

TO63IQ00IT

CA	Manual d'usuari Placa	2
FR	Notice d'utilisation Table de cuisson	25
PT	Manual de instruções Placa	49
ES	Manual de instrucciones Placa de cocción	72



Benvinguts a AEG! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



Consells d'ús, catàlegs, resolució de problemes i informació de servei i reparació:
www.aeg.com/support

Subjecte a canvis sense preavís.

CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	2
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	4
3. INSTAL·LACIÓ.....	7
4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	9
5. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	11
6. ÚS DIARI.....	11
7. CONSELLS I TRUCS.....	17
8. CURA I NETEJA.....	20
9. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	21
10. DADES TÈCNIQUES.....	22
11. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	23
12. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	24

1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i utilitzar l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap lesió o dany provocat per una instal·lació o ús incorrectes. Guardeu les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

1.1 Seguretat dels infants i de les persones vulnerables

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats greus i complexes s'han de mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.

- Els nens han d'estar vigilats per a assegurar-vos que no juguin amb l'aparell .
- Manteniu tot l'embalatge lluny dels infants i llenceu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingui allunyats de l'aparell els infants i les mascotes quan estigui engegat i mentre s'estigui refredant.
- Si l'aparell disposa d'un sistema de bloqueig infantil, cal que l'activeu.
- Els infants no han de dur a terme operacions de neteja i manteniment de l'aparell sense supervisió.

1.2 Seguretat general

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot fer servir en oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan l'ús no superi els nivells (mitjans) de l'ús domèstic.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Aneu amb compte a l'hora de tocar zones que puguin estar calentes.
- AVÍS: La cocció sense supervisió en una placa amb greix o oli pot ser perillosa i pot provocar un incendi.
- La presència de fum és una indicació de sobreescalfament. No utilitzeu mai aigua per apagar el foc causat per la cocció. Apagueu l'aparell i cobriu les flames amb, per exemple, una coberta o tapa a prova de foc.
- AVÍS: No alimenteu l'aparell a través d'un dispositiu de commutació extern, com ara un temporitzador, ni el connecteu a un circuit que s'encengui o apagui regularment a través d'un servei públic.
- PRECAUCIÓ: Cal supervisar el procés de cocció. Cal supervisar en tot moment els processos de cocció curts.

- **AVÍS:** Perill d'incendi: No deseu objectes sobre les superfícies de cocció.
- No col·loqueu objectes metàl·lics, com ara ganivets, forquilles, culleres i tapes, sobre la superfície de la placa, perquè es podrien escalfar.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- No feu servir polvoritzadors ni vapor per netejar l'aparell.
- Després de l'ús, apagueu la placa amb el comandament; no us refieu només del detector de cassoles.
- **AVÍS:** Si la superfície té alguna esquerda, apagueu l'aparell per evitar la possibilitat de descàrregues elèctriques. Si l'aparell està connectat al corrent elèctric amb una caixa de connexió, extraieu el fusible per desconectar l'aparell del subministrament elèctric. En qualsevol dels dos casos, poseu-vos en contacte amb el centre de servei autoritzat.
- Si el cable d'alimentació es fa malbé, cal que sigui el fabricant, un servei autoritzat o personal qualificat qui el substitueixi a fi d'evitar perills.
- **AVÍS:** Feu servir exclusivament protectors de fogons dissenyats pel fabricant de l'aparell o els protectors que indiqui el fabricant en el manual d'ús, o bé els que inclogui l'aparell. L'ús de protectors inadequats pot provocar accidents.

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

2.1 Instal·lació

AVÍS!

La instal·lació d'aquest aparell ha d'anar a càrrec d'una persona qualificada.

AVÍS!

Risc de lesions o d'espatllar l'aparell.

- Retireu tot l'embalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Seguiu les instruccions d'instal·lació subministrades amb l'aparell.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.
- Protegiu les ranures de la superfície de l'armari amb un material segellador per evitar que s'inflin amb la humitat.
- Protegiu la part inferior de l'aparell del vapor d'aigua i la humitat.
- No instal·leu l'aparell ni al costat d'una porta ni a sota d'una finestra. Això evitarà

que els utensilis de cuina calents puguin caure de l'aparell si obriu la porta o la finestra.

- Cada aparell porta integrats ventiladors de refrigeració a la part inferior.
- Si heu instal·lat l'aparell a sobre d'un calaix:
 - No hi emmagatzemeu peces petites o fulls de paper que puguin ser quedar-hi encallats ja que podrien fer malbé els ventiladors o el sistema de refrigeració.
 - Manteniu una distància mínima de 2 cm entre la part inferior de l'aparell i els objectes que deseu a l'interior del calaix.
- Retireu els plafons de separació instal·lats a l'armari de sota l'aparell.

2.2 Connexió elèctrica

AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un electricista qualificat.
- L'aparell s'ha de connectar a terra.
- Abans de dur a terme qualsevol operació, assegureu-vos que l'aparell estigui desendollat del subministrament elèctric.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les classificacions elèctriques de la xarxa elèctrica.
- Assegureu-vos que l'aparell estigui instal·lat correctament. Si algun cable d'alimentació o endoll està solt o s'ha instal·lat incorrectament, el terminal podria escalfar-se excessivament.
- Utilitzeu el cable elèctric correcte.
- No deixeu que el cable de la xarxa elèctrica s'emboliqui.
- Assegureu-vos que hi hagi instal·lada una protecció contra els xocs.
- Utilitzeu la pinça d'alleujament de la tensió al cable.
- Assegureu-vos que l'endoll o el cable d'alimentació no estiguin tocant l'aparell calent ni cap utensili calent quan connecteu l'aparell a una presa de corrent.
- No utilitzeu adaptadors de connexió múltiple ni allargadors.

- Assegureu-vos de no causar danys a l'endoll (si escau) o al cable de xarxa. Poseu-vos en contacte amb el nostre centre de servei autoritzat o amb un electricista per canviar un cable de xarxa danyat.
- Cal fixar i prémer bé la protecció anticops de les parts alimentades i les aïllades de manera que no es puguin treure sense eines.
- Connecteu l'aparell només al final de la instal·lació.
- No desconnecteu l'electrodomèstic estirant el cable d'alimentació. Estireu sempre l'endoll (si és el cas).
- Feu servir només dispositius d'aïllament: tallacircuits amb protecció, fusibles (fusibles tipus caragol extrets del portafusibles), interruptors i contactors diferencials.
- La connexió elèctrica ha de tenir un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar tots els pols de l'aparell del subministrament elèctric. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una amplada de l'obertura de contacte d'un mínim de 3 mm.

2.3 Utilització

AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques.

- No canvieu les especificacions de l'electrodomèstic.
- Retireu tot l'emalatge, les etiquetes i la pel·lícula protectora (si n'hi ha) abans del primer ús.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Apagueu la zona de cocció després de cada ús.
- No poseu coberts ni tapes de paelles a les zones de cocció, atès que poden escalfar-se.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.

- No feu servir l'aparell com a superfície de treball i eviteu que el menjar hi entri en contacte directe.
- Si la superfície de l'aparell està esquarterada, desconnecteu immediatament l'aparell de la font d'alimentació per evitar descàrregues elèctriques.
- Els usuaris amb marcapassos han de mantenir una distància mínima de 30 cm de les zones de cocció per inducció quan l'aparell estigui en funcionament.
- Quan col·loqueu aliments en oli calent, pot esquitxar.
- No poseu paper d'alumini ni altres materials entre la superfície de cocció i els estris de cuina que feu servir, tret que ho hagi autoritzat el fabricant de l'aparell.
- Feu servir només accessoris recomanats pel fabricant en aquest aparell.

AVÍS!

Risc d'incendi i explosió.

- Els greixos i olis, quan s'escalfen, poden alliberar vapors inflamables. Mantingueu les flames o els objectes escalfats allunyats de greixos i olis quan els utilitzeu per a cuinar.
- Els vapors que allibera l'oli calent poden provocar una combustió espontània.
- L'oli usat, que pot contenir restes d'aliments, pot causar foc a una temperatura inferior que l'oli usat per primera vegada.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.

AVÍS!

Risc d'espatl·lar l'aparell.

- No poseu estris de cuina en calent sobre el tauler de control per evitar riscos de cremades.
- No colo·loqueu cap paella calenta a la superfície de vidre del fogó.
- No deixeu bullir els recipients sense líquid.
- Aneu amb compte de no deixar caure objectes o estris de cuina sobre l'aparell. La superfície es pot fer malbé.

- No activeu les zones de cocció amb estris de cuina buits o sense posar-hi cap recipient.
- Els estris de cuina fabricats amb ferro colat o amb un fons fet malbé poden causar ratllades al vidre/vitroceràmica. Aixequeu sempre aquests objectes quan els hàgiu de moure a la superfície de cocció.

2.4 Cura i neteja

- Netegeu l'aparell regularment per evitar la deterioració del material de la superfície.
- Apagueu l'aparell i deixeu que es refredi abans de netejar-lo.
- Netegeu l'aparell amb un drap suau. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics, tret que s'indiqui el contrari.

2.5 Manteniment i reparació

- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat. Utilitzeu sempre recanvis originals.
- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: Aquests llums estan pensats per a suportar condicions físiques extremes en els electrodomèstics, com ara de temperatura, vibracions, humitat, o per a indicar informació sobre l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.

2.6 Eliminació

AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb la vostra autoritat local per saber com eliminar l'aparell.
- Desconnectar l'aparell del subministrament elèctric.
- Talleu el cable d'alimentació arran de l'aparell i tireu-lo.

3. INSTAL·LACIÓ

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

3.1 Abans de la instal·lació

Abans d'instal·lar la placa, anoteu la informació següent de la placa de característiques. La placa de característiques és a la part inferior de la placa.

Número de sèrie

3.2 Fogons integrats

Només feu servir plaques integrades després d'haver muntat la placa en unitats integrades adequades i superfícies de treball que s'ajustin als estàndards.

3.3 Cable de connexió

- La placa se subministra amb un cable de connexió.
- Per substituir el cable d'alimentació fet malbé, feu servir un cable: H05V2V2-F que aguantí una temperatura de 90 °C o més. Un cable únic ha de tenir una secció transversal mínima d'acord amb la taula següent. Poseu-vos en contacte amb el servei tècnic més proper. El cable de connexió només el pot substituir un electricista qualificat.

AVÍS!

Les connexions elèctriques les ha de fer un tècnic qualificat.

PRECAUCIÓ!

Les connexions mitjançant endolls de contacte estan prohibides.

PRECAUCIÓ!

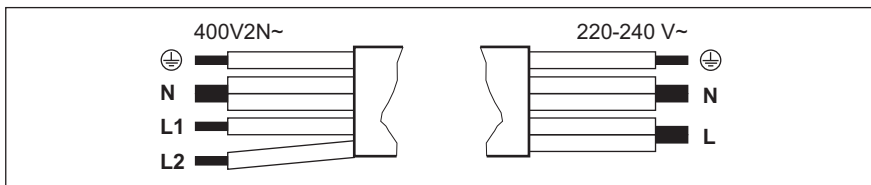
No perforeu ni soldeu els extrems del cable. Està prohibit.

PRECAUCIÓ!

No connecteu el cable sense posar-hi la coberta de la punta.

Connexió monofàsica

- Traieu la coberta de la punta dels conductors negre i marró.
- Traieu una part de l'aïllament dels extrems dels cables marró i negre.
- Connecteu els extrems dels cables negre i marró.
- Apliqueu una nova coberta d'extrem a l'extrem compartit de cada cable (es necessita una eina especial).



Connexió bifàsica: 400 V2N~		Connexió monofàsica: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm² o 4x2,5 mm²		5x1,5 mm² o 3x4 mm²	
	Verd - groc		Verd - groc
N	Blau i blau	N	Blau i blau
L1	Negre	L	Negre i marró
L2	Marró		

3.4 Col·locació de la junta - Instal·lació encastada

1. Netegeu els rebaixos de la placa.
2. Talleu la tira de segellar 3x10 mm subministrada en quatre tires. Les tires han de tenir la mateixa llargada que els rebaixos.
3. Talleu els extrems de les tires en un angle de 45°. Haurien d'encaixar bé en els extrems dels rebaixos.
4. Enganxeu les tires als rebaixos. No les estireu. No uniu els extrems de les tires l'un sobre l'altre.

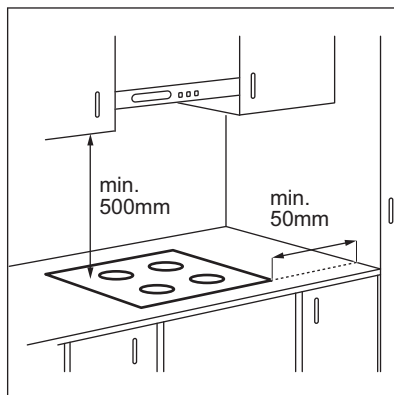
Després de muntar la placa, segelleu amb silicona l'espai que queda entre la vitroceràmica i el taulell. Assegureu-vos que la silicona no va per sota de la ceràmica de vidre.

3.5 Segellat - Instal·lació a la part superior

1. Netegeu la placa al voltant de la zona encastable.
2. Enganxeu la tira per a segellar 2x6 mm subministrada a l'extrem inferior de la placa per l'extrem exterior de la vitroceràmica. No l'estireu. Assegureu-vos que els extrems de la tira de segellar l'heu col·locada al mig d'un costat de la placa.
3. Afegiu alguns mil·límetres a la longitud quan talleu la tira de segellar.
4. Ajunteu els dos extrems de la tira de segellar.

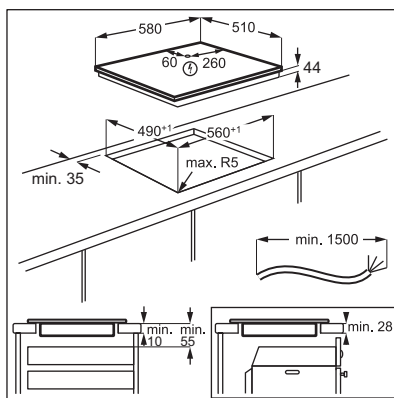
3.6 Muntatge

Si instal·leu el fogó sota una campana, consulteu les instruccions d'instal·lació de la campana per a la distància mínima entre els aparells.

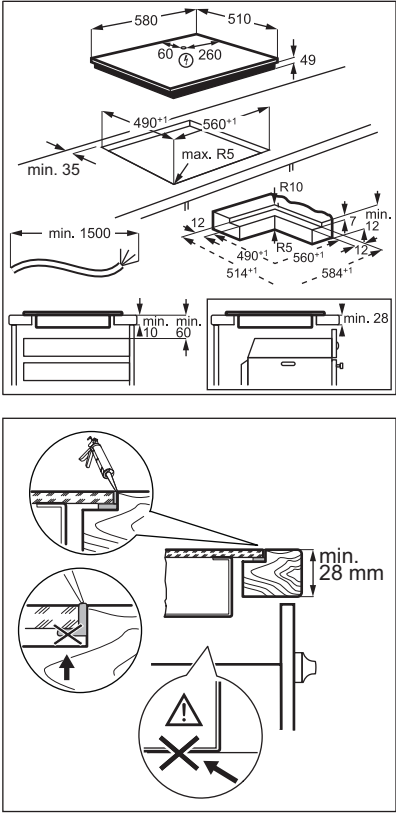


Si heu instal·lat l'aparell a sobre d'un calaix, durant el procés de cocció la placa de ventilació pot escalfar els objectes que hi hàgiu desat.

INSTAL·LACIÓ PER SOBRE



INSTAL·LACIÓ INTEGRADA



Vegeu el videotutorial "Com instal·lar la vostra placa d'inducció AEG - Instal·lació al taulell" escrivint el nom complet que s'indica al gràfic següent.



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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



Vegeu el videotutorial "Com instal·lar la vostra placa d'inducció AEG - Instal·lació rasant" escrivint el nom complet que s'indica al gràfic següent.



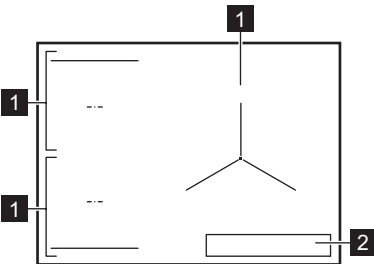
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
induction hob flush installation



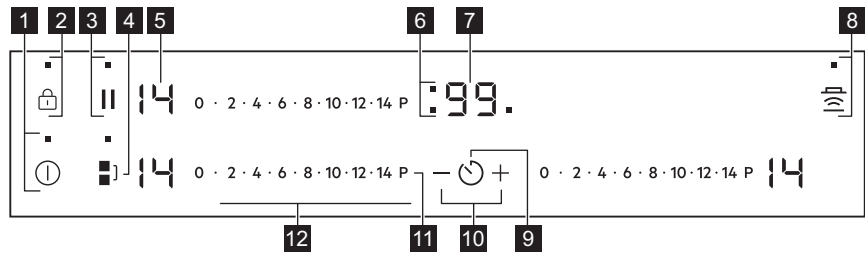
4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

4.1 Distribució de la superfície de cocció



- 1 Zona de cocció per inducció
- 2 Tauler de control

4.2 Distribució del panell de control



Feu servir els camps tàctils per fer funcionar l'aparell. Les pantalles, els indicadors i els sons us indiquen les funciones que estan en marxa.

