

► IKE63471FB

| | | |
|-----------|--------------------------------|----|
| FR | Notice d'utilisation | 2 |
| | Table de cuisson | |
| PT | Manual de instruções | 28 |
| | Placa | |
| ES | Manual de instrucciones | 53 |
| | Placa de cocción | |

USER MANUAL



AEG

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ..... | 2 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 5 |
| 3. INSTALLATION..... | 7 |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... | 9 |
| 5. UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 11 |
| 6. ZONE DE CUISSON À INDUCTION FLEXIBLE..... | 16 |
| 7. CONSEILS..... | 19 |
| 8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 21 |
| 9. DÉPANNAGE..... | 22 |
| 10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES..... | 25 |
| 11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... | 26 |

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

Visitez notre site Internet pour :



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



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



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

SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.

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

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

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 de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

- **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. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, éteignez 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, contactez le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- **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 ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- 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.

2.2 Branchement électrique

**AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne touchez pas uniquement au détecteur de récipient.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de

30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.

- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut délabousser.



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

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



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique.

Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

2.4 Entretien et nettoyage

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

tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

2.5 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

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

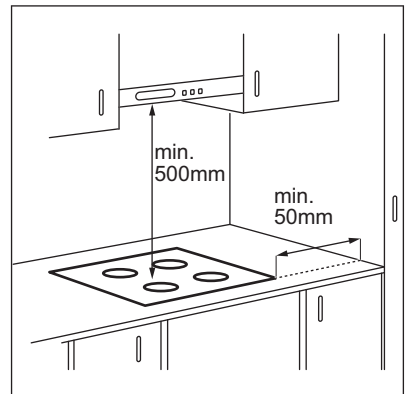
Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

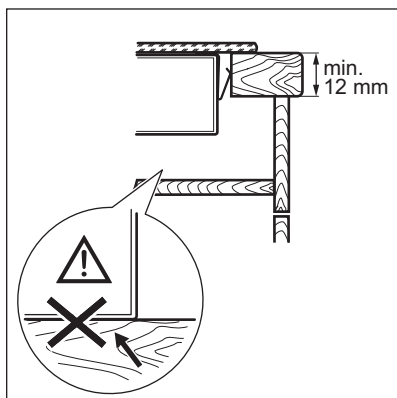
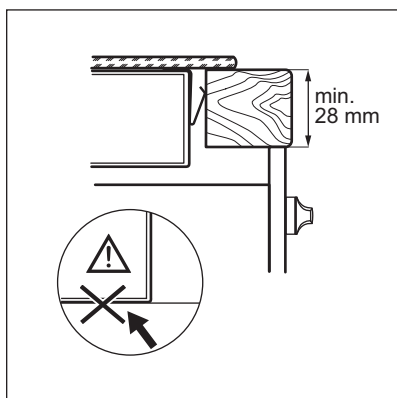
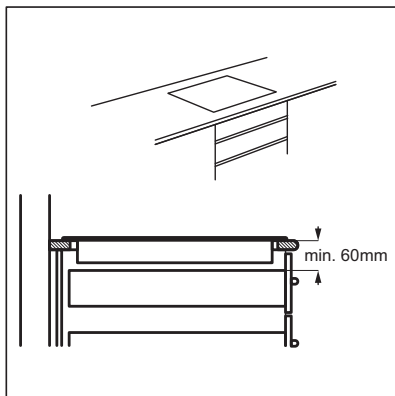
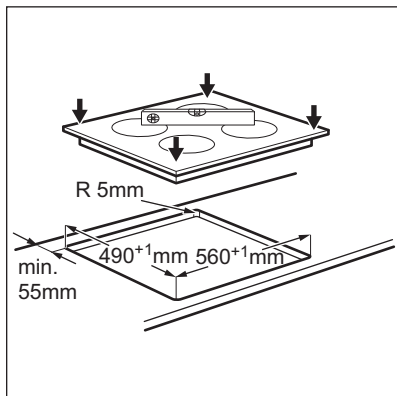
3.3 Câble d'alimentation

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.

- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui doit supporter une température minimale de 90 °C. Contactez votre service après-vente.

3.4 Montage

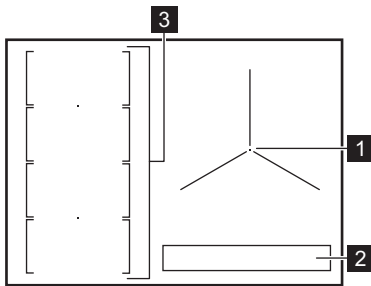




i Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.

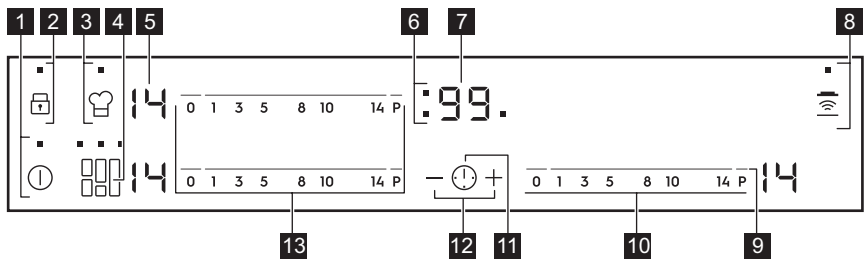
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Description de la table 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 Description du bandeau de commande





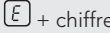







Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

| Touche sensible | Fonction | Commentaire |
|-----------------|--|---|
| 1 | ① MARCHE/ARRÊT | Pour allumer et éteindre la table de cuisson. |
| 2 | 🔒 Verrou. / Dispositif de sécurité enfants | Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande. |
| 3 | 👤 PowerSlide | Pour activer et désactiver la fonction. |
| 4 | 📏 FlexiBridge | Pour parcourir les trois modes de la fonction. |
| 5 | - Indicateur du niveau de cuisson | Pour indiquer le niveau de cuisson. |
| 6 | - Voyants du minuteur des zones de cuisson | Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée. |

| Touche sensible | Fonction | Commentaire | |
|-----------------|---|-----------------------|--|
| 7 | - | Affichage du minuteur | Pour indiquer la durée, en minutes. |
| 8 |  | Hob²Hood | Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction. |
| 9 | P | PowerBoost | Pour activer et désactiver la fonction. |
| 10 | - | Bandeau de sélection | Pour sélectionner un niveau de cuisson. |
| 11 |  | - | Pour choisir la zone de cuisson. |
| 12 | + / - | - | Pour augmenter ou diminuer la durée. |
| 13 | - | Bandeau de sélection | Pour régler le niveau de cuisson d'une zone de cuisson à induction flexible. |

4.3 Indicateurs de niveau de cuisson

| Écran d'affichage | Description |
|---|--|
|  | La zone de cuisson est désactivée. |
|  | La zone de cuisson est activée. |
|  | Démarrage automatique de la cuisson est activée. |
|  | PowerBoost est activée. |
|  + chiffre | Une anomalie de fonctionnement s'est produite. |
|  | OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à 3 niveaux) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle. |
|  | Verrou. /Dispositif de sécurité enfants est activée. |
|  | Le récipient est inapproprié ou trop petit, ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson. |
|  | Arrêt automatique est activée. |
|  | PowerSlide est activée. |

4.4 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à 3 niveaux)



AVERTISSEMENT!

Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle. Les voyants indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous utilisez actuellement. Les voyants des zones voisines peuvent également s'allumer, même si vous ne les utilisez pas.

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

5. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Activation et désactivation

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

5.2 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 avez utilisé un récipient inadapté. Le symbole s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.

- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, s'allume et la table de cuisson s'éteint.

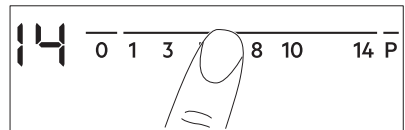
La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :

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

5.3 Niveau de cuisson

Pour régler ou modifier le niveau de cuisson :

Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection, ou déplacez votre doigt sur le bandeau de sélection jusqu'à atteindre le niveau de cuisson souhaité.




5.4 Utilisation des zones de cuisson



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

Vous pouvez cuisiner avec de grands récipients placés sur deux zones de cuisson en même temps. Le récipient doit couvrir les centres des deux zones.

5.5 Démarrage automatique de la cuisson

Activez cette fonction pour obtenir le niveau de cuisson souhaité plus rapidement. Lorsqu'elle est activée, la zone commence par chauffer au niveau de cuisson le plus élevé, puis revient au niveau de cuisson souhaité.


 Pour activer la fonction, la zone de cuisson doit être froide


Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur **P** () s'allume). Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 3 secondes,  s'allume.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

5.6 PowerBoost

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

 Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur **P** () s'allume.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.


5.7 Minuteur

Minuteur dégressif

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


Sélectionnez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson, puis réglez la fonction.


Pour sélectionner la zone de cuisson :

appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.


Pour activer la fonction : appuyez sur la touche **+** du minuteur pour régler la durée (de 00 à 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter lentement, le décompte commence.


Pour voir le temps restant :

sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée restante.

Pour modifier la durée : sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de . Appuyez sur **+** ou **-**.

Pour désactiver la fonction :

sélectionnez la zone de cuisson avec  et appuyez sur **-**. Le temps restant est décompté jusqu'à 00. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

 Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive.


Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur .

CountUp Timer (Minuteur progressif)


Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

Pour sélectionner la zone de cuisson : appuyez sur  à plusieurs reprises


jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.




Pour activer la fonction : appuyez sur la touche  du minuteur.  s'allume.

Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le minuteur démarre.


L'affichage indique, en alternance,  et le nombre de minutes écoulées.




Pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée : sélectionnez la zone de

cuisson à l'aide de . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone.

Pour désactiver la fonction : sélectionnez la zone de cuisson en appuyant sur  et appuyez sur  ou . Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

Minuterie indépendante

Vous pouvez utiliser cette fonction comme **Minuterie indépendante** lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson ne sont pas activées. L'affichage du niveau de cuisson indique .

Pour activer la fonction : appuyez sur . Appuyez sur la touche  ou  du minuteur pour régler la durée. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote.

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur .






Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.

5.8 Verrou.

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que les zones de cuisson fonctionnent. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Pour activer la fonction : appuyez sur .  s'affiche pendant 4 secondes. Le minuteur reste activé.





Pour désactiver la fonction : appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.









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



5.9 Dispositif de sécurité enfants

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





Pour activer la fonction : allumez la table de cuisson en appuyant sur . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .

Pour désactiver la fonction : allumez la table de cuisson en appuyant sur . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .

Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson : allumez la table de cuisson en appuyant sur .  s'allume.

Appuyez sur  pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec , la fonction est de nouveau activée.

5.10 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)

Éteignez la table de cuisson. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint. Appuyez sur  pendant 3 secondes ;  ou  s'allume.

Appuyez sur la touche **+** du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

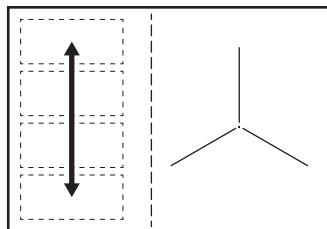
- **b** - les signaux sonores sont désactivés
 - **b** - les signaux sonores sont activés
- Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

Lorsque cette fonction est réglée sur **b**, l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur **ⓘ**
- Minuterie indépendante se termine
- Minuteur dégressif se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

5.11 Gestionnaire de puissance

- Des zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Reportez-vous à l'illustration.
- Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3 700 W.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson raccordées à la même phase.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson raccordées à une phase simple dépasse 3 700 W.
- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.
- L'affichage des niveaux de cuisson des zones réduites alterne entre le niveau de cuisson choisi et le niveau de cuisson réduit. Après quelques minutes, l'affichage des niveaux de cuisson des zones réduites affiche le niveau de cuisson réduit seul.



5.12 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. Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement, depuis la table de cuisson.

- **i** 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.

Activation automatique de la fonction

Pour activer automatiquement la fonction, réglez le mode automatique sur H1 - H6. À l'origine, la table de cuisson est réglée sur H5. La hotte réagit dès que vous allumez la table de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur.

