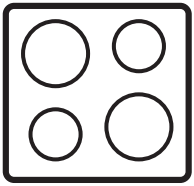
AEG

aeg.com/register



IKK86683FB

PT Manual de instruções | **Placa** **2**

ES Manual de instrucciones | **Placa de cocción** **28**

Bem-vindo(a) à AEG! Obrigado por escolher o nosso aparelho.



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:
www.aeg.com/support

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA....2
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA....5
3. INSTALAÇÃO....7
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO....9
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA....11
6. FUNÇÕES ADICIONAIS....16
7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA....20
8. SUGESTÕES E DICAS....20
9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS....23
10. DADOS TÉCNICOS....25
11. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA....25
12. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS....26

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e

complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos num aparelho sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- O fumo é uma indicação de sobreaquecimento. Nunca utilize água para extinguir um incêndio ao cozinhar. Desligue o aparelho e cubra as chamas com, por exemplo, um cobertor contra incêndios ou uma tampa.

- AVISO: O aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detetor de recipientes.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- AVISO: Utilize apenas proteções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as proteções de placa já incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de proteções impróprias pode causar acidentes.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

⚠ AVISO!

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

⚠ AVISO!

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Vede as superfícies cortadas do armário com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho perto de uma porta ou por baixo de uma janela. Tal evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Os aparelhos possuem ventoinhas de arrefecimento na parte inferior.
- Se o aparelho for instalado por cima de uma gaveta:
  - Não guarde folhas de papel ou objectos pequenos que possam ser sugados, porque podem danificar as ventoinhas de arrefecimento ou reduzir a eficiência do sistema de arrefecimento.
  - Mantenha uma distância mínima de cerca de 2 cm entre a parte inferior do aparelho e os objectos que forem guardados na gaveta.
- Retire quaisquer painéis separadores instalados no armário abaixo do aparelho.

2.2 Ligação elétrica

⚠ AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um eletricista qualificado.
- O aparelho tem de estar ligado à terra.
- Antes de efetuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente elétrica.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está instalado corretamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorretas podem provocar o aquecimento excessivo dos terminais.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha de alimentação (se aplicável) ou o cabo de alimentação. Contacte o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um eletricista 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 elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita

desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

2.3 Utilização

⚠ AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Retire todas as películas de embalagem, rotulagem e de proteção (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desligue a zona de cozedura após cada utilização.
- Não coloque talheres ou tampas de caçarolas nas zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho estiver rachada, desligue-o imediatamente da corrente elétrica. Isto evita choque eléctrico.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância da zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, pode salpicar.
- Não utilize folha de alumínio ou outros materiais entre a superfície de cozedura e o tacho, salvo indicação em contrário do fabricante deste aparelho.
- Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante para este aparelho.

⚠ AVISO!

Risco de incêndio e explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objetos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com eles.
- Os vapores que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode causar incêndio a uma temperatura inferior à do óleo utilizado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

⚠ AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Não deixe tachos quentes sobre o painel de comandos.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.
- Tenha cuidado para não permitir que algum objeto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não ative as zonas de cozedura com tachos vazios ou sem tacho.
- Os tachos de ferro fundido ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro / cerâmica. Levante sempre estes objetos quando precisar de os deslocar sobre a placa.

2.4 Cuidados e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Antes de limpar o aparelho, desligue-o e deixe-o arrefecer
- Não utilize jatos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos, salvo indicação em contrário.

2.5 Assistência Técnica

- Contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o

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

2.6 Eliminação

> ⚠ **AVISO!**
>
> Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade local para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

3. INSTALAÇÃO

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

3.1 Antes da instalação

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

Número de série .....

3.2 Placas encastradas

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

3.3 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação.
- Para substituir o cabo de alimentação, se estiver danificado, utilize um cabo do tipo: H05V2V2-F que suporta temperaturas de 90 °C ou superiores. O fio único tem de ter um diâmetro mínimo de 1,5 mm². Contacte o seu Centro de Assistência Técnica local. O cabo de ligação só deve ser substituído por um eletricista qualificado.

> ⚠ **AVISO!**
>
> Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um eletricista qualificado.

> ⚠ **CUIDADO!**
>
> As ligações através de fichas de contacto são proibidas.

> ⚠ **CUIDADO!**
>
> Não perfurar nem soldar as extremidades dos condutores. É interdito.

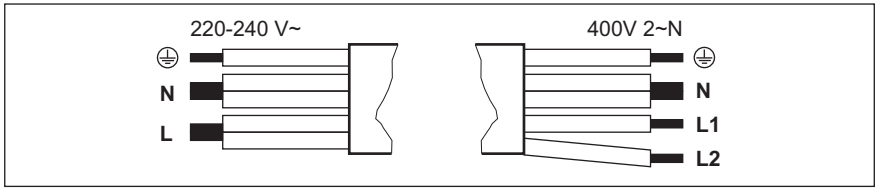
> ⚠ **CUIDADO!**
>
> Não ligar o cabo sem a manga de terminal.

Ligação monofásica

1. Remover a manga de terminal dos condutores preto e castanho.
2. Remover o isolamento das extremidades dos condutores castanho e preto.
3. Juntar as extremidades dos cabos preto e castanho.

4. Colocar uma nova manga de terminal em cada extremidade comum do condutor (é necessário usar uma ferramenta especial).

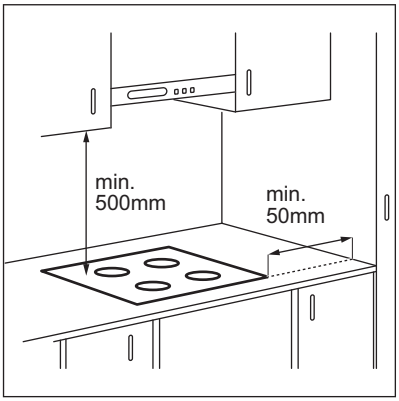
Secção do cabo 2x1,5 mm²

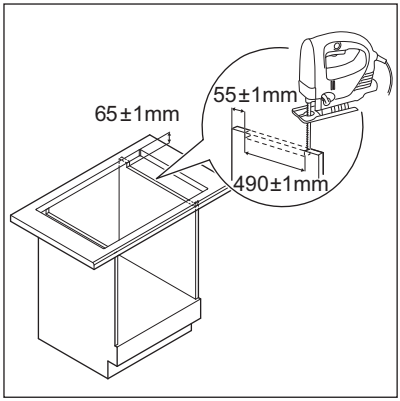


Ligação monofásica – 220 - 240 V~		Ligação bifásica -- 400 V 2 ~ N	
⏚	Verde – amarelo	Verde – amarelo	⏚
N	Azul e azul	Azul e azul	N
L	Preto e castanho	Preto	L1
		Castanho	L2

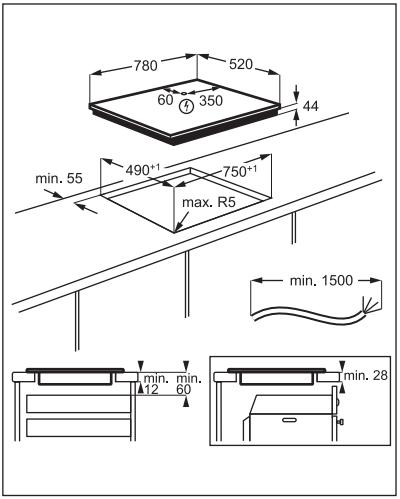
3.4 Montagem

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





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



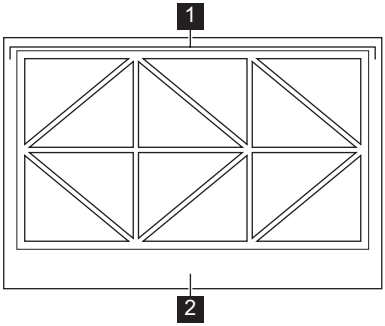
Encontre o tutorial em vídeo “Como instalar a sua placa de indução AEG – Instalação de balcão” introduzindo o nome completo indicado na ilustração abaixo.

YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation

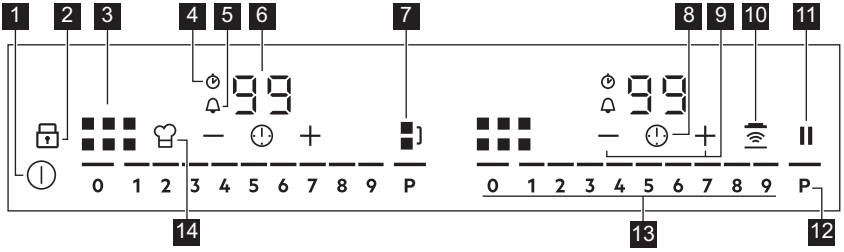
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Disposição da placa



1 Superfície de aquecimento de indução
2 Painel de comandos

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	Comentário
1		Como ativar e desativar a placa.
2		Para ativar e desativar Bloquear ou Dispositivo de segurança para crianças.
3		Para exibir a zona ativa.
4		Indicador CountUp Timer.
5		Indicador Temporizador de contagem decrescente.
6	-	Visor do temporizador: 00 - 99 minutos.
7		Para ativar e desativar Bridge e para alternar entre os modos.
8		Para selecionar as funções Temporizador.
9	+ / —	Para aumentar e diminuir o tempo.
10		Para ativar e desativar Hob²Hood.
11	||	Para ativar e desativar Pausa.
12	P	Para ativar PowerBoost.
13	-	Para definir uma temperatura programada: 0 - 9.
14		Para ativar e desativar PowerSlide.

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

⚠ AVISO!

= / = / – Enquanto o indicador estiver aceso, existe o risco de queimaduras devido ao calor residual.

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

Os indicadores = / = / – acendem-se quando uma zona de aquecimento está quente. Eles mostram o nível do calor residual das zonas de aquecimento que está atualmente a usar.