Camp tàc-til	Funció	Comentari
1		Actiu/Desactivat Per activar i desactivar la placa.
2		Bloqueig / Dispositiu de segu- retat infantil Per bloquejar/desbloquejar el panell de control.
3		Pausa Per activar i desactivar la funció.
4		Bridge Per activar i desactivar la funció.
5	-	Indicador del nivell de calor Per veure la configuració de la temperatura.
6	-	Indicadors del temporitzador de les zones de cocció.
7	-	Pantalla del temporitzador Per mostrar el temps en minuts.
8		Hob²Hood Per activar i desactivar el mode manual de la funció.
9		- Per seleccionar una zona de cocció.
10		- Per augmentar o reduir el temps.
11		PowerBoost Per activar la funció.
12	-	Barra de control Per establir els paràmetres de temperatura.

4.3 L'indicador del nivell d'escalfor mostra

Pantalla	Descripció
	La zona de cocció està apagada.
-	La zona de cocció està en funcionament.
	S'ha posat en Pausa.

Pantalla	Descripció
	Escalfament automàtic està activat.
	PowerBoost està activat.
+ dígit	Hi ha algun problema de funcionament.
/ /	OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 passos): continuar cocció / mantenir calent / escalfor residual.
	Bloqueig / Dispositiu de seguretat infantil està activat.
	Bateria de cuina inadequada o massa petita, o bé no heu col·locat cap peça de bateria de cuina a la zona de cocció.
	Desconnexió automàtica està activada.

5. ABANS DEL PRIMER ÚS

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

5.1 Limitació de potència

Limitació de potència defineix quanta potència utilitza la placa en total, dins dels límits dels fusibles de la instal·lació de casa.

La placa està programada al nivell de potència més alt possible per defecte.

Per reduir o augmentar el nivell de potència:

1. Desactiveu la placa.
2. Premeu durant 3 segons. La pantalla s'enliga i s'apaga.
3. Pitgeu durant 3 segons. o apareix.
4. Pitgeu . P72 apareix.

5. Premeu del temporitzador per configurar el nivell de potència.

Nivells de potència

Consulteu el capítol «Dades tècniques».

PRECAUCIÓ!

Assegureu-vos que la potència seleccionada s'ajusti als fusibles d'instal·lació de la llar.

- 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. ÚS DIARI

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

6.1 Activació i desactivació

Toqueu durant un segon per activar o desactivar la placa.

6.2 Desconnexió automàtica

Aquesta funció desconnecta la placa automàticament si:

- totes les zones de cocció estan desactivades,
- no ajusteu el nivell d'escalfor després d'activar la placa,
- vesseu o deixeu alguna cosa damunt el tauler de control durant més de 10 segons (una paella, un drap, etc.). Sona un senyal acústic i la placa s'apaga. Retireu l'objecte o netegeu el tauler de control.
- la placa s'escalfa massa (per exemple, quan una paella queda sense líquid a l'interior). Deixeu refredar la zona de cocció abans de tornar a fer servir la placa.
- no feu servir la bateria de cuina adequada. El símbol  s'il·lumina i la zona de cocció es desactiva automàticament després de 2 minuts.
- no desactiveu una zona de cocció ni modifiqueu el nivell d'escalfor. Al cap d'una estona, el  s'il·lumina i la placa es desactiva.

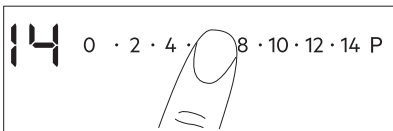
La relació entre el nivell d'escalfor i l'estona que triga la placa a desactivar-se:

Ajustament de l'escalfor	La placa es desactiva al cap de
 , 1 - 3	6 hores
4 - 7	5 hores
8 - 9	4 hores
10 - 14	1,5 hores

6.3 Nivell d'escalfor

Per seleccionar o modificar el nivell d'escalfor:

Toqueu la barra de control al nivell d'escalfor que voleu o bé desplaçeu el dit per la barra fins que arribeu al nivell desitjat.



6.4 OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 passos)

AVÍS!

 /  /  Mentre l'indicador estigui visible, hi ha perill de cremar-vos amb l'escalfor residual.

Les zones de cocció per inducció produeixen l'escalfor necessària per al procés de cocció i l'apliquen directament a la part inferior de la bateria de cuina. La vitroceràmica s'escalfa amb l'escalfor de la bateria.

Els indicadors apareixen quan una zona de cocció està calenta. Els indicadors mostren el grau d'escalfor residual de les zones de cocció que esteu fent servir:

 - continuar cocció,

 - mantenir calent,

 - escalfor residual.

També pot aparèixer l'indicador:

- per a les zones de cocció dels costats, encara que no les feu servir,
- quan es col·loquen estris calents a la zona de cocció freda,
- quan la placa està desactivada, però la zona de cocció encara està calenta.

L'indicador desapareix quan la zona de cocció s'ha refredat.

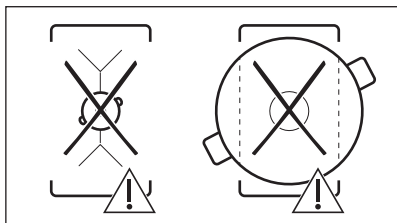
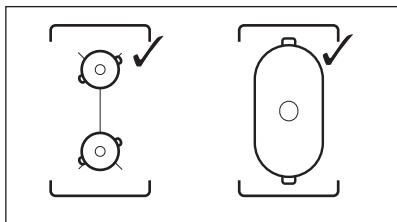
6.5 Fer servir les zones de cocció

Col·loqueu les peces de la bateria al centre de la zona de cocció seleccionada. Les zones de cocció per inducció s'adapten automàticament a la mida de la base de la peça de bateria de cuina.



Perquè el calor es transmeti de forma òptima, feu servir estris de cuina amb un diàmetre inferior similar a la mida de la zona de cocció (és a dir, el valor màxim del diàmetre de l'estri de cuina que s'indica al capítol "Dades tècniques" > "Especificació de les zones de cocció"). Assegureu-vos que l'estri és apte per a plaques d'inducció. Per obtenir més informació sobre estris de cuina, consulteu "Consells".

Podeu fer servir una peça de bateria de cuina gran i utilitzar dues zones de cocció alhora. La bateria ha de cobrir els centres d'ambdues zones però no pot anar més enllà de l'àrea marcada. Si poseu l'estri de cuina entre els dos centres, no s'activarà la funció Bridge.



6.6 Bridge



La funció està en marxa quan la cassola cobreix els centres d'ambdues zones. Per obtenir més informació sobre la correcta col·locació dels estris de cuina, consulteu "Ús de les zones de cocció".

Aquesta funció connecta dues zones de cocció de la part esquerra perquè funcionin com una de sola.

Primer, seleccioneu el nivell d'escalfor d'una de les zones de cocció de la part esquerra.

Per activar la funció: toqueu . Per ajustar o canviar el nivell d'escalfor, premeu un dels sensors de control. ■]

Per desactivar la funció: toqueu . Les zones de cocció funcionen de manera independent. ■]

6.7 Escalfament automàtic

Utilitzeu la funció per a aconseguir el nivell d'escalfor que voleu en menys temps. Quan estigui activada la funció, la zona funciona amb la màxima escalfor al principi, i després continua funcionant al nivell d'escalfor desitjat.



Per activar la funció, la zona de cocció ha de ser freda.

Per activar la funció d'una zona de cocció:

toqueu **P** (s'il·lumina). Toqueu de seguida el nivell d'escalfor que voleu.

Després de 3 segons (s'il·lumina).

Per desactivar la funció: canvieu el nivell d'escalfor.

6.8 PowerBoost

Aquesta funció aporta una potència addicional a les zones de cocció per inducció. Aquesta funció es pot activar per a la zona de cocció per inducció durant un període de temps limitat. Després d'aquest període, la zona de cocció per inducció torna automàticament al nivell màxim d'escalfor.



Consulteu el capítol «Dades tècniques».

Per activar la funció d'una zona de cocció:

toqueu . **P** (s'il·lumina).

Per desactivar la funció: canvieu el nivell d'escalfor.

6.9 PowerBoost amb una zona de cocció d'anell doble

Aquesta funció s'activa per a l'anell interior quan la placa detecta un estri que té un diàmetre inferior que l'anell interior. Aquesta funció s'activa per a l'anell exterior quan la placa detecta un estri que té un diàmetre superior que l'anell interior.

6.10 Temporitzador

• Temporitzador de compte enrere

Podeu utilitzar aquesta funció per configurar la durada d'una única sessió de cocció.

Primer, establiu el nivell d'escalfor de la zona de cocció i, tot seguit, seleccioneu la funció.

Per configurar la zona de

cocció: toqueu  repetidament fins que aparegui l'indicador d'una zona de cocció.

Per activar la funció: toqueu  al temporitzador per configurar el temps (00 - 99 minuts). Quan l'indicador de la zona de cocció comença a parpellejar, comença el compte enrere.

Per veure el temps restant: toqueu  per configurar la zona de cocció. L'indicador de la zona de cocció comença a parpellejar. La pantalla mostra el temps que queda.

Per canviar el temps: toqueu  per configurar la zona de cocció. Toqueu  o .

Per desactivar la funció: toqueu primer  per establir la zona de cocció i toqueu després . El temps que queda anirà descomptant fins a **00**. L'indicador de la zona de cocció desapareix.



Quan acaba el compte enrere, sona un senyal acústic i **00** parpelleja. La zona de cocció es desactiva.

Per aturar el so: toqueu .

• CountUp Timer

Podeu fer servir aquesta funció per controlar quant de temps està en funcionament la zona de cocció.

Per configurar la zona de

cocció: toqueu  repetidament fins que aparegui l'indicador d'una zona de cocció.

Per activar la funció: toqueu  al temporitzador.  apareix. Quan l'indicador de la zona de cocció comença a parpellejar lentament, comença a comptar el temps transcorregut. La pantalla alterna entre  i el temps consumit (en minuts).

Per veure quant de temps està activada la zona de cocció: toqueu  per configurar la zona de cocció. L'indicador de la zona de cocció comença a parpellejar. La pantalla mostra el temps que ha transcorregut des de que està en marxa la zona.

Per desactivar la funció: toqueu primer  i després toqueu  o . L'indicador de la zona de cocció desapareix.

• Comptaminuts

Podeu fer servir aquesta funció quan la placa estigui activada i les zones de cocció no estiguin en marxa. La indicació de nivell d'escalfor mostra .

Per activar la funció: toqueu  i després  o  al temporitzador per configurar el temps. Quan s'acaba el temps, sona un senyal acústic i **00** parpelleja.

Per aturar el so: toqueu .



La funció no té cap efecte en el funcionament de les zones de cocció.

6.11 Pausa

Aquesta funció ajusta totes les zones de cocció en funcionament al nivell d'escalfor més baix.

Quan la funció està activada, la resta de símbols dels comandaments estan bloquejats.

La funció no atura les funcions de temporitzador.

1. Per activar la funció: premeu . ||

 s'il·lumina. El nivell d'escalfor es redueix a 1.

2. Per desactivar la funció: premeu . ||

Apareix la configuració d'escalfor anterior.

6.12 Bloqueig

Podeu bloquejar el panell de controls mentre les zones de cocció estan en marxa. Això evita que es pugui produir un canvi accidental del nivell d'escalfor.

Primer, ajusteu la temperatura.

Per activar la funció: toqueu .  
s'il·lumina durant 4 segons. El temporitzador roman.

Per desactivar la funció: toqueu . 
S'activa el nivell d'escalfor anterior.



Quan apagueu la placa, també es desactiva aquesta funció.

6.13 Dispositiu de seguretat infantil

Aquesta funció evita que la placa es pugui utilitzar accidentalment.

Per activar la funció: activeu la placa amb

. No seleccioneu cap nivell d'escalfor.

Toqueu  durant 4 segons.  apareix.

Desactiveu la placa amb .

Per desactivar la funció: activeu la placa amb

. No seleccioneu cap nivell d'escalfor.

Toqueu  durant 4 segons.  apareix.

Desactiveu la placa amb .

Per anul·lar la funció només durant un temps de cocció: activeu la placa amb .

 apareix. Premeu  durant 4 segons.

Configureu el nivell d'escalfor en 10 segons. Podeu fer servir la placa. Quan desactiveu la placa amb , la funció torna a posar-se en marxa.

6.14 OffSound

Control (Desactivació i activació de sons)

Desactiveu la placa. Toqueu  durant 3 segons. La pantalla s'engega i s'apaga.

Toqueu  durant 3 segons.  or 

s'encén. Toqueu  del temporitzador per triar una de les opcions següents:

- : els sons estan apagats

- : els sons estan activats

Per confirmar la selecció, espereu fins que la placa es desactivi automàticament.

Quan ajusteu aquesta funció a l'opció , se sentiran els sons només quan:

- toqueu 
- Comptaminuts apareix
- Temporitzador de compte enrere apareix
- hàgiu posat alguna cosa sobre el tauler de control.

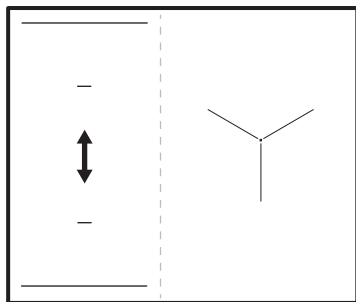
6.15 Gestió d'energia

Si hi ha diverses zones activades i la potència consumida supera el límit de la font d'alimentació, aquesta funció reparteix la potència disponible entre totes les zones de cocció (connectades a la mateixa fase). La placa controla la configuració d'escalfor per protegir els fusibles de la instal·lació de la casa.

- Les zones de cocció s'agrupen segons la ubicació i el nombre de fases de la placa. Cada fase té una càrrega elèctrica màxima (3700 W). Si la placa arriba al límit de potència màxima disponible en una fase, la potència de les zones de cocció es reduirà automàticament.
- Sempre es prioritza el nivell d'escalfor de l'última zona de cocció seleccionada. La potència restant es repartirà entre les zones de cocció prèviament activades en ordre invers al de la selecció.
- La pantalla del nivell d'escalfor de les zones reduïdes canvia entre el nivell d'escalfor seleccionat inicialment i el nivell d'escalfor reduït.
- Espereu fins que la pantalla deixi de parpellejar o reduïu el nivell d'escalfor de l'última zona de cocció seleccionada. Les zones de cocció continuaran funcionant

amb el nivell d'escalfor reduït. Canvieu els paràmetres d'escalfor de les zones de cocció manualment, si cal.

Consulteu la il·lustració per veure les possibles combinacions en què es pot repartir la potència entre les zones de cocció.



6.16 Hob²Hood

És una funció automàtica avançada que connecta la placa a una campana especial. Tant la placa com la campana tenen un comunicador de senyals infrarojos. La velocitat del ventilador s'estableix automàticament segons el mode seleccionat i la temperatura de la peça de bateria més calenta de la placa. També podeu fer funcionar el ventilador de la placa manualment.



En la majoria de les campanes, el sistema remot ve activat de fàbrica. En cas que estigui desactivat, activeu-lo abans d'utilitzar la funció. Per a més informació, vegeu el manual de l'usuari de la campana.

Control de la funció automàticament

Per utilitzar la funció, configureu automàticament el mode automàtic a H1 – H6. La placa està ajustada originalment a H5. La campana reacciona sempre que feu servir la placa. La placa reconeix la temperatura de la bateria de cuina automàticament i ajusta la velocitat del ventilador.

Modos automàtics

	Llum automàtic	Bullir ¹⁾	Fregir ²⁾
H0	Desactivat	Desactivat	Desactivat
H1	Actiu	Desactivat	Desactivat
H2 ³⁾	Actiu	Velocitat de ventilació 1	Velocitat de ventilació 1
H3	Actiu	Desactivat	Velocitat de ventilació 1
H4	Actiu	Velocitat de ventilació 1	Velocitat de ventilació 1
H5	Actiu	Velocitat de ventilació 1	Velocitat de ventilació 2
H6	Actiu	Velocitat de ventilació 2	Velocitat de ventilació 3

¹⁾ La placa detecta el procés d'ebullició i activa la velocitat del ventilador en funció del mode automàtic.

²⁾ La placa detecta el procés de fregir i activa la velocitat del ventilador en funció del mode automàtic.

³⁾ Aquest mode activa el ventilador i el llum independentment de la temperatura.

Canvi del mode automàtic

1. Desactiveu la placa.
2. Premeu durant 3 segons. La pantalla s'engega i s'apaga.
3. Premeu durant 3 segons.
4. Premeu diverses vegades fins que s'il·lumini.
5. Premeu del temporitzador per seleccionar un mode automàtic.



Per fer funcionar la campana directament, desactiveu el mode automàtic de la funció en els comandaments de la campana.



Quan acabeu la cocció i desactiveu la placa, el ventilador de la campana pot ser que continuï en marxa una estona més. Després d'una estona, el sistema desactiva el ventilador automàticament i evita que pugueu activar accidentalment el ventilador durant les següents 30 segons.

Control manual de la velocitat de ventilació

També podeu controlar la funció manualment. Per fer-ho, premeu quan la placa estigui activada. Així, desactiveu el mode automàtic de la funció i podreu modificar la velocitat de ventilació

manualment. Si premeu , augmentareu un grau la velocitat de ventilació. Si arribeu a la velocitat màxima de ventilació i torneu a prémer , ajustareu la velocitat a 0 i es desactivarà el ventilador de la campana. Per activar el ventilador una altra vegada a velocitat 1, premeu . 



Per activar el mode automàtic de la funció, desactiveu la placa i torneu-la a activar.

Activació del llum

Podeu configurar la placa perquè activi automàticament el llum quan activeu la placa. Per fer-ho, seleccioneu el mode automàtic H1 – H6.



El llum de la campana s'apaga dos minuts després de desactivar la placa.