Modes automatiques

| | Éclairage automatique | Faire bouillir ¹⁾ | Faire frire ²⁾ |
|---------|-----------------------|------------------------------|---------------------------|
| Mode H0 | Désactivé | Désactivé | Désactivé |






| | Éclairage automatique | Faire bouillir ¹⁾ | Faire frire ²⁾ |
|-----------------------|-----------------------|------------------------------|---------------------------|
| Mode H1 | Activé | Désactivé | Désactivé |
| Mode H2 ³⁾ | Activé | Vitesse du ventilateur 1 | Vitesse du ventilateur 1 |
| Mode H3 | Activé | Désactivé | Vitesse du ventilateur 1 |
| Mode H4 | Activé | Vitesse du ventilateur 1 | Vitesse du ventilateur 1 |
| Mode H5 | Activé | Vitesse du ventilateur 1 | Vitesse du ventilateur 2 |
| Mode H6 | Activé | 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 du mode automatique




1. Éteignez l'appareil.
2. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint.
3. Appuyez sur  pendant 3 secondes.
4. Appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que  s'affiche.
5. Appuyez sur la touche  du minuteur pour sélectionner un mode automatique.


 Pour faire fonctionner directement la hotte, désactivez le mode automatique de la fonction sur le bandeau de commande de la hotte.

 Lorsque la cuisson est terminée et que vous désactivez la table de cuisson, le ventilateur de la hotte peut continuer de fonctionner pendant un certain temps. Au bout d'un moment, le système désactive automatiquement le ventilateur et vous empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.

Activation manuelle de la vitesse du ventilateur


Vous pouvez également activer la fonction manuellement. Pour ce faire, appuyez sur la touche  lorsque la table de cuisson est allumée. Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse du ventilateur.

En appuyant sur la touche , la vitesse du ventilateur est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau intensif et que vous appuyez sur la touche  à nouveau, la vitesse du ventilateur revient à 0, désactivant ainsi le ventilateur de la hotte. Pour réactiver le ventilateur à vitesse 1, appuyez sur la touche .

 Pour activer le fonctionnement automatique de la fonction, éteignez puis rallumez la table de cuisson.

Activation de l'éclairage

Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer automatiquement l'éclairage dès que la table de cuisson est allumée. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur H1 - H6.

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

6. ZONE DE CUISSON À INDUCTION FLEXIBLE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Fonction FlexiBridge

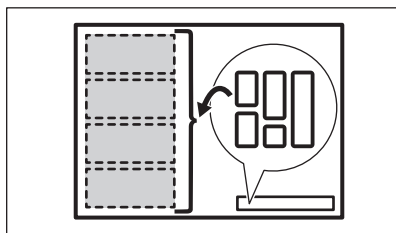
La zone de cuisson à induction flexible est composée de quatre sections. Les sections peuvent être associées en deux zones de cuisson de taille différente ou en une seule grande zone de cuisson. Choisissez la combinaison de sections en sélectionnant le mode le plus adapté à la taille du récipient que vous souhaitez utiliser. Trois modes sont proposés : Standard (s'active automatiquement lorsque vous allumez la table de cuisson), Big Bridge et Max Bridge.



Pour régler le niveau de cuisson, utilisez deux bandeaux de sélection du côté gauche.

Basculement entre les modes

Pour basculer entre les modes, utilisez la touche sensitive : .

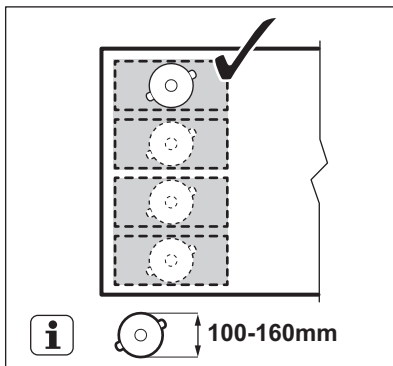


Lorsque vous basculez entre les modes, le niveau de cuisson revient à 0.

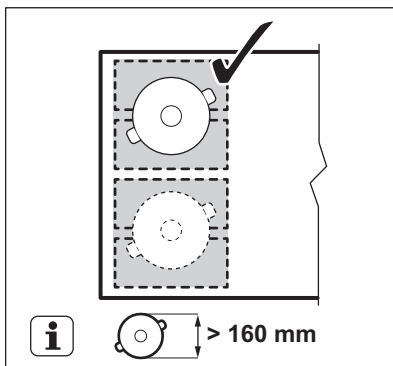
Diamètre et position de l'ustensile

Choisissez le mode qui correspond aux dimensions et à la forme de l'ustensile. L'ustensile doit recouvrir le plus possible la zone sélectionnée. Placez l'ustensile au centre de la zone sélectionnée !

Placez l'ustensile avec un fond de moins de 160 mm de diamètre au sur une seule section.

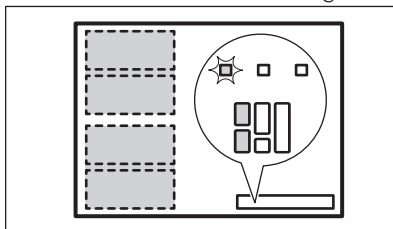


Placez l'ustensile avec un fond de plus de 160 mm de diamètre au centre entre deux sections.

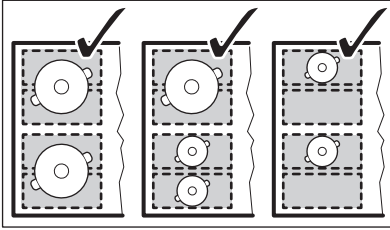


6.2 Mode standard FlexiBridge

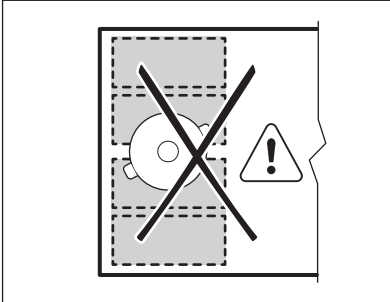
Ce mode s'active lorsque vous allumez la table de cuisson. Il relie les sections en deux zones de cuisson distinctes. Vous pouvez régler séparément le niveau de cuisson de chaque zone. Utilisez deux bandeaux de sélection du côté gauche.




Bonne position du récipient :

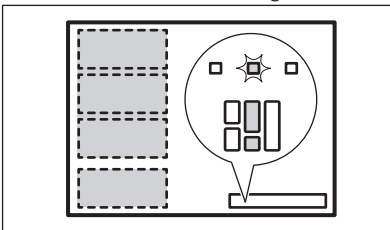


Mauvaise position du récipient :




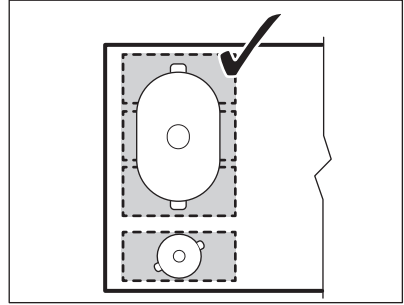
6.3 FlexiBridge Mode Big Bridge

Pour activer ce mode, appuyez  jusqu'à ce que le voyant de mode correspondant s'allume. Ce mode relie trois sections arrière en une seule zone de cuisson. La seule 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. Utilisez les deux bandeaux de sélection de gauche.

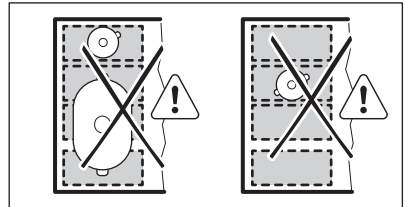


Bonne position du récipient :


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, l'affichage indique  et la zone s'éteint au bout de 2 minutes.

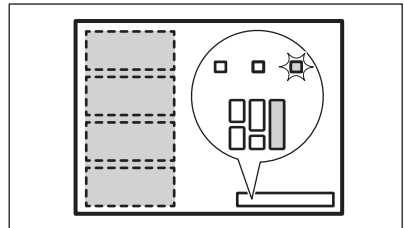


Mauvaise position du récipient :




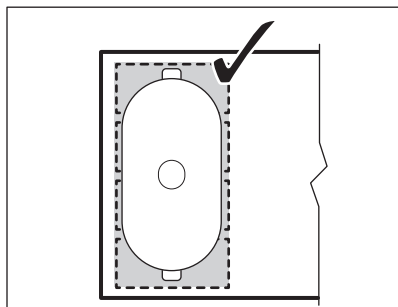
6.4 FlexiBridge Mode Max Bridge

Pour activer ce mode, appuyez  jusqu'à ce que le voyant de mode correspondant s'allume. Ce mode fusionne toutes les sections en une seule zone de cuisson. Pour régler le niveau de cuisson, utilisez un des deux bandeaux de sélection de gauche.

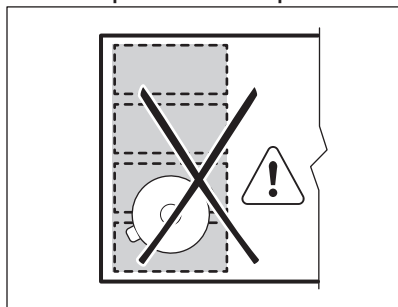


Bonne position du récipient :

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 2 minutes.



Mauvaise position du récipient :



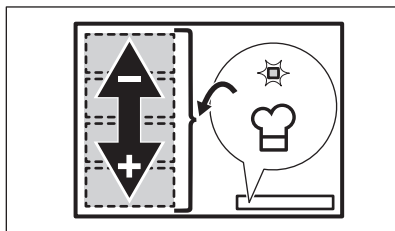
6.5 Fonction PowerSlide

Cette fonction vous permet de régler la température en déplaçant l'ustensile à un autre endroit de la zone de cuisson à induction.




Cette fonction divise la zone de cuisson à induction en trois zones ayant chacune un niveau de cuisson différent. La table de cuisson détecte la position du récipient et ajuste le niveau de cuisson en fonction de sa position. Vous pouvez placer l'ustensile 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. Pour le diminuer, déplacez le récipient vers le milieu ou l'arrière.

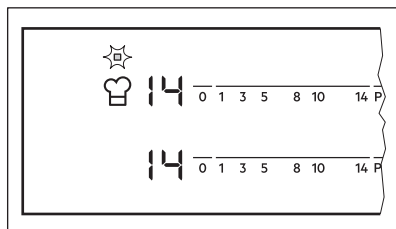





N'utilisez qu'un seul récipient lorsque vous utilisez cette fonction.

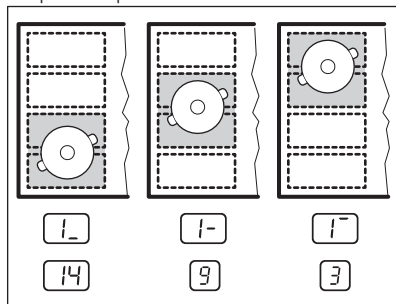


Informations générales :

- Le fond de l'ustensile doit présenter un diamètre minimal de 160 mm pour cette fonction.
- L'affichage du niveau de cuisson pour le bandeau de sélection arrière indique la position de l'ustensile sur la zone de cuisson à induction. Avant , milieu , arrière .






- L'affichage du niveau de cuisson pour le bandeau de sélection avant gauche indique le niveau de cuisson. **Pour changer le niveau de cuisson, utilisez le bandeau de sélection avant gauche.**
- Lorsque vous activez cette fonction pour la première fois, les niveaux de cuisson sont  pour la position avant,  pour la position du milieu et  pour la position arrière.





Vous pouvez changer les niveaux de cuisson séparément pour chaque position. La table de cuisson se souviendra des niveaux de cuisson la prochaine fois que vous activerez cette fonction.


Activation de la fonction

Pour activer la fonction, posez correctement le récipient sur la zone de cuisson. Appuyez sur . Le voyant situé au-dessus du symbole s'allume. Si vous

ne placez pas l'ustensile sur la zone de cuisson,  s'allume et, au bout de 2 minutes, la zone de cuisson à induction flexible est réglée sur .