O indicador também pode acender-se:
- para as zonas de aquecimento adjacentes, mesmo que não as esteja a usar,
- quando um tacho quente é colocado numa zona de aquecimento fria,
- quando a placa está desativada mas a zona de aquecimento ainda está quente.

O indicador desaparece quando a zona de aquecimento tiver arrefecido.

5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Ativar e desativar

Mantenha premido ⏻ para ativar ou desativar a placa.

As barras de controlo acendem-se depois de ativar a placa e apagam-se depois de desativar a placa. Quando a placa está desativada, apenas ⏻ está visível.

Quando ativa a placa e coloca o tacho na posição correta, a placa reconhece-o e o painel de comandos adequado acende-se. Aparece um indicador vermelho da zona de confeção acima da barra de comandos e indica a posição do tacho.

5.2 Desligar automático

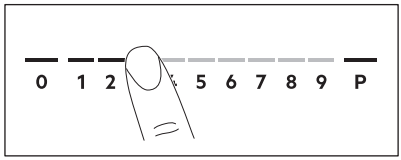
A função desactiva automaticamente a placa nas seguintes situações:

- não colocar qualquer tacho sobre a placa durante 50 segundos,
- não definir a temperatura programada durante 50 segundos após colocar o tacho,
- derramar algo ou colocar algum objecto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano). Quando ouvir o sinal acústico, a placa desativa-se. Retire o objeto ou limpe o painel de comandos.
- a placa fica 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 não desativa uma zona de cozedura nem altera o grau de cozedura. Após algum tempo, a placa desactiva-se.

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

Temperatura programada	A placa desativa-se após
1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas

5.3 Definição de cozedura



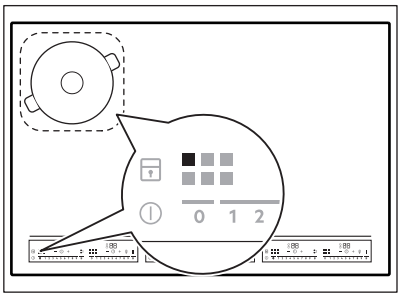
Prima a definição de cozedura desejada na barra de comandos. Também pode deslocar um dedo ao longo da barra de comandos ou alterar a definiçãod e cozedura de uma zona de cozedura.

Para desativar uma zona de cozedura, prima 0.

5.4 Utilizar a placa

A superfície de cozedura de indução consiste em 12 zonas triangulares individuais no total. As zonas triangulares podem ser ativadas separadamente ou podem ser combinadas em pares para criar 6 zonas de cozedura padrão. Os pares de zonas triangulares podem ainda ser combinados em conjunto de várias formas.

Cada par de triângulos é controlado pela barra de comandos adequada. Cada quadrado no painel de comandos representa uma zona de confeção padrão na superfície de cozedura por indução.



Um par de triângulos funciona como uma zona de cozedura padrão.

Tachos

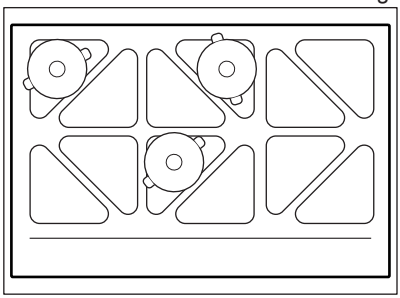
Pode utilizar tachos de vários tamanhos: pequenos, médios e grandes. Para saber como a placa determina o modo de cozedura com base nos tachos, consulte “Superfície de cozedura de indução” abaixo. Para obter mais informações sobre tachos, consulte "Sugestões e dicas".

5.5 Superfície da placa de indução

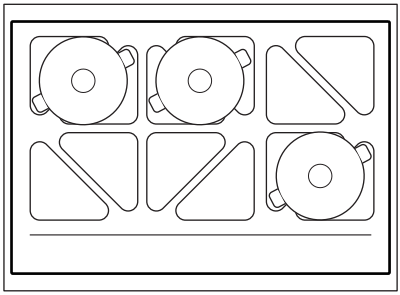
A placa determina automaticamente o modo aplicável ao tamanho e à forma do tacho.

Coloque o tacho no centro da área selecionada. O tacho deve cobrir tanto quanto possível a área selecionada.

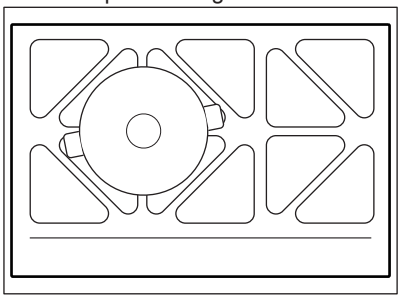
- Os tachos mais pequenos, com um diâmetro de base entre 100 mm e 160 mm, devem ser colocados centralmente sobre um único triângulo.



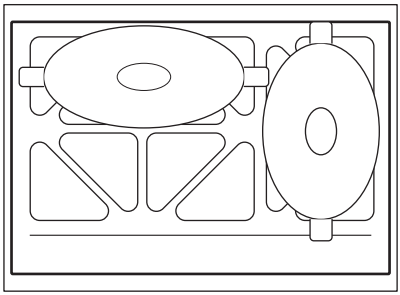
- Os tachos de tamanho médio, com um diâmetro de base entre 160 mm e 210 mm devem ser colocados sobre um par de triângulos.



- Os tachos com um diâmetro de base entre 240 mm e 350 mm devem ser colocados sobre quatro triângulos.

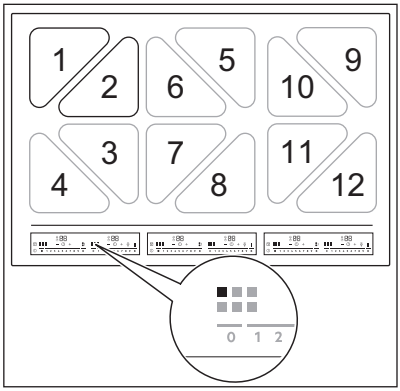


- Os tachos com forma oval (por exemplo, assadeiras) devem ser colocados em Bridge combinações verticais ou horizontais.



O tacho tem de cobrir 3 ou 4 triângulos.

5.6 Utilizar o painel de comandos e os indicadores de zona



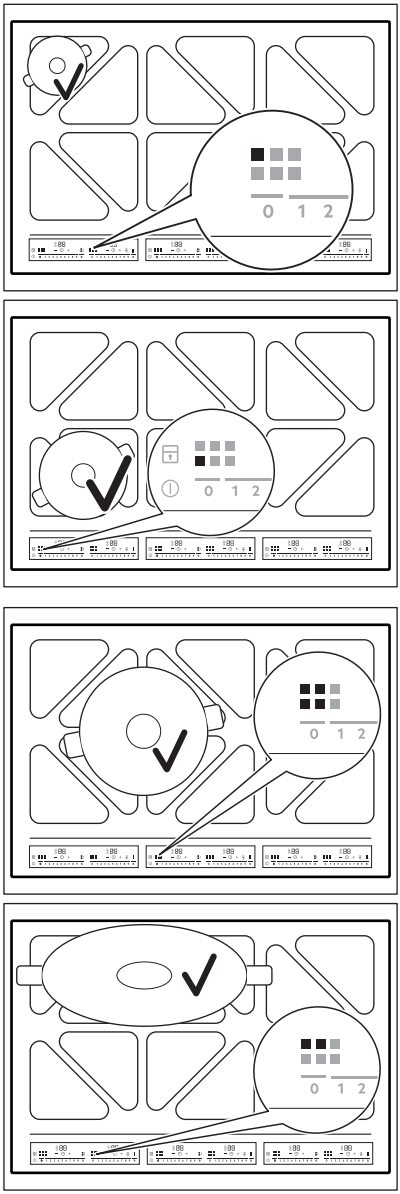
Dois triângulos individuais combinados criam uma zona de cozedura padrão e são indicados pelos indicadores A B C D E F.

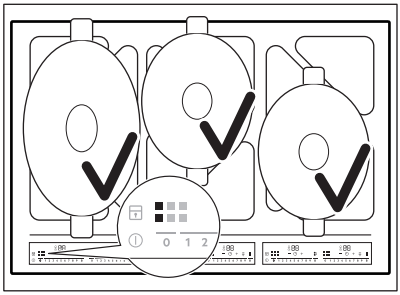
B	D	F
A	C	E

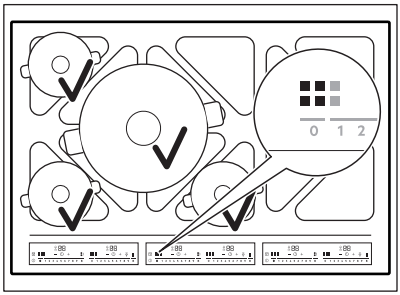
B = 1+2 D = 5+6 F = 9+10
A = 3+4 C = 7+8 E = 11+12

Os indicadores de zona indicam qual a zona de confeção padrão que está a ser controlada pela barra de comandos apropriada. A placa tem 6 barras de comandos.