7. CONSELLS I TRUCS

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

7.1 Bateria de cuina



En zones de cocció per inducció, un camp electromagnètic potent genera escalfor a la bateria de cuina amb molta rapidesa.

Feu servir bateria de cuina adequada quan utilitzeu les zones de cocció per inducció.

- Per evitar el sobreescalfament i millorar el rendiment de les zones, els estris de cuina han de ser el més gruixuts i plans possible.
- Assegureu-vos que les bases dels estris estan netes i eixutes abans de col·locar-les al damunt de la superfície de la placa.
- Aneu sempre amb compte de no fer lliscar ni fregar l'estri de cuina a les vores i cantonades del vidre o a , ja que la superfície de vidre podria esquerdar-se o fer-se malbé.

Material de la bateria de cuina

- **acceptats:** ferro fos, acer, acer esmaltat, acer inoxidable, base multicapa (amb la marca correcta del fabricant).
- **no acceptats:** alumini, coure, llautó, vidre, ceràmica, porcellana.

Una peça de bateria és adequada per a una placa d'inducció si:

- l'aigua bull molt ràpid en una zona amb l'ajust de calor màxim.
- un imant estira la part inferior del recipient de bateria de cuina.

Mides de la bateria de cuina

- Les zones de cocció per inducció s'adapten automàticament a la mida de la base de la peça de bateria de cuina. Consulteu el capítol "Dades tècniques" > "Especificació de les zones de cocció" per saber quines dimensions cal que tingui la bateria de cuina. Col·loqueu els estris de cuina al centre de la zona de cocció seleccionada.
- L'eficiència d'una zona de cocció està relacionada amb el diàmetre de l'estri de cuina que es faci servir. Perquè el calor es transmeti de forma òptima, feu servir estris de cuina amb un diàmetre inferior similar a la mida de la zona de cocció (és a dir, el valor màxim del diàmetre de l'estri

de cuina que s'indica al capítol "Dades tècniques" > "Especificació de les zones de cocció").

- Els estris de cuina amb un diàmetre més petit que la mida d'una zona de cocció només reben una part de l'energia que genera la zona de cocció, per la qual cosa s'escalfen més a poc a poc.
- Tant per raons de seguretat com per obtenir resultats òptims de cocció, no utilitzeu peces de bateria més grans que les indicades a l'"Especificació de les zones de cocció". Eviteu mantenir la bateria de cuina a prop del tauler de control durant la cocció. Això podria afectar el funcionament del tauler de control o activar accidentalment les funcions de la placa.



Vegeu «Dades tècniques».

7.2 Sorolls durant el funcionament



Els sorolls són normals i no significa que hi hagi alguna anomalia de funcionament. Els sorolls dels estris de cuina poden variar segons el material amb què estiguin fets i la potència de la placa.

Sorolls relacionats amb els estris de cuina:

- soroll de cruixit: l'estri de cuina està fabricat amb materials diferents (construcció tipus sandvitx).

- soroll de xiulet: esteu fent servir una potència alta a la zona de cocció i l'estri està fabricat amb materials diferents (construcció tipus sandvitx).
 - soroll de brunzit: esteu fent servir una potència alta.
- Sorolls relacionats amb la placa:**
- soroll d'espatecs: hi ha commutacions elèctriques.
 - xiuxieig, brunzit: el ventilador està en marxa.
 - soroll rítmic: s'ha detectat l'estri de cuina.

7.3 Öko Timer Temporitzador Eco

Per estalviar energia, l'escalfador de la zona de cocció es desactiva abans que soni el timbre del temporitzador. La diferència en el temps d'operativitat depèn del nivell d'escalfor i de la llargada de la operació de cocció.

7.4 Guia de cocció simplificada

La correlació entre el nivell d'escalfor d'una zona i el consum elèctric no és lineal. Quan augmenteu el nivell d'escalfor, no és proporcional a l'increment del consum energètic. Significa que una zona de cocció amb un nivell d'escalfor mitjà fa servir menys de la meitat de la seva potència.



Les dades de la taula són orientatives.

Nivell d'escalfor	Feu servir per a:	Temps (min)	Consells
- 1	Mantenir els aliments cuits calents.	quan sigui necessari	Tapeu el recipient.
1 - 3	Salsa holandesa, fondre: mantega, xocolata, gelatina.	5 - 25	Barregueu de tant en tant.
2 - 3	Solidificar: truites esponjoses, ous al forn.	10 - 40	Cuineu amb una tapa posada.

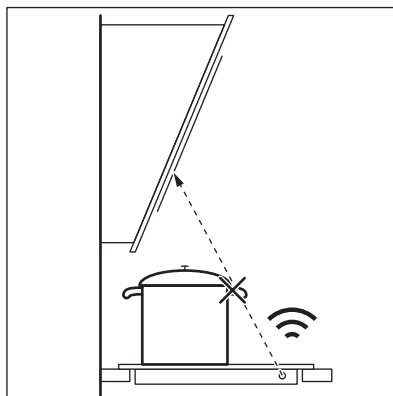
Nivell d'escalfor	Feu servir per a:	Temps (min)	Consells
3 - 5	Arròs bullit i plats a partir de productes làctics, escalfar menjar preparat.	25 - 50	Afegiu com a mínim el doble de líquid que d'arròs, plats a partir de làctics a la meitat del procés.
5 - 7	Estofeu verdures, peix, carn.	20 - 45	Afegiu unes quantes cullerades d'aigua. Comproveu la quantitat d'aigua durant el procés.
7 - 9	Patates al vapor i altres verdures.	20 - 60	Cobriu el fons de l'olla amb 1-2 cm d'aigua. Comproveu el nivell d'aigua durant el procés. Mantingueu l'olla tapada.
7 - 9	Per coure grans quantitats d'aliments, estofats i sopes.	60 - 150	Fins a 3 l de líquid més els ingredients.
9 - 12	Sofregit: escalopa, Cordon Bleu de vedella, costelles, patates emmascarades, salsitxes, fetge, roux, ous, creps, dònuts.	quan sigui necessari	Doneu-li la volta quan calgui.
12 - 13	Per sofregir patates ratllades fregides, filets de llom i filets de carn.	5 - 15	Doneu-li la volta quan calgui.
14	Bullir aigua, coure pasta, daurar carn (gulash, estofats), fregir patates.		
P	Bullir grans quantitats d'aigua. PowerBoost està activat.		

7.5 Consells per a Hob²Hood

Quan feu servir la placa amb la funció:

- Protegiu el tauler de la campana de la llum directa.
- No dirigiu llums halògens al tauler de la campana.
- No tapeu el tauler de comandaments de la placa.
- No poseu obstacles al senyal que va de la placa a la campana extractora (p. ex., amb la mà, el mànec d'un recipient o una olla alta). Vegeu la imatge.

La imatge de la campana només té finalitats il·lustratives.



Altres aparells de control remot poden bloquejar el senyal. No utilitzeu aquests aparells a prop de la placa mentre Hob²Hood estigui encès.

Campanes d'extracció amb la funció Hob²Hood

Per veure la gamma completa de campanes d'extracció compatibles amb aquesta funció,

visiteu el nostre lloc web. La campana extractora AEG compatible amb aquesta funció ha d'incloure el símbol .

8. CURA I NETEJA

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

8.1 Informació general

- Netegeu la placa després de cada ús.
- Feu servir sempre bateria de cuina que tingui la base neta.
- No deixeu bullir els estris de cuina ni assolir temperatures excessivament altes.
- No feu servir estris de cuina fets de materials incompatibles amb la inducció. Aquests materials poden danyar la superfície de la placa o dificultar-ne la neteja.
- Les ratllades o les taques fosques a la superfície del vidre no afecten el rendiment de la placa.
- No utilitzeu ganivets ni altres eines metàl·liques afilades per a netejar la superfície del vidre.
- Feu servir un rascador recomanat només com a eina addicional després de la neteja estàndard.
- Espereu fins que la placa es refredi i netegeu la superfície amb un drap suau i un detergent de rentar plats amb aigua tèbia. Netegeu-la amb moviments circulars i pressió moderada. Eixugueu la superfície amb un drap de microfibra.

AVÍS!

No feu servir el clàssic fregall groc i verd, ja que les partícules d'alumini de la capa dura poden danyar i decolorar la superfície de vidre.

i

L'ús d'eines diferents de les recomanades és ineficaç i pot danyar o decolorar la superfície de vidre.

8.2 Neteja superfície de vidre de la placa

- **Retireu immediatament:** plàstic fos, film de plàstic, sal, sucre i menjar amb sucre. Feu servir una espàtula i aneu amb compte per evitar cremades.
- **Retireu quan la placa s'hagi refredat prou:** marques de calç, marques d'aigua, taques de greix i pèrdua de brillantor de peces metàl·liques. Netegeu la superfície tal com s'ha descrit anteriorment. Per eliminar la decoloració metàl·lica brillant, feu servir un drap suau i una solució d'aigua i vinagre.
- **Per eliminar marques i taques persistents:** per obtenir els millors resultats, feu servir MATT CARE netejador de vitroceràmica, específic per a aquest tipus de superfície, o qualsevol altra crema de neteja lleugerament abrasiva (p. ex. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). No feu servir netejadors de plaques estàndard per a superfícies brillants (per exemple, VitroCare®). Apliqueu el producte de neteja a la superfície tacada i deixeu-lo actuar durant 5 min. Fregueu suaument la superfície amb una esponja comuna que no ratlli i un fregall (en general, blau). Repetiu fins que les taques ja no siguin visibles. Traieu qualsevol residu de detergent de la superfície i eixugueu-la amb un drap de microfibra.

9. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

9.1 Què fer si...

Problema	Possible causa	Solució
La placa no s'engega o no funciona.	La placa no està connectada al subministrament elèctric o està connectada incorrectament.	Comproveu si la placa està correctament connectada al subministrament elèctric.
	El fusible s'ha fos.	Assegureu-vos que el fusible sigui la causa del mal funcionament. Si el fusible salta una vegada darrere l'altra, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat.
	No heu establert el nivell d'escalfor durant 10 segons.	Torneu a activar la placa i ajusteu l'escalfor en menys de 10 segons.
	Heu tocat 2 o més símbols alhora.	Toqueu només un símbol.
Escolteu un xiulet constant.	S'ha posat en Pausa.	Consulteu "Pausa".
	Hi ha taques d'aigua o greix al tauler de control.	Netegeu el tauler de control.
	La connexió elèctrica és incorrecta.	Desconnecteu la placa de la xarxa elèctrica. Consulteu un electricista qualificat perquè comprovi la instal·lació.
	Hi ha alguna cosa sobre un o més sensors.	Retireu l'objecte dels sensors.
Sona un senyal acústic i la placa s'apaga. Sona un senyal acústic quan la placa s'apaga.		
La placa es desactiva.	Col·loqueu alguna cosa damunt el sensor . ①	Retireu l'objecte del sensor.
L'indicador d'escalfor residual no s'il·lumina.	La zona no és calenta perquè ha estat encesa durant poc temps o el sensor s'ha fet malbé.	Si la zona s'ha fet servir prou temps com per estar calenta, parleu amb un centre de servei autoritzat.
Hob ² Hood no funciona.	Heu tapat el tauler de control.	Traieu l'objecte del tauler de control.
	Esteu fent servir un estri de cuina molt alt que bloqueja el senyal.	Canvieu-lo per un de més baix, feu servir una altra zona de cocció o feu anar la placa manualment.
Escalfament automàtic no va bé.	Heu fixat l'ajustament d'escalfor màxim.	L'ajustament d'escalfor màxim té la mateixa potència que la funció.
	La zona està calenta.	Deixeu refredar suficientment la zona.
L'ajustament d'escalfor canvia entre dos nivells.	S'ha activat la Gestió d'energia.	Consulteu "Ús diari".

Problema	Possible causa	Solució
El tauler de control està calent al tacte.	L'estri de cuina és massa gros o l'heu posat massa a prop del tauler de control.	Poseu els estris grossos a les parts del darrere, si és possible.
No s'escolta cap so quan toqueu els sensors del tauler.	Els sons estan desactivats.	Activeu els sons. Consulteu "Ús diari".
 s'il·lumina.	El Dispositiu de seguretat infantil o el Bloqueig funciona.	Consulteu "Ús diari".
 s'il·lumina.	No hi ha cap estri de cuina a la zona.	Poseu un estri de cuina a la zona.
	La peça de bateria de cuina no és adequada.	Utilitzeu un estri de cuina adequat per a plaques d'inducció. Vegeu "Con-sells".
	El diàmetre del fons de l'estri de cui-na és massa petit per a la zona.	Feu servir estris de cuina de les di-mensions adequades. Vegeu «Dades tècniques».
Triga molt a escalfar-se.	L'estri de cuina és massa petit i no-més rep una part de la potència que genera la zona de coccio.	Perquè el calor es transmeti de forma òptima, feu servir estris de cuina amb un diàmetre inferior similar a la mida de la zona de coccio (és a dir, el valor màxim del diàmetre de l'estri de cuina que s'indica al capítol "Dades tècniques" > "Especificació de les zones de coccio").
L'anell exterior no està activat.	El diàmetre del fons de l'estri de cui-na és massa petit.	Feu servir un estri de cuina de més diàmetre.
 i un número s'il·luminen.	Hi ha algun error a la placa.	Desactiveu la placa i torneu a activar-la 30 segons més tard. Si  es torna a il·luminar, desconnecteu la placa del corrent elèctric. Després de 30 se-gons, torneu a connectar la placa. Si el problema persisteix, contacteu amb el centre de servei autoritzat.

9.2 Si no trobeu cap solució...

Si no podeu solucionar el problema, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un centre de servei autoritzat. Faciliteu les dades de la placa de característiques. Faciliteu també el codi de tres lletres de la ceràmica de vidre (el trobareu a un extrem de la superfície del vidre) i el missatge d'error

que apareix. Assegureu-vos que heu fet funcionar la placa correctament. Si no, el servei d'un tècnic o distribuïdor no serà gratuït, encara que us trobeu dins del període de garantia. La informació sobre el període de garantia i els centres de servei autoritzats és al llibret d'assistència.

10. DADES TÈCNIQUES

10.1 Placa de característiques

Model TO63IQ00IT

PNC 949 493 096 00

Typ 61 B3A 02 AA
Inducció
Número de sèrie
AEG

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Fabricat a: Romania
7.2 kW


10.2 Especificació de les zones de cocció

Zona de cocció	Potència nominal (ajustament de temperatura màxima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durada màxima [min]	Diàmetre de la bateria de cuina [mm]
Part davantera esquerra	2300	3200	10	125 - 210
Part posterior esquerra	2300	3200	10	125 - 210
Part davantera dreta	1800 / 3500	2800 / 3600	10 / 10	145 - 245 / 245 - 280

La potència de les zones de cocció pot variar lleugerament de les dades que es mostren a la taula. Varia en funció del material i les mides del estris de cuina.

Perquè el calor es transmeti de forma òptima i per obtenir uns bons resultats de cocció, feu

servir estris de cuina amb un diàmetre inferior similar a la mida de la zona de cocció (és a dir, el valor màxim del diàmetre de l'estri de cuina que s'indica a la taula). No feu servir estris amb un diàmetre superior al de la zona de cocció.

11. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

11.1 Informació del producte segons (UE) núm. 66/2014

Els consums energètics de l'àrea de cocció s'identifiquen amb les marques de les zones de cocció corresponents.

Identificació de model	TO63IQ00IT	
Tipus de placa	Fogons integrats	
Nombre de zones de cocció	3	
Tecnologia de calefacció	Inducció	
Diàmetre de les zones de cocció circulars (Ø)	Part davantera esquerra Part posterior esquerra Part davantera dreta	21.0 cm 21.0 cm 28.0 cm
Consum energètic per zona de cocció (EC electric cooking)	Part davantera esquerra Part posterior esquerra Part davantera dreta	189.4 Wh/kg 179.3 Wh/kg 178.9 Wh/kg
Consum energètic de la placa (EC electric hob)	182.5 Wh/kg	

Aparell provat d'acord amb:EN IEC 60350-2.

11.2 Estalvi d'energia

Podeu estalviar energia durant la cocció diària si seguiu els consells següents.

- Quan escalfeu aigua, utilitzeu només la quantitat que necessiteu.
- Si és possible, poseu sempre les tapes a la bateria de cuina.

- Col·loqueu els estris de cuina directament al centre de la zona de cocció.
- Utilitzeu la calor residual per mantenir els aliments calents o per fondre'ls.

11.3 Requisits d'informació segons (UE) núm. 2023/826

Consum energètic en mode apagat	0.3 W
Temps màxim necessari perquè l'aparell arribi de forma automàtica al mode de baix consum	2 min

Aparell provat d'acord amb:EN 50564.

12. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol . Poseu l'embalatge als contenidors adients al posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu els aparells marcats

amb el símbol  amb les deixalles domèstiques. Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la vostra oficina municipal.

Bienvenue chez AEG ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, des dépannages, des informations sur le service et les réparations :
www.aeg.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	25
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	28
3. INSTALLATION.....	30
4. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	33
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	34
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	35
7. CONSEILS.....	41
8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	44
9. DÉPANNAGE.....	45
10. DONNÉES TECHNIQUES.....	47
11. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	47
12. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	48

1. ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins

de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- La fumée est une indication de surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Chaque appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :
 - Ne rangez pas de feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés et endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
 - Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.
- Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installez le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez l'appareil qu'à la fin de l'installation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur en tirant (le cas échéant).

- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture du contact d'au moins 3 mm.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de l'appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme surface de travail et ne mettez pas d'aliments en contact direct avec celui-ci.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éliminer tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

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

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande pour éviter tout risque de brûlure.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

2.4 Entretien et nettoyage

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

récurer, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.

