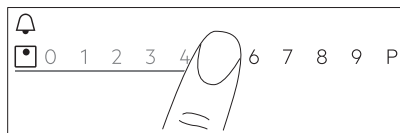
7.4 Ajuste del nivel de calor

1. Encienda la placa de cocción.
2. Coloque la olla sobre la zona de cocción seleccionada.

En la pantalla aparece el mando deslizante para la zona activa y permanece activo durante 8 segundos..

3. Toque o deslice el dedo para ajustar el nivel de calor deseado.

El símbolo cambia a rojo y aumenta de tamaño.



También puede cambiar el ajuste de calor mientras cocina. Toque el símbolo de selección de zona en la vista principal del panel de control y mueva el dedo hacia la izquierda o derecha (para disminuir o aumentar el ajuste de calor).

7.5 PowerBoost

Esta función activa más potencia en la zona de cocción por inducción correspondiente; depende del tamaño del utensilio de cocina. La función se puede activar solo durante un periodo de tiempo limitado.

1. Toque antes el símbolo de la zona deseada.
2. Toque **P** o deslice el dedo hacia la derecha para activar la función para la zona de cocción elegida.

El símbolo cambia a rojo y aumenta de tamaño.

La función se desactiva automáticamente. Para desactivar la función manualmente, seleccione la zona y cambie el ajuste de nivel de calor.



Consulte los valores de duración máxima en "Datos técnicos".

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



ADVERTENCIA!

III / II / I Mientras se enciende el indicador, existe riesgo de quemaduras por el calor residual.

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el proceso de cocción

directamente en la base del recipiente. La vitrocerámica se calienta por el calor del utensilio.

Aparecen los indicadores **III / II / I** cuando una zona de cocción está caliente. Muestran el nivel de calor residual de las zonas de cocción que está usando.

También puede aparecer el indicador:

- para las zonas de cocción adyacentes, incluso si no las utiliza,
- cuando se colocan utensilios calientes en una zona de cocción fría,
- cuando la placa está desactivada pero la zona de cocción sigue caliente.

El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

7.7 Temporizador



Temporizador de cuenta atrás

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

Puede ajustar la función para cada zona de cocción por separado.

1. Ajuste primero la temperatura para la zona de cocción adecuada y después la función.
2. Toque el símbolo de la zona.
3. Toque

Aparece en la pantalla la ventana de menú del temporizador.

4. Marque para activar la función.

Los símbolos cambian a .

5. Deslice el dedo hacia la izquierda o derecha para seleccionar el tiempo deseado (p.ej., horas y/o minutos).
6. Toque OK para confirmar la selección.

También puede elegir **X** para cancelar su selección.

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

Para desactivar la función cambie el ajuste de nivel de temperatura a **0**. O bien, toque




a la izquierda del valor del temporizador, toque **X** a su lado y confirme la elección cuando aparezca una ventana emergente.

Avisador

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

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

1. Seleccione cualquier zona de cocción. Aparece el símbolo correspondiente en la pantalla.



2. Toque .


Aparece en la pantalla la ventana de menú del temporizador.

3. Deslice el dedo hacia la izquierda o derecha para seleccionar el tiempo deseado (p.ej., horas y/o minutos).

4. Toque OK para confirmar la selección.


También puede elegir **X** para cancelar su selección.


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


Para desactivar la función, toque  a la izquierda del valor del temporizador, toque **X** a su lado y confirme la elección cuando aparezca una ventana emergente.

Cronómetro

La función comienza a contar inmediatamente después de activar una zona de cocción. Puede utilizar esta función para supervisar el tiempo en funcionamiento.



1. Toque  para acceder al Menú.
2. Deslice el Menú para seleccionar Ajustes > Cronómetro.
3. Toque el interruptor para activar / desactivar la función.

La función no se detiene al levantar el utensilio. Para restablecer la función y volver a iniciarla manualmente, toque  y seleccione después Reseteo en la ventana emergente. La función comienza a contar


desde 0. Para poner en Pausa la función en una sesión de cocción, toque  y seleccione Pausa en la ventana emergente. Seleccione Inicio para que siga el conteo.