Désactivation de la fonction

Pour désactiver la fonction, appuyez sur  ou réglez le niveau de cuisson sur .

Le voyant situé au-dessus du symbole  s'éteint.

7. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Récipients



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



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériaux des récipients

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

Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :

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



Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible. Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.

Dimensions de l'ustensile

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

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



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

7.2 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

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

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

7.3 Öko Timer (Minuteur éco)

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


de puissance n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le réglage de la chaleur, il n'est pas proportionnel à l'augmentation de la consommation de puissance. Cela signifie qu'une zone de cuisson à moyenne température utilise moins de la moitié de sa puissance.

7.4 Exemples de cuisson

La corrélation entre le réglage de la chaleur d'une zone et sa consommation



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

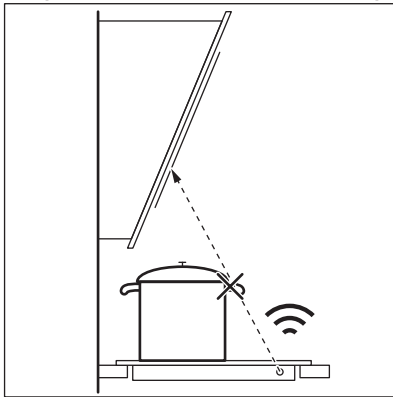
| Niveau de cuisson | Utilisation : | Durée (min) | Conseils |
|---|---|-------------|--|
|  - 1 | Conservez les aliments cuits au chaud. | au besoin | Placez un couvercle sur le récipient. |
| 1 - 3 | Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine. | 5 - 25 | Mélangez de temps en temps. |
| 1 - 3 | Solidifier : omelettes, œufs cocotte. | 10 - 40 | Couvrez pendant la cuisson. |
| 3 - 5 | Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés. | 25 - 50 | Ajoutez au moins deux fois plus de liquide que le riz, mélangez les plats de lait à mi-chemin de la procédure. |
| 5 - 7 | Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande. | 20 - 45 | Ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide. |
| 7 - 9 | Cuire des pommes de terre à la vapeur. | 20 - 60 | Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre. |
| 7 - 9 | Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes. | 60 - 150 | Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients. |
| 9 - 12 | Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. | au besoin | Retournez à mi-cuisson. |
| 12 - 13 | Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks. | 5 - 15 | Retournez à mi-cuisson. |
| 14 | Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites. | | |
| P | Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost is activated. | | |

7.5 Conseils pour Hob²Hood

Lorsque vous faites fonctionner la table de cuisson avec la fonction :


- Protégez le bandeau de commande de la hotte des rayons directs du soleil.
- Ne dirigez pas de lumière halogène sur le bandeau de commande de la hotte.
- Ne recouvrez pas le bandeau de commande de la table de cuisson.
- N'interrompez pas le signal entre la table de cuisson et la hotte (par exemple avec la main ou la poignée d'un ustensile). Reportez-vous à l'image.

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



Les autres appareils télécommandés peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas d'autre appareil télécommandé en même temps que la fonction de la table de cuisson.

Hottes de cuisinière dotées de la fonction Hob²Hood

Pour trouver la gamme complète des hottes dotées de cette fonction, consultez notre site web destiné aux consommateurs. Les hottes AEG qui sont dotées de cette fonction doivent porter le symbole .

8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 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 racloir spécial pour 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 cette zone normalement.

8.2 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.

9. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

| Problème | Cause probable | Solution |
|---|---|--|
| Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner. | La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Consultez le schéma de raccordement. |
| | Le fusible a disjoncté. | Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
| | Vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 10 secondes. | Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes. |
| | Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps. | N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois. |
| | Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande. | Nettoyez le bandeau de commande. |
| Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte. | Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles. | Retirez l'objet des touches sensibles. |

| Problème | Cause probable | Solution |
|--|--|---|
| La table de cuisson s'éteint. | Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive  . | Retirez l'objet de la touche sensitive. |
| 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 est endommagé. | Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé. |
| Hob ² Hood ne fonctionne pas. | Vous avez couvert le bandeau de commande. | Retirez l'objet du bandeau de commande. |
| Démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas. | La zone est chaude. | Laissez la zone de cuisson refroidir. |
| | Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé. | Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la fonction. |
| Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux. | Gestionnaire de puissance est activée. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| Les touches sensibles sont chaudes. | Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes. | Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible. |
| Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau. | Les signaux sonores sont désactivés. | Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| 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. | Remplacez 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 activés. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ». |

| Problème | Cause probable | Solution |
|--------------------|---|---|
| | Le diamètre du fond du récipient ne correspond pas à la fonction ou au mode de fonctionnement activés. | Utilisez un récipient dont le fond est d'un diamètre adapté à la fonction ou au mode de fonctionnement activés. 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 ». |
| L s'allume. | Dispositif de sécurité enfants ou Verrou. est activée. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| F s'allume. | Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson. | Placez un récipient sur la zone de cuisson. |
| | Le récipient n'est pas adapté. | Utilisez des récipients adaptés. Reportez-vous au chapitre « Conseils ». |
| | Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson. | Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ». |
| | FlexiBridge est activée. 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 en cours, ou changez le mode de fonctionnement. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ». |
| | PowerSlide est activée. Deux récipients sont posés sur la zone de cuisson à induction flexible. | N'utilisez qu'un seul récipient. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ». |

| Problème | Cause probable | Solution |
|--|---|---|
|  et un chiffre s'affichent. | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson. | Éteignez la table de cuisson et rallumez-la 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 n'est pas adapté. | Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation. |

9.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

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

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

10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

10.1 Plaque signalétique

Modèle IKE63471FB
Type 62 B3A 05 AA
Induction 7.35 kW
Numéro de série
AEG

PNC 949 597 421 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Fabriquée en Allemagne
7.35 kW



10.2 Caractéristiques des zones de cuisson

| Zone de cuisson | Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost durée maximale [min] | Diamètre du récipient de cuisson [mm] |
|--------------------------------------|---|----------------|---------------------------------|---------------------------------------|
| Avant droite | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 245 |
| | 3500 | 3700 | 5 | 245 - 280 |
| Zone de cuisson à induction flexible | 2300 | 3200 | 10 | minimum 100 |

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

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas le diamètre de la zone de cuisson.

11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

11.1 Informations sur le produit selon la norme EU 66/2014


| | | |
|---|--------------|---------------------------|
| Identification du modèle | | IKE63471FB |
| Type de table de cuisson | | Table de cuisson intégrée |
| Nombre de zones de cuisson | | 1 |
| Nombre de zones 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 zone de cuisson | Gauche | L 45,9 cm l 21,4 cm |
| Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking) | Avant droite | 176,5 Wh / kg |
| Consommation d'énergie de la zone de cuisson (EC electric cooking) | Gauche | 182,6 Wh / kg |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob) | | 181,1 Wh / kg |


11.2 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.

12. 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



ÍNDICE

| | |
|--|----|
| 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA..... | 28 |
| 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA..... | 31 |
| 3. INSTALAÇÃO..... | 33 |
| 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO..... | 35 |
| 5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA..... | 37 |
| 6. ÁREA DE COZEDURA DE INDUÇÃO FLEXÍVEL..... | 42 |
| 7. SUGESTÕES E DICAS..... | 45 |
| 8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA..... | 47 |
| 9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS..... | 48 |
| 10. DADOS TÉCNICOS..... | 51 |
| 11. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA..... | 51 |

PARA RESULTADOS PERFEITOS

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

Visite o nosso website para:



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

www.aeg.com/webselfservice



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registeraeg.com



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


www.aeg.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.

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

 Aviso / Cuidado - Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos

resultantes de instalação ou utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

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

1.2 Segurança geral

- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos na placa sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas, por exemplo, com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.
- ATENÇÃO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de cozedura.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detector de tacho.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desative o aparelho e desligue-o da alimentação elétrica. Se o aparelho estiver ligado diretamente à alimentação elétrica numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em qualquer caso, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- AVISO: Utilize apenas 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 efectuada por uma pessoa qualificada.



AVISO!

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas e calçado de protecção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- 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.

2.2 Ligação eléctrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

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

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

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque eléctrico.

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

imediatamente da corrente eléctrica. Isso evitará choques eléctricos.

- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância da zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, o óleo pode salpicar.



AVISO!

Risco de incêndio e explosão

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



AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.
- Não deixe que nenhum tacho ferva até ficar sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objecto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não active zonas de aquecimento com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido ou alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro ou a vitrocerâmica. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar sobre a placa.

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

2.4 Manutenção e limpeza

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

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 consultar na placa de características. A placa de características encontra-se na parte de baixo 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 suporta temperaturas de 90 °C ou superiores.

2.5 Assistência Técnica

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

2.6 Eliminação



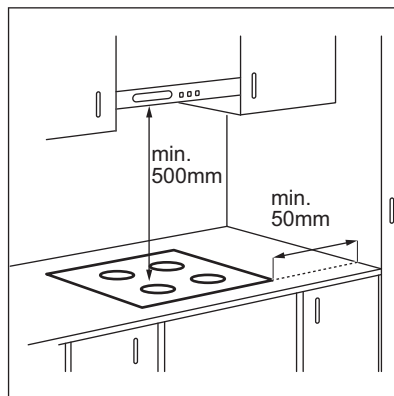
AVISO!

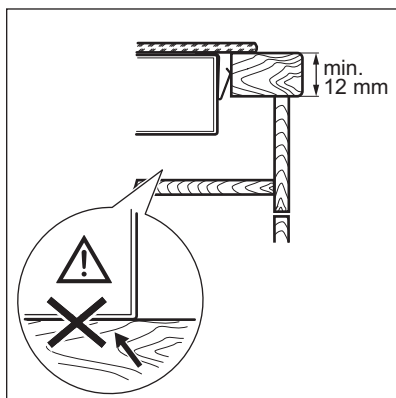
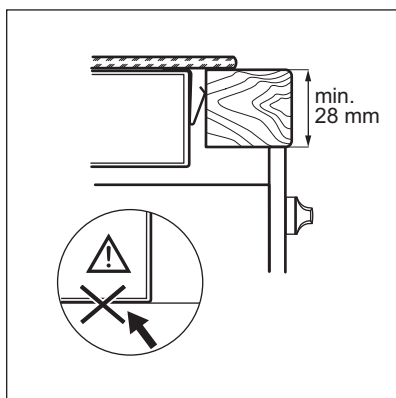
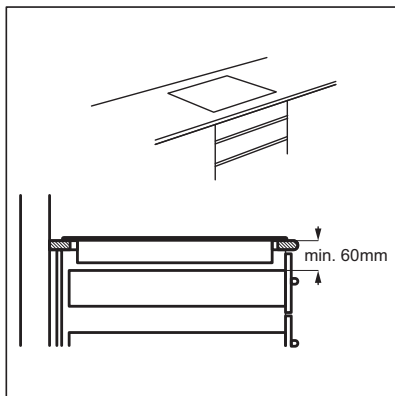
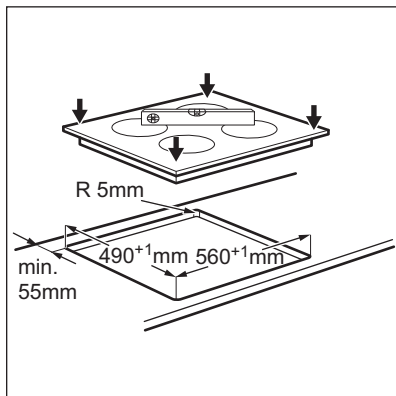
Risco de ferimentos ou asfixia.

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

Contacte um Centro de Assistência Técnica local.

3.4 Montagem

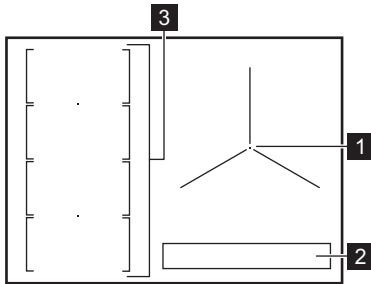




i Se o aparelho for instalado por cima de uma gaveta, a ventilação da placa durante o funcionamento pode aquecer os produtos que estiverem guardados na gaveta.