2.5 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des

informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.

2.6 Mise au rebut

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. INSTALLATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Avant l'installation

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

Numéro de série

3.2 Tables de cuisson intégrées

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

3.3 Câble de connexion

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui résiste à une température de 90 °C ou plus. Un seul fil doit avoir une coupe transversale minimale conformément au tableau ci-dessous. Contactez votre service après-vente. Le câble de raccordement ne peut

être remplacé que par un électricien qualifié.

AVERTISSEMENT!

Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.

ATTENTION!

Les connexions au moyen de fiches de contact sont interdites.

ATTENTION!

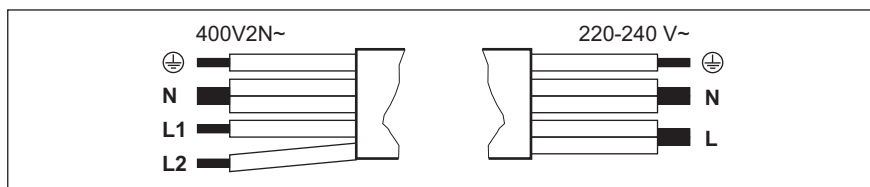
Ne percez pas et ne soudez pas les extrémités du câble. Cela est interdit.

ATTENTION!

Ne raccordez pas le câble sans gaine d'extrémité du câble.

Raccordement monophasé

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles marron et noir.
3. Branchez les extrémités des câbles noir et marron.
4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).



Raccordement biphasé: 400 V2N~		Raccordement monophasé: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm ² ou 4 x 2,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² ou 3 x 4 mm ²	
	Vert - jaune		Vert - jaune
N	Bleu et bleu	N	Bleu et bleu
L1	Noir	L	Noir et marron
L2	Marron		

3.4 Installation du joint - Installation intégrée

1. Nettoyez les rainures du plan de travail.
2. Coupez le 3x10 mm joint d'étanchéité fournie en quatre bandes. Les bandes doivent avoir la même longueur que les rainures.
3. Coupez les extrémités des bandes à un angle de 45°. Elles doivent s'ajuster exactement aux coins des rainures.
4. Attachez les bandes aux rainures. N'étirez pas les bandes. Faites en sorte que les extrémités des bandes ne se chevauchent pas.

Si vous montez la table de cuisson, bouchez l'espace restant entre la vitrocéramique et le plan de travail avec du silicone. Assurez-vous que la silicone ne passe pas sous la céramique de verre.

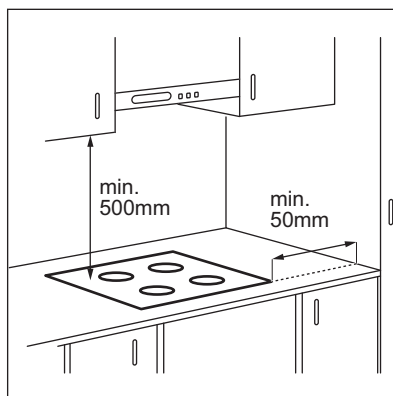
3.5 Installation du joint - Installation superposée

1. Nettoyez le plan de travail autour de la zone de découpe.
2. Fixez le joint d'étanchéité 2x6 mm fourni sur le bord inférieur de la table de cuisson, le long du bord extérieur de la surface vitrocéramique. Ne l'étirez pas. Assurez-vous que les extrémités du joint se trouvent au milieu d'un bord latéral de la table de cuisson.
3. Lorsque vous découpez le joint, ajoutez quelques millimètres de longueur.

4. Rassemblez les deux extrémités du joint.

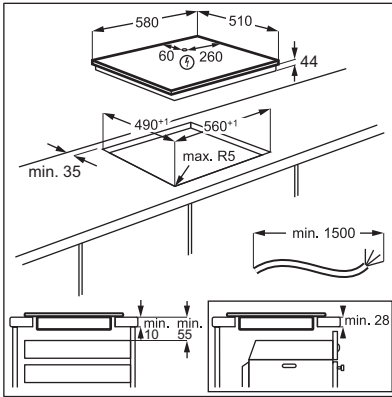
3.6 Assemblage

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

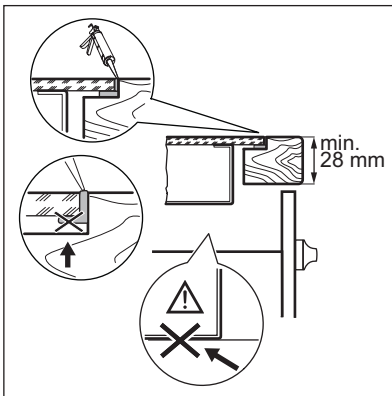
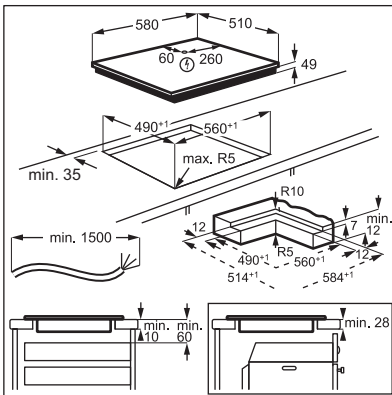


Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.

INSTALLATION SUPERPOSÉE



INSTALLATION INTÉGRÉE



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

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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation 

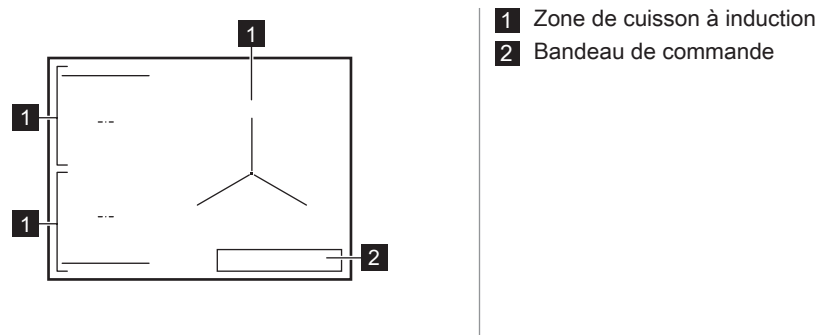
Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction AEG - Installation affleurante » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.

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

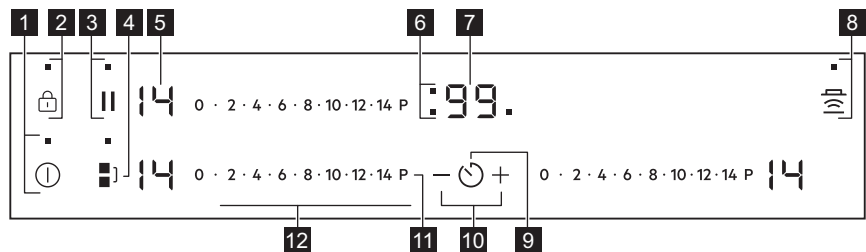
How to install your AEG
 induction hob flush installation 

4. DESCRIPTION DU PRODUIT

4.1 Agencement des zones de cuisson



4.2 Configuration du bandeau de commande



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

Touche sensitive	Fonction	Commentaire
1 ①	Allumé/A l'arrêt	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2 ②	Touches Verrouil/Sécurité enfants	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
3	Pause	Pour activer et désactiver la fonction.
4 ④	Bridge	Pour activer et désactiver la fonction.
5 -	Indicateur du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
6 -	Voyants du minuteur des zones de cuisson	Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
7 -	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.

	Touche sensitive	Fonction	Commentaire
8		Hob²Hood	Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction.
9		-	Pour choisir la zone de cuisson.
10		-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
11		PowerBoost	Pour activer la fonction.
12	-	Bandeau de sélection	Pour sélectionner un niveau de cuisson.

4.3 Affichage du niveau de cuisson

Affichage	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
-	La zone de cuisson est activée.
	La fonctionPause est activée.
	La fonction Démarrage automatique du chauffage est activée.
	PowerBoost est activé.
+ chiffre	Un dysfonctionnement s'est produit.
/ /	OptiHeat Control (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes): Poursuivre cuisson / Maintien au chaud / Chaleur résiduelle.
	Sécurité enfants / Touches Verrouil est activé.
	Récipient inadapté ou trop petit ou absence d'ustensile sur la zone de cuisson.
	La fonction Arrêt automatique est activée.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Limitation de puissance

Limitation de puissance définit la quantité totale d'énergie utilisée par la table de cuisson, dans les limites des fusibles de l'installation domestique.

Par défaut, la table de cuisson est réglée sur son niveau de puissance le plus élevé.

Pour diminuer ou augmenter le niveau de puissance :

1. Désactivez la table de cuisson.
2. Maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint.
3. Maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes. ou apparaît.

4. Appuyez sur la touche . P72 apparaît.
5. Appuyez sur $- / +$ du minuteur pour régler le niveau de puissance.

Niveaux de puissance

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

ATTENTION!

Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique.

- P72 — 7200 W
- P15 — 1 500 W
- P20 — 2 000 W
- P25 — 2 500 W
- P30 — 3 000 W
- P35 — 3 500 W
- P40 — 4 000 W
- P45 — 4 500 W
- P50 — 5 000 W
- P60 — 6 000 W

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Activation et désactivation

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

6.2 Arrêt automatique

La fonction désactive la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de puissance après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon). Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Retirez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- la table de cuisson devient trop chaude (par ex. lorsqu'une casserole chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous avez utilisé un récipient inadapté. Le symbole  s'allume et la zone de cuisson s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes.
- vous ne désactivez pas une zone de cuisson, ou ne changez pas le niveau de

cuisson. Au bout d'un certain temps, le  s'allume et la plaque de cuisson s'éteint.

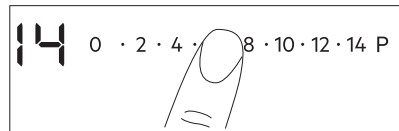
La relation entre le réglage de la température et le délai après lequel la table de cuisson se désactive :

Réglages de la température	La table de cuisson se met à l'arrêt après
 , 1 - 3	6 heures
4 - 7	5 heures
8 - 9	4 heures
10 - 14	1,5 heure

6.3 Niveau de cuisson

Pour régler ou modifier le niveau de cuisson :

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



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

AVERTISSEMENT!

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

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

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

-  - poursuivre cuisson,
-  - maintien au chaud,
-  - chaleur résiduelle.

L'indicateur peut également s'allumer :

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

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

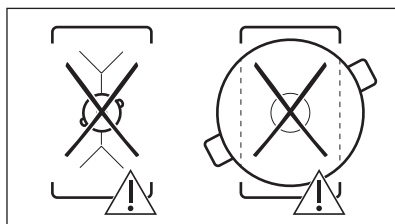
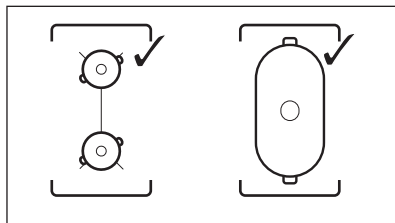
6.5 Utilisation des zones de cuisson

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



Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). Assurez-vous que l'ustensile de cuisine est compatible avec les tables de cuisson à induction. Pour plus d'informations sur les types de récipients, reportez-vous au chapitre « Conseils ».

Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps. Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones mais il ne doit pas dépasser le repère des zones. Si le récipient se trouve entre les deux centres, la fonction Bridge ne s'active pas.



6.6 Bridge



La fonction s'active lorsque le récipient recouvre le centre des deux zones. Pour plus d'informations sur le placement correct des ustensiles de cuisson, reportez-vous à la section « Utilisation des zones de cuisson ».

Cette fonction couple deux zones de cuisson côté gauche, de sorte qu'elles fonctionnent comme une seule.

Réglez d'abord le niveau de cuisson pour l'une des zones de cuisson côté gauche.

Pour activer la fonction : appuyez sur]. Pour régler ou modifier le niveau de cuisson, appuyez sur l'un des capteurs de commande.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur]. Les zones de cuisson fonctionnent de manière indépendante.

6.7 Démarrage automatique du chauffage

Utilisez la fonction pour obtenir le niveau de cuisson souhaité plus rapidement. Lorsque la fonction est activée, la zone de cuisson fonctionne au niveau de cuisson le plus élevé au début, puis poursuit au niveau de cuisson souhaité.



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

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

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

6.8 PowerBoost

Cette fonction permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pendant une durée limitée. Après ce temps, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au réglage du niveau de cuisson le plus élevé.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

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

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

6.9 PowerBoost avec une zone de cuisson double anneau

La fonction du circuit intérieur s'active dès que la table de cuisson détecte un récipient dont le diamètre est inférieur à celui du circuit intérieur. La fonction s'active sur le circuit extérieur dès que la table de cuisson détecte un récipient dont le diamètre est supérieur à celui du circuit intérieur.

6.10 Minuteur

• Minuteur (sablier)

Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée d'une seule session de cuisson.

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

Pour sélectionner la zone de cuisson :

appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur d'une zone de cuisson apparaisse.

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

Pour voir le temps restant : appuyez sur la touche pour sélectionner la zone de cuisson. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter. L'affichage indique le temps restant.

Pour modifier le temps : appuyez sur la touche pour sélectionner la zone de cuisson. Appuyez sur ou .

Pour désactiver la fonction : appuyez sur pour sélectionner la zone de cuisson, puis appuyez sur . Le temps restant est de **00**. L'indicateur de la zone de cuisson disparaît.



Lorsque le compte à rebours est terminé, un signal sonore retentit et **00** clignote. La zone de cuisson se désactive.

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur .

• **CountUp Timer**

Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson.

Pour sélectionner la zone de cuisson :

appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur d'une zone de cuisson apparaisse.

Pour activer la fonction : appuyez sur la

touche  du minuteur.  apparaît. Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter, le minuteur démarre. L'affichage indique, en alternance,  et la durée écoulée (en minutes).

Pour contrôler la durée de fonctionnement

de la zone de cuisson : appuyez sur  pour sélectionner la zone de cuisson. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur

 puis appuyez sur  ou . L'indicateur de la zone de cuisson disparaît.

• **Minuteur**

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée et les zones de cuisson ne sont pas activées. L'affichage du niveau de chauffe indique .

Pour activer la fonction : appuyez sur la

touche  puis sur la touche  ou  du minuteur pour régler la durée. Lorsque le compte à rebours est terminé, un signal sonore retentit et **00** clignote.

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur



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

6.11 Pause

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

Lorsque la fonction est en cours, tous les autres symboles du bandeau de commande sont verrouillés.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

1. Pour activer la fonction : appuyez sur la touche .

 s'affiche. Le niveau de cuisson est réduit à 1.

2. Pour désactiver la fonction : appuyez sur .

Le réglage précédent du niveau de cuisson apparaît.

6.12 Touches Verrouil

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant le fonctionnement des zones de cuisson. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage de la cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Pour activer la fonction : appuyez sur .

 s'allume pendant 4 secondes. Le timer reste allumé.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur

. Le niveau de cuisson précédent s'affiche.



Lorsque vous mettez à l'arrêt la table de cuisson, vous désactivez également cette fonction.

6.13 Sécurité enfants

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

Pour activer la fonction : activez la table de

cuisson avec . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'allume.

Désactivez la table de cuisson en appuyant sur .

Pour désactiver la fonction : activez la

table de cuisson avec . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson.

Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'allume. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur .

Pour remplacer la fonction pendant un seul temps de cuisson : activez la plaque de cuisson avec .  s'allume. Appuyez sur  pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson en appuyant sur , la fonction est à nouveau activée.

6.14 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)

Désactivez la table de cuisson. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  ou  s'allume. Appuyez sur  du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

-  - les sons sont désactivés
-  - les sons sont activés

Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson se mette à l'arrêt automatiquement.

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

- vous appuyez sur 
- Minuteur se termine
- Minuteur (sablier) se termine
- vous avez posé quelque chose sur le bandeau de commande.

6.15 Gestion alimentation

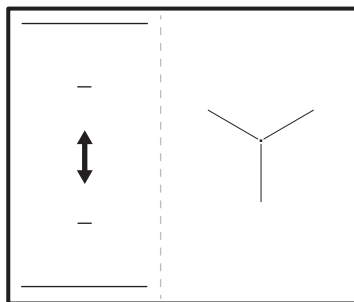
Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson (raccordées à la même phase). La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles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

- Les zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre

de phases de la table de cuisson. Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de (3700 W). Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible dans une phase, la puissance des zones de cuisson est automatiquement réduite.

- Le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée est toujours prioritaire. La puissance restante sera répartie entre les zones de cuisson précédemment activées dans l'ordre inverse de sélection.
- L'affichage du niveau de cuisson des zones réduites oscille entre le niveau de cuisson sélectionné initialement et le niveau de cuisson réduit.
- Attendez que l'affichage cesse de clignoter ou réduisez le niveau de cuisson de la dernière zone de cuisson sélectionnée. Les zones de cuisson continueront de fonctionner avec le niveau de cuisson réduit. Modifiez manuellement les niveaux de cuisson des zones de cuisson si nécessaire.

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



6.16 Hob²Hood

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

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



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

Utiliser automatiquement la fonction
Pour utiliser la fonction automatiquement, réglez le mode automatique sur H1 – H6. La table de cuisson est initialement réglée sur H5. La hotte réagit dès que vous actionnez la plaque de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur.