7.8 || Pausa

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


Cuando la función está activa, solo es posible utilizar los símbolos  y . Los restantes símbolos del panel de mandos están bloqueados.

La función no detiene las funciones del temporizador.

Toque  para activar la función.

 se enciende. El ajuste de nivel de calor baja a 1.


Para desactivar la función toque .


La función se detiene PowerBoost. El ajuste máximo de nivel de calor se reactiva al tocar  de nuevo.

7.9 Bloqueo

Se puede bloquear el panel de control mientras la placa de cocción funciona. Evita el cambio accidental del nivel de temperatura.

Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.

Toque  para activar la función.


Para desactivar la función, toque  durante 3 segundos.




La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

7.10 Bloqueo de seguridad

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


1. Toque  en la pantalla para abrir el Menú.
2. Seleccione Ajustes > Bloqueo de seguridad en la lista.



3. Encienda el interruptor y toque las letras A-O-X en orden alfabético para activar o desactivar la función. Para desactivar la función, apague el interruptor.


Para salir del Menú, toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú, utilice < o >.

7.11 Cocción asistida

Esta función ajusta la temperatura para distintos tipos de alimentos y la mantiene durante toda la cocción. Solo puede activarse para la zona de cocción frontal izquierda o ambas zonas de la izquierda si se crea un puente.


1. Toque  en la pantalla para abrir el Menú.
2. Seleccione Cocción asistida y escoja en la lista el tipo de alimentos que va a preparar.
Hay varias opciones disponibles para cada tipo de alimento. Siga las instrucciones de la pantalla.
 - Puede tocar OK en la parte superior de la ventana emergente para utilizar los ajustes predeterminados.
 - Puede ajustar la función del temporizador. Cuando el utensilio alcance la temperatura deseada, puede activar el temporizador.
 - Puede cambiar el nivel de calor predeterminado.
3. Una vez que el utensilio alcanza la temperatura deseada, suena una señal acústica y aparece una ventana emergente. Para cerrar la ventana e iniciar la función, toque OK. Para desactivar la ventana permanentemente, marque antes de activar la función.


Para detener la función, toque  y Stop o bien toque  y seleccione Cocción asistida, elija un tipo de alimento y toque Stop.

Para salir del Menú toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú utilice < o >.

7.12 Derritiendo

Puede utilizar esta función para fundir distintos productos, como chocolate o mantequilla. Puede utilizar la función solo para una zona de cocción a la vez.

1. Toque  en la pantalla para abrir el Menú.
2. Seleccione Funzioni piastra > Derritiendo en la lista.
3. Toque Inicio.
Deberá seleccionar la zona de cocción deseada.
Si la zona de cocción ya está activa, aparece una ventana emergente.
Cancele el ajuste de calor anterior para activar la función.

Para salir del Menú, toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú, utilice < o >.

Para detener la función, toque el símbolo de selección de zona y a continuación toque Stop.

7.13 Hob²Hood

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

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

Para utilizar la función automáticamente, ajuste el modo automático en H1 - H6. La placa de cocción se ajusta originalmente en H5. La campana reacciona siempre que utilice la placa de cocción. La placa de cocción reconoce automáticamente la temperatura del utensilio de cocina y ajusta la velocidad del ventilador. Puede configurar la placa de cocción para que active solo la luz seleccionando H1.