Posições dos tachos e indicadores de zona



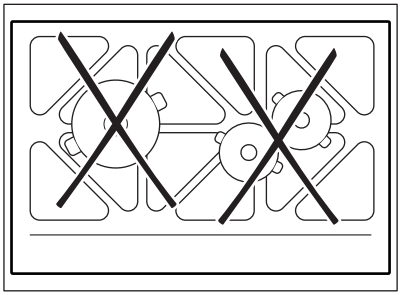


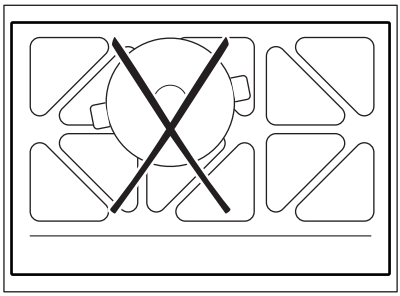


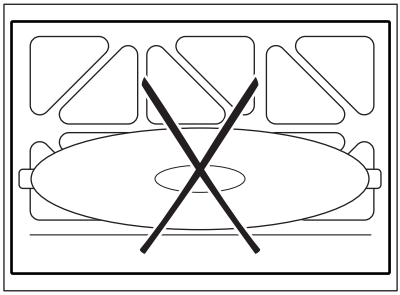
Para a combinação indicada acima, existem quatro barras de comando ativas. O potenciómetro dianteiro esquerdo é indicado pelo indicador A visível na primeira barra de comandos. O recipiente traseiro esquerdo é indicado pelo indicador B na segunda barra de comandos. O recipiente do meio é indicado pelos indicadores A B C D visíveis na terceira barra de comandos. O recipiente dianteiro direito é indicado pelo indicador C visível na quarta barra.

Nesta combinação, não é possível utilizar mais de 4 tachos.

5.7 Posição incorreta dos tachos







5.8 Bridge

Se colocar tachos sobre duas ou mais zonas de cozedura padrão e o grau de cozedura estiver definido para **0**, aparece .

Se a configuração predefinida não for adequada para o tacho, prima repetidamente para escolher a configuração pretendida manualmente.

Estão disponíveis os seguintes modos:

- Centro
- Vertical
- Horizontal
- Zona de cozedura padrão

Os indicadores das zonas de cozedura mudam automaticamente para mostrar a combinação possível.

Todos os triângulos individuais de um modo são controlados por uma barra de comandos que se acende.

Quando alterar o grau de cozedura, desaparece. Quando o grau de cozedura está definido para **0**, acende-se novamente.

5.9 PowerBoost

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

Não é possível usar a função quando Bridge é ativada no modo Centro, Vertical ou Horizontal, não é possível utilizá-la.

Para ativar a função para a zona de cozedura: toque em P. O símbolo fica vermelho.

A função é desativada automaticamente.

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

5.10 Temporizador

- **Temporizador de contagem decrescente**

Pode utilizar esta função para definir a duração de uma simples sessão de cozedura.

Comece por selecionar o nível de aquecimento para a zona de confeção e selecione depois a função.

Para ativar a função ou alterar a hora: toque em . O visor apresenta os dígitos do temporizador **00** e os indicadores + e − acendem-se. fica vermelho e fica branco.

Se o temporizador não estiver definido, todos os indicadores desaparecem após 3 segundos.

Toque em + ou − para definir o tempo (00 - 99 minutos). Após 3 segundos, o temporizador inicia automaticamente a contagem decrescente. Os indicadores , +, e − desaparecem. fica vermelho.

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente, é emitido um sinal sonoro e **00** fica intermitente. Para desligar a função, toque em .

Para desativar a função: toque em . Os indicadores + e − acendem-se. Utilize − ou + para definir **00** no visor. Em alternativa, defina o nível de calor para **0**. Como resultado, soa um sinal e o temporizador é cancelado.

- **CountUp Timer**

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

Para ativar a função: toque em duas vezes. O indicador fica vermelho e o temporizador inicia automaticamente.

Para desativar a função: toque em . Quando os indicadores se acenderem, toque em −.

- **Conta-minutos**

Pode utilizar esta função como Conta-minutos quando a placa está ativa, mas as zonas de cozedura estão inativas. Para ver os símbolos Temporizador, coloque um tacho numa zona de cozedura.

Para ativar a função: toque em até o indicador ficar vermelho. Toque em + ou − para definir a hora. A função começa automaticamente após 4 segundos. Os indicadores , +, e − desaparecem. fica vermelho.

Quando define a função, pode retirar o tacho.

Quando o tempo terminar, é emitido um som e **00** fica intermitente. Para parar o sinal, toque em ⏲.

Para desativar a função: toque em ⏲. Os indicadores + e — acendem-se. Utilize — ou + para definir **00** no visor.

ⓘ

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

6. FUNÇÕES ADICIONAIS

6.1 Pausa

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

Quando a função opera, todos os outos símbolos nos painéis de comando estão bloqueados.

ⓘ

Quando a função está ativa, os símbolos ⏻ e ⏸ podem ser utilizados. A função não para as funções de temporizador: 🔔 e ⏲.

Para ativar a função: toque em ⏸. O símbolo fica vermelho. A definição de cozedura é diminuída para 1.

Para desativar a função: toque em ⏸. O símbolo fica branco. O grau de cozedura anterior acende-se.

6.2 Bloquear

Pode bloquear o painel de comandos enquanto a placa está funcionar. Isto impede uma alteração acidental do grau de cozedura.

Comece por definir o grau de cozedura.

Para ativar a função: toque em 🔒. O símbolo fica vermelho e pisca.

Para desativar a função: toque em 🔒. O símbolo fica branco.

ⓘ

Quando desativar a placa, também desativará esta função.

6.3 Dispositivo de segurança para crianças

Esta função evita o funcionamento acidental da placa.

Para ativar a função: ative a placa. Não defina o grau de cozedura. Toque em 🔒 até ficar vermelho e a barra de comandos desaparecer.

Para desativar a função: ative a placa. Não defina o grau de cozedura. Toque em 🔒 até ficar branco e a barra de comandos aparecer. Desative a placa.

6.4 PowerSlide

Esta função permite ajustar a temperatura movendo o tacho para outra posição sobre a superfície de cozedura de indução.

A função divide a área de cozedura em três zonas de cozedura verticais com diferentes graus de cozedura. A placa deteta a posição do tacho e ajusta o nível de potência predefinido em conformidade. Pode colocar o tacho na ponte vertical esquerda, central ou direita.

Informações gerais:

- Para esta função, utilize tachos com um diâmetro de base mínimo de 160 mm.
- O indicador da zona indica ambas as zonas numa ponte mesmo que apenas uma zona esteja a ser utilizada.

- Pode ajustar manualmente a temperatura programada apenas se, pelo menos, uma das zonas for ativada automaticamente.
- Pode alterar as definições de aquecimento para cada posição independentemente. Quando desativar a placa, esta memoriza as suas temperaturas programadas e aplica-as da próxima vez que ativar a função.
- Se pretender alterar a definição de aquecimento, levante o tacho e coloque-o numa zona diferente. Deslizar o tacho pode causar riscos e a descoloração da superfície.

Ativar a função

Para ativar a função, prima . Quando a função é ativada, o símbolo fica vermelho e a barra de comandos apresenta o nível de potência predefinido.

Se não for detetado nenhum tacho nas zonas de cozedura, após 9 minutos é emitido um sinal sonoro e as zonas de cozedura são desativadas automaticamente. Prima para retomar esta função.

Ajustar o nível de potência

Para ajustar o nível de potência, escolha o grau de cozedura na barra de comandos.

Desativar a função

Para desativar a função: prima .

6.5 OffSound Control (Desativar e ativar os sons)

Desative a placa. Prima durante 3 segundos. O visor acende-se e apaga-se. Prima durante 3 segundos. aparece ou . Prima do temporizador para selecionar uma das seguintes opções:

- - os sons ficam desativados
- - os sons ficam ativados

Para confirmar a sua seleção, aguarde até a placa se desativar automaticamente.

Quando a função estiver definida para , pode ouvir os sons apenas se:

- tocar em
- Conta-Minutos fizer a contagem regressiva
- Temporizador da contagem decrescente fizer a contagem regressiva
- colocar algo no painel de comandos.

6.6 Limitação de potência

A placa está configurada para o nível de potência mais elevado, por predefinição.

Para diminuir ou aumentar o nível de potência:

1. Desative a placa.
2. Prima continuamente durante 3 segundos. O visor liga-se e desliga-se.
3. Prima continuamente durante 3 segundos. Aparece ou .
4. Prima . Aparece P72 .
5. Prima / no temporizador para definir o nível de potência.

Níveis de potência

Consulte o capítulo “Dados técnicos”.

CUIDADO!

Certifique-se de que a potência selecionada é adequada para o quadro elétrico da sua casa.

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6.7 Gestão de potência

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

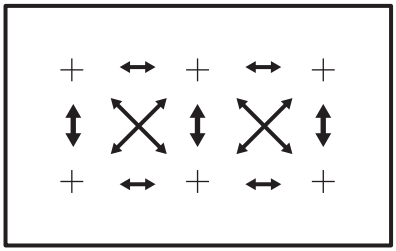
- As zonas de cozedura estão agrupadas de acordo com a posição e o número de

fases da placa. O limite máximo de carga elétrica de cada fase é de (3700 W). Se a placa atingir o limite da potência máxima disponível numa fase ou o limite da potência total selecionada, a potência das zonas de cozedura será automaticamente reduzida.

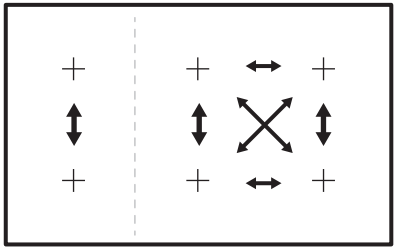
- A definição de aquecimento da última zona de cozedura selecionada é sempre prioritária. A potência restante será dividida entre as zonas de cozedura anteriormente ativadas, por ordem inversa à seleção.
- A indicação da definição de aquecimento das zonas cuja potência foi reduzida alterna entre a definição de aquecimento inicialmente selecionada e a definição de aquecimento reduzido.
- Aguarde até que o visor pare de piscar ou reduza a definição de aquecimento da última zona de cozedura selecionada. As zonas de cozedura continuarão a funcionar com a definição de aquecimento reduzida. Se necessário, altere as definições de aquecimento das zonas de cozedura.