Modes automatiques

	Éclairage automa- tique	Ébulli- tion ¹⁾	Friture ²⁾
H0	A l'arrêt	A l'arrêt	A l'arrêt
H1	En fonction- nement	A l'arrêt	A l'arrêt
H2 ³⁾	En fonction- nement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 1
H3	En fonction- nement	A l'arrêt	Vitesse de ventilation 1
H4	En fonction- nement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 1
H5	En fonction- nement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 2
H6	En fonction- nement	Vitesse de ventilation 2	Vitesse de ventilation 3

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

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

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

- Modifier du mode automatique**
1. Désactivez la table de cuisson.

2. Appuyez sur la touche  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint.

3. Appuyez sur la touche  pendant 3 secondes.

4. Appuyez sur la touche  plusieurs fois jusqu'à ce que  s'affiche.

5. Appuyez sur la touche  du minuteur pour sélectionner un mode automatique.



Pour faire fonctionner la hotte directement depuis le panneau de la hotte, désactivez le mode automatique de la fonction.



Lorsque vous terminez la cuisson et mettez à l'arrêt la table de cuisson, la ventilation de la hotte pourrait continuer à fonctionner pendant un certain temps. Au bout d'un moment, le système désactive automatiquement la ventilation et vous empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.

Utiliser manuellement la vitesse de ventilation
Vous pouvez également activer la fonction manuellement. Pour ce faire, appuyez sur  lorsque la plaque de cuisson est allumée. Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse du ventilateur. Lorsque vous appuyez sur  la vitesse du ventilateur est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau intensif et que vous appuyez sur la touche  à nouveau, la vitesse du ventilateur reviendra à 0, désactivant ainsi le ventilateur de hotte. Pour réactiver le ventilateur à vitesse 1, appuyez sur la touche .



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

Activer l'éclairage
Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer automatiquement la lumière dès que vous allumez la table de cuisson. Pour ce

faire, réglez le mode automatique sur H1 – H6.



La lumière de la hotte s'éteint 2 minutes après avoir désactivé la table de cuisson.

7. CONSEILS

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Récipients de cuisson



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

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

- Pour éviter la surchauffe et améliorer les performances des zones, le récipient doit être aussi épais et plat que possible.
- Assurez-vous que le dessous des récipients est propre et sec avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.
- Veillez toujours à ne pas faire glisser ni frotter le récipient sur les bords et les coins du verre, car cela pourrait écailler ou endommager la surface du verre.

Matériaux des récipients de cuisson

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

Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

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

Dimensions des récipients de cuisson

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

à « Données techniques » >

« Caractéristiques des zones de cuisson » pour connaître les dimensions correctes des récipients. Placez le récipient au centre de la zone de cuisson sélectionnée.

- L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »).

- Un récipient dont le diamètre est inférieur à la taille d'une zone de cuisson donnée ne reçoivent qu'une partie de la puissance générée par la zone de cuisson, ce qui ralentit le chauffage.
- Pour des raisons de sécurité et des résultats de cuisson optimaux, n'utilisez pas de récipient plus grand qu'indiqué dans la section « Caractéristiques des zones de cuisson ». Évitez de garder les récipients à proximité du bandeau de commande durant la cuisson. Cela peut affecter le fonctionnement du bandeau de commande ou activer accidentellement les fonctions de la table de cuisson.



Reportez-vous au chapitre « Données techniques ».

7.2 Bruits pendant le fonctionnement



Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil. Les bruits des récipients peuvent varier en fonction du matériau des récipients et du niveau de puissance.

Bruits liés aux récipients :

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.

Bruits liés à la plaque de cuisson :

- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

- son rythmique : un récipient est détecté.

7.3 Öko Timer Eco Timer

Pour économiser de l'énergie, le chauffage de la zone de cuisson s'éteint avant que le compte à rebours ne se déclenche. La différence de temps de cuisson dépend du niveau de cuisson et de la durée de cuisson.

7.4 Guide de cuisson simplifié

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



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
 - 1	Gardez au chaud les aliments cuits.	si néces- saire	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 3	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
2 - 3	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisinez avec un couvercle.
3 - 5	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
5 - 7	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant le processus.
7 - 9	Pommes de terre à la vapeur et autres légumes.	20 - 60	Couvrez le fond de la cuve avec 1 à 2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant le processus. Gardez le couvercle sur la cuve.
7 - 9	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.

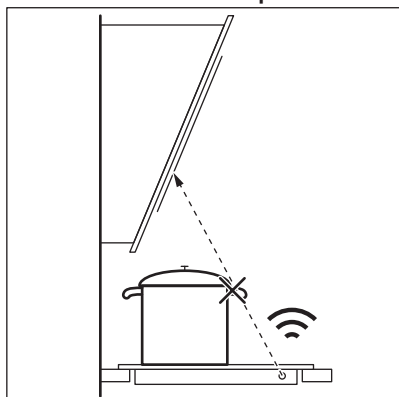
Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
9 - 12	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Retournez-le si nécessaire.
12 - 13	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Retournez-le si nécessaire.
14	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
P	Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.		

7.5 Conseils pour la fonction Hob²Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :

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

La hotte illustrée ci-dessous est présentée à titre d'illustration uniquement.



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

Hottes dotées de la fonction Hob²Hood

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

8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement ou atteindre des températures excessivement élevées.
- N'utilisez pas de récipients en matériaux incompatibles avec l'induction. Ces matériaux peuvent endommager la surface de la plaque ou la rendre plus difficile à nettoyer.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface en verre n'affectent pas les performances de la plaque.
- N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.
- Utilisez un grattoir recommandé uniquement comme outil supplémentaire après le nettoyage standard.
- Attendez que la plaque refroidisse et nettoyez la surface avec un chiffon doux et un gel, poudre ou tablette pour lave-vaisselle avec de l'eau chaude. Nettoyez en effectuant des mouvements circulaires et en appliquant une pression modérée. Essuyez la surface vitrée avec un chiffon microfibre.

AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas d'éponge à vaisselle jaune et vert, car les particules d'aluminium sur sa couche verte peuvent endommager et décolorer la surface du verre.



Toute utilisation d'outils autres que ceux recommandés est inefficace et peut endommager ou décolorer la surface du verre.

8.2 Nettoyage de la surface en verre de la table de cuisson

- **Retirer immédiatement** : plastique fondu, feuille de plastique, sel, sucre et aliments contenant du sucre. Utilisez un grattoir et veillez à ne pas vous brûler.
- **Enlevez lorsque la plaque a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez la surface comme décrit ci-dessus. Pour éliminer les décolorations métalliques brillantes, utilisez un chiffon doux et une solution d'eau et de vinaigre.
- **Éliminer les marques et taches persistantes** : pour de meilleurs résultats, utilisez un nettoyant pour plaque MATT CARE dédié à ce type de surface, ou tout autre lait nettoyant légèrement abrasif (par ex. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). N'utilisez pas de nettoyants pour plaque standard pour les surfaces brillantes (par exemple, VitroCare®). Appliquez l'agent de nettoyage sur la surface tachée et laissez agir pendant 5 min. Frottez doucement la surface avec une éponge ordinaire anti-rayures munie d'un tampon à récurer (généralement bleu). Répétez l'opération jusqu'à ce que les taches ne soient plus visibles. Retirez tout résidu de gel, poudre ou tablette de la surface et essuyez avec un chiffon en microfibre.

9. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans les 10 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensitive.
	Pause est activé.	Reportez-vous à la section « Pause ».
Un bip constant se déclenche.	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.
	Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson s'éteint.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ①.	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
Hob®Hood ne fonctionne pas.	Vous avez recouvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
	Vous utilisez un très grand récipient qui bloque le signal.	Utilisez un plus petit récipient, changez la zone de cuisson ou faites fonctionner la hotte manuellement.
Démarrage automatique du chauffage ne fonctionne pas.	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la puissance de la fonction.

Problème	Cause possible	Solution
	La zone est chaude.	Laissez la zone refroidir suffisamment.
Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux.	Gestion alimentation est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Le bandeau de commande devient chaud au toucher.	L'ustensile est trop grand ou vous le placez trop près du bandeau de commande.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 s'affiche.	Sécurité enfants ou Touches Verrouil est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 s'affiche.	Il n'y a pas de récipient sur la zone.	Posez un récipient sur la zone.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté aux tables de cuisson à induction. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Données techniques ».
Le chauffage prend beaucoup de temps.	Le récipient est trop petit et ne reçoit qu'une partie de la puissance générée par la zone de cuisson.	Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »).
Le circuit extérieur est éteint.	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit.	Utilisez un récipient avec un fond de diamètre supérieur.
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Éteignez la table de cuisson et rallumez-la au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la plaque de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.

9.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque signalétique. Vous devez fournir également un code à 3 lettres pour la vitrocéramique (situé dans le coin de la surface en verre) et

le message d'erreur qui s'affiche. Assurez-vous d'utiliser correctement la table de cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de garantie en cours. Les informations concernant la période de garantie et les centres de service après-vente agréés figurent dans le manuel d'entretien.

10. DONNÉES TECHNIQUES

10.1 Plaque signalétique

Modèle TO63IQ00IT
Type 61 B3A 02 AA
Induction
Numéro de série
AEG

PNC 949 493 096 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Fabriqué en : Roumanie
7.2 kW


10.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Avant droite	1800 / 3500	2800 / 3600	10 / 10	145 - 245 / 245 - 280

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

Pour un transfert de chaleur et des résultats de cuisson optimaux, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui

de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). N'utilisez pas de récipients d'un diamètre supérieur au diamètre de la zone de cuisson.

11. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

11.1 Informations produits selon (EL) nr 66/2014

Les mesures d'énergie se rapportant à la surface de cuisson sont identifiées par les repères des zones de cuisson correspondantes.

Identification du modèle	TO63IQ00IT	
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré	
Nombre de zones de cuisson	3	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche	21.0 cm
	Arrière gauche	21.0 cm
	Avant droite	28.0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	189.4 Wh/kg
	Arrière gauche	179.3 Wh/kg
	Avant droite	178.9 Wh/kg

Appareil testé conformément aux normes : EN IEC 60350-2.

11.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.

- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

11.3 Informations requises selon (EL) nr 2023/826

Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »

0,3 W

Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable 2 min

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564.

12. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne

jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON



À DÉPOSER EN MAGASIN



À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



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.....	49
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	52
3. INSTALAÇÃO.....	54
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	57
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	58
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	59
7. SUGESTÕES E DICAS.....	65
8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	67
9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	68
10. DADOS TÉCNICOS.....	70
11. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	71
12. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	71

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Antes da instalação e utilização do aparelho, leia atentamente as instruções fornecidas. O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local 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 brincom 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 médios de utilização doméstica.
- AVISO: O aparelho 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 jatos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detetor de recipientes.
- **AVISO:** Se a superfície apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico. 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 electricista 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 elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está instalado corretamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorretas podem provocar o aquecimento excessivo dos terminais.
- Utilize o cabo de alimentação correto.
- Não permita que o cabo de alimentação se enrole.
- Certifique-se de que está instalada uma proteção contra choques.
- Utilize o grampo de alívio de tensão no cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha de alimentação (se aplicável) ou o cabo de alimentação. Contacte o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- A proteção contra choques elétricos de peças sob tensão e isoladas deve ser fixada de forma a não poder ser removida sem ferramentas.
- Ligue o aparelho apenas no final da instalação.
- Não desligue o aparelho puxando o cabo de alimentação. Puxe sempre a ficha de alimentação (se aplicável).

- Utilize apenas dispositivos de isolamento corretos, disjuntores de proteção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação elétrica tem de possuir um dispositivo de isolamento que permita desligar o aparelho da alimentação elétrica em todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto de, no mínimo, 3 mm.

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

- Não altere as especificações do 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 e não coloque alimentos em contacto direto com o mesmo.
- Se a superfície do aparelho estiver rachada, desligue-o imediatamente da fonte de alimentação para evitar choques elétricos.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância da zonas de indução quando o aparelho estiver em funcionamento.
- 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 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 coloque tachos quentes no painel de comandos para evitar o risco de queimaduras.
- 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 Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Antes de limpar o aparelho, desligue-o e deixe-o arrefecer.
- Limpe o aparelho com um pano macio 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) que está(ão) acesa(s) no interior deste produto e as lâmpadas de substituição, vendidas em separado: 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 elétrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

3. INSTALAÇÃO

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

3.1 Antes da instalação

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

Número de série

3.2 Placas encastradas

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

3.3 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação
- Para substituir o cabo de alimentação, se estiver danificado, utilize um cabo do tipo: H05V2V2-F que resista a uma temperatura de 90 °C ou mais. Um único fio tem de ter uma secção transversal mínima de acordo com a tabela abaixo. Contacte o seu Centro de Assistência Técnica local. O cabo de ligação só deve ser substituído por um electricista qualificado.

AVISO!

Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.

CUIDADO!

As ligações através de fichas de contacto são proibidas.

CUIDADO!

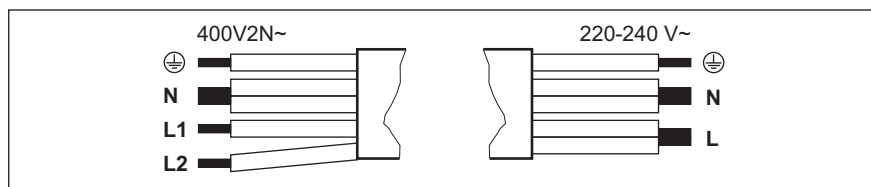
Não perfurar nem soldar as extremidades dos condutores. É interdito.

CUIDADO!

Não ligar o cabo sem a manga de terminal.

Ligação monofásica

1. Remover a manga de terminal dos condutores preto e castanho.
2. Remova uma parte do isolamento das extremidades dos cabos castanho e preto.
3. Ligue as extremidades dos cabos preto e castanho.
4. Aplique uma nova manga da extremidade do fio na extremidade do fio partilhado (é necessária uma ferramenta especial).



Ligação bifásica: 400 V2N~		Ligação monofásica: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² ou 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² ou 3x4 mm ²	
	Verde – amarelo		Verde – amarelo
N	Azul e azul	N	Azul e azul
L1	Preto	L	Preto e Castanho
L2	Castanho		

3.4 Colar o vedante- Instalação integrada

1. Limpe as ranhuras correias na bancada.
2. Corte a tira vedante 3x10 mm fornecida em quatro tiras. As tiras têm de ter o mesmo comprimento que as ranhuras.
3. Corte as extremidades das tiras num ângulo de 45°. Estas devem caber nas ranhuras com precisão.
4. Fixe as tiras às ranhuras. Não estique as tiras. Não dobre as extremidades das tiras uma sobre a outra.

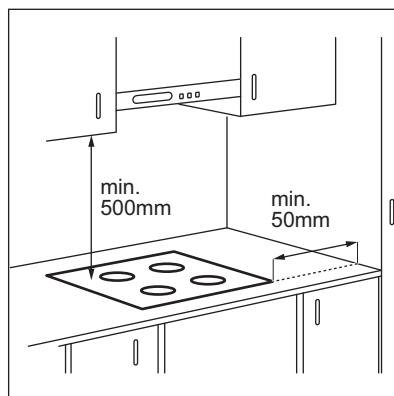
Após montar a placa, vede a folga restante entre a vitro-cerâmica e a bancada com silicone. Certifique-se de que o silicone não fica por baixo da vitrocerâmica.

3.5 Colar o vedante - Instalação num balcão

1. Limpe a bancada à volta da área cortada.
2. Cole a tira vedante fornecida 2x6 mm na parte inferior da placa, ao longo da extremidade exterior da vitrocerâmica. Não a estique. Faça com que as extremidades da tira vedante fiquem no meio de um dos lados da placa.
3. Acrescente alguns milímetros ao comprimento quando cortar a tira vedante.
4. Junte as duas extremidades da tira vedante.

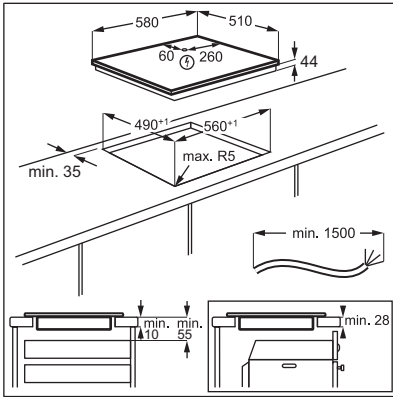
3.6 Montagem

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

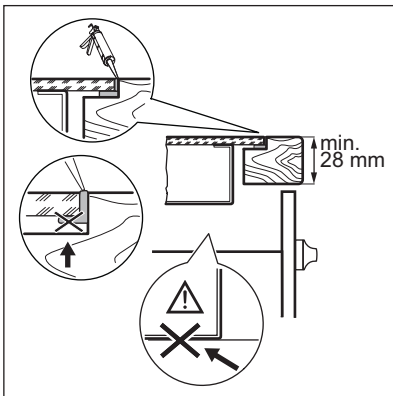
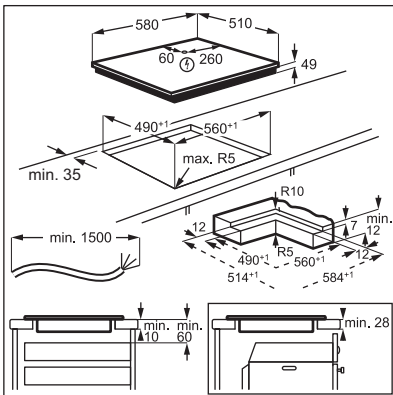


Se o aparelho estiver instalado acima de uma gaveta, a ventilação da placa pode aquecer os artigos guardados na gaveta durante o processo de cozedura.