Si cambia la velocidad del ventilador en la campana, se desactiva la conexión predeterminada con la placa de cocción. Para reactivar la función, apague y vuelva a encender ambos aparatos.

| La- var + Se- car | Luz auto- mática | Hervir 1) | Freír ²⁾ |
|----------------------------|------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| H0 | Apaga- do | Apagado | Apagado |
| H1 | Encen- dido | Apagado | Apagado |
| H2 ³⁾ | Encen- dido | Velocidad del ventilador 1 | Velocidad del ventilador 1 |
| H3 | Encen- dido | Apagado | Velocidad del ventilador 1 |
| H4 | Encen- dido | Velocidad del ventilador 1 | Velocidad del ventilador 1 |
| H5 | Encen- dido | Velocidad del ventilador 1 | Velocidad del ventilador 2 |
| H6 | Encen- dido | Velocidad del ventilador 2 | Velocidad del ventilador 3 |

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

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

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

Cambio de los modos

Si no está satisfecho con el nivel de ruido / velocidad del ventilador, puede cambiar entre los modos manualmente.

1. Toque

Seleccione Ajustes>Hob²Hood en la lista.

2. Elija el modo apropiado.

Para salir del Menú toque o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente.

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

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

7.14 Idioma

1. Toque en la pantalla para abrir el Menú.
2. Seleccione Ajustes > Configuración > Idioma en la lista.
3. Escoja el idioma correspondiente en la lista.

Si elige un idioma incorrecto, toque . Aparece una lista. Seleccione la tercera opción desde arriba y después la penúltima. A continuación, seleccione la segunda opción. Desplácese hacia abajo para elegir el idioma apropiado de la lista. Por último, elija la opción de la derecha.

Para salir del Menú, toque o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú, utilice < o >.

7.15 Tonos de las teclas / Volumen del timbre

Puede elegir el tipo de sonido que emite su placa de cocción o apagar los sonidos por completo. Puede elegir entre clic (predeterminado) o pitido.


1. Toque en la pantalla para abrir el Menú.
2. Seleccione Ajustes > Configuración > Tonos de las teclas / Volumen del timbre en la lista.
3. Escoja la opción apropiada.


Para salir del Menú, toque o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú, utilice < o >.

7.16 Brillo de la pantalla

Puede cambiar el brillo de la pantalla.

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

1. Toque  en la pantalla para abrir el Menú.
2. Seleccione Ajustes > Configuración > Brillo de la pantalla en la lista.
3. Escoja el nivel apropiado.

Para salir del Menú, toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú, utilice < o >.

7.17 Gestión de energía

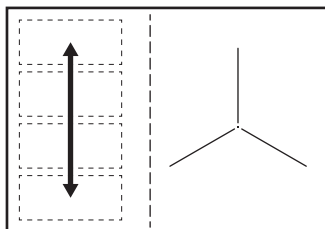
Si las zonas múltiples están activas y la potencia consumida supera la limitación de la alimentación eléctrica, esta función divide la potencia disponible entre todas las zonas de cocción. La placa controla los ajustes de calor para proteger los fusibles de la instalación doméstica.

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

placa. Cada fase tiene una carga eléctrica máxima de 3680 W. Si la placa alcanza el límite máximo de potencia disponible en una fase, la potencia de las zonas de cocción se reduce automáticamente.

- El ajuste máximo de nivel de calor es visible en el control deslizante. Solo están activos los dígitos en blanco.
- Si no hay disponible un ajuste superior de temperatura, reduzca antes el de otras zonas de cocción.

Consulte la ilustración para ver posibles combinaciones en las que se puede distribuir la alimentación entre las zonas de cocción.



8. ZONA DE COCCIÓN FLEXIBLE DE INDUCCIÓN




ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 FlexiBridge

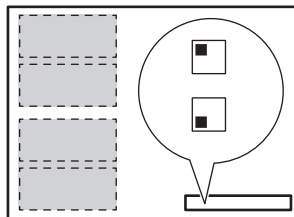
El área del lado izquierdo puede combinarse en dos zonas de cocción de distintos tamaños o en un área de cocción grande. Puede elegir una combinación de 4 secciones, dependiendo del tamaño de los utensilios de cocción que desee utilizar. Los indicadores de zona de cocción cambian automáticamente y muestran las combinaciones posibles.

FlexiBridge El modo predeterminado es el estándar, que se activa automáticamente al encender la placa. Las dos zonas de cocción funcionan independientemente.