Gestão de potência com Limitação de potência
Quando seleccionar a função Limitação de potência para **6000 W ou menos**, a potência da placa é dividida entre todas as zonas de aquecimento.

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



Quando seleccionar a Limitação de potência função para **superior a 6000 W**, a potência da placa está dividida entre as secções indicadas em baixo.



6.8 Hob²Hood

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

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

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

Modos automáticos

	Luz automática	**Fervura[1)]**	**Fritura[2)]**
Modo H0	Desligado	Desligado	Desligado
Modo H1	Ligado	Desligado	Desligado
Modo H2[3)]	Ligado	Velocidade 1 da ventoinha	Velocidade 1 da ventoinha

	Luz automática	Fervura[1)]	Fritura[2)]
Modo H3	Ligado	Desligado	Velocidade 1 da ventoinha
Modo H4	Ligado	Velocidade 1 da ventoinha	Velocidade 1 da ventoinha
Modo H5	Ligado	Velocidade 1 da ventoinha	Velocidade 2 da ventoinha
Modo H6	Ligado	Velocidade 2 da ventoinha	Velocidade 3 da ventoinha

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

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

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

Alterar o modo automático

1. Desligar o aparelho.
2. Toque em ⏻ durante 3 segundos. O visor liga-se e desliga-se.
3. Toque em 🔒 durante 3 segundos.
4. Toque em ⏲ repetidamente em até H acender.
5. Toque em + para selecionar um modo automático.

ⓘ

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

ⓘ

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

Operar a velocidade da ventoinha manualmente

Também pode utilizar a função manualmente. Para o fazer, prima 📶 quando a placa estiver ativa. O símbolo fica branco. Isto desativa o funcionamento automático da função e permite-lhe alterar manualmente a velocidade da ventoinha. Quando prime 📶, aumenta a velocidade da ventoinha uma vez. Quando chegar a um nível intensivo e premir 📶 novamente, regula a velocidade da ventoinha para 0 e desativa a ventoinha do exaustor. O símbolo fica vermelho. 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.

ⓘ

Se a função não estiver ativa, 📶 desativa-se após 10 segundos. Quando a placa for reiniciada, 📶 acende-se novamente.

Ativar a luz

Pode configurar a placa para ativar a luz automaticamente sempre que a placa for ativada. Para isso, defina o moto automático para H1 – H6.

ⓘ

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

7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 Informações gerais

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

7.2 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.

8. SUGESTÕES E DICAS

⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Tachos

ⓘ

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

Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

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

Material do recipiente

- **correto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas (com uma marcação correta de um fabricante).
- **incorreto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Os tachos são adequados para uma placa de indução se:

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

Dimensões dos tachos

ⓘ

Consulte “Superfície de cozedura de indução” em “Utilização diária”.

- As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho.
- A eficiência da zona de cozedura está relacionada com o diâmetro do tacho. Um tacho que tenha um diâmetro inferior ao mínimo indicado recebe apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura.
- Por motivos de segurança e resultados de cozedura ideais, não utilize um tacho maior do que o indicado na "Especificação das zonas de cozedura". Evite manter o

tacho perto do painel de comandos durante a sessão de cozedura. Isso pode afetar o funcionamento do painel de comandos ou ativar acidentalmente as funções da placa.

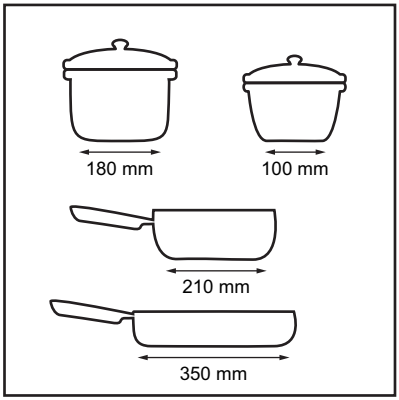
ⓘ

Consulte os "Dados técnicos".

Tipos de tacho

Dependendo do tipo de tacho que utilizar, a placa determina o modo de ponte adequado. Por exemplo:

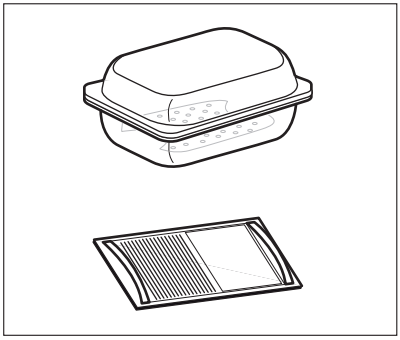
Triângulos simples, zonas de cozedura padrão, modo central



Modo vertical, modos horizontais

ⓘ

O tacho tem de cobrir 3 ou 4 triângulos individuais.



⚠ **AVISO!**

Não utilize o tabuleiro para assar.

8.2 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: ocorre comutação elétrica.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.

Os ruídos são normais e não indicam qualquer avaria.

8.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

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

8.4 Exemplos de modos de cozinhar

A correlação entre a definição de aquecimento de uma zona e o consumo de potência dessa zona de confeção não é linear. Quando a definição de aquecimento aumenta, o aumento do consumo de potência não é proporcional. Isto significa que uma zona de confeção no grau de aquecimento médio consome menos de metade da sua potência máxima.

ⓘ

Os dados da tabela servem apenas como referência.

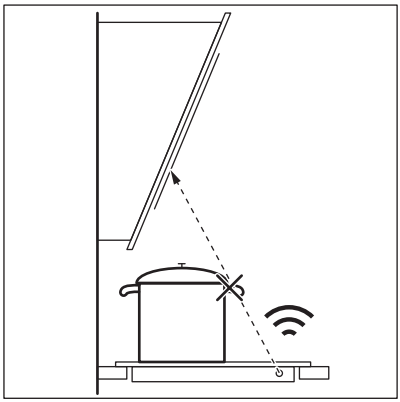
Grau de confeção	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
1	Manter os alimentos cozinhados quentes.	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho.
1 - 2	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5 - 25	Misture regularmente.
1 - 2	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.	10 - 40	Cozer com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

8.5 Sugestões e Conselhos para Hob²Hood

Quando utilizar a placa com a função:

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

O exaustor da figura é apenas um exemplo.



ⓘ

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

Exaustores com a função Hob²Hood
Para encontrar toda a gama de exaustores que trabalham com esta função, consulte o nosso website de produtos. Os exaustores AEG que funcionam com esta função têm o símbolo .

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 corretamente ligada.	Verifique se a placa está corretamente ligada à corrente elétrica.
	O fusível está fundido.	Certifique-se de que o fusível é a causa da anomalia. Se o fusível se fundir diversas vezes, contacte um eletricista qualificado.
	Não configure a definição de aquecimento durante 10 segundos.	Ative novamente a placa e defina a definição de aquecimento em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
	Pausa funciona.	Consulte “Funções adicionais”.
	Há água ou manchas de gordura no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
Não consegue selecionar a definição de aquecimento máxima para uma das zonas de confeção. Não consegue ativar uma das zonas de confeção.	As outras zonas consomem o máximo de potência disponível. A sua placa funciona devidamente.	Reduza a definição de aquecimento das outras zonas de cozedura ligadas à mesma fase. Consulte “Gestão de potência”.
É emitido um sinal acústico e a placa desativa-se. É emitido um sinal acústico quando a placa é desativada.	Colocou alguma coisa sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objeto dos campos do sensor.
A placa desativa-se.	Colocou algo sobre o painel de comandos.	Retire o objeto do painel de comandos.

Problema	Causa possível	Solução
O indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque foi ativada apenas por pouco tempo ou o sensor está danificado.	Se a zona tiver funcionado durante tempo suficiente para ficar quente, fale com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Hob²Hood não funciona.	Cobriu o painel de comandos.	Retire o objeto do painel de comandos.
	Está a utilizar um recipiente muito alto que bloqueia o sinal.	Utilize um recipiente mais pequeno, mude a zona de cozedura ou opere o exaustor manualmente.
Os campos do sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou colocou-o demasiado perto dos comandos.	Coloque tachos grandes numa das zonas de aquecimento de trás, se possível.
Não há som quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sons estão desativados.	Ativar os sons. Consulte “Funções adicionais”.
acende-se.	Dispositivo de segurança para crianças ou Bloquear funciona.	Consulte “Funções adicionais”.
A barra de comandos pisca.	Não existe qualquer recipiente na zona ou a zona não está totalmente coberta.	Coloque o tacho na zona para que cubra totalmente a zona de confeção.
	O tacho não é adequado.	Utilize tachos adequados. Consulte “Sugestões e dicas”.
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona.	Utilize um tacho com as dimensões corretas. Consulte os "Dados técnicos".
	PowerSlide funciona. Estão dois tachos na zona flexível de confeção de indução.	Utilize apenas um tacho. Consulte "Utilização diária".
E e um número acendem-se.	A placa apresenta um erro.	Desative a placa e ative-a novamente após 30 segundos. Se E se ligar novamente, desligue a placa da corrente elétrica. Após 30 segundos, ligue a placa novamente. Se o problema continuar, entre em contacto com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Pode ouvir um som constante.	A ligação eléctrica não está correta.	Desligue a placa da corrente elétrica. Peça 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. Certifique-se de que utilizou a placa corretamente. Caso contrário, a manutenção efetuada pelo Técnico de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As informações relativas ao período de garantia e aos Centros de Assistência Técnica Autorizados encontram-se no folheto de garantia.