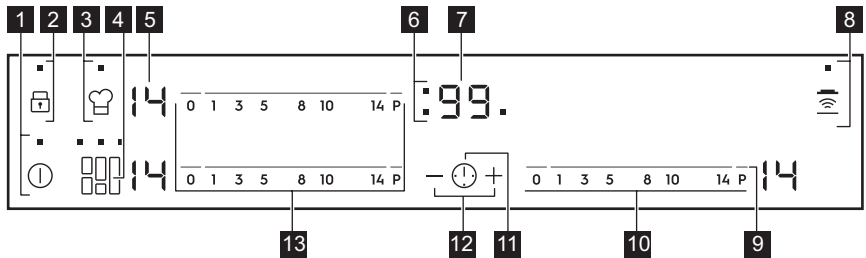
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Disposição da placa





- 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


















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

| Campo do sensor | Função | Comentário |
|-----------------|---|--|
| 1 | ① ON/OFF | Para activar e desactivar a placa. |
| 2 | Bloqueio de funções / Bloqueio de segurança para crianças | Para bloquear/desbloquear o painel de comandos. |
| 3 | PowerSlide | Para activar e desactivar a função. |
| 4 | FlexiBridge | Para alternar entre os três modos da função. |
| 5 | - Indicador do grau de cozedura | Para indicar o grau de cozedura. |
| 6 | - Indicadores do temporizador das zonas de cozedura | Apresenta a zona de cozedura para a qual está definido um tempo. |

| Campo do sensor | Função | Comentário | |
|------------------------|---|-----------------------|--|
| 7 | - | Visor do temporizador | Para indicar o tempo em minutos. |
| 8 |  | Hob²Hood | Para activar e desactivar o modo manual da função. |
| 9 | P | PowerBoost | Para activar e desactivar a função. |
| 10 | - | Barra de comandos | Para seleccionar o grau de cozedura. |
| 11 |  | - | Para seleccionar a zona de cozedura. |
| 12 | + / - | - | Para aumentar ou diminuir o tempo. |
| 13 | - | Barra de comandos | Para seleccionar o grau de cozedura para a área de cozedura de indução flexível. |


4.3 Indicadores de nível de calor

| Visor | Descrição |
|---|--|
|  | A zona de aquecimento está desactivada. |
|   | A zona de aquecimento está activada. |
|  | Aquecimento automático activo. |
|  | PowerBoost activo. |
|  + dígito | Existe uma anomalia. |
|  /  /  | OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis): continuar a cozinhar/manter quente/calor residual. |
|  | Bloqueio de funções /Bloqueio de segurança para crianças a funcionar. |
|  | O tacho não é adequado, é demasiado pequeno ou não há tacho na zona de aquecimento. |
|  | Desactivação automática activo. |
|  /  /  | PowerSlide activo. |

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



AVISO!

 O calor residual pode provocar queimaduras. Os indicadores mostram o nível de calor residual das zonas de aquecimento utilizadas. É possível que um indicador de uma zona de aquecimento adjacente a outra utilizada acenda mesmo que a sua zona não seja utilizada.

As zonas de aquecimento de indução criam diretamente na base dos recipientes o calor necessário para cozinhar. A vitrocerâmica é aquecida pelo calor dos recipientes.


5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!


Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Activar e desactivar


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

5.2 Desactivação automática


A função desactiva automaticamente a placa nas seguintes situações:

- Quando todas as zonas de cozedura estão desactivadas.
- Quando, após a activação da placa, não é definido qualquer grau de cozedura.
- Quando ocorrer um derrame ou quando for colocado algum objecto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano, etc.). É emitido um sinal sonoro e a placa desactiva-se. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.
- Quando a placa ficar demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Permita que a zona de cozedura arrefeça antes de utilizar novamente a placa.
- Quando utiliza tachos incorrectos. O símbolo  acende-se e a zona de

cozedura é automaticamente desactivada após 2 minutos.

- Quando não desactiva uma zona de cozedura nem altera o grau de cozedura. Após algum tempo, a indicação  acende-se e a placa desactiva-se.

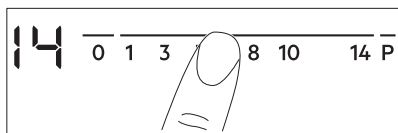
Relação entre o grau de cozedura e o tempo ao fim do qual a placa se desactiva:

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

5.3 Grau de cozedura

Para seleccionar ou alterar o grau de cozedura:

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




5.4 Utilizar as zonas de aquecimento



Coloque o tacho no centro da zona seleccionada. As zonas de aquecimento de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base do tacho.

Pode cozinhar com um tacho grande sobre duas zonas de aquecimento. O tacho tem de cobrir os centros de ambas as zonas.

5.5 Aquecimento automático

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


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


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

Para desactivar a função: altere o grau de cozedura.

5.6 PowerBoost

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

 Consulte o capítulo "Dados técnicos".

Para activar a função para uma zona de cozedura: toque em **P**.  acende.


Para desactivar a função: altere o grau de cozedura.


5.7 Temporizador


Temporizador da contagem decrescente




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



Comece por seleccionar o nível de calor para a zona de aquecimento e seleccione depois a função.


Para seleccionar a zona de aquecimento: toque em  várias vezes até que o indicador da zona de aquecimento pretendida se acenda.

Para ativar a função: toque no  do temporizador para definir o tempo (00 - 99 minutos). Quando o indicador da zona de aquecimento começar a piscar lentamente, a contagem decrescente começa.

Para ver o tempo restante: seleccione a zona de aquecimento com . O indicador da zona de aquecimento começa a piscar rapidamente. O visor mostra o tempo restante.

Para acertar as horas: seleccione a zona de aquecimento com . Toque em  ou .

Para desativar a função: seleccione a zona de aquecimento com  e toque em . O tempo restante decresce até 00. O indicador da zona de aquecimento apaga-se.


 Quando o tempo termina, é emitido um som e a indicação 00 fica intermitente. A zona de aquecimento é desativada.




Para desligar o som: toque em .

CountUp Timer (Temporizador da contagem crescente)


Pode utilizar esta função para monitorizar o tempo de funcionamento de uma zona de aquecimento.




Para seleccionar a zona de

aquecimento: toque em  várias vezes até que o indicador da zona de aquecimento pretendida se acenda.


Para ativar a função: toque no  do temporizador.  acende. Quando o indicador da zona de aquecimento começar a piscar lentamente, a contagem crescente começa. O visor alterna entre  e o tempo contado (minutos).

Para ver o tempo de funcionamento da zona de aquecimento:



selecione a zona de aquecimento com . O indicador da zona de aquecimento começa a piscar rapidamente. O visor apresenta o tempo de funcionamento da zona.

Para desativar a função: selecione a zona de aquecimento com  e toque em  ou . O indicador da zona de aquecimento apaga-se.

Conta-Minutos

Pode utilizar esta função como **Conta-Minutos** quando a placa está ativa e as zonas de aquecimento estão inativas. O visor apresenta  na área do nível de calor.

Para ativar a função: toque em .

Toque em  ou  do temporizador para seleccionar o tempo. Quando o tempo terminar, é emitido um som e aparece a indicação **00** intermitente.

Para desligar o som: toque em .





Esta função não afeta o funcionamento das zonas de aquecimento.


5.8 Bloqueio de funções

É possível bloquear o painel de comandos com zonas de cozedura a

funcionar. Isto impede uma alteração accidental do grau de cozedura.

Comece por definir o grau de cozedura.

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





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











Quando desactivar a placa, também desactivará esta função.

5.9 Bloqueio de segurança para crianças






Esta função evita o accionamento accidental da placa.

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


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


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


5.10 OffSound Control (Desactivar e activar os sons)

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

-  - os sons ficam desactivados

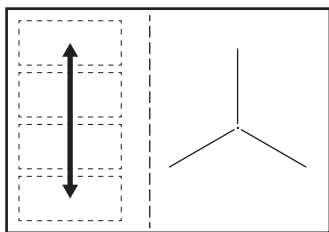
-  - os sons ficam activados
Para confirmar a selecção, aguarde até que a placa se desactive automaticamente.

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

- toca em ,
- o Conta-Minutos chega ao fim;
- o Temporizador da contagem decrescente chega ao fim;
- coloca algo sobre o painel de comandos.

5.11 Gestão de energia

- As zonas de aquecimento estão agrupadas de acordo com a posição e o número de cada fase da placa. Consulte a ilustração.
- O limite máximo de carga eléctrica de cada fase é 3700 W.
- A função divide a potência entre as zonas de aquecimento que estão ligadas à mesma fase.
- A função é ativada quando a carga eléctrica total das zonas de aquecimento que estão ligadas à mesma fase excede os 3700 W.
- A função diminui a potência das restantes zonas de aquecimento que estão ligadas à mesma fase.
- A indicação do nível de calor das zonas cuja potência foi reduzida alterna entre o nível de calor seleccionado e o nível de calor reduzido. Após algum tempo, a indicação do nível de calor das zonas cuja potência foi reduzida fixa-se no nível de calor reduzido.



5.12 Hob²Hood

É uma função automática avançada que liga a placa a um exaustor especial. A

placa e o exaustor possuem sistemas de comunicação por sinal de infravermelhos. A velocidade da ventoinha é definida automaticamente em função do modo de funcionamento da placa e da temperatura do tacho mais quente. Também é possível controlar manualmente a ventoinha através da placa.



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

Utilizar a função automaticamente

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

Modos automáticos

| | Luz automática | Fervura ¹⁾ | Fritura ²⁾ |
|-----------------------|----------------|---------------------------|---------------------------|
| Modo H0 | Off | Off | Off |
| Modo H1 | On | Off | Off |
| Modo H2 ³⁾ | On | Velocidade 1 da ventoinha | Velocidade 1 da ventoinha |
| Modo H3 | On | Off | Velocidade 1 da ventoinha |
| Modo H4 | On | Velocidade 1 da ventoinha | Velocidade 1 da ventoinha |






| | Luz automática | Fervura ¹⁾ | Fritura ²⁾ |
|---------|----------------|---------------------------|---------------------------|
| Modo H5 | On | Velocidade 1 da ventoinha | Velocidade 2 da ventoinha |
| Modo H6 | On | 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 o modo automático


1. Desative o aparelho.
2. Toque em  durante 3 segundos. O visor acende-se e apaga-se.
3. Toque em  durante 3 segundos.
4. Toque em  algumas vezes até que  acenda.
5. Toque no  do temporizador para selecionar um modo automático.

 Para controlar o exaustor diretamente no painel no exaustor, desative o modo automático da função.

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


Controlar manualmente a velocidade da ventoinha

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

 Para ativar o modo automático da função, desative a placa e ative-a novamente.

Ativar a luz

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

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

6. ÁREA DE COZEDURA DE INDUÇÃO FLEXÍVEL



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Função FlexiBridge

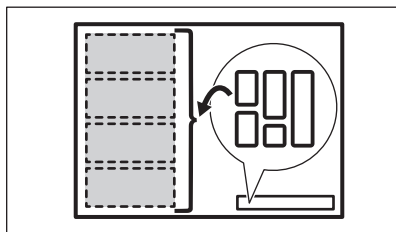
A área de aquecimento de indução flexível é composta por quatro secções. As secções podem ser combinadas de modo a formar duas zonas de aquecimento com tamanho diferente ou apenas uma grande área de aquecimento. Pode escolher a combinação de secções através da seleção do modo correspondente ao tamanho do tacho que pretender utilizar. Existem três modos de funcionamento: Standard (ativado automaticamente quando a placa é ativada), Big Bridge e Max Bridge.



Para seleccionar o nível de calor, utilize as duas barras de comando do lado esquerdo.