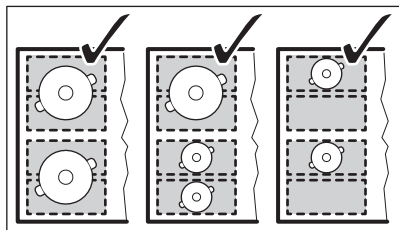
Toque  para cambiar entre los modos FlexiBridge.

8.2 FlexiBridge Modo estándar

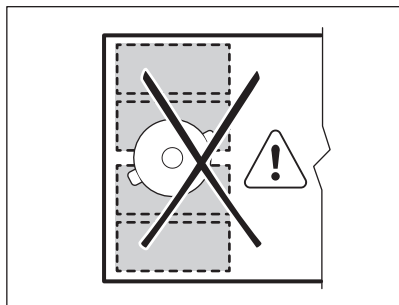
Este modo está activo cuando se activa la placa de cocción. Conecta las secciones en dos zonas de cocción separadas. Puede ajustar el nivel de calor de cada zona por separado.




Posición correcta del utensilio de cocina:

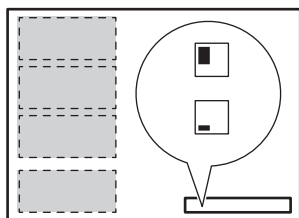


Posición incorrecta del utensilio de cocina:




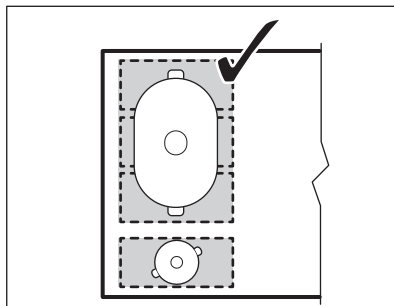
8.3 FlexiBridge Modo Puente grande

Para activar este modo, toque  hasta ver el indicador el modo adecuado . Este modo conecta tres secciones traseras en una zona de cocción. La sección delantera no se conecta y funciona como zona de cocción separada. Puede ajustar el nivel de calor de cada zona por separado.

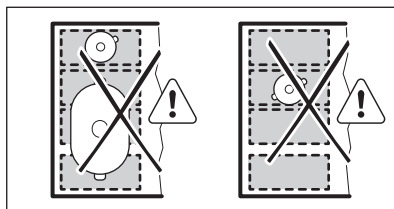


Posición correcta del utensilio de cocina:


Para utilizar este modo debe colocar el utensilio de cocina en las tres secciones conectadas. Si utiliza un utensilio de cocina más pequeño que dos zonas,  parpadea en la pantalla y la zona se desactiva después de 1 minuto.

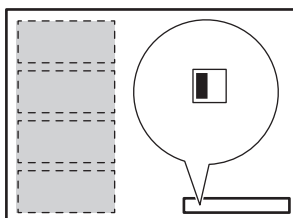


Posición incorrecta del utensilio de cocina:




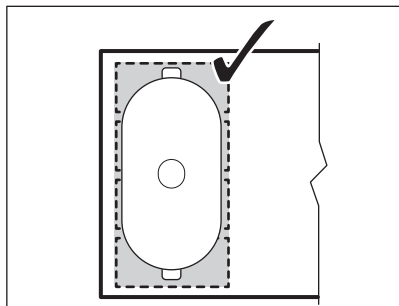
8.4 FlexiBridge Modo Puente máx.

Para activar este modo, toque  hasta ver el indicador el modo adecuado . Este modo conecta todas las secciones traseras en una zona de cocción.

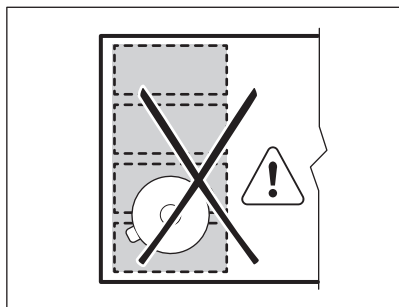


Posición correcta del utensilio de cocina:

Para utilizar este modo debe colocar el utensilio de cocina en las cuatro secciones conectadas. Si utiliza un utensilio de cocina más pequeño que tres zonas, en la pantalla aparece  y la zona se desactiva después de 1 minuto.