10. DADOS TÉCNICOS

10.1 Placa de classificação

Modelo IKK86683FB
Tipo 62 D6A 06 AD
Indução 7.2 kW
N.º de série.....
AEG

PNC 949 597 793 00
220 – 240 V/400 V 2N 50 – 60 Hz
Fabricado na Alemanha
7.2 kW

10.2 Especificações das zonas de cozedura

Superfície da placa de indução	Potência nominal (configuração de calor máximo) [W]	PowerBoost [W]	Duração máxima [min.] de PowerBoost
Triângulo simples	1150	1600	10
Zona de cozedura padrão	2000	3000	10
Zona central	4200	-	-
Zona vertical	3200	-	-
Zona horizontal esquerda	4100	-	-
Zona horizontal direita	3200	-	-

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

Tamanhos dos tachos

Modo Bridge	Tamanho dos tachos (mínimo)	Tamanho dos tachos (máximo)
Triângulo simples	100 mm	160 mm
Zona de cozedura padrão	160 mm	210 mm
Zona central	240 mm	350 mm
Zona vertical	A área de 3 triângulos individuais	A área de 4 triângulos individuais
Zona horizontal	A área de 3 triângulos individuais	A área de 4 triângulos individuais

Para obter mais informações sobre as dimensões recomendadas para os tachos, consulte “Superfície de cozedura de indução” em “Utilização diária”.

11. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

11.1 Informação do produto*

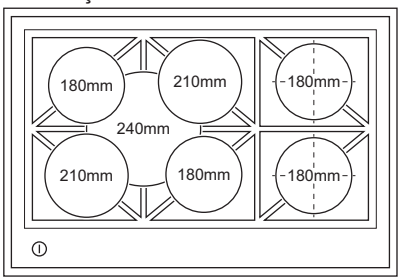
Identificação do modelo	IKK86683FB

Tipo de placa		Placa encastrada
Número de zonas de cozedura		2
Número de áreas de aquecimento		1
Tecnologia de aquecimento		Indução
Comprimento (C) e largura (L) da zona de cozedura	Dianteiro direito	C 22,8 cm L 17,9 cm
	Traseiro direito	C 22,8 cm L 18,5 cm
Comprimento (C) e largura (L) da área de cozedura	Esquerda	C 46,5 cm L 37,2 cm
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Dianteiro direito Traseiro direito	201,5 Wh/kg 201,5 Wh/kg
Consumo de energia da área de aquecimento (EC electric cooking)	Esquerda	188,7 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)		192,3 Wh/kg

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

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

Consumo de energia medido de acordo com a ilustração:



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.

Le damos la bienvenida a AEG. Gracias por elegir nuestro aparato.



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

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD....28
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD....31
3. INSTALACIÓN....33
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO....35
5. USO DIARIO....37
6. FUNCIONES ADICIONALES....42
7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA....45
8. CONSEJOS....46
9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS....49
10. DATOS TÉCNICOS....50
11. EFICACIA ENERGÉTICA....51
12. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES....52

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las

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

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- ADVERTENCIA: Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- El humo es una indicación de sobrecalentamiento. No utilizar nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apagar el aparato y cubrir las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- ADVERTENCIA: El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un

temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.

- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe hacerse bajo supervisión El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un servicio autorizado o personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.
- ADVERTENCIA: Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

⚠ ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

⚠ ADVERTENCIA!

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

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

2.2 Conexión eléctrica

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a una toma.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe de red (en su caso) ni el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico autorizado para cambiar un cable de alimentación dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos

de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

2.3 Uso

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Retire todo el embalaje, el etiquetado y la película protectora (si procede) antes del primer uso.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la toma de corriente. Esto debe hacerse para evitar descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, puede saltar.
- No ponga papel de aluminio ni otros materiales entre la superficie de cocción y el utensilio de cocina, a menos que el fabricante de este aparato indique lo contrario.
- Utilice únicamente en este aparato accesorios recomendados por el fabricante.

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosión.

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

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- No coloque utensilios de cocina calientes sobre 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 recipientes hierva hasta evaporarse.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- Los utensilios de cocina de hierro fundidoo que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

2.4 Cuidado y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo
- No utilice agua pulverizada ni vapor 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, a menos que se indique lo contrario.

2.5 Asistencia tecnica

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

2.6 Eliminación

⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.

3. INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Antes de la instalación

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

Número de serie .....

3.2 Placas empotradas

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

3.3 Cable de conexión

- La placa se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice el tipo de cable: H05V2V2-F que soporta una temperatura de 90 °C o superior. El cable único debe tener un diámetro mínimo de 1,5 mm². Póngase en contacto con el servicio técnico local. El cable de conexión solo debe sustituirlo un electricista cualificado.

⚠ ADVERTENCIA!

Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.

⚠ PRECAUCIÓN!

Las conexiones a través de enchufes de contacto están prohibidos.

⚠ PRECAUCIÓN!

No taladrar ni soldar los extremos del cable. Está prohibido.

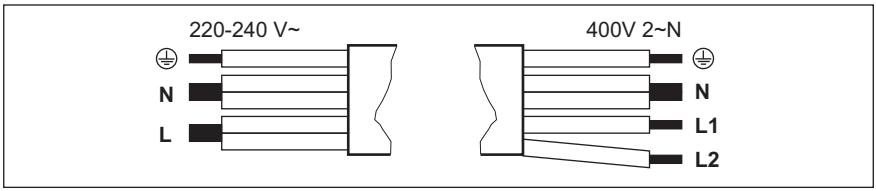
⚠ PRECAUCIÓN!

No conectes el cable sin el manguito del extremo del cable.

Conexión monofásica

1. Retirar el manguito del extremo del cable de los cables negros y marrones.
2. Retirar el aislamiento de los extremos del cable negro y marrón.
3. Combine los extremos del cable negro y marrón.
4. Colocar un nuevo manguito en el extremo del cable común (se necesita una herramienta especial).

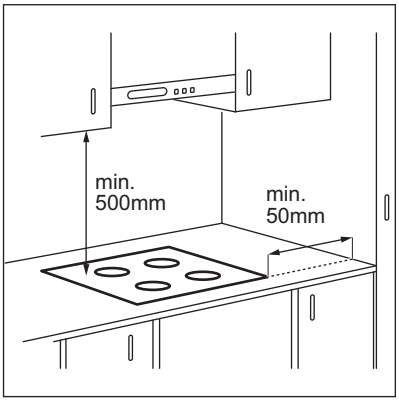
Sección transversal del cable 2 x 1,5 mm²

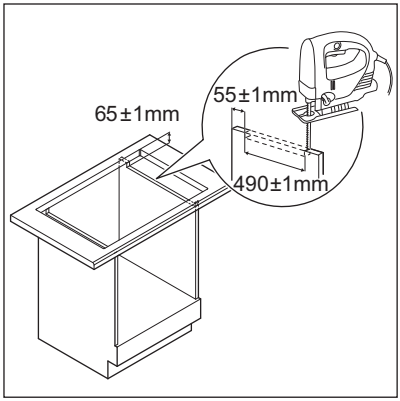


Conexión monofásica - 220 - 240 V~		Conexión bifásica - 400 V 2 ~ N	
⏚	Verde - amarillo	Verde - amarillo	⏚
N	Azul y azul	Azul y azul	N
L	Negro y marrón	Negro	L1
		Marrón	L2

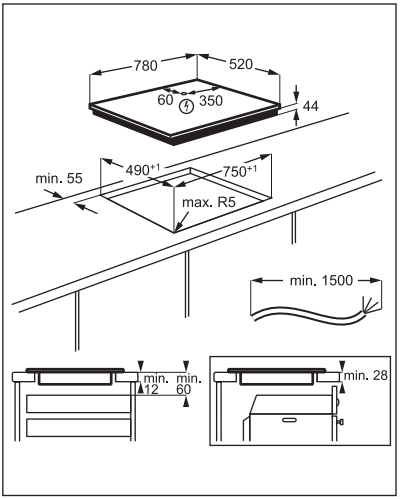
3.4 Montaje

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





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



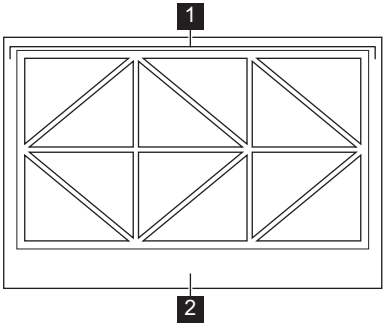
Para encontrar el tutorial de vídeo "Cómo instalar la placa de inducción AEG - Instalación en encimera", escriba el nombre completo indicado en el gráfico siguiente.

YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation	

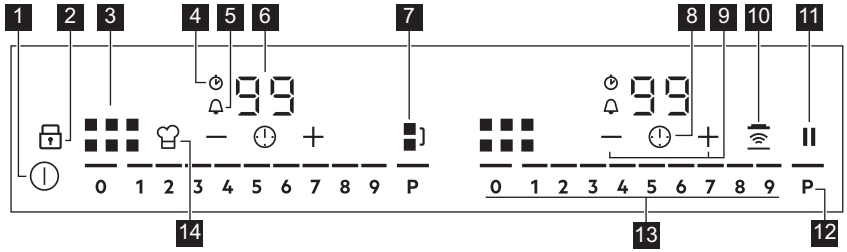
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Disposición de las zonas de cocción



1 Superficie de cocción por inducción
2 Panel de control

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	Comentario
1	⏻	Para activar y desactivar la placa.
2	🔒	Para activar y desactivar Bloqueo o Dispositivo de seguridad para niños.
3	▪▪▪	Para mostrar la zona activa.
4	⏱	Indicador CountUp Timer.
5	🔔	Indicador Temporizador de cuenta atrás.
6	-	Indicador del temporizador: 00 - 99 minutos.
7	▪▪	Para activar y desactivar Bridge y para cambiar entre los modos.
8	⏲	Para seleccionar las funciones de Temporizador .
9	+ / —	Para aumentar y disminuir el tiempo.
10	📶	Para activar y desactivar Hob²Hood.
11	‖	Para activar y desactivar Pausa.
12	P	Para activar PowerBoost.
13	-	Para ajustar la temperatura: 0 - 9.
14		Para activar y desactivar PowerSlide.

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

⚠ ADVERTENCIA!