Mudar para outro modo de funcionamento

Para mudar para outro modo de funcionamento, utilize o campo do sensor:

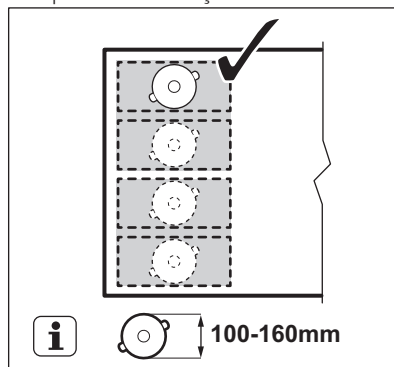


Quando mudar para outro modo de funcionamento, o nível de calor volta a 0.

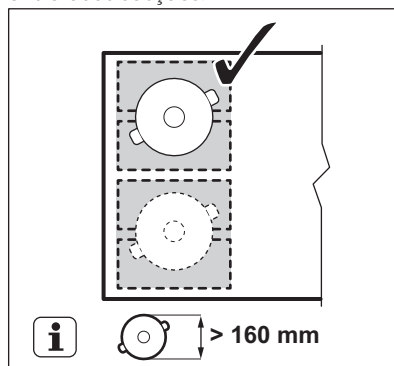
Diâmetro e posição do tacho

Escolha o modo correspondente ao tamanho e à forma do tacho. O tacho deve cobrir a área selecionada tanto quanto possível. Coloque o tacho no centro da área selecionada!

Se utilizar um tacho com diâmetro inferior a 160 mm, coloque-o no centro de apenas uma secção.



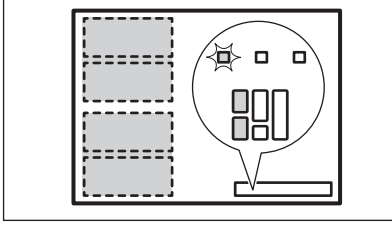
Se utilizar um tacho com diâmetro superior a 160 mm, coloque-o no centro entre duas secções.



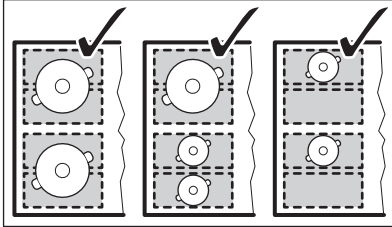
6.2 FlexiBridge Modo Standard

Este é o modo predefinido quando a placa é ativada. Liga as secções de modo a formar duas zonas de aquecimento separadas. Pode seleccionar o nível de calor de cada zona independentemente. Utilize as duas

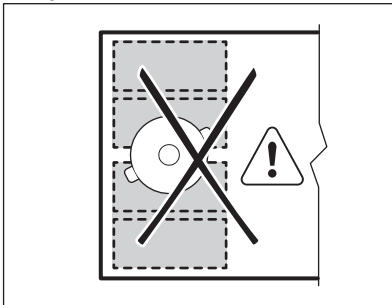
barras de comando do lado esquerdo.




Posição correta do tacho:



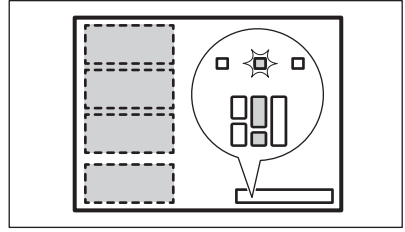
Posição incorreta do tacho:




6.3 FlexiBridge Modo Big Bridge

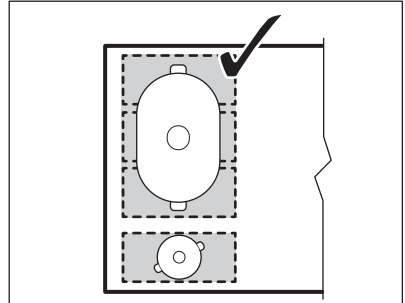
Para ativar o modo, prima  até ver o indicador de modo correspondente . Este modo liga as três secções traseiras para formar uma zona de aquecimento única. A secção dianteira não fica associada às outras e funciona como zona de aquecimento independente. Pode seleccionar o nível de calor de cada zona independentemente. Utilize as duas

barras de comando do lado esquerdo.

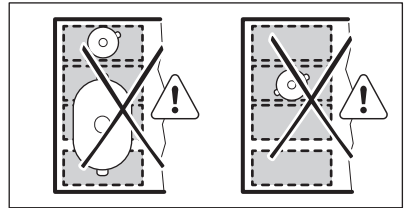


Posição correta do tacho:


Para utilizar este modo, deve colocar um tacho sobre as três secções ligadas. Se utilizar um tacho menor do que duas secções, o visor apresenta  e a zona é desativada após 2 minutos.

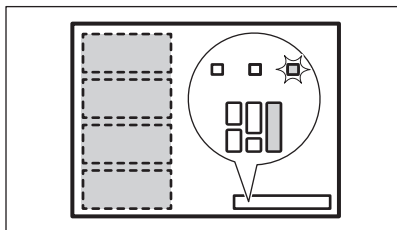


Posição incorreta do tacho:



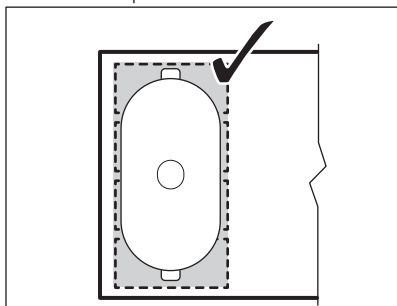
6.4 FlexiBridge Modo Max Bridge

Para ativar o modo, prima  até ver o indicador de modo correspondente . Este modo liga todas as secções para formar uma zona de aquecimento única. Para seleccionar o nível de calor, utilize uma das duas barras de comando do lado esquerdo.

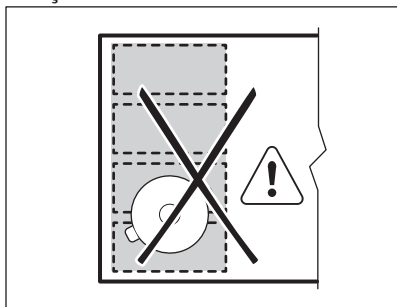


Posição correta do tacho:

Para utilizar este modo, deve colocar um tacho sobre as quatro secções ligadas. Se utilizar um tacho menor do que três secções, o visor apresenta **F** e a zona é desativada após 2 minutos.



Posição incorreta do tacho:



6.5 Função PowerSlide

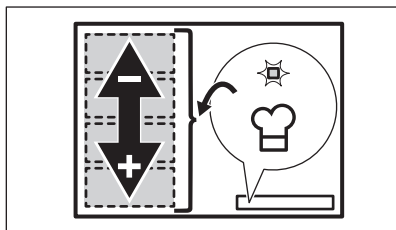
Esta função permite ajustar a temperatura através da deslocação do tacho para outra posição sobre a área de aquecimento de indução.

A função divide a área de aquecimento de indução em três áreas com diferentes níveis de calor. A placa deteta a posição do tacho e seleciona o nível de calor 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. Para diminuir, mova o tacho para a posição central ou traseira.

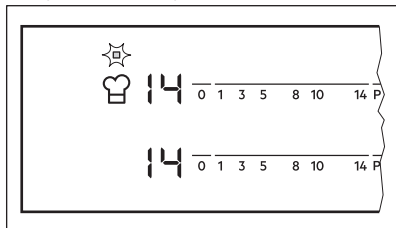


Utilize apenas um tacho com esta função.

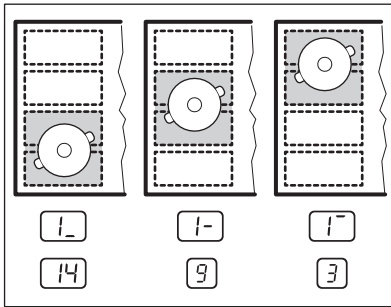


Informações gerais:

- 160 mm é o diâmetro mínimo da base do tacho para utilizar esta função.
- A indicação do nível de calor na barra de comando traseira esquerda indica a posição do tacho na área de aquecimento de indução. Dianteira **F**, central **I**, traseira **I**.



- A indicação do nível de calor na barra de comando dianteira esquerda indica o nível de calor. **Para alterar o nível de calor, utilize a barra de comando dianteira esquerda.**
- Quando ativar esta função pela primeira vez, obtém o nível de calor **14** para a posição da frente, **9** para a posição central e **3** para a posição traseira.



Pode alterar o nível de calor de cada posição independentemente. A placa memoriza os níveis de calor e aplica-os quando voltar a ativar a função.

Ativar a função

Para ativar a função, coloque o tacho na posição correta sobre a área de aquecimento. Toque em . O indicador acima do símbolo acende. Se não colocar um tacho na área de aquecimento, o indicador acende e a área de aquecimento de indução flexível é regulada para após 2 minutos.

Desativar a função

Para desativar a função, toque em ou regule o nível de calor para . O indicador acima do símbolo apaga-se.

7. SUGESTÕES E DICAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 Tachos e painelas



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



Utilize as zonas de aquecimento de indução com tachos adequados.

Material do tacho

- **correto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas (assinalado como adequado pelo 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 aquecimento regulada para o nível de calor mais elevado.
- a base do tacho atrai um íman.



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

Certifique-se de que as bases dos tachos estão bem limpas e secas antes de colocar os tachos na placa.

Dimensões dos tachos

As zonas de aquecimento de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base do tacho.

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



Consulte "Dados técnicos".

7.2 Ruídos durante o funcionamento

Se ouvir:

- estalidos: o tacho é feito de diferentes materiais (construção multicamadas).
- assobio: está a utilizar a zona de cozedura com um nível elevado de potência e o tacho tem materiais diferentes (construção multicamadas).

- zumbido: está a utilizar um nível elevado de potência.
- cliques: sons de comutações eléctricas.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.

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

7.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

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

7.4 Exemplos de modos de cozinhar

A relação entre o nível de calor e o consumo de potência de uma zona não é linear. Quando o nível de calor aumenta, o aumento do consumo de potência não é directamente proporcional. Isto significa que uma zona de aquecimento no nível de calor médio consome menos de metade da sua potência máxima.



Os dados da tabela servem apenas como referência.

| Nível de calor | Utilize para: | Tempo (min.) | Sugestões |
|----------------|--|---------------------|---|
| - 1 | Manter os alimentos cozinhados quentes. | conforme necessário | Coloque uma tampa no tacho. |
| 1 - 3 | Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina. | 5 - 25 | Misture regularmente. |
| 1 - 3 | Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos. | 10 - 40 | Cozer com a tampa. |
| 3 - 5 | Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas. | 25 - 50 | Adicione, no mínimo, duas partes de líquido para uma parte de arroz e mexa os pratos à base de leite a meio do tempo de cozedura. |
| 5 - 7 | Cozer legumes, peixe e carne a vapor. | 20 - 45 | Adicione duas colheres de sopa de líquido. |
| 7 - 9 | Cozer batatas a vapor. | 20 - 60 | Utilize, no máximo, ¼ l de água para 750 g de batatas. |
| 7 - 9 | Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas. | 60 - 150 | Até 3 l de líquido mais os ingredientes. |
| 9 - 12 | Fritura ligeira: escalopes, cor-don bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos. | conforme necessário | Vire a meio do tempo. |
| 12 - 13 | Fritura intensa, batatas fritas, bifés do lombo, costeletas. | 5 - 15 | Vire a meio do tempo. |

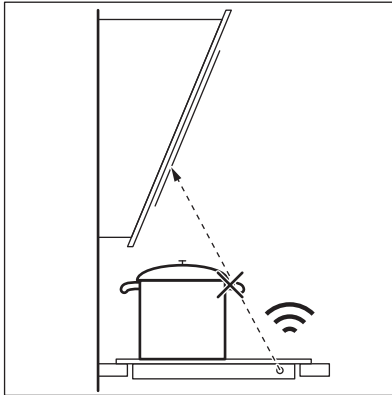
| Nível de calor | Utilize para: | Tempo (min.) | Sugestões |
|----------------|--|--------------|-----------|
| 14 | Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, jardineira), batatas bem fritas. | | |
| P | Ferver grandes quantidades de água. PowerBoost activada. | | |

7.5 Dicas e conselhos para Hob²Hood

Quando utilizar a placa com a função:


- Proteja o painel do exaustor contra a luz solar direta.
- Não aponte lâmpadas de halogéneo para o painel da exaustor.
- Não cubra o painel de comandos da placa.
- Não obstrua o sinal entre a placa e o exaustor (por exemplo, com uma mão ou uma pega de tacho). Observe a figura.