Posición incorrecta del utensilio de cocina:



8.5 PowerSlide

Esta función permite ajustar la temperatura desplazando el utensilio de cocción a una posición distinta de la superficie de cocción por inducción. Esta función divide automáticamente las zonas de cocción de la izquierda en tres áreas con diferentes ajustes de temperatura. La placa detecta la posición del utensilio y ajusta en consecuencia el nivel de potencia predefinido. Puede colocar el utensilio de cocina en la parte delantera, media o trasera. Si coloca el utensilio de cocina en la parte delantera obtiene el calor máximo (es decir, 9). Para disminuirlo, mueva el utensilio hacia el centro (ajuste de nivel de calor - 5) o hacia la parte trasera (ajuste de nivel de calor -1).

i Utilice solo un utensilio con un diámetro mínimo en la base de 160 mm al utilizar esta función.

1. Toque una vez.
2. Deslice el Menú > Funzioni piastra para seleccionar la función en la lista
 - Si alguna de las zonas de la izquierda está en funcionamiento, aparece una ventana emergente que le pide confirmar si desea o no cancelar los anteriores ajustes de nivel de calor.
 - El símbolo y los símbolos de tres zonas con ajustes de nivel de calor predeterminados aparecen en la pantalla.

Puede cambiar el ajuste de nivel de calor predeterminado de acuerdo con sus necesidades, y el ajuste de nivel de calor quedará guardado para futuras ocasiones.

3. Coloque el utensilio en la zona de cocción con el ajuste de nivel de calor deseado. Coloque el utensilio en el centro de la zona de cocción y asegúrese de no cubrir las zonas cercanas. Se encienden los indicadores rojos. La función no puede activarse a no ser que vea los indicadores rojos. Si desea cambiar la posición del utensilio, levántelo y colóquelo en otra zona. Si desliza el utensilio, puede causar arañazos y decoloración en la superficie.

Para desactivar la función toque ; aparece una ventana emergente. Toque Stop para desactivar la función. También puede desactivar la función en el Menú.

i Mueva el utensilio de vez en cuando. La función se desactiva después de 10 minutos de inactividad.

9. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Utensilios de cocina



En las zonas de cocción por inducción, un campo electromagnético fuerte crea un calor muy rápido en los utensilios de cocina.

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

- La base de los recipientes debe ser lo más gruesa y plana posible.
- Asegúrese de que las bases de los utensilios están limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.
- Para evitar arañazos, no deslice ni frote la olla sobre el vidrio de cerámica.

Material del utensilio de cocina

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

El utensilio de cocina es adecuado para cocinar con inducción si:

- el agua hierve muy rápido en una zona con el ajuste de calor máximo.
- un imán se coloca en la base del utensilio de cocina.

Dimensiones del utensilio de cocina

- Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.
- La eficacia de la zona de cocción depende del diámetro del utensilio. Un utensilio de cocina con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.
- Por razones de seguridad y resultados de cocción óptimos, no utilice utensilios de cocina mayores que los indicados en la "Especificación de las zonas de cocción". Evite mantener los utensilios de cocina cerca del panel de control durante la sesión de cocción. Esto puede afectar al funcionamiento del panel de control o activar accidentalmente las funciones de la placa.

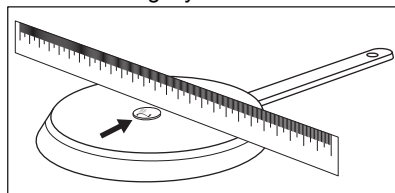


Consulte "Datos técnicos".