Mientras se enciende el indicador, existe riesgo de quemaduras por el calor residual.

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el proceso de cocción directamente en la base del recipiente. La vitrocerámica se calienta por el calor del utensilio.

Los indicadores aparecen cuando una zona de cocción está caliente. Muestran

el nivel de calor residual de las zonas de cocción que está usando.

También puede aparecer el indicador:
- para las zonas de cocción adyacentes, incluso si no las utiliza,
- cuando se colocan recipientes calientes en la zona de cocción fría,
- cuando la placa está desactivada pero la zona de cocción sigue caliente.

El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

5. USO DIARIO

⚠ ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Activación y desactivación

Mantenga pulsado ⏻ para activar o desactivar la placa.

Las barras de control se encienden tras activar la placa de cocción y se apagan tras desactivarla. Mientras la placa de cocción está desactivado, solo es visible ⏻.

Al encender la placa y colocar el utensilio de cocina en la posición correcta, la placa lo reconoce y se enciende el panel de control correspondiente. Aparece un indicador de zona de cocción rojo sobre la barra de cocción con la posición del utensilio.

5.2 Desconexión automática

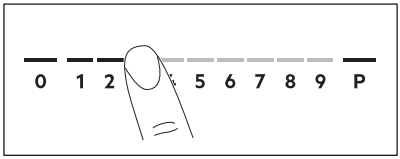
La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:

- no se coloca ningún utensilio en la placa de cocción en 50 segundos,
- no se ajusta un nivel de calor 50 segundos después de colocar el utensilio,
- se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo). Al oír la señal acústica, la placa se desactiva. 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.
- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Tras un momento, la placa se apaga.

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

Ajuste del nivel de calor	La placa de cocción se apaga
1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas

5.3 Ajuste de temperatura



Pulse el ajuste de temperatura que desee en la barra de control. También puede mover el dedo a lo largo de la barra de control para ajustar o cambiar el ajuste de temperatura de una zona de cocción.

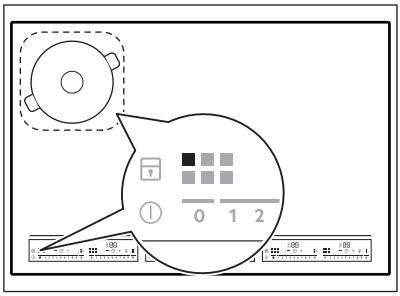
Para desactivar una zona de cocción, pulse 0.

5.4 Uso de la placa

La superficie de cocción por inducción se compone de 12 zonas triangulares sencillas en total. Las zonas triangulares pueden activarse por separado o combinarse en parejas para crear 6 zonas de cocción estándar. Los pares de zonas triangulares se pueden combinar de varias maneras.

Cada par de triángulos se controla con la barra de control correspondiente. Cada

cuadrado del panel de control representa una zona de cocción estándar de la superficie de cocción de inducción.



Un par de triángulos funcionan como zona de cocción estándar.

Utensilios de cocina

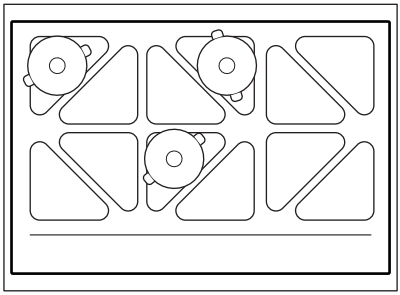
Puede utilizar distintos tamaños de utensilios de cocina: pequeño, mediano, grande. Para saber cómo determina la placa de cocción el modo de cocción según el utensilio de cocina, consulte la siguiente sección "Superficie de cocción por inducción". Para obtener más información sobre utensilios de cocina, consulte "Consejos".

5.5 Superficie de cocción por inducción

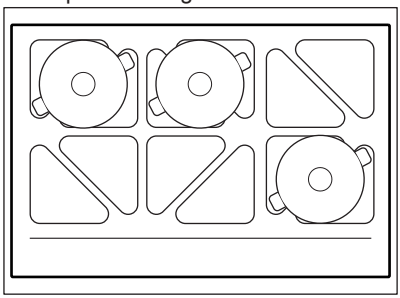
La placa determina automáticamente el modo correspondiente al tamaño y forma del utensilio de cocina.

Coloque el utensilio de cocina centrado en el área seleccionada. El utensilio de cocina debe cubrir la zona seleccionada lo máximo posible.

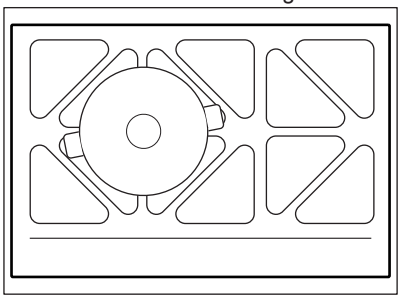
- Los utensilios de cocina de tamaño pequeño con diámetro inferior entre 100 mm y 160 mm deben colocarse centrados en un solo triángulo.



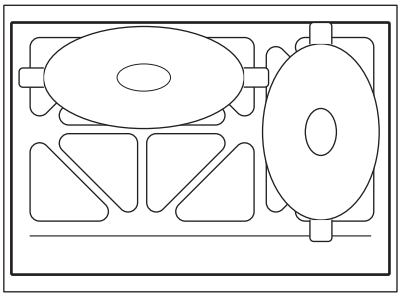
- Los utensilios de cocina de tamaño mediano con diámetro inferior de entre 160 mm y 210 mm se deben colocar en un par de triángulos.



- Los utensilios de cocina con diámetro inferior entre 240 mm y 350 mm deben colocarse en cuatro triángulos.

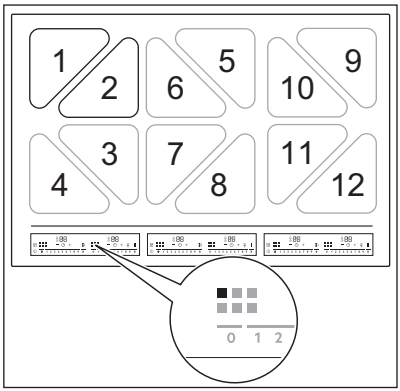


- Los utensilios de cocina ovalados (p. ej., de asado) se deben colocar en posiciones vertical u horizontal Bridge.

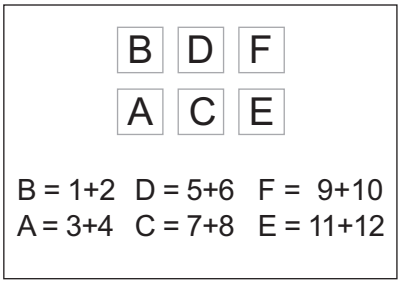


El utensilio de cocina debe cubrir 3 ó 4 triángulos.

5.6 Uso del panel de control e indicadores de zona

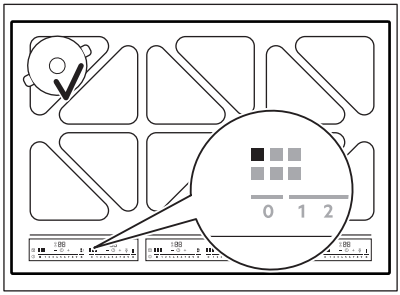


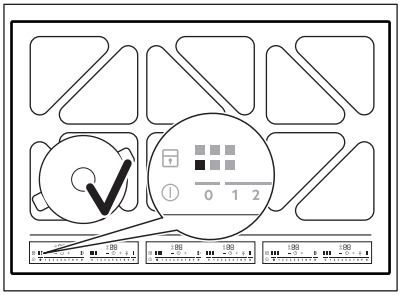
Dos triángulos sencillos combinados crean una zona de cocción estándar y se indican mediante los indicadores A B C D E F.

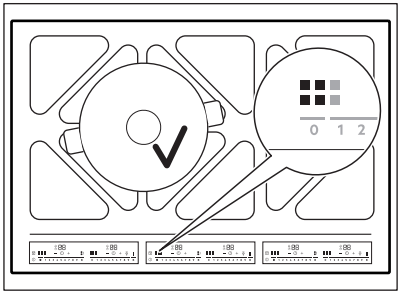


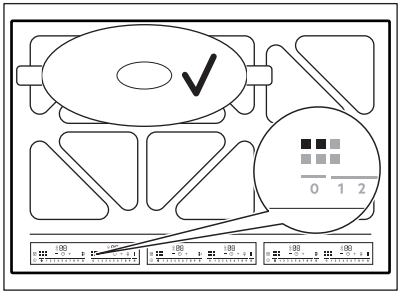
Los indicadores de zona indican qué zona de cocción estándar está controlada por la barra de control correspondiente. La placa tiene 6 barras de control.

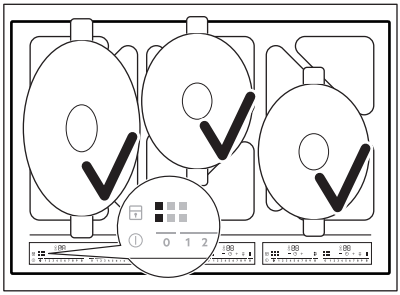
Posiciones de los utensilios de cocina e indicadores de zona

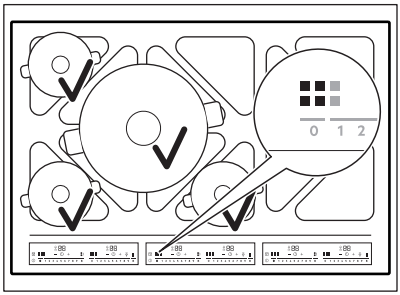










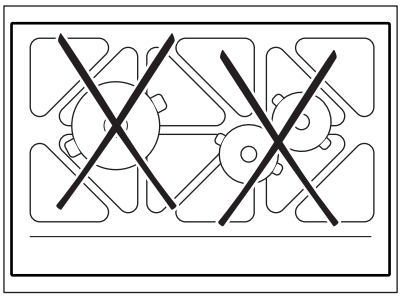


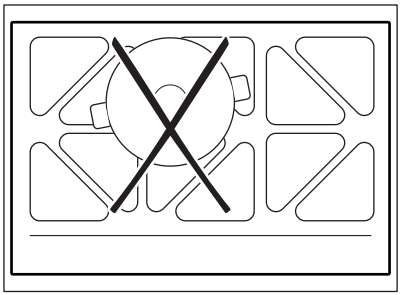
Para la combinación indicada arriba, hay cuatro barras de control activas. El utensilio frontal izquierdo se indica con un indicador visible en la primera barra de control. El utensilio posterior izquierdo se indica con el indicador B en la segunda barra de control. El utensilio medio se indica mediante los indicadores A B C visibles en la tercera barra de control. El utensilio frontal derecho se indica con el indicador C visible en la cuarta barra.