O exaustor da figura é apenas um exemplo.



Outros aparelhos controlados remotamente podem bloquear o sinal. Não utilize aparelhos controlados remotamente ao mesmo tempo que utilizar a função na placa.

Exaustores com a função Hob²Hood

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

8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize apenas tachos que tenham 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 limpar o vidro.



A impressão da área de aquecimento de indução flexível pode ficar suja ou mudar de cor devido ao deslizamento dos tachos. Pode lavar esta área normalmente.

8.2 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.

9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

9.1 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 ligada corretamente. | Verifique se a placa está ligada corretamente à alimentação elétrica. Consulte o diagrama de ligações. |
| | O disjuntor está desligado. | Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado. |
| | Não definiu o nível de calor em menos de 10 segundos. | Ative novamente a placa e defina o nível de calor em menos de 10 segundos. |
| | Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo. | Toque em apenas um campo do sensor. |
| | Manchas de gordura ou água no painel de comandos. | Limpe o painel de comandos. |
| É emitido um sinal sonoro e a placa desativa-se. A placa emite um sinal sonoro quando é desativada. | Colocou algum objeto sobre um ou mais campos do sensor. | Retire o objeto dos campos do sensor. |

| Problema | Causa possível | Solução |
|---|--|---|
| A placa desativa-se. | Colocou algum objeto sobre o campo do sensor ①. | Retire o objeto do campo do sensor. |
| O indicador de calor residual não acende. | A zona não está quente porque funcionou durante pouco tempo ou o sensor está danificado. | Se a zona tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado. |
| Hob ² Hood não funciona. | Cobriu o painel de comandos. | Retire o objeto do painel de comandos. |
| Aquecimento automático não funciona. | A zona está quente. | Deixe a zona arrefecer o suficiente. |
| | Está selecionado o nível de calor mais elevado. | O nível de calor mais elevado tem a mesma potência que a função. |
| O nível de calor alterna entre dois níveis. | Gestão de energia está a funcionar. | Consulte "Utilização diária". |
| Os campos do sensor ficam quentes. | O tacho é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos. | Coloque o tacho numa das zonas de aquecimento de trás, se possível. |
| Não ouve qualquer som quando toca nos campos do sensor do painel. | Os sons estão desativados. | Ative os sons. Consulte "Utilização diária". |
| A área de aquecimento de indução flexível não aquece o tacho. | O tacho não está na posição correta sobre a área de aquecimento de indução flexível. | Coloque o tacho na posição correta sobre a área de aquecimento de indução flexível. A posição do tacho depende da função que estiver ativada ou do modo da função. Consulte "Área de aquecimento de indução flexível". |
| | O diâmetro do fundo 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 área de aquecimento de indução flexível, utilize um tacho com diâmetro inferior a 160 mm. Consulte "Área de aquecimento de indução flexível". |

| Problema | Causa possível | Solução |
|------------------------------------|---|---|
| L acende. | Bloqueio de segurança para crianças ou Bloqueio de funções está a funcionar. | Consulte "Utilização diária". |
| F acende. | Não existe qualquer tacho na zona. | Coloque um tacho na zona. |
| | O tacho não é adequado. | Utilize um tacho adequado. Consulte "Sugestões e dicas". |
| | O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona. | Utilize um tacho com as dimensões corretas. Consulte "Dados técnicos". |
| | FlexiBridge está a funcionar. Uma ou mais secções do modo da função que está a funcionar não estão cobertas pelo tacho. | Coloque o tacho sobre o número correto de secções do modo da função que está a funcionar ou altere o modo da função. Consulte "Área de aquecimento de indução flexível". |
| | PowerSlide está a funcionar. Estão dois tachos na área de aquecimento de indução flexível. | Utilize apenas um tacho. Consulte "Área de aquecimento de indução flexível". |
| Aparece E e um número. | A placa apresenta um erro. | Desative a placa e ative-a novamente após 30 segundos. Se E voltar a aparecer, desligue a placa da alimentação elétrica. Após 30 segundos, ative novamente a placa. Se o problema persistir, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado. |
| Ouve-se um sinal sonoro constante. | A ligação elétrica não está correta. | Desligue a placa da alimentação elétrica. Solicite a um eletricista qualificado que verifique a instalação. |

9.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

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

o código de três letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de vidro) e a mensagem de erro apresentada. Certifique-se de que utilizou a placa correctamente. Caso contrário, a manutenção efectuada pelo Técnico do Serviço de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita,

mesmo durante o período de garantia. As instruções relativas ao Centro de Assistência Técnica e as condições da

garantia encontram-se no folheto da garantia.

10. DADOS TÉCNICOS

10.1 Placa de características

Modelo IKE63471FB
 Tipo 62 B3A 05 AA
 Indução 7.35 kW
 N.º de série
 AEG

PNC 949 597 421 00
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
 Fabricado(a) na Alemanha
 7.35 kW



10.2 Especificações das zonas de aquecimento

| Zona de aquecimento | Potência nominal (nível de calor máximo) [W] | PowerBoost [W] | Duração máxima da função PowerBoost [min] | Diâmetro do tacho [mm] |
|---|--|----------------|---|------------------------|
| Dianteira direita | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 245 |
| | 3500 | 3700 | 5 | 245 - 280 |
| Área de aquecimento de indução flexível | 2300 | 3200 | 10 | mínimo de 100 |

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

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

11. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

11.1 Informação do produto de acordo com a diretiva EU 66/2014

| | |
|--------------------------------|------------------|
| Identificação do modelo | IKE63471FB |
| Tipo de placa | Placa encastrada |
| Número de zonas de aquecimento | 1 |
| Número de zonas de aquecimento | 1 |
| Tecnologia de aquecimento | Indução |

| | | |
|--|-------------------|------------------------|
| Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø) | Dianteira direita | 28,0 cm |
| Comprimento (L) e largura (W) da zona de aquecimento | Esquerda | L 45,9 cm W 21,4 cm |
| Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking) | Dianteira direita | 176,5 Wh/kg |
| Consumo de energia da zona de aquecimento (EC electric cooking) | Esquerda | 182,6 Wh/kg |
| Consumo de energia da placa (EC electric hob) | | 181,1 Wh/kg |

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


11.2 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.

12. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

CONTENIDO

| | |
|---|----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 53 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... | 56 |
| 3. INSTALACIÓN..... | 58 |
| 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... | 60 |
| 5. USO DIARIO..... | 62 |
| 6. ZONA DE COCCIÓN FLEXIBLE DE INDUCCIÓN..... | 66 |
| 7. CONSEJOS..... | 70 |
| 8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA..... | 72 |
| 9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... | 73 |
| 10. DATOS TÉCNICOS..... | 76 |
| 11. EFICACIA ENERGÉTICA..... | 76 |

PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

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

Consulte en nuestro sitio web:



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



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



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


ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con nuestro centro autorizado de servicio técnico, cerciőrese de tener la siguiente información a mano: Modelo, PNC, Número de serie.

La información se puede encontrar en la placa de características.

 Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de 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 a los niños entre 3 y 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Seguridad general

- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.

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

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

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

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

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

2.3 Uso del aparato



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

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

zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.

- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosiones

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



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

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

debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.

2.4 Mantenimiento y limpieza

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

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 de cocción 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 local.

2.5 Asistencia

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

2.6 Eliminación

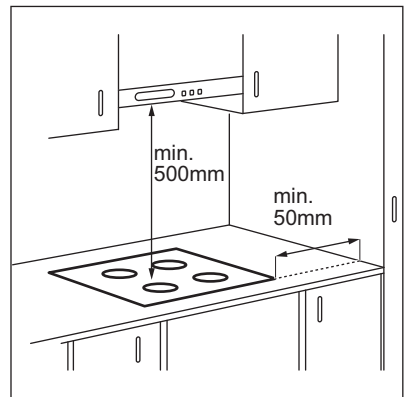


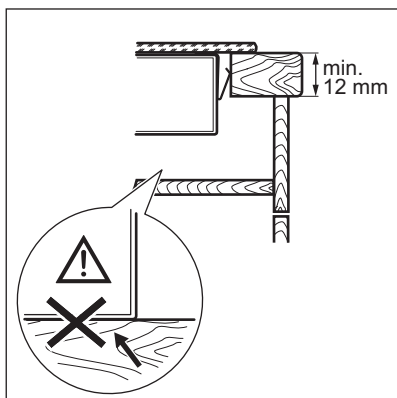
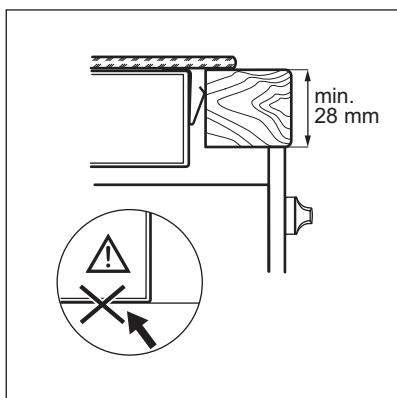
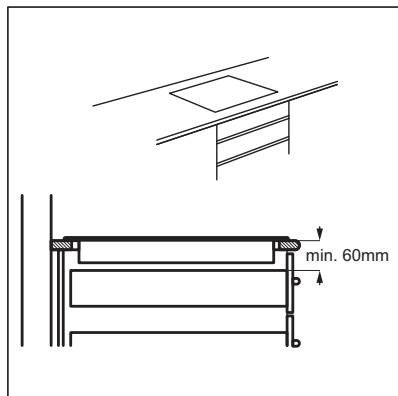
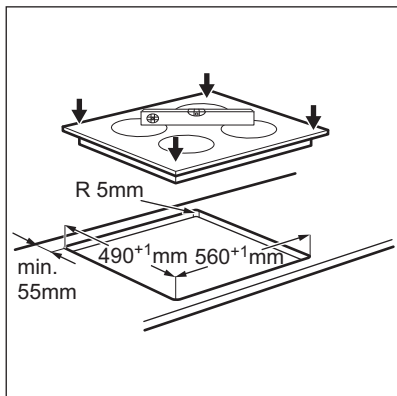
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3.4 Montaje

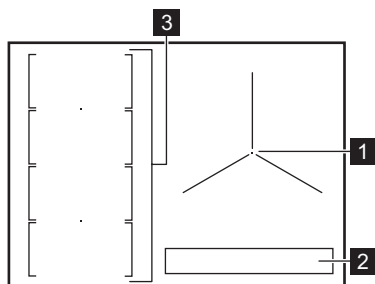




Si el aparato se instala sobre un cajón, la ventilación de la placa puede calentar el contenido del cajón durante el proceso de cocción.