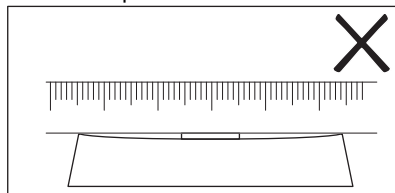
9.2 Recipientes correctos para la función Freír en sartén

Use únicamente utensilios de fondo plano. Para comprobar si el recipiente es correcto:

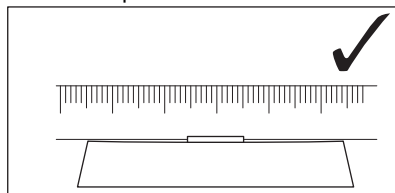
1. Coloque el utensilio de cocina boca abajo.
2. Coloque una regla en el fondo del utensilio.
3. Intente colocar una moneda de 1, 2 o 5 céntimos de Euro (o una moneda similar) entre la regla y el fondo del utensilio.



- a. El recipiente no es correcto si puede colocar la moneda entre la regla y el recipiente.



- b. El recipiente es correcto si no puede colocar la moneda entre la regla y el recipiente.



9.3 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: está utilizando una zona de cocción con muy elevado nivel de potencia y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de calor utilizado es alto.
- chasquido: se produce una conmutación eléctrica, el utensilio es detectado al colocarlo sobre la placa.
- siseo, zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno.

9.4 Öko Timer (Temporizador Eco)

Con el fin de ahorrar energía, la resistencia de la zona de cocción se apaga antes de que suene la señal del temporizador de cuenta

atrás. La diferencia en el tiempo de utilización depende de la temperatura de calentamiento y de la duración de la cocción.

9.5 Ejemplos de aplicaciones de cocina

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



Los datos de la tabla son valores orientativos.

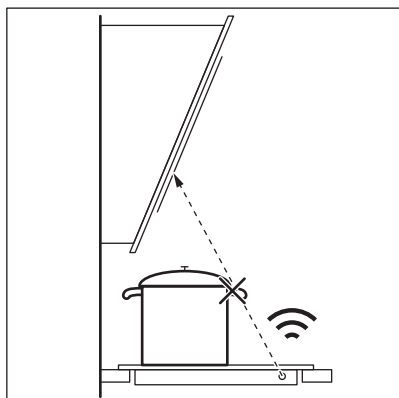
| Ajuste de temperatura | Usar para: | Tiempo (min) | Consejos |
|-----------------------|---|---------------------|---|
| 1 | Mantener calientes los alimentos. | según sea necesario | Tapar los utensilios de cocina. |
| 1 - 2 | Salsa holandesa, fundir: mantequilla, chocolate o gelatina. | 5 - 25 | Mezcla de vez en cuando. |
| 1 - 2 | Solidificar: tortillas esponjosas, huevos al plato. | 10 - 40 | Cocina el plato con una tapa. |
| 2 - 3 | Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas. | 25 - 50 | Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción. |
| 3 - 4 | Verduras al vapor, pescado, carne. | 20 - 45 | Añada un par de cucharadas de líquido. |
| 4 - 5 | Patatas al vapor. | 20 - 60 | Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas. |
| 4 - 5 | Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas. | 60 - 150 | Hasta 3 l de líquido más ingredientes. |
| 6 - 7 | Fritura ligera: escalopes, cordon bleu de ternera, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, rebozados, huevos, tortitas, rosquillas. | según sea necesario | Déle la vuelta a media cocción. |
| 7 - 8 | Fritura fuerte: hash browns, filetes de lomo, bistecs. | 5 - 15 | Déle la vuelta a media cocción. |
| 9 | Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), patatas fritas. | | |
| P | Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado. | | |

9.6 Consejos para Hob²Hood

Cuando utilice la placa de cocción con la función:

- Proteja el panel de la campana de la luz solar directa.
- No encienda la luz halógena del panel de la campana.
- No cubra el panel de control de la placa de cocción.
- No interrumpa la señal entre la placa de cocción y la campana (por ejemplo, con la mano, algún mango o un utensilio alto). Consulte la imagen.

La campana de la figura es solo a título ilustrativo.