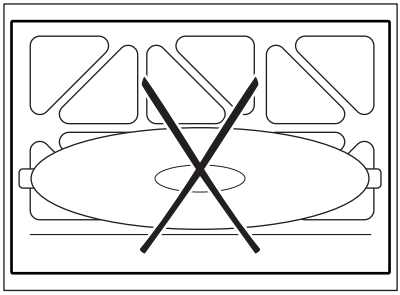
ⓘ

No se pueden utilizar más de 4 utensilios en esta combinación.

5.7 Posiciiones incorrectas del utensilio de cocina







5.8 Bridge

Si coloca un utensilio de cocina sobre dos o más zonas de cocción estándar, el ajuste de temperatura se ajusta en **0**, ▪⁾ aparece.

Si la configuración predeterminada no es adecuada para su utensilio de cocina, pulse ▪⁾ repetidamente para seleccionar manualmente la configuración deseada.

Están disponibles los modos siguientes:

- Central
- Vertical
- Horizontal

• Zona de cocción estándar

Los indicadores de zona de cocción cambian automáticamente para mostrar las combinaciones posibles.

Todos los triángulos sencillos de un modo se controlan con una barra de control que se enciende.

Cuando se cambia el ajuste de temperatura, desaparece. Cuando se ajusta el ajuste de temperatura en **0**, se enciende de nuevo.

5.9 PowerBoost

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

No se puede utilizar la función cuando Bridge se activa en el modo Centro, Vertical u Horizontal.

Para activar la función de la zona de cocción: toque P. El símbolo cambia a rojo.

La función se desactiva automáticamente.

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

5.10 Temporizador

• **Temporizador de cuenta atrás**

Puede utilizar esta función para establecer la duración de una sola sesión de cocción.

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

Para activar la función o cambiar la hora: toque . Los dígitos del temporizador **00** y los indicadores + y − se enciende en la pantalla. cambia a rojo y cambia a blanco.

Si no se ajusta el temporizador, todos los indicadores desaparecen pasados 3 segundos.

Toque + o − para ajustar la hora (00 - 99 minutos). Tras 3 segundos, el temporizador arranca la cuenta atrás automáticamente. Los indicadores , +, y − desaparezca. permanece en rojo.

Cuando termina el contador del temporizador, suena una señal y **00** parpadea. Para detener la señal, toque .

Para desactivar la función: toque . Los indicadores + y − se enciende. Toque − o + para ajustar **00** en la pantalla. También puede ajustar el nivel de calor en **0**. Como resultado, se oye una señal y se cancela el temporizador.

• **CountUp Timer**

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

Para activar la función: toque dos veces. El indicador cambia a rojo, el temporizador arranca automáticamente.

Para desactivar la función: toque . Cuando los indicadores se encienden, toque −.

• **Avisador**

Puede utilizar esta función como Avisador mientras la placa está activada pero las zonas de cocción no funcionan. Para ver Temporizador símbolos, coloque un utensilio sobre una zona de cocción.

Para activar esta función: toque hasta que el indicador cambie a rojo. Toque + o − para ajustar la hora. La función empieza automáticamente tras 4 segundos. Los indicadores , +, y − desaparezca. permanece en rojo.

Cuando ajuste la función, ya puede retirar el utensilio.

Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y **00** parpadea. Toque para detener la señal.

Para desactivar la función: toque ⏲. Los indicadores + y − se enciende. Toque − o + para ajustar **00** en la pantalla.

ⓘ

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

6. FUNCIONES ADICIONALES

6.1 Pausa

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

Mientras la función está activa, todos los demás símbolos del panel de control están bloqueados.

ⓘ

Cuando la función está activada, pueden usarse los símbolos ⏲ y ⏸. La función no detiene las funciones del temporizador: 🔔 y ⏲.

Para activar la función: toque ⏸. El símbolo cambia a rojo. El ajuste de nivel de calor baja a 1.

Para desactivar la función: toque ⏸. El símbolo cambia a blanco. Se enciende el ajuste de temperatura anterior.

6.2 Bloqueo

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

Ajuste primero el nivel de calor.

Para activar la función: toque 🔒. El símbolo cambia a rojo y parpadea.

Para desactivar la función: toque 🔒. El símbolo cambia a blanco.

ⓘ

Al desactivar la placa de cocción, también se desactiva esta función.

6.3 Dispositivo de seguridad para niños

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

Para activar la función: encienda la placa. No ajuste el ajuste de temperatura. Toque 🔒 hasta que cambie a rojo y la barra de control desaparezca.

Para desactivar la función: encienda la placa. No ajuste el ajuste de temperatura. Toque 🔒 hasta que se encienda blanco y aparezca la barra de control. Apague la placa de cocción.

6.4 PowerSlide

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

La función divide el área de cocción en tres zonas de cocción verticales con diferentes ajustes de temperatura. La placa detecta la posición del utensilio y ajusta en consecuencia el nivel de potencia predefinido. Puede colocar el utensilio de cocina en el puente izquierdo, central o derecho.

Información general:

- Para esta función, utilice utensilios de cocina con diámetro mínimo de 160 mm.
- El indicador de zona indica ambas zonas de un puente aunque solo se use una de las zonas.
- Puede ajustar la temperatura a mano solo si al menos una de las zonas se ha activado automáticamente.
- Puede cambiar por separado el ajuste de temperatura de cada posición. Al desactivar la placa de cocción, conserva el ajuste de temperatura y lo aplica la próxima vez que active la función.
- Si quiere cambiar el ajuste de temperatura, levante el utensilio de cocina y colóquelo en otra zona. El deslizamiento del utensilio de cocina puede causar arañazos y decoloración de la superficie.

Activación de la función

Para activar la función, pulse . Cuando se activa la función, el símbolo cambia a rojo y la barra de control muestra el nivel de potencia predeterminado.

Si no se detecta ningún utensilio de cocina en las zonas de cocción, después de 9 minutos se activa una señal acústica y las zonas de cocción se desactivan automáticamente. Pulse para reanudar esta función.

Ajuste del nivel de potencia

Para ajustar el nivel de potencia, elija el ajuste de temperatura en la barra de control.

Desactivación de la función

Para desactivar la función, pulse .

6.5 OffSound Control (Activación y desactivación de los sonidos)

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

- - los sonidos están desactivados
- - los sonidos están activados

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

Cuando esta función se ajusta en solo se oyen sonidos cuando:

- se toca
- Avisador baja
- Temporizador baja
- ha colocado algo sobre el panel de control.

6.6 Limitación de energía

La placa de cocción se ajusta por defecto en su nivel de potencia más alto posible.

Para reducir o aumentar el nivel de potencia:

1. Apague la placa de cocción.
2. Mantenga pulsado durante 3 segundos. La pantalla se encienda y se apaga.
3. Mantenga pulsado durante 3 segundos. o aparece.
4. Pulse . P72 aparece.
5. Pulse / / del temporizador para ajustar el nivel de potencia.

Niveles de potencia

Consulte el capítulo “Datos técnicos”.

PRECAUCIÓN!

Asegúrese de que la potencia seleccionada se adapta a los fusibles de la instalación doméstica.

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6.7 Gestión de energía

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

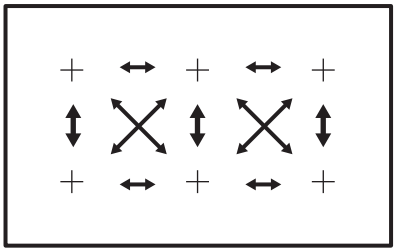
- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Cada fase tiene una carga eléctrica máxima de (3700 W). Si la placa alcanza el límite máximo de potencia disponible en una fase o el límite de potencia total seleccionado, la potencia de las zonas de cocción se reduce automáticamente.
- El ajuste de temperatura de la zona de cocción seleccionada siempre se prioriza. La potencia restante se divide entre las zonas de cocción previamente activadas en orden inverso de selección.
- La pantalla de ajuste de calor de las zonas reducidas cambia entre el ajuste de

calor seleccionado inicialmente y el ajuste de calor reducido.
- Espere a que la pantalla deje de parpadear o reduzca el ajuste de calor de la zona de cocción seleccionada. Las zonas de cocción siguen funcionando con el ajuste de calor reducido. Si fuera necesario, cambie manualmente los ajustes de temperatura de las zonas de cocción.

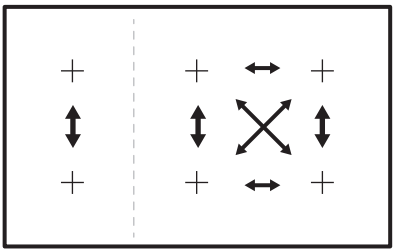
Gestión de energía con Limitación de energía

Cuando se ajusta la función Limitación de energía a **6000 W o menos**, la potencia de la placa se divide entre todas las zonas de cocción.