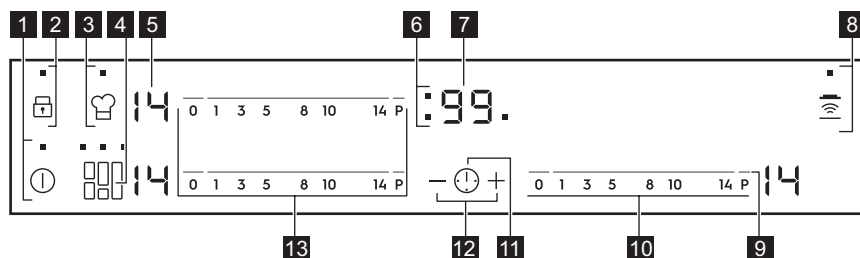
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Disposición de las zonas de cocción





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

4.2 Disposición del panel de control

















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

| Sensor | Función | Comentario |
|----------|---------|--|
| 1 | ⓘ | ENCENDIDO/APAGADO Para activar y desactivar la placa. |
| 2 | 🔒 | Bloqueo / Bloqueo de seguridad para niños Para bloquear y desbloquear el panel de control. |
| 3 | 👤 | PowerSlide Para activar y desactivar la función . |
| 4 | 🔑 | FlexiBridge Para cambiar entre los tres modos de la función. |
| 5 | - | Indicador del nivel de calor Para mostrar el nivel de calor. |
| 6 | - | Indicadores de tiempo de las zonas de cocción Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora. |
| 7 | - | Indicador del temporizador Para mostrar la hora en minutos. |

| Sensor | Función | Comentario | |
|--------|---|-----------------------|--|
| 8 |  | Hob ² Hood | Para activar y desactivar el modo manual de la función. |
| 9 | P | PowerBoost | Para activar y desactivar la función . |
| 10 | - | Barra de control | Para ajustar la temperatura. |
| 11 |  | - | Para seleccionar una zona de cocción. |
| 12 | + / - | - | Para aumentar o disminuir el tiempo. |
| 13 | - | Barra de control | Para ajustar el calor de la zona de cocción de inducción flexible. |

4.3 Indicadores del nivel de calor

| Pantalla | Descripción |
|---|---|
|  | La zona de cocción está apagada. |
|  -  | La zona de cocción está en funcionamiento. |
|  | Calentamiento automático está en funcionamiento. |
|  | PowerBoost está en funcionamiento. |
|  + número | Hay un fallo de funcionamiento. |
|  /  /  | OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando / mantener caliente / calor residual. |
|  | Bloqueo /Bloqueo de seguridad para niños está en funcionamiento. |
|  | El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción. |
| - | Apagado automático está en funcionamiento. |
|  /  /  | PowerSlide está en funcionamiento. |

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



ADVERTENCIA!

Riesgo de quemaduras por calor residual. Los indicadores muestran el nivel de calor residual de las zonas de cocción que está usando. También pueden iluminarse los indicadores de las zonas de cocción vecinas aunque no las esté utilizando.

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

5. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Activación y desactivación

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

5.2 Apagado automático

La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:

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

automáticamente después de 2 minutos.

- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende y se apaga la placa.

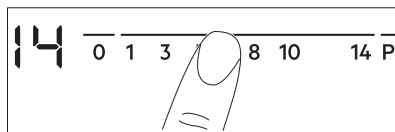
Relación entre el ajuste de calor y el tiempo tras el que se apaga la placa de cocción:

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

5.3 Ajuste de temperatura

Para ajustar o cambiar la temperatura:

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




5.4 Uso de las zonas de cocción

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



Puede cocinar con utensilios de cocina grandes sobre dos zonas de cocción al mismo tiempo. El utensilio de cocina debe cubrir los centros de ambas zonas.

5.5 Calentamiento automático

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

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


Para activar la función de una zona de cocción:

toque **P**  se enciende). Toque inmediatamente el ajuste de calor que desee. Transcurridos 3 segundos,  se enciende.

Para desactivar la función: cambie el ajuste de calor.

5.6 PowerBoost

Esta función suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. La función se puede activar para la zona de cocción por inducción durante un periodo de tiempo limitado. Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción adopta automáticamente el nivel de temperatura más alto.

 Consulte el capítulo "Datos técnicos".

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

Para desactivar la función: cambie el ajuste de calor.


5.7 Temporizador

Temporizador

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


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

Para seleccionar la zona de cocción:


toque  varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción que desea.


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


Para comprobar el tiempo restante:

seleccione la zona de cocción con . El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra el tiempo restante.

Para modificar el tiempo: seleccione la zona de cocción con . Toque **+** o **-**.

Para desactivar la función: seleccione la zona de cocción con  y toque **-**. El tiempo restante cuenta atrás hasta 00. El indicador de la zona de cocción se apaga.


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


Para detener la señal acústica: toque .

CountUp Timer (Tiempo de cocción)

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

Para seleccionar la zona de cocción:

toque  varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción que desea.

Para activar la función: toque **-** del temporizador;  se enciende. La cuenta

de cronómetro comienza cuando el indicador de la zona de cocción parpadea más lentamente. La pantalla alterna entre **U^P** y el tiempo transcurrido (minutos).

Para ver el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción: seleccione la zona de cocción con . El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra cuánto tiempo ha estado funcionando la zona.

Para desactivar la función: seleccione la zona de cocción con y toque **+** o **-**. El indicador de la zona de cocción se apaga.

Avisador

Puede utilizar esta función como **Avisador** mientras la placa está activada y las zonas de cocción no funcionan. La pantalla de temperatura muestra .

Para activar la función: toque .

Toque **+** o **-** del temporizador para ajustar el tiempo. Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y **00** parpadea.

Para detener la señal acústica: toque .



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

5.8 Bloqueo

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

Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.

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

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



La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

5.9 Bloqueo de seguridad para niños

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

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

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

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

5.10 OffSound Control (Activación y desactivación de los sonidos)

Apague la placa de cocción. Toque durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga. Toque durante 3 segundos. o se encienden.

Toque **+** en el temporizador para seleccionar una de las siguientes opciones:

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

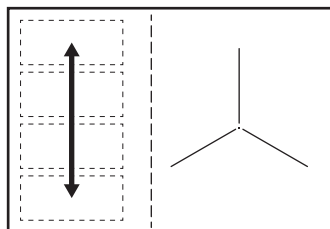
Para confirmar su selección, espere hasta que la placa de cocción se desactive automáticamente.

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

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

5.11 Gestión de energía

- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Consulte la ilustración.
- Cada fase tiene una carga eléctrica máxima de 3700 W.
- La función divide la potencia entre las zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La función se activa cuando la carga eléctrica total de las zonas de cocción conectadas a la misma fase supera los 3700 W.
- La función reduce la potencia de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La pantalla de ajuste de temperatura de las zonas reducidas alterna entre el ajuste de calor elegido y el reducido. Después de algún tiempo, la pantalla de las zonas reducidas permanece en el ajuste de calor reducido.



5.12 Hob²Hood

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



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

Uso automático de la función

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

Modos automáticos

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






| | Luz automática | Hervir ¹⁾ | Freír ²⁾ |
|---------|----------------|----------------------------|----------------------------|
| Modo H6 | Encendido | Velocidad del ventilador 2 | Velocidad del ventilador 3 |


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


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

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


Cambio del modo automático




1. Desactive el aparato.
2. Toque  durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga.
3. Toque  durante 3 segundos.
4. Toque  varias veces hasta que se encienda .
5. Toque  del temporizador para seleccionar un modo automático.


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

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

Ajuste manual de la velocidad del ventilador


También puede utilizar la función manualmente. Para ello, toque  mientras la placa está encendida. Así se desactiva el funcionamiento automático de la función y es posible modificar manualmente la velocidad del ventilador.

Al pulsar  se incrementa en un nivel la velocidad del ventilador. Cuando alcance un nivel intensivo y pulse  de nuevo, ajustará la velocidad del ventilador en 0 y lo apagará. Para volver a poner en marcha el ventilador con la velocidad 1, toque .

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

Activación de la luz

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

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

6. ZONA DE COCCIÓN FLEXIBLE DE INDUCCIÓN



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Función FlexiBridge

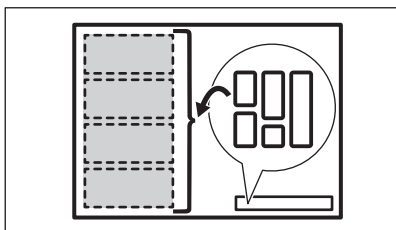
El área de cocción por inducción flexible está formada por cuatro secciones. Las secciones pueden combinarse en dos zonas de cocción de tamaño diferente o

en un área de cocción grande. La combinación de las secciones se elige al escoger el modo aplicable al tamaño del utensilio de cocina que va a emplear. Existen tres modos: Estándar (activado automáticamente al encender la placa de cocción), puente Big y puente Máx.

i Para ajustar la temperatura, utilice las dos barras de control del lado izquierdo.

Cambio entre modos

Para cambiar de modo, utilice el sensor:

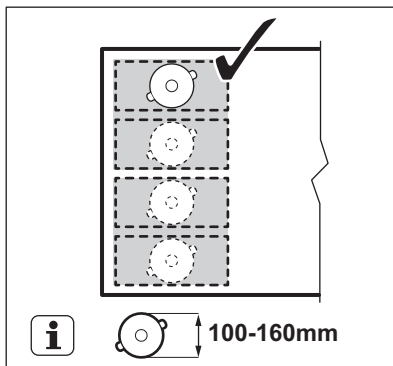


i Cuando se cambia entre modos, el ajuste de temperatura vuelve a 0.

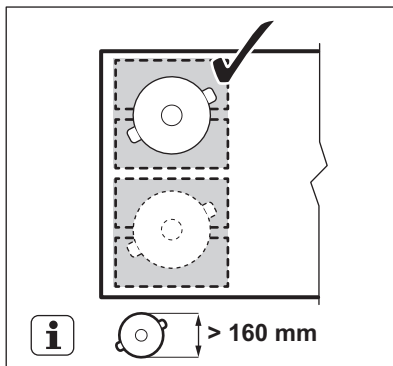
Diámetro y posición de los utensilios de cocina

Elija el modo correspondiente al tamaño y forma del utensilio de cocina. El utensilio de cocina debe cubrir lo máximo posible el área seleccionada. Coloque el utensilio de cocina centrado en el área seleccionada.

Coloque los utensilios de cocina con diámetro de base inferior a 160 mm centrados en una única sección.

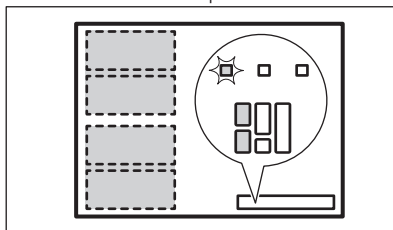


Coloque los utensilios de cocina con diámetro de base superior a 160 mm centrados entre dos secciones.

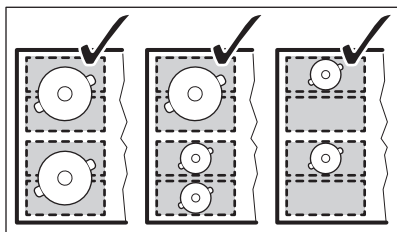


6.2 FlexiBridge Modo normal

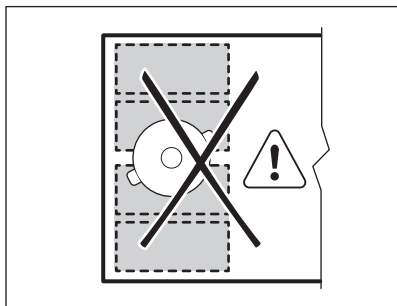
Este modo se activa al encender la placa de cocción. Conecta las secciones en dos zonas de cocción separadas. Puede ajustar por separado la temperatura de cada zona. Utilice dos barras de control laterales del lado izquierdo.





Posición correcta del utensilio de cocina:

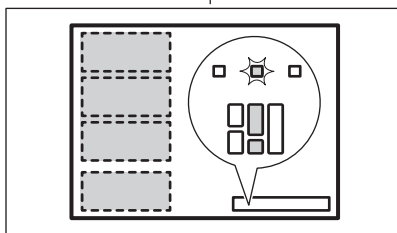


Posición incorrecta del utensilio de cocina:



6.3 FlexiBridge Modo de puente Big

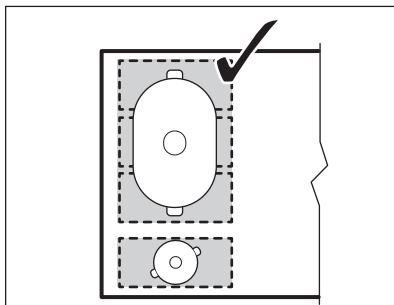
Para activar el modo, pulse  hasta que aparezca el indicador de modo . Este modo conecta las tres secciones traseras en un área de cocción. La sección delantera no se conecta y funciona como zona de cocción separada. Puede ajustar por separado la temperatura de cada zona. Utilice dos barras de control laterales del lado izquierdo.