Mantenga limpia la ventana para comunicación de la señal de infrarrojos Hob²Hood.



Otros aparatos controlados a distancia pueden bloquear la señal. No utilice ningún otro aparato cerca de la placa mientras esté Hob²Hood activado.

Campanas extractoras con la función Hob²Hood

Para encontrar toda la gama de campanas extractoras que usan esta función, consulte nuestro sitio web del consumidor. Las campanas extractoras AEG que usan esta función deben tener el símbolo

10. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

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



La impresión en el área flexible de cocción por inducción puede ensuciarse o cambiar de color debido al arrastre de los utensilios de cocina. Puede limpiar la zona como habitualmente.

10.2 Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico, azúcar y alimentos que contengan azúcar, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo

agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

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

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

- La superficie de la placa tiene hendiduras horizontales. Limpie la placa de cocción con un paño humedecido y detergente con un suave movimiento de izquierda a derecha. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave de izquierda a derecha.

11. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS








ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 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. | Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado. |
| | No ha ajustado la temperatura antes de que transcurran 60 segundos. | Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de temperatura en menos de 60 segundos. |
| | Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo. | Toque solo un sensor. |
| La pantalla no reacciona al tacto. | Pausa está en funcionamiento. | Consulte "Uso diario". |
| | Parte de la pantalla está cubierta o los utensilios están colocados demasiado cerca de la misma. Hay líquido o un objeto en la pantalla. | Quite los utensilios. Aleje los utensilios de la pantalla. Limpie la pantalla y espere a que el aparato esté frío. Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 1 minuto antes de volver a conectar la placa. |
| Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga. | Ha colocado uno o varios sensores. | Retire el objeto de los sensores. |

| Problema | Posible causa | Solución |
|---|---|--|
| La placa se apaga. | Ha colocado algo sobre el sensor  | Retire el objeto del sensor. |
| El indicador de calor residual no se enciende. | La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor bajo la superficie de la placa está dañado. | Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado. |
| No es posible activar el ajuste máximo de nivel de calor. | Ya hay otra zona con ajuste máximo de nivel de calor. | Reduzca la potencia de la otra zona. |
| Los sensores se calientan. | El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos. | Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible. |
| Hob ² Hood no funciona. | Ha tapado el panel de control. | Retire el objeto del panel de control. |
| Hob ² Hood funciona, pero solo la luz está encendida. | Ha activado el modo H1. | Cambie el modo a H2 - H6 o espere hasta que se inicie el modo automático. |
| Hob ² Hood los modos H1 - H6 funcionan, pero la luz está apagada. | Podría haber un problema con la bombilla. | Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial. |
| No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel. | Los sonidos están desactivados. | Active los sonidos. Consulte "Uso diario". |
| Está seleccionado un idioma incorrecto. | Ha cambiado el idioma por error. | Restablezca todas las funciones a los ajustes de fábrica. Seleccione Restaurar todos los ajustes en el Menú. Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 1 minuto antes de volver a conectar la placa. Ajuste Idioma, Brillo de la pantalla y Volumen del timbre. |
| La zona de cocción por inducción flexible no calienta los utensilios de cocina. | El utensilio de cocina está en una posición incorrecta en la zona de cocción por inducción flexible. | Coloque el utensilio de cocina en la posición correcta en el área de cocción por inducción flexible. La posición del utensilio depende de la función activada o del modo de funcionamiento. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción". |
| | El diámetro de la base del utensilio de cocina es incorrecto para la función activada o el modo de funcionamiento. | Use un utensilio con un diámetro aplicable a la función activada o el modo de funcionamiento. Use utensilios con un diámetro inferior a 160 mm en una sola sección de la zona de cocción por inducción flexible. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción". |
| Una zona de cocción se desactiva. Aparece un mensaje de advertencia de que la zona de cocción se va a desactivar. | Desconexión automática desactiva la zona de cocción. | Apague la placa y vuelva a encenderla. Consulte "Uso diario". |
|  y aparece un mensaje. | Bloqueo está en funcionamiento. | Consulte "Uso diario". |