INSTALAÇÃO NUM BALCÃO



INSTALAÇÃO INTEGRADA



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



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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



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



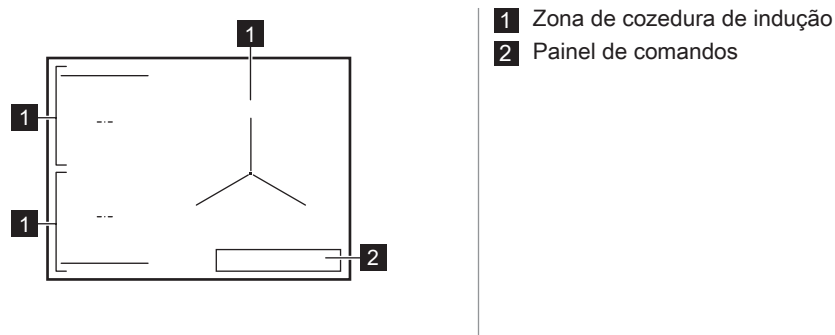
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
induction hob flush installation

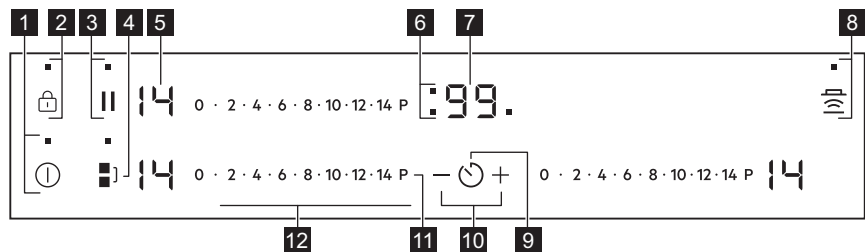


4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Disposição da superfície de confeção



4.2 Disposição do painel de comandos



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

Campo do sensor	Função	Comentário
1 ①	Ligado / Desligado	Para activar e desactivar a placa.
2 🔒	Bloquear / Dispositivo de segurança para crianças	Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
3	Pausa	Para activar e desactivar a função.
4 🌉	Bridge	Para activar e desactivar a função.
5 -	Indicador do grau de cozedura	Para indicar o grau de cozedura.
6 -	Indicadores do temporizador das zonas de cozedura	Apresenta a zona de cozedura para a qual está definido um tempo.
7 -	Visor do temporizador	Para indicar o tempo em minutos.

Campo do sensor	Função	Comentário
8 	Hob²Hood	Para activar e desactivar o modo manual da função.
9 	-	Para seleccionar a zona de cozedura.
10 	-	Para aumentar ou diminuir o tempo.
11 P	PowerBoost	Para activar a função.
12 -	Barra de comandos	Para seleccionar o grau de cozedura.

4.3 Indicações da definição de cozedura

Visor	Descrição
	A zona de cozedura está desativada.
 	A zona de cozedura está ativa.
	Pausa funciona.
	Aquecimento automático funciona.
	PowerBoost funciona.
 + dígito	Ocorreu uma anomalia.
  /  / 	OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis): continuar a cozinhar/manter quente/calor residual.
	Bloquear / Dispositivo de segurança para crianças funciona.
	Um tacho incorreto ou demasiado pequeno ou nenhum tacho na zona de cozedura.
	Desligar automático funciona.

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Limitação de potência

Limitação de potência define a potência utilizada pela placa no total, dentro dos limites dos fusíveis de instalação doméstica.

Por predefinição, a placa está definida para o nível de potência mais elevado possível.

Para diminuir ou aumentar o nível de potência:

- Desative a placa.
- Prima  continuamente durante 3 segundos. O visor liga-se e desliga-se.
- Prima continuamente  durante 3 segundos.  ou  aparece.
- Prima  P72 aparece.
- 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. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Activar e desactivar

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

6.2 Desligar automático

A função desativa automaticamente a placa se:

- todas as zonas de cozedura forem desativadas,
- não configurou a definição de cozedura após a ativação da placa,
- derramar algo ou colocar algum objecto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano, etc.). É emitido um sinal acústico e a placa desativa-se. Remova o objeto ou limpe o painel de comandos.
- a placa ficar demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Deixe a zona de cozedura arrefecer antes de utilizar a placa novamente.
- utilizar um tacho incorreto. O símbolo  acende-se e a zona de cozedura é automaticamente desativada após 2 minutos.
- não desativa uma zona de cozedura ou altera o grau de cozedura. Após algum tempo, o  acende-se e a placa desativa-se.

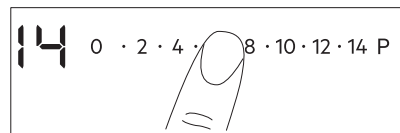
Relação entre a definição de cozedura e o tempo após o qual a placa se desativa:

Definição de cozedura	A placa desativa-se após
 , 1 - 3	6 horas
4 - 7	5 horas
8 - 9	4 horas
10 - 14	1,5 horas

6.3 Grau de cozedura

Para seleccionar ou alterar o grau de cozedura:

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



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

AVISO!

 /  /  Enquanto o indicador estiver visível, 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 cozedura está quente. Estes mostram o nível do calor residual das zonas de cozedura que está atualmente a usar:

 - continuar a cozinhar,

 - manter quente,

 - calor residual.

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.

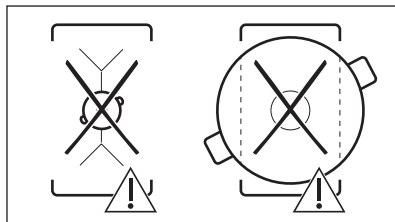
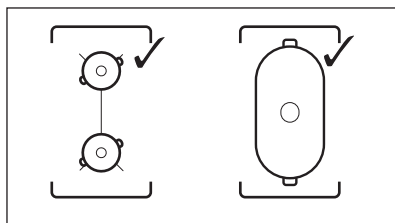
6.5 Utilizar as zonas de cozedura

Centre o tacho na zona selecionada. As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho.



Para uma transferência de calor ideal, utilize tachos com um diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro indicado em "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura"). Certifique-se de que os tachos são adequados para placas de indução. Para obter mais informações sobre tipos de tachos, consulte "Sugestões e dicas".

Pode cozinhar com um tacho grande sobre duas zonas de confeção ao mesmo tempo. O tacho tem de cobrir os centros de ambas as zonas mas não ultrapassar a marcação da zona. Se o tacho estiver colocado entre os dois centros, a função Bridge não é ativada.



6.6 Bridge



Esta função é activada quando um tacho cobrir os centros das duas zonas. Para obter mais informações sobre a colocação correta dos tachos, consulte "Utilizar as zonas de cozedura".

Esta função liga duas zonas de cozedura do lado esquerdo e estas funcionam como uma só.

Comece por definir o grau de aquecimento para uma das zonas de cozedura do lado esquerdo.

Para ativar a função: toque em . Para definir ou alterar o grau de aquecimento, toque num dos sensores de controlo.

Para desativar a função: toque em . As zonas de aquecimento funcionam de forma independente.

6.7 Aquecimento automático

Utilize a função para chegar à definição de cozedura pretendida mais rapidamente. Quando a função está ativa, a zona de cozedura funciona na definição de cozedura mais elevada no início e, em seguida, continua a funcionar na definição de cozedura pretendida.



Para activar a função, a zona de cozedura tem de estar fria.

Para ativar a função para uma zona de aquecimento: toque em **P** (**P** acende-se). Toque imediatamente no grau de cozedura pretendido. Após 3 segundos, (**R**) acende-se.

Para desativar a função: altere a definição de aquecimento.

6.8 PowerBoost

Esta função disponibiliza mais energia às zonas de cozedura de indução. A função só pode ser ativada para a zona de cozedura de indução durante um período de tempo limitado. Após este período, a zona de cozedura de indução volta automaticamente à definição de cozedura mais elevada.



Consulte o capítulo “Dados técnicos”.

Para ativar a função para uma zona de aquecimento: toque em **P**. (**P** acende-se).

Para desativar a função: altere a definição de aquecimento.

6.9 Função PowerBoost com zona de confeção de anel duplo

A função é ativada para o anel interior se a placa detetar uma panela com diâmetro inferior ao do anel interior. A função é ativada para o anel exterior se a placa detetar uma panela com diâmetro superior ao do anel interior.

6.10 Timer

• Temporizador de contagem decrescente

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

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

Para definir a zona de cozedura: toque repetidamente em  até aparecer o indicador de uma zona de cozedura.

Para ativar a função: toque em **+** do temporizador para definir o tempo (00 - 99 minutos). Quando o indicador da zona de cozedura começar a piscar, a contagem decrescente inicia-se.

Para ver o tempo restante: toque em  para definir a zona de cozedura. O indicador da zona de cozedura começa a piscar. O visor apresenta o tempo restante.

Para alterar a hora: toque em  para definir a zona de cozedura. Toque em **+** ou **-**.

Para desativar a função: toque em  para definir a zona de cozedura e depois toque em **-**. O tempo restante é contado até **00**. O indicador da zona de cozedura desaparece.



Quando a contagem decrescente termina, é emitido um sinal acústico e **00** pisca. A zona de cozedura é desativada.

Para desligar o som: toque em .

• CountUp Timer

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

Para definir a zona de cozedura: toque repetidamente em  até aparecer o indicador de uma zona de cozedura.

Para ativar a função ou alterar o tempo: toque em **-** do temporizador. **UP** aparecer. Quando o indicador da zona de cozedura começar a piscar, a contagem crescente inicia-se. O visor alterna entre **UP** e o tempo contado (em minutos).

Para ver há quanto tempo a zona de cozedura está a funcionar: toque em  para definir a zona de cozedura. O indicador da zona de cozedura começa a piscar. O visor apresenta o tempo de funcionamento da zona.

Para desativar a função: toque  e depois em  ou . O indicador da zona de cozedura desaparece.

• **Conta-minutos**

Pode utilizar esta função quando a placa estiver ativada e as zonas de cozedura não estiverem a funcionar. O visor do nível de aquecimento exibe .

Para ativar a função: toque em  e depois em  ou  do temporizador para definir o tempo. Quando o tempo termina, é emitido um sinal acústico e **00** pisca.

Para desligar o som: toque em .



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

6.11 Pausa

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

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

A função não para as funções de temporizador.

1. Para ativar a função: prima .

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

2. Para desativar a função: prima .

A definição de cozedura anterior aparece.

6.12 Bloquear

Pode bloquear o painel de comandos enquanto as zonas de cozedura estão a funcionar. Isto impede uma alteração acidental do grau de cozedura.

Comece por definir o nível de aquecimento.

Para ativar a função: toque em   acende durante 4 segundos. O temporizador mantém-se ligado.

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



Quando desativar a placa, também desativará esta função.

6.13 Dispositivo de segurança para crianças

Esta função evita o funcionamento acidental da placa.

Para ativar a função: ative a placa com . Não defina nenhum nível de aquecimento.

Toque em  durante 4 segundos.  acende-se. Desative a placa com .

Para desativar a função: ative a placa com . Não defina nenhum nível de aquecimento. Toque em  durante 4 segundos.  acende-se. Desative a placa com .

Para sobrepor a função durante apenas um tempo de cozedura: ative a placa com   acende-se. Toque em  durante 4 segundos. **Defina o nível de aquecimento dentro de 10 segundos.** Pode utilizar a placa. Quando desativar a placa com , a função fica novamente ativa.

6.14 OffSound Control (Desativar e ativar os sons)

Desative a placa. Toque em  durante 3 segundos. O visor acende-se e apaga-se.

Toque em  durante 3 segundos.  ou  acende-se. Toque em  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 

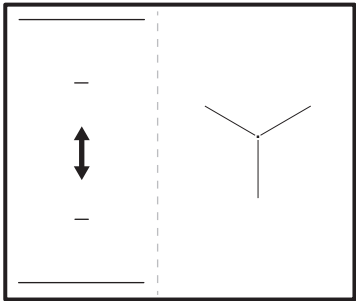
- Conta-minutos fizer a contagem regressiva
- Temporizador de contagem decrescente fizer a contagem regressiva
- colocar algo no painel de comandos.

6.15 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 (ligadas à mesma fase). 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 (consulte a placa de classificação), 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.

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



6.16 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 da definição do modo e da temperatura do tacho mais quente na placa. Também pode utilizar a ventoinha da placa manualmente.

A maior parte dos exaustores são fornecidos com o sistema de controlo remoto ativado. Caso esteja 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, regule o modo automático 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 auto-mática	Fervura ¹⁾	Fritura ²⁾
H0	Desligado	Desligado	Desligado
H1	Ligado	Desligado	Desligado
H2 ³⁾	Ligado	Velocidade 1 da ventoinha	Velocidade 1 da ventoinha

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

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

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

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

Alterar o modo automático

- Desative a placa.
- Prima  durante 3 segundos. O visor liga-se e desliga-se.
- Prima  durante 3 segundos.
- Prima  algumas vezes até  liga-se.
- Prima  no botão do temporizador 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 isso, prima  quando a placa estiver ativa. Isto desativa o funcionamento automático da função e permite-lhe alterar manualmente a

velocidade da ventoinha. Quando prime , sobe 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. Para voltar a ligar a ventoinha com a velocidade 1, prima .



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

Ativar a luz

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



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

7. SUGESTÕES E DICAS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 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.

- Para evitar o sobreaquecimento e melhorar o desempenho das zonas, o tacho deve ser o mais espesso e plano possível.
- Certifique-se de que as bases das panelas estão limpas e secas antes de as colocar na superfície da placa.
- Tenha sempre cuidado para não deslizar ou esfregar o tacho nas extremidades e cantos do vidro, pois pode lascar ou danificar a superfície do vidro.

Material do recipiente

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

Os tachos são adequados para uma placa de indução se:

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

Dimensões dos tachos

- As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho. Consulte "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura" para obter as dimensões corretas dos tachos. Coloque o tacho no centro da zona de cozedura selecionada.

- A eficiência de uma zona de cozedura está relacionada com o diâmetro do tacho. Para uma transferência de calor ideal, utilize tachos com um diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro indicado em "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura").
 - Um tacho com um diâmetro inferior ao tamanho de uma determinada zona de cozedura recebe apenas parte da potência gerada pela zona de cozedura, o que resulta num aquecimento mais lento.
 - 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".

7.2 Ruídos durante o funcionamento

Os ruídos são normais e não indicam qualquer avaria. Os ruídos dos tachos podem variar consoante o material e o nível de potência.

Ruídos relacionados com tachos:

- 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.

Ruídos relacionados com a placa:

- ao fazer clique: ocorre comutação elétrica.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.

- som rítmico: o tacho é detetado.

7.3 Öko Timer Eco Timer

Para poupar energia, a resistência da zona de cozedura é desativada antes de o timer emitir um alarme sonoro. A diferença no tempo de funcionamento depende do nível da definição de cozedura e da duração da cozedura.

7.4 Guia de cozedura simplificado

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

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



Os dados apresentados na tabela servem apenas como referência.

Definição de cozedura	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
 - 1	Manter os alimentos cozinhados quentes.	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho.
1 - 3	Molho holandês; derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5 - 25	Misture regularmente.
2 - 3	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.	10 - 40	Cozinhe com uma tampa.
3 - 5	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas.	25 - 50	Adicione, no mínimo, duas partes de líquido para uma parte de arroz e mexa os pratos à base de leite a meio do processo.
5 - 7	Cozer legumes, peixe e carne a vapor.	20 - 45	Adicione algumas colheres de sopa de água. Verifique a quantidade de água durante o processo.
7 - 9	Cozinhar batatas e outros legumes a vapor.	20 - 60	Cubra o fundo da panela com 1-2 cm de água. Verifique o nível de água durante o processo. Mantenha a tampa na panela.
7 - 9	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas.	60 - 150	Até 3 l de líquido mais ingredientes.
9 - 12	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos.	conforme necessário	Vire, quando necessário.
12 - 13	Fritura intensa, batatas "palitos" gratinadas, bifes do lombo, bifes.	5 - 15	Vire, quando necessário.
14	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, guisado), batatas fritas.		
P	Ferver grandes quantidades de água. PowerBoost está ativada.		

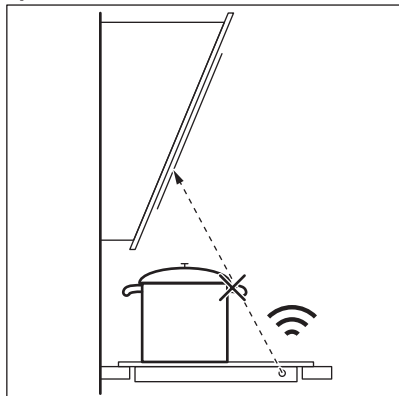
7.5 Sugestões e conselhos para Hob²Hood

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 comandos 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 apresentado abaixo destina-se apenas a fins ilustrativos.



Outros dispositivos de comando à distância podem bloquear o sinal. Não use esses aparelhos próximos da placa quando 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 de ter o símbolo .

8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre o acessório com a base limpa.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água ou atinjam temperaturas excessivamente altas.
- Não utilize tachos fabricados com materiais incompatíveis com a indução. Esses materiais podem danificar a superfície da placa ou dificultar a sua limpeza.
- Riscos ou manchas escuras na superfície de vidro não afetam o desempenho da placa.
- Não utilize facas ou quaisquer outras ferramentas metálicas afiadas para limpar a superfície do vidro.

- Utilize um raspador recomendado apenas como ferramenta complementar após a limpeza normal.
- Aguarde até que a placa arrefeça e limpe a superfície com um pano macio e um detergente da louça diluído em água morna. Limpe com movimentos circulares e uma pressão moderada. Seque a superfície com um pano de microfibra.



AVISO!

Não utilize a esponja amarela e verde clássica, uma vez que as partículas de alumínio na sua camada dura podem danificar e descolorar a superfície de vidro.