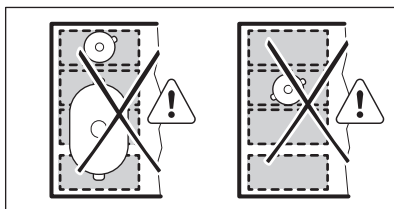
Posición correcta del utensilio de cocina:

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, en



la pantalla aparece  y la zona se desactiva tras 2 minutos.

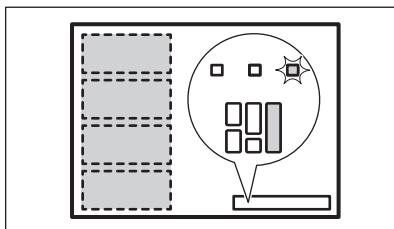


Posición incorrecta del utensilio de cocina:




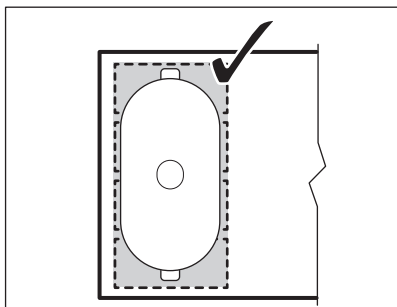
6.4 FlexiBridge Modo de puente Máx

Para activar el modo, pulse  hasta que aparezca el indicador de modo . Este modo conecta todas las secciones en un área de cocción. Para ajustar la temperatura, utilice cualquiera de las dos barras de control del lado izquierdo.

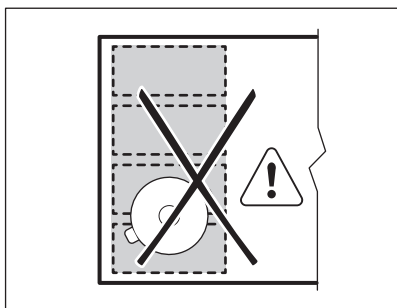


Posición correcta del utensilio de cocina:

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 tras 2 minutos.




Posición incorrecta del utensilio de cocina:

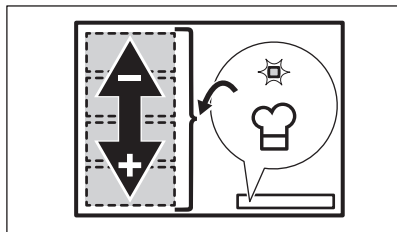


6.5 Función PowerSlide




Esta función permite ajustar la temperatura desplazando el utensilio de cocción una posición distinta del área de cocción por inducción.

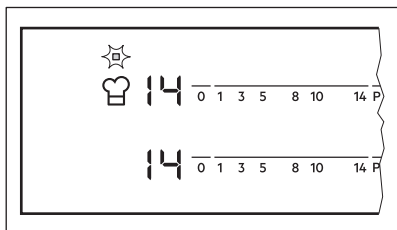
La función divide el área de cocción por inducción en tres áreas con diferentes ajustes de temperatura. La placa detecta la posición del utensilio y ajusta la temperatura según la posición. Puede colocar el utensilio de cocina en la parte delantera, media o trasera. Si coloca el utensilio de cocina en la parte delantera obtiene el calor máximo. Para reducir, desplace el utensilio de cocina a la posición media o posterior.




 Utilice solo un utensilio cuando emplee esta función.

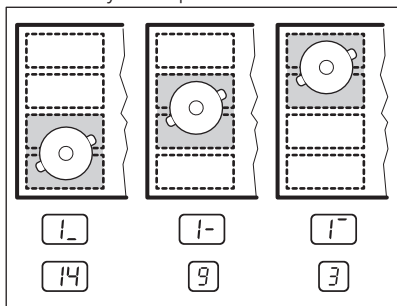


Información general:

- El diámetro mínimo de los utensilios de cocina debe ser 160 mm para esta función.
- El indicador de calor de la parte trasera izquierda muestra la posición del utensilio de cocina en el área de inducción. Delante , media , trasera .



- El indicador de calor de la parte delantera izquierda muestra el ajuste de temperatura. **Para cambiar el ajuste de temperatura, utilice la barra de control delantera izquierda.**
- Cuando active la función por primera vez, verá el ajuste de calor de la posición frontal  de la posición media  y de la posición trasera .






Puede cambiar por separado el ajuste de temperatura de cada posición. La placa de cocción conservará el ajuste

de temperatura la próxima vez que active la función.




Activación de la función

Para activar la función, coloque el utensilio de cocción en la posición correspondiente del área de cocción.

Toque . Se enciende el indicador situado encima del símbolo. Si no ha colocado el utensilio de cocina sobre el área de cocción, se ilumina  y tras 2

minutos, el área de cocción flexible por inducción se ajusta en .

Desactivación de la función

Para desactivar la función, toque  o ajuste la temperatura en . El indicador situado encima del símbolo  se apaga.

7. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Utensilios de cocina



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



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

Material de los utensilios de cocina

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

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

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



La base del utensilio de cocina debe ser lo más gruesa y plana posible. Asegúrese de que las bases de los utensilios están limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.

Medidas de los utensilios de cocina

Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.

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



Consulte "Datos técnicos".

7.2 Ruidos durante la utilización

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

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

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

7.3 Öko Timer (Temporizador ecológico)

Con el fin de ahorrar energía, la resistencia de la zona de cocción se

apaga antes de que suene la señal del temporizador de cuenta atrás. La diferencia en el tiempo de utilización depende de la temperatura de calentamiento y de la duración de la cocción.

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

7.4 Ejemplos de aplicaciones de cocción



Los datos de la tabla son solo orientativos.

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

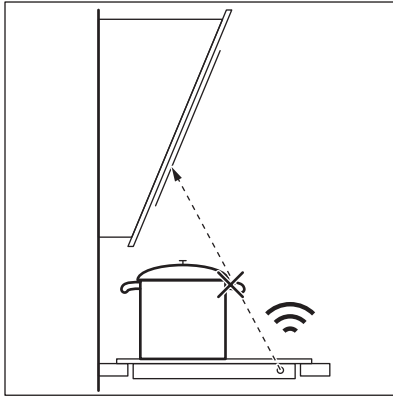
| Ajuste del nivel de calor | Utilícelo para: | Tiempo (min) | Sugerencias |
|---------------------------|---|-----------------------|---|
| - 1 | Mantener calientes los alimentos. | como estime necesario | Tape los utensilios de cocina. |
| 1 - 3 | Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina. | 5 - 25 | Remover de vez en cuando. |
| 1 - 3 | Cuajar: tortilla, huevos revueltos. | 10 - 40 | Cocinar con tapa. |
| 3 - 5 | Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas. | 25 - 50 | Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción. |
| 5 - 7 | Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes. | 20 - 45 | Añada un par de cucharadas de líquido |
| 7 - 9 | Cocinar patatas al vapor. | 20 - 60 | Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas. |
| 7 - 9 | Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas. | 60 - 150 | Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes. |
| 9 - 12 | Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas. | como estime necesario | Dele la vuelta a media cocción. |
| 12 - 13 | Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes. | 5 - 15 | Dele la vuelta a media cocción. |
| 14 | Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas. | | |
| P | Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado. | | |

7.5 Consejos para Hob²Hood

Cuando utilice la placa de cocción con la función:


- Proteja el panel de la campana de la luz solar directa.
- No dirija focos halógenos hacia el panel de la campana.
- No cubra el panel de control de la placa de cocción.
- No interrumpa la señal entre la placa de cocción y la campana (por ejemplo, con la mano o con el mango de un utensilio de cocción). Consulte la figura.

La campana de la figura es solo a título ilustrativo.



Otros aparatos controlados a distancia pueden bloquear la señal. No utilice otros aparatos controlados a distancia a la vez que la función de la placa de cocción.

Campanas extractoras con la función Hob²Hood

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

8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Información general

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



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 el área de la forma habitual.

8.2 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.

9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS




ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Qué hacer si...

| Problema | Posible causa | Solución |
|--|--|--|
| La placa no se enciende o no funciona. | La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada. | Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones. |
| | Ha saltado el fusible. | Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado. |
| | No ha ajustado la temperatura antes de que transcurran 10 segundos. | Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos. |
| | Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo. | Toque solo un sensor. |
| | Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control. | Limpie el panel de control. |
| Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga. | Hay uno o más sensores cubiertos. | Quite el objeto que cubre los sensores. |
| La placa de cocción se apaga. | Ha puesto algo sobre el sensor ①. | Retire el objeto del sensor. |

| Problema | Posible causa | Solución |
|--|---|--|
| El indicador de calor residual no se enciende. | La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor está dañado. | Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado. |
| Hob ² Hood no funciona. | Ha tapado el panel de control. | Retire el objeto del panel de control. |
| Calentamiento automático no funciona. | La zona está caliente. | Deje que la zona se enfríe suficientemente. |
| | Se ha ajustado el nivel de calor más alto. | El nivel de cocción máximo tiene la misma potencia que la función. |
| El valor de la temperatura varía entre dos ajustes. | Gestión de energía está en funcionamiento. | Consulte "Uso diario". |
| Los sensores se calientan. | El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos. | Coloque los utensilios de cocina de gran tamaño en las zonas traseras si es posible. |
| No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel. | Los sonidos están desactivados. | Active los sonidos. Consulte "Uso diario". |
| La zona de cocción por inducción flexible no calienta el recipiente. | El utensilio de cocina está en una posición incorrecta en la zona de cocción por inducción flexible. | Coloque el utensilio en la posición correcta en la zona 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 no es adecuado 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". |
|  se enciende. | Bloqueo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento. | Consulte "Uso diario". |

| Problema | Posible causa | Solución |
|------------------------------------|--|---|
| F se enciende. | No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona. | Ponga un utensilio de cocina sobre la zona. |
| | El utensilio de cocina no es adecuado. | Utilice un utensilio de cocina adecuado. Consulte "Consejos". |
| | El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona. | Utilice un utensilio de cocina del tamaño adecuado. Consulte "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 en el número correcto de secciones del modo de funcionamiento que opera o cambie el modo de funcionamiento. 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. | Use solo un recipiente. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción". |
| E 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 E vuelve a iluminarse, desconecte la placa 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 adecuada. | Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación. |

9.2 Si no encuentra una solución...

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

de la superficie vitrocerámica) y el mensaje de error que aparezca. Asegúrese de que maneja la placa de cocción adecuadamente. De lo contrario, el personal del servicio técnico o del distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se

encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

10. DATOS TÉCNICOS

10.1 Placa de características

Modelo IKE63471FB
 Tipo 62 B3A 05 AA
 Inducción 7.35 kW
 N° ser.
 AEG

Número de producto (PNC) 949 597 421 00
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
 Fabricado en Alemania
 7.35 kW



10.2 Especificaciones de las zonas de cocción

| Zona de cocción | Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost duración máxima [min] | Diámetro del utensilio de cocina [mm] |
|--|---|----------------|----------------------------------|---------------------------------------|
| Anterior derecha | 1800 3500 | 2800 3700 | 10 5 | 145 - 245 245 - 280 |
| Zona de cocción por inducción flexible | 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 dimensiones del utensilio de cocina.

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

11. EFICACIA ENERGÉTICA

11.1 Información de producto según EU 66/2014

| | | |
|---|------------------|---------|
| Identificación del modelo | IKE63471FB | |
| Tipo de placa de cocción | 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) | Anterior derecha | 28,0 cm |

| | | |
|--|------------------|------------------------|
| Largo (L) y ancho (A) del área de cocción | Izquierda | L 45,9 cm A 21,4 cm |
| Consumo de energía por zona de cocción (EC electric cooking) | Anterior derecha | 176,5 Wh / kg |
| Consumo eléctrico del área de cocción (EC electric cooking) | Izquierda | 182,6 Wh / kg |
| Consumo de energía de la placa de cocción (EC electric hob) | | 181,1 Wh / kg |

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


11.2 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.

12. 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



867346287-B-082019



AEG