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



Cuando se ajusta la función Limitación de energía función para **más de 6.000 W**, la potencia de la placa se divide entre las secciones indicadas a continuación.



6.8 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 el ventilador manualmente.

ⓘ

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

Utilización automática de la función

Para utilizar la función automáticamente, ajuste el modo automático en H1 - H6. La placa de cocción se ajusta originalmente en H5. La campana extractora reacciona cada vez que se utiliza 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. Apague el aparato.
2. Toque ⏻ durante 3 segundos. La pantalla se encienda y se apaga.
3. Toque 🔒 durante 3 segundos.
4. Toque ⏲ repetidamente hasta que [H] se encienda.
5. Toque + para seleccionar un modo automático.

ⓘ

Para utilizar la campana de extracción directamente en el panel de la campana de extracción, desactive el modo automático de la función.

ⓘ

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

Funcionamiento manual de la velocidad del ventilador

También puede operar la función manualmente. Para ello, toque 📶 cuando la placa está activa. El símbolo cambia a blanco. Esto desactiva el funcionamiento automático de la función y permite 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, ajusta la velocidad del ventilador de la campana en 0 y lo apaga. El símbolo cambia a rojo. Para volver a poner en marcha el ventilador a la velocidad 1, toque 📶.

ⓘ

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

ⓘ

Si la función no esta activa, 📶 se desactiva pasados 10 segundos. Cuando se reinicie la placa, 📶 se enciende de nuevo.

Activación de la luz

La placa se puede encender automáticamente cuando se activa la placa. Para ello, ajuste el modo automático en H1 – H6.

ⓘ

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

7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

⚠ **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Información general

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

7.2 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.

8. CONSEJOS

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Utensilios de cocina

ⓘ

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

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

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

Material del utensilio de cocina

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

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

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

Dimensiones del utensilio de cocina

ⓘ

Consulte "Superficie de cocción por inducción" en "Uso diario".

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

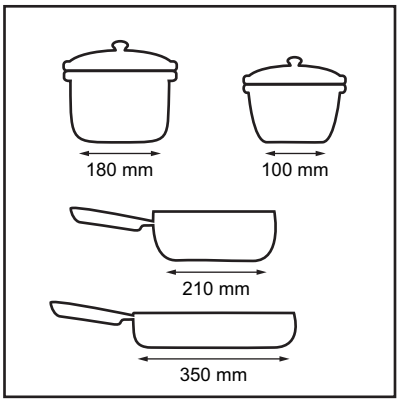
ⓘ

Consulte "Datos técnicos".

Tipos de utensilios de cocina

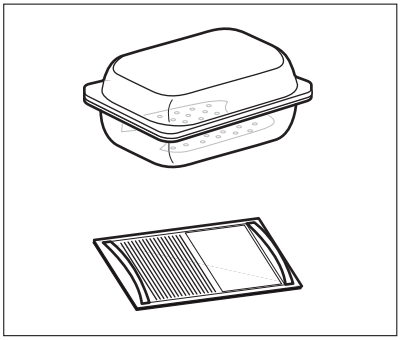
Según el tipo de utensilio de cocina que use, la placa determina el modo puente apropiado. Por ejemplo:

Triángulos sencillos, zonas de cocción estándar, modo central



Modos verticales, modos horizontales

El utensilio de cocina debe cubrir 3 o 4 triángulos sencillos.



⚠ ADVERTENCIA!

No utilice la bandeja de horno.

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

Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno.

8.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

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

8.4 Ejemplos de aplicaciones de cocción

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

Los datos de la tabla son solo orientativos.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
1	Mantener calientes los alimentos.	como estime necesario	Tape los utensilios de cocina.

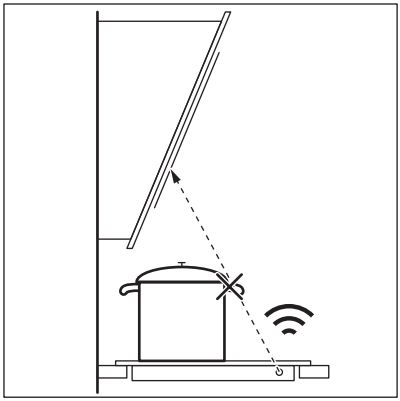
Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
1 - 2	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.	5 - 25	Remover de vez en cuando.
1 - 2	Cuajar: tortilla, huevos revueltos.	10 - 40	Cocinar con tapa.
2 - 3	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción.
3 - 4	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.	20 - 45	Añada un par de cucharadas de líquido.
4 - 5	Cocinar patatas al vapor.	20 - 60	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.
4 - 5	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes.
6 - 7	Freír ligeramente: escalopes, ternera “cordon bleu”, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas.	como estime necesario	Dele la vuelta a media cocción.
7 - 8	Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.	5 - 15	Dele la vuelta a media cocción.
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas.		
P	Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado.		

8.5 Consejos para Hob²Hood

Cuando utilice la placa de cocción con la función:

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

La campana de la figura es solo a título ilustrativo.



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

Campanas extractoras con la función Hob²Hood
Para encontrar toda la gama de campanas extractoras que usan esta función, consulte nuestro sitio web del consumidor. Las campanas extractoras AEG que usan esta función deben tener el símbolo .

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.
	Ha saltado el fusible.	Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
	No ha ajustado la temperatura antes de que transcurran 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.
	Pausa está en funcionamiento.	Consulte "Funciones adicionales".
	Hay agua o grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
No puede seleccionar el nivel de calor máximo de una de las zonas de cocción. No puede activar una de las zonas de cocción.	Las otras zonas consumen la potencia máxima disponible. La placa funciona correctamente.	Reduzca la temperatura de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase. Consulte “Gestión de energía”.
Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Ha colocado uno o varios sensores.	Retire el objeto de los sensores.
La placa se apaga.	Ha colocado algo sobre el panel de control.	Retire el objeto del panel de control.
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.
Hob²Hood no funciona.	Ha tapado el panel de control.	Retire el objeto del panel de control.
	Puede estar utilizando un utensilio muy alto que bloquea la señal.	Utilice un utensilio más pequeño, cambie la zona de cocción o manipule manualmente la campana de cocción.

Problema	Posible causa	Solución
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.
No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.	Los sonidos están desactivados.	Active los sonidos. Consulte "Funciones adicionales".
se enciende.	Dispositivo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento.	Consulte "Funciones adicionales".
La barra de control parpadea.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona o la zona no está totalmente cubierta.	Coloque un utensilio que cubra totalmente la zona de cocción.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice utensilios de cocina adecuados. Consulte "Consejos".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice el utensilio de cocina con las dimensiones adecuadas. Consulte "Datos técnicos".
	PowerSlide está en funcionamiento. Dos recipientes se colocan en la zona de cocción por inducción flexible.	Utilice solo un utensilio. Consulte “Uso diario”.
y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si vuelve a aparecer , desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
Se oye un pitido constante.	La conexión eléctrica no es correcta.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.

9.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico. Facilite los datos de la placa de características. Asegúrese de que manipula la placa correctamente. De lo contrario, el técnico de servicio o el distribuidor facturarán la reparación efectuada, incluso durante el periodo de garantía. La información sobre el periodo de garantía y los centros de servicio autorizados figuran en el folleto de garantía.

10. DATOS TÉCNICOS

10.1 Placa de datos técnicos

Modelo IKK86683FB
Tipo 62 D6A 06 AD
Inducción 7.2 kW
Nº serie: .....

Número de producto (PNC) 949 597 793 00
220-240 V / 400 V 2N 50-60 Hz
Hecho en Alemania
7.2 kW

10.2 Especificaciones de la zona de cocción

Superficie de cocción por inducción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duración máxima [min]
Triángulo sencillo	1150	1600	10
Zona de cocción estándar	2000	3000	10
Zona central	4200	-	-
Zona vertical	3200	-	-
Zona izquierda horizontal	4100	-	-
Zona derecha horizontal	3200	-	-

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

Tamaño de los utensilios de cocina

Modo Bridge	Dimensiones del utensilio de cocina (mínimo)	Dimensiones del utensilio de cocina (máximo)
Triángulo sencillo	100 mm	160 mm
Zona de cocción estándar	160 mm	210 mm
Zona central	240 mm	350 mm
Zona vertical	El área de 3 triángulos sencillos	El área de 4 triángulos sencillos
Zona horizontal	El área de 3 triángulos sencillos	El área de 4 triángulos sencillos

Para obtener más información sobre las dimensiones recomendadas del utensilio de cocina, consulte "Superficie de cocción por inducción" en "Uso diario".

11. EFICACIA ENERGÉTICA

11.1 Información del producto*

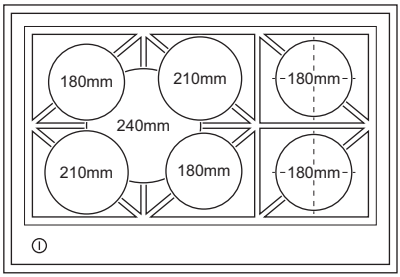
Identificación del modelo	IKK86683FB
Tipo de placa	Placa empotrada
Número de zonas de cocción	2
Número de áreas de cocción	1
Tecnología de calentamiento	Inducción

Largo (L) y ancho (A) de la zona de cocción	Anterior derecha	L 22,8 cm A 17,9 cm
	Parte posterior derecha	L 22,8 cm A 18,5 cm
Largo (L) y ancho (A) del área de cocción	Izquierda	L 46,5 cm A 37,2 cm
Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Anterior derecha Parte posterior derecha	201,5 Wh / kg 201,5 Wh / kg
Consumo energético del área de cocción (EC electric cooking)	Izquierda	188,7 Wh / kg
Consumo enegértico de la placa de cocción (EC electric hob)		192,3 Wh / kg

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

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

Consumo de energía medido según la ilustración:



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.

aeg.com

867373351-C-342023