A utilização de ferramentas diferentes das recomendadas será ineficaz e poderá danificar ou descolorar a superfície de vidro.

8.2 Limpar a superfície de vidro da placa

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, folha de plástico, sal, açúcar e alimentos com açúcar. Utilize um raspador e tenha cuidado para evitar queimaduras.
- **Remova quando a placa estiver suficientemente fria:** manchas de calcário, água ou gordura, descolorações nas parte metálicas brilhantes. Limpe a superfície conforme descrito acima. Para remover a descoloração nas partes metálicas brilhantes, utilize um pano macio e uma solução de água e vinagre.
- **Remova marcas e manchas persistentes:** para obter melhores resultados, utilize MATT CAREum produto

de limpeza para placas, específico para este tipo de superfície, ou qualquer outro leite de limpeza levemente abrasivo (p. ex., Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Não utilize produtos de limpeza normais para placas em superfícies brilhantes (p. ex., VitroCare®). Aplique o agente de limpeza na superfície manchada e deixe-o atuar durante 5 min. Esfregue suavemente a superfície com uma esponja comum que não risque, com uma almofada abrasiva (geralmente azul). Repita até que as manchas deixem de ser visíveis. Remova qualquer resíduo de detergente da superfície e seque-a com um pano de microfibras.

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 electricista qualificado.
	Não configurou a definição de aquecimento durante 10 segundos.	Ative novamente a placa e defina a definição de aquecimento em menos de 10 segundos.
Pode ouvir um som constante.	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque apenas num campo do sensor.
	Pausa funciona.	Consulte "Pausa".
	Há água ou manchas de gordura no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
Pode ouvir um som constante.	A ligação eléctrica não está correcta.	Desligue a placa da corrente eléctrica. Peça a um electricista qualificado que verifique a instalação.

Problema	Causa possível	Solução
É emitido um sinal acústico e a placa desativa-se. É emitido um sinal acústico quando a placa é desativada.	Colocou alguma coisa sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objeto dos campos do sensor.
A placa desativa-se.	Colocou alguma coisa sobre o campo do sensor ①.	Retire o objeto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque foi ativada apenas por pouco tempo ou o sensor está danificado.	Se a zona tiver funcionado durante tempo suficiente para ficar quente, fale com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Hob®Hood 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.
Aquecimento automático não funciona.	Está programada a definição de aquecimento mais elevado.	A definição de aquecimento mais elevada tem a mesma potência que a função.
	A zona está quente.	Deixe a zona arrefecer o suficiente.
A definição de aquecimento alterna entre dois níveis.	Gestão de potência funciona.	Consulte "Utilização diária".
O painel de comandos fica quente ao toque.	O tacho é demasiado grande ou está demasiado próximo do painel de 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 "Utilização diária".
 acende-se.	Dispositivo de segurança para crianças ou Bloquear funciona.	Consulte "Utilização diária".
 acende-se.	Não existe tacho na zona.	Coloque um tacho na zona.
	O tacho não é adequado.	Utilize tachos adequados para placas de indução. 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".
O aquecimento demora muito tempo.	Os tachos são demasiado pequenos e recebem apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura.	Para uma transferência de calor ideal, utilize tachos com um diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro indicado em "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura").
O circuito externo não está ativado.	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno.	Utilize um tacho com um diâmetro da base maior.

Problema	Causa possível	Solução
 e um número acendem-se.	A placa apresenta um erro.	Desative a placa e ative-a novamente após 30 segundos. Se  se ligar novamente, desligue a placa da corrente elétrica. Após 30 segundos, ligue a placa novamente. Se o problema continuar, entre em contacto com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

9.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

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

apresentada. Certifique-se de que utilizou a placa 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 livro de serviços.

10. DADOS TÉCNICOS

10.1 Placa de classificação

Modelo TO63IQ00IT
Tipo 61 B3A 02 AA
Indução
Número de série
AEG

PNC 949 493 096 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Fabricado em: Roménia
7.2 kW


10.2 Especificações das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Potência nominal (definição de aquecimento máxima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duração máxima [min]	Diâmetro dos tachos [mm]
Dianteiro esquerdo	2300	3200	10	125 - 210
Traseiro esquerdo	2300	3200	10	125 - 210
Dianteiro direito	1800 / 3500	2800 / 3600	10 / 10	145 - 245 / 245 - 280

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

Para uma transferência de calor e resultados de cozedura ideais, utilize um tacho com

diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro do tacho indicado na tabela). Não utilize tachos com diâmetro superior ao da zona de cozedura.

11. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

11.1 Informação do produto de acordo com (UE) N.o 66/2014

As medições de energia referentes às áreas de aquecimento são identificadas pelas marcações das respetivas zonas de aquecimento.

Identificação do modelo	TO63IQ00IT	
Tipo de placa	Placa encastrada	
Número de zonas de aquecimento	3	
Tecnologia de aquecimento	Indução	
Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø)	Dianteiro esquerdo	21.0 cm
	Traseiro esquerdo	21.0 cm
	Dianteiro direito	28.0 cm
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Dianteiro esquerdo	189.4 Wh/kg
	Traseiro esquerdo	179.3 Wh/kg
	Dianteiro direito	178.9 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)	182.5 Wh/kg	

Aparelho testado de acordo com: EN IEC 60350-2.

11.2 Placa economizadora de energia

Pode poupar energia nos cozinhados do dia a dia se seguir as sugestões abaixo.

- Ao aquecer água, utilize apenas a quantidade de que necessita.
- Sempre que possível, coloque tampas nos recipientes.

- Coloque os recipientes diretamente no centro das zonas de confeção.
- Utilize o aquecimento residual para manter os alimentos quentes ou para derretê-los.

11.3 Requisitos de informação de acordo com (UE) N.o 2023/826

Consumo de energia no modo desligado	0.3 W
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	2 min

Aparelho testado de acordo com: EN 50564.

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 elétricos e eletrónicos. Não elimine aparelhos

marcados com o símbolo  com o lixo doméstico. 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 asistencia y reparación:
www.aeg.com/support

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	72
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	75
3. INSTALACIÓN.....	77
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	80
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	81
6. USO DIARIO.....	82
7. CONSEJOS.....	87
8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	90
9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	91
10. DATOS TÉCNICOS.....	93
11. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	93
12. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	94

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 aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste atención para no tocar los elementos térmicos.
- 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 agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.
- Después de su uso, apague la placa mediante su control y no confíe en el detector de ollas.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga 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 aquellas 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 dejarse en manos de electricistas cualificados.
- Hay que conectar el aparato a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente.
- Utilice el cable de alimentación de red correcto.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a una toma.
- No utilice adaptadores 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.
- La protección contra golpes de las piezas con corriente y aisladas debe fijarse de forma que no se pueda retirar sin herramientas.
- Conecte el aparato solo al final de la instalación.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación. Tire siempre del enchufe de la red (si procede).
- Utilice únicamente dispositivos de aislamiento correctos: protección contra cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que se retiran 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 abertura mínima entre contactos de 3 mm como mínimo.

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 y no coloque alimentos en contacto directo con él.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato del suministro eléctrico para evitar una descarga eléctrica..
- 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 aceites 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 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 dejes utensilios de cocina calientes encima del panel de control para evitar el riesgo de quemaduras.
- 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 fundido 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
- 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 relación con la(s) lámpara(s) contenidas en este producto y las lámparas de repuesto a la venta por separado: Estas lámparas están previstas para soportar condiciones físicas extremadas en aparatos de uso doméstico, como temperatura, vibración o

humedad, o para ofrecer información sobre el estado operativo del aparato. No están previstas para su uso en otras aplicaciones y no son aptas para alumbrado en viviendas.

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 eléctrica.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

3. INSTALACIÓN

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Antes de la instalación

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

Número de serie

3.2 Placas empotradas

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

3.3 Cable de conexión

- La placa se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice el tipo de cable: H05V2V2-F que resiste una temperatura de 90 °C o superior. Cada conductor del cable debe tener una sección transversal mínima de acuerdo con la tabla siguiente. 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!

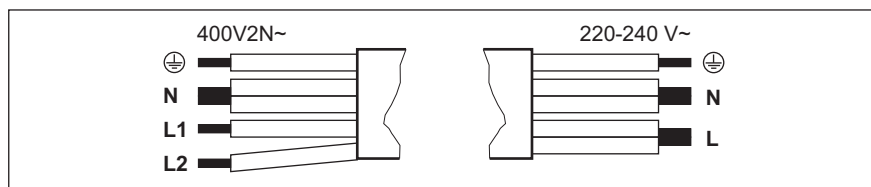
No taladrar ni soldar los extremos del cable. Está prohibido.

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. Retire parte de la cubierta de los extremos del cable negro y marrón.
3. Conecte los extremos de los cables negro y marrón.
4. Coloque un manguito nuevo en cada extremo del cable (se necesita una herramienta especial).



Conexión bifásica: 400 V2N~		Conexión monofásica: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² o 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² o 3x4 mm ²	
⊕	Verde - amarillo	⊕	Verde - amarillo
N	Azul y azul	N	Azul y azul
L1	Negro	L	Negro y marrón
L2	Marrón		

3.4 Colocación del sello - Instalación integrada

1. Limpie las barbillas de la encimera.
2. Corte la banda de sello de 3x10 mm suministrada en 4 bandas. Las bandas deben tener la misma longitud que las barbillas.
3. Corte los extremos de las bandas en un ángulo de 45°. Deben encajar con precisión en las esquinas de las barbillas.
4. Junte las bandas a las barbillas. No estire las bandas. No superponga los extremos de las bandas.

Después de montar la placa de cocción, selle con silicona el espacio restante entre la vitrocerámica y la encimera. Asegúrese de que la silicona no quede debajo de la cerámica de vidrio.

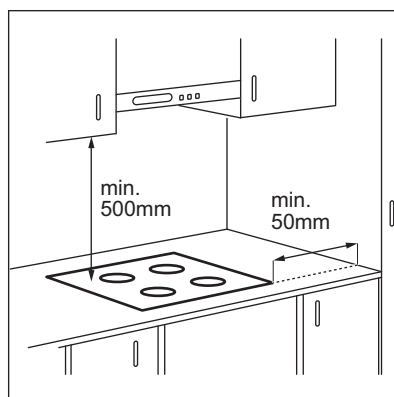
3.5 Colocación de la junta - Instalación superior

1. Limpia la encimera alrededor del área recortada.
2. Coloque la banda de la junta suministrada 2x6 mm en el borde inferior de la placa de cocción a lo largo del borde exterior de la vitrocerámica. No la tenses. Asegúrate de que los extremos de la banda de la junta están situados en el centro de un lado del aparato.
3. Añade algunos milímetros de longitud al cortar la banda de la junta.

4. Une ambos extremos de la banda de la junta.

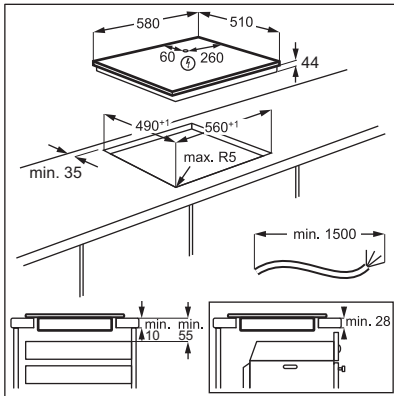
3.6 Montaje

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

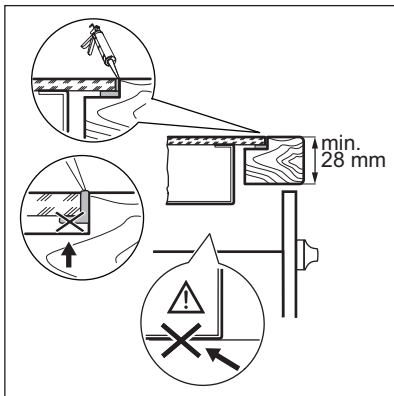
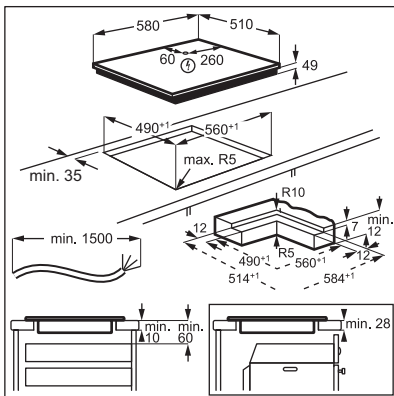


Si el aparato se instala sobre un cajón, la ventilación de la placa puede calentar el contenido del cajón durante el proceso de cocción.

INSTALACIÓN EN ENCIMERA



INSTALACIÓN INTEGRADA



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



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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



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



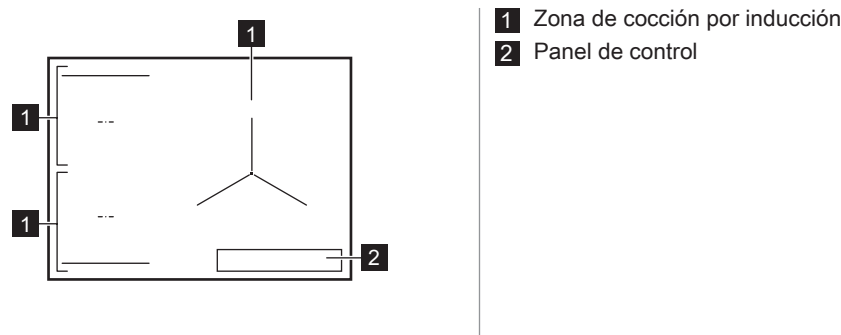
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
induction hob flush installation

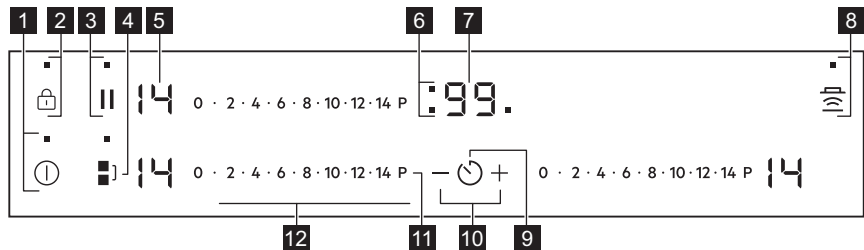


4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Disposición de las zonas de cocción



4.2 Disposición del panel de control



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

Sensor	Función	Comentario
1	ⓘ	Encendido / Apagado Para activar y desactivar la placa.
2	🔒	Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños Para bloquear y desbloquear el panel de control.
3		Pausa Para activar y desactivar la función.
4	🔗	Bridge Para activar y desactivar la función.
5	-	Indicador del nivel de calor Para mostrar el nivel de calor.
6	-	Indicadores de tiempo de las zonas de cocción Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora.
7	-	Indicador del temporizador Para mostrar la hora en minutos.
8	🔊	Hob²Hood Para activar y desactivar el modo manual de la función.

Sensor	Función	Comentario
9	-	Para seleccionar una zona de cocción.
10	-	Para aumentar o disminuir el tiempo.
11 P	PowerBoost	Para activar la función.
12 -	Barra de control	Para ajustar la temperatura.

4.3 Indicadores del nivel de calor

Pantalla	Descripción
	La zona de cocción está desactivada.
	La zona de cocción está funcionando.
	Pausa funciona.
	Calentamiento automático está activado.
	PowerBoost está en funcionamiento.
	Hay un fallo de funcionamiento.
	OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): continuar cocción / mantener caliente / calor residual.
	Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños está activado.
	Utensilios de cocina incorrectos, demasiado pequeños o no hay ningún utensilio de cocina sobre la zona de cocción.
	Desconexión automática está activada.

5. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limitación de potencia

Limitación de potencia define cuánta energía consume la placa en total, dentro de los límites de los fusibles de la instalación doméstica.

La placa de cocción está ajustada al nivel de potencia más alto posible de forma predeterminada.

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. USO DIARIO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Activación y desactivación

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

6.2 Desconexión automática

La función desactiva automáticamente la placa de cocción si:

- todas las zonas de cocción están apagadas,
- no se ajusta el nivel de temperatura después de encender la placa de cocción,
- o se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Retirar el objeto o limpiar el panel de control.
- la placa está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Dejar enfriar la zona de cocción antes de usar la placa de nuevo.
- utilizas utensilios de cocina inadecuados.

El símbolo  se enciende y la zona de cocción se desactiva automáticamente después de 2 minutos.

- no desactivaste una zona de cocción ni cambiaste el nivel de temperatura. Al cabo de un tiempo  se enciende y la placa se apaga.

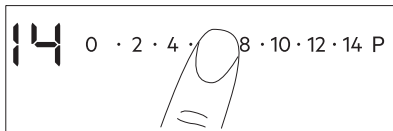
La relación entre el ajuste de temperatura y el tiempo tras el cual la placa se desactiva:

Ajuste de temperatura	La placa de cocción se apaga después de
 , 1 - 3	6 horas
4 - 7	5 horas
8 - 9	4 horas
10 - 14	1,5 horas

6.3 Ajuste de temperatura

Para ajustar o cambiar la temperatura:

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



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

ADVERTENCIA!

 /  /  Mientras el indicador esté encendido, 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:

-  - continuar cocinando,
-  - mantener caliente,
-  - calor residual.

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.