| Problema | Posible causa | Solución |
|--|--|---|
| Aparece O - X - A. | Bloqueo de seguridad está en funcionamiento. | Consulte "Uso diario". |
|  intermitente. | No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona. | Ponga un recipiente sobre la zona. |
| | El utensilio de cocina no es adecuado. | Utilice utensilios de cocina adecuados. Consulte "Consejos". |
| | El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona. | Utilice el utensilio de cocina con las dimensiones adecuadas. Consulte "Datos técnicos". |
| | FlexiBridge está en funcionamiento. Una o varias secciones del modo de funcionamiento que opera no están cubiertas por el utensilio. | Coloque el utensilio de cocina en el número correcto de secciones del modo de función que opera o cambie el modo de función. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción". |
| | PowerSlide está en funcionamiento. Dos recipientes se colocan en la zona de cocción por inducción flexible. | Utilice solo un utensilio. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción". |
|  y un número se encienden. | Se ha producido un error en la placa. | Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si vuelve a aparecer  , desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico. |
| Se oye un pitido constante. | La conexión eléctrica no es correcta. | Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación. |
| El utensilio de cocina se calienta durante más de 5 minutos. | La base del utensilio de cocina no admite cocción por inducción. | Utilice utensilios de cocina compatibles (planos, magnéticos). Consulte "Consejos". |

11.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico. Facilite los datos de la placa de características. Asegúrese de que manipula la placa correctamente. De lo

contrario, el técnico de servicio o el distribuidor facturarán la reparación efectuada, incluso durante el periodo de garantía. La información sobre el periodo de garantía y los centros de servicio autorizados figuran en el folleto de garantía.

12. DATOS TÉCNICOS

12.1 Placa de datos técnicos

Modelo IAE63851IB

Número de producto (PNC) 949 597 557 00

Tipo 62 B3A 05 CA
Inducción 7.35 kW
Nº serie:
AEG

220-240 V / 400 V 2N 50-60 Hz
Hecho en Alemania
7.35 kW



12.2 Licencias de software

El software incluido en la placa contiene software con copyright, obtenido bajo licencia de BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 y otros.

Puede consultar la versión completa de la licencia en: Menú > Ajustes > Asistencia > Termómetro.

Puede descargar el código fuente del software de código abierto utilizado en el producto a través del hipervínculo de la página web del producto.

12.3 Especificaciones de la zona de cocción

| Zona de cocción | Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost duración máxima [min] | Diámetro del utensilio de cocina [mm] |
|--|---|----------------|----------------------------------|---------------------------------------|
| Parte delantera derecha | 1800 3500 | 2800 3700 | 10 10 | 145 - 245 245 - 280 |
| Área de cocción flexible por inducción | 2300 | 3200 | 10 | mínimo 100 |

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

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

13. EFICACIA ENERGÉTICA

13.1 Información del producto*

| | | |
|---|-------------------------|------------------------|
| Identificación del modelo | IAE63851IB | |
| Tipo de placa | Placa empotrada | |
| Número de zonas de cocción | 1 | |
| Número de áreas de cocción | 1 | |
| Tecnología de calentamiento | Inducción | |
| Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø) | Parte delantera derecha | 28 cm |
| Largo (L) y ancho (A) del área de cocción | Izquierda | L 45,6 cm A 21,6 cm |

| | | |
|--|-------------------------|-------------|
| Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking) | Parte delantera derecha | 196,6 Wh/kg |
| Consumo energético del área de cocción (EC electric cooking) | Izquierda | 187,0 Wh/kg |
| Consumo energético de la placa de cocción (EC electric hob) | | 189,4 Wh/kg |

* Para la Unión Europea de conformidad con EU 66/2014. Para el Bielorrusia de conformidad con la STB 2477-2017, Anexo A. Para Ucrania, de conformidad con la 742/2019.

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


13.2 Ahorro de energía


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

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.

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

14. 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



867372086-A-292021



AEG