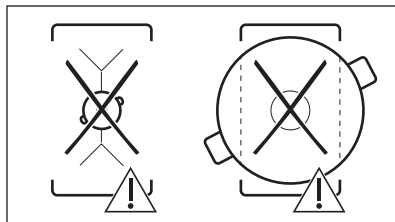
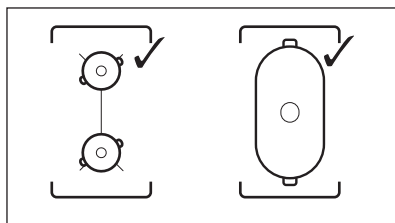
6.5 Uso de las zonas de cocción

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



Para conseguir una transferencia de calor óptima utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción"). Asegúrese de que el recipiente sea apto para placas de inducción. Para obtener más información sobre tipos de utensilios de cocina, consulte "Consejos".

Puede cocinar con utensilios de cocina grandes sobre dos zonas de cocción al mismo tiempo. El utensilio de cocina debe cubrir los centros de ambas zonas pero no superar las marcas de área. Si el utensilio de cocina está entre las dos zonas, la función Bridge no se activará.



6.6 Bridge



La función se activa cuando el utensilio de cocción cubre los centros de las dos zonas. Para obtener más información sobre la colocación correcta de los utensilios de cocina, consulte "Uso de las zonas de cocción".

Esta función conecta dos zonas de cocción del lado izquierdo de forma que funcionen como una sola.

Seleccione en primer lugar el nivel de calor de una de las zonas de cocción del lado izquierdo.

Para activar la función: toque . Para ajustar o cambiar el ajuste de calor, toque uno de los sensores de control.

Para desactivar la función: toque . Las zonas de cocción funcionan independientemente.

6.7 Calentamiento automático

Utilice la función para obtener el ajuste de temperatura deseado en menos tiempo. Cuando la función está activada, la zona de cocción opera al principio al valor de temperatura más alto y después continúa con el ajuste de temperatura deseado.



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

Para activar la función para una zona de cocción: toque **P** (**P** se enciende). Toque inmediatamente el ajuste de calor que desee. Después de 3 segundos (**R**) se enciende.

Para desactivar la función: cambie el ajuste de temperatura.

6.8 PowerBoost

Esta función suministra más energía a disposición de las zonas de cocción por inducción. La función puede activarse para la zona de cocción por inducción sólo durante un periodo de tiempo limitado. Transcurrido este tiempo, la zona de cocción por inducción vuelve automáticamente al ajuste de calor más alto.



Consulte el capítulo "Datos técnicos".

Para activar la función para una zona de cocción: toque **P**. (**P** se enciende).

Para desactivar la función: cambie el ajuste de temperatura.

6.9 PowerBoost con una zona de cocción de anillo doble

La función del anillo interior se activa cuando la placa de cocción detecta que un utensilio de cocina con diámetro inferior al del anillo. La función del anillo exterior se activa cuando la placa de cocción detecta que el diámetro del utensilio de cocina es mayor al del anillo.

6.10 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 ajustar la zona de cocción: toque repetidamente hasta que aparezca el indicador de una zona de cocción.

Para activar la función: toque **+** en el temporizador para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará cuando el indicador de la zona de cocción empiece a parpadear.

Para ver el tiempo restante: toque para ajustar la zona de cocción. El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear. La pantalla muestra el tiempo restante.

Para cambiar el tiempo: toque para ajustar la zona de cocción. Toque **+** o **-**.

Para desactivar la función: toque para ajustar la zona de cocción y, a continuación, toque **-**. El tiempo restante sigue descontando hasta llegar a **00**. El indicador de la zona de cocción desaparece.



Al acabarse la cuenta atrás, suena una señal y **00** parpadea. La zona de cocción se apaga.

Para detener el sonido: toque .

• CountUp Timer

Puede utilizar esta función para supervisar cuánto tiempo funciona la zona de cocción.

Para ajustar la zona de cocción: toque repetidamente hasta que aparezca el indicador de una zona de cocción.

Para activar la función: toque **-** en el temporizador. **UP** aparece. La cuenta de cronómetro comienza cuando el indicador de la zona de cocción empieza a parpadear. La pantalla alterna entre **UP** y el tiempo transcurrido (minutos).

Para ver cuánto tiempo funciona la zona de cocción, toque para ajustar la zona de cocción. El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear. La pantalla muestra cuánto tiempo funciona la zona.

Para desactivar la función: toque y, a continuación, toque **+** o **-**. El indicador de la zona de cocción desaparece.

• Avisador

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

Para activar la función: toque  y luego  o  del temporizador para ajustar el tiempo. Cuando termina el tiempo, suena una señal acústica y 00 parpadea.

Para detener el sonido: toque .



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

6.11 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.

La función no detiene las funciones del temporizador.

1. Para activar la función: pulse .

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

2. Para desactivar la función: pulse . Aparece el ajuste de temperatura anterior.

6.12 Bloqueo

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

Ajuste primero el nivel de calor.

Para activar la función: toque   se enciende durante 4 segundos. Timer permanece encendido.

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



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

6.13 Dispositivo de seguridad para niños

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

Para activar la función: encienda la placa con . No seleccione ningún ajuste de temperatura. Toque  durante 4 segundos.  se enciende. Apague la placa con .

Para desactivar la función: encienda la placa con . No seleccione ningún ajuste de temperatura. Toque  durante 4 segundos.  se enciende. Apague la placa con .

Para anular temporalmente la función durante la cocción: active la placa con .  se enciende. Toque  durante 4 segundos. **Ajuste el nivel de calor en 10 segundos.** Puede operar la placa. Cuando apaga la encimera con , la función vuelve a funcionar.

6.14 OffSound Control (Activación y desactivación de los sonidos)

Apague la placa de cocción. Toque  durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga. Toque  durante 3 segundos. Se enciende  o . Toque  en el temporizador para elegir 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 está ajustada en , solo se oyen sonidos cuando:

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

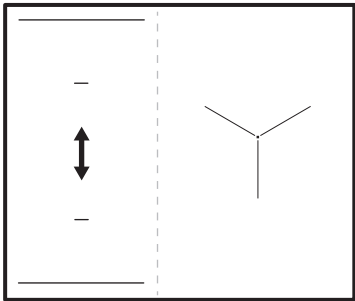
6.15 Gestión de energía

Si hay activas varias zonas y la potencia consumida supera el límite del suministro eléctrico, esta función dividirá la potencia

disponible entre todas las zonas de cocción (conectadas a la misma fase). 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, 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.

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



6.16 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 determina automáticamente según el ajuste del modo

que se usa y la temperatura del utensilio de cocina más caliente en la placa de cocción. También puede operar manualmente el ventilador usando la placa de cocción.

Para la mayoría de las campanas, el sistema remoto se entrega activado de origen. En caso de que esté desactivado, actívalo antes de utilizar la función. Para más información, consulte el manual de instrucciones de la campana.

Utilización automática de la función

Para hacer que la función se active automáticamente, ajuste el modo automático a H1 – H6. La placa de cocción está ajustada originalmente en H5. La campana reacciona siempre 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 auto- mática	Hervir ¹⁾	Freír ²⁾
H0	Apagado	Apagado	Apagado
H1	Encendido	Apagado	Apagado
H2 ³⁾	Encendido	Velocidad del ventila- dor 1	Velocidad del ventila- dor 1
H3	Encendido	Apagado	Velocidad del ventila- dor 1
H4	Encendido	Velocidad del ventila- dor 1	Velocidad del ventila- dor 1
H5	Encendido	Velocidad del ventila- dor 1	Velocidad del ventila- dor 2
H6	Encendido	Velocidad del ventila- dor 2	Velocidad del ventila- dor 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 enciende el ventilador y la luz. No depende de la temperatura.

Cambio del modo automático

1. Apague la placa de cocción.
2. Pulse  durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga.
3. Pulse  durante 3 segundos.
4. Pulse  unas cuantas veces hasta  se enciende.
5. Pulse  en el temporizador 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, pulse  cuando la

placa está activa. Esto desactiva el funcionamiento automático de la función y permite modificar manualmente la velocidad del ventilador. Al pulsar  se aumenta la velocidad del ventilador en uno. Cuando alcance un nivel intensivo y pulse  de nuevo, ajustará la velocidad del ventilador a 0, lo que desactivará el ventilador de la campana. Pulse para volver a poner en marcha el ventilador a velocidad 1. .



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

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. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 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.

- Para evitar el sobrecalentamiento y mejorar el rendimiento de las distintas

zonas, el utensilio de cocina debe ser lo más grueso y plano posible.

- Asegúrese de que las bases de los utensilios estén limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.
- Tenga siempre cuidado de no deslizar ni frotar el utensilio de cocina por los bordes y las esquinas del vidrio, ya que podría astillar o dañar la superficie vitrocerámica.

Material del utensilio de cocina

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

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

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

Dimensiones del utensilio de cocina

- Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina. Consulte "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción" para ver las dimensiones correctas de los utensilios de cocina. Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona de cocción seleccionada.
- La eficiencia de una zona de cocción depende del diámetro del utensilio. Para conseguir una transferencia de calor óptima utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción").
 - Los utensilios de cocina de diámetro inferior a la de una zona de cocción determinada solo recibirán parte de la potencia generada, lo que significa que el calentamiento será más lento.
 - 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".

7.2 Ruidos durante el funcionamiento



Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno. Los ruidos de los utensilios de cocina pueden variar dependiendo del material y del nivel de potencia.

Ruidos relacionados con utensilios de cocina:

- chasquidos: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbidos: está utilizando una zona de cocción con una potencia muy elevada y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de potencia utilizado es elevado.

Ruidos relacionados con la placa:

- clic: se produce una conmutación eléctrica.
- silbido; zumbido: el ventilador está en funcionamiento.
- sonido rítmico: se detecta el utensilio de cocina.

7.3 Öko Timer Eco Timer

Para ahorrar energía, el calentador de la zona de cocción se desactiva antes de que suene el temporizador de cuenta atrás. La diferencia en el tiempo de funcionamiento depende del nivel de ajuste de calor y de la duración de la cocción.

7.4 Guía de cocción simplificada

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



Los datos de la tabla son valores orientativos.

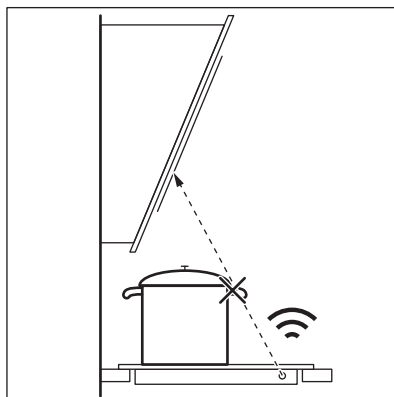
Ajuste de temperatura	Usar para:	Tiempo (min)	Consejos
 - 1	Mantener calientes los alimentos.	según sea necesario	Tapar los utensilios de cocina.
1 - 3	Salsa holandesa, fundir: mantequilla, chocolate o gelatina.	5 - 25	Mezcla de vez en cuando.
2 - 3	Solidificar: tortillas esponjosas, huevos al plato.	10 - 40	Cocina el plato con una tapa.
3 - 5	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción.
5 - 7	Verduras al vapor, pescado, carne.	20 - 45	Añada unas cucharadas de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso.
7 - 9	Patatas al vapor y otras verduras.	20 - 60	Cubra el fondo del utensilio con 1-2 cm de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso. Mantenga la tapa en el utensilio.
7 - 9	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 l de líquido más los ingredientes.
9 - 12	Fritura ligera: escalopes, cordon bleu de ternera, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, rebozados, huevos, tortitas, rosquillas.	según sea necesario	Dele la vuelta cuando sea necesario.
12 - 13	Fritura fuerte: hash browns, filetes de lomo, bistecs.	5 - 15	Dele la vuelta cuando sea necesario.
14	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), patatas fritas.		
P	Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado.		

7.5 Consejos para Hob²Hood

Cuando utilice la placa de cocción con la función:

- Proteja el panel de la campana de la luz solar directa.
- No 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 imagen de la campana que se muestra a continuación es solo para fines ilustrativos.





Otros aparatos controlados a distancia pueden bloquear la señal. No utilices ningún otro aparato cerca de la placa mientras Hob²Hood esté 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 funcionan con esta función deben tener el símbolo .

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- No deje que los utensilios de cocina hiervan sin agua o alcancen temperaturas excesivamente altas.
- No utilice utensilios de cocina fabricados con materiales incompatibles con la inducción. Estos materiales pueden dañar la superficie de la placa de cocción o hacerla más difícil de limpiar.
- Los arañazos o las manchas oscuras en la superficie del cristal no afectan al rendimiento de la placa de cocción.
- No utilice cuchillos ni ninguna otra herramienta metálica afilada para limpiar la superficie vitrocerámica.
- Utilice un rascador recomendado solo como herramienta adicional después de la limpieza estándar.
- Espere a que el enfriamiento de la placa de cocción se complete y realice a la limpieza de la superficie con un paño suave y un detergente de lavavajillas con agua tibia. Realice una limpieza con movimientos circulares y una presión moderada. Por último, acabe de limpiar la superficie vitrocerámica con un paño de microfibra.



ADVERTENCIA!

No utilice la clásica esponja salvauñas amarilla y verde; las partículas de aluminio que lleva la capa dura pueden dañar y decolorar la superficie de vidrio.



El uso de herramientas distintas a las recomendadas será ineficaz y podría dañar o decolorar la superficie de vidrio.

8.2 Limpieza de la superficie de vidrio de la placa vitrocerámica

- **Retirar inmediatamente:** plástico fundido, papel de aluminio plástico, sal, azúcar y alimentos con azúcar. Utilice un raspador y tenga cuidado para evitar quemaduras.
- **Retirar cuando la placa esté lo suficientemente fría:** marcas de cal, marcas de agua, manchas de grasa o decoloración metálica brillante. Limpie la superficie como se ha descrito anteriormente. Para eliminar la decoloración metálica brillante, utilice un paño suave y una solución de agua y vinagre.
- **Elimine marcas y manchas persistentes:** para obtener los mejores resultados, utilice limpiador de placas MATT CARE, específico para esta variedad de superficies, o cualquier otro producto de limpieza ligeramente abrasivo (por ejemplo, Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). No utilice limpiadores de placas estándar para superficies brillantes (p. ej., VitroCare®). Aplique el producto de limpieza sobre la superficie manchada y

déjelo absorber durante el 5 min. Frote suavemente la superficie con una esponja común que no raye con un estropajo (generalmente azul). Repita hasta que las

manchas ya no sean visibles. Elimine el detergente residual de la superficie y séquelo con un paño de microfibra.

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 "Pausa".
Se oye un pitido constante.	Hay agua o grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
	La conexión eléctrica no es correcta.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.
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 sensor ①.	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor está dañado.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
Hob®Hood 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
Calentamiento automático no funciona.	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de cocción máximo tiene la misma potencia que la función.
	La zona está caliente.	Deje que la zona se enfríe lo suficiente.
El valor de la potencia varía entre dos niveles.	Gestión de energía está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
El panel de control está caliente al tacto.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca del panel de control.	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 "Uso diario".
 se enciende.	Dispositivo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
 se enciende.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.	Ponga un recipiente sobre la zona.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utiliza utensilios de cocina adecuados para placas de inducción. 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".
Tarda mucho en calentar.	El utensilio de cocina es demasiado pequeño y solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.	Para conseguir una transferencia de calor óptima utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción").
El anillo exterior está apagado.	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño.	Utilice utensilios con un mayor diámetro de base.
 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.

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. Indique también el código de tres dígitos de la vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie del cristal) y aparece un mensaje de error.

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 Asistencia autorizados figuran en la guía de Asistencia.

10. DATOS TÉCNICOS

10.1 Placa de datos técnicos

Modelo TO63IQ00IT
Tipo 61 B3A 02 AA
Inducción
Número de serie
AEG

Número de producto (PNC) 949 493 096 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Fabricado en: Rumania
7.2 kW
CE

10.2 Especificaciones de la zona de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost du- ración máxima [min]	Diámetro del utensilio de coci- na [mm]
Delantera izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Trasera izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Parte del. der.	1800 / 3500	2800 / 3600	10 / 10	145 - 245 / 245 - 280

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

Para conseguir una transferencia de calor y unos resultados de cocción óptimos utilice

utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en la tabla). No utilice utensilios de cocina de diámetro mayor al de la zona de cocción.

11. EFICIENCIA ENERGÉTICA

11.1 Información del producto según (UE) No 66/2014

Las mediciones de energía referidas al área de cocción se identifican mediante las marcas de las zonas de cocción respectivas.

Identificación del modelo	TO63IQ00IT	
Tipo de placa	Placa empotrada	
Número de zonas de cocción	3	
Tecnología de calentamiento	Inducción	
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Delantera izquierda	21.0 cm
	Trasera izquierda	21.0 cm
	Parte del. der.	28.0 cm
Consumo energético por zona de cocción (EC elec- tric cooking)	Delantera izquierda	189.4 Wh/kg
	Trasera izquierda	179.3 Wh/kg
	Parte del. der.	178.9 Wh/kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)	182.5 Wh/kg	

El aparato ha sido sometido a pruebas según: EN IEC 60350-2.

11.2 Ahorro de energía

Puede ahorrar energía durante la cocción diaria si sigue los siguientes consejos.

- Cuando caliente agua, use solo la cantidad que necesite.
 - Si es posible, coloque siempre las tapas en los utensilios de cocina.
- Coloque los utensilios de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
 - Utilice el calor residual para mantener la comida caliente o para descongelarla.

11.3 Requisitos de información según (UE) No 2023/826

Consumo de energía en modo apagado	0,3 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	2 min

El aparato ha sido sometido a pruebas según: EN 50564.

12. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a proteger el medioambiente y la salud pública reciclando los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos

marcados con el símbolo  con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.



