

NIG63Q30AB

CA	Manual d'usuari Placa	2
FR	Notice d'utilisation Table de cuisson	29
PT	Manual de instruções Placa	57
ES	Manual de instrucciones Placa de cocción	84



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.....	12
7. CONSELLS I TRUCS.....	20
8. CURA I NETEJA.....	22
9. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	23
10. DADES TÈCNiques.....	26
11. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	27
12. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	27

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 dany o lesió que sigui el resultat d'un ús o una instal·lació incorrectes. Mantingueu sempre 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 utilitzar a oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan aquest ús no superi els nivells (mitjans) d'ús domèstic.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Vigileu 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 (incloses les funcions de cocció automàtiques). 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 desconnectar 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'emalatge 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 una presa de 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 característiques elèctriques del subministrament elèctric.
- 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 calentar-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 feu servir adaptadors de múltiples endolls 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.
- Totes les peces que assegurin la protecció contra descàrregues elèctriques de components aïllats i amb corrent s'han de fixar de manera que no es puguin aflluixar sense eines.
- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació. Asseguri's que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si el sòcol de la presa de corrent està solt, no connecti l'endoll.
- No estireu el cable d'alimentació per desconnectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empreneu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha d'incorporar un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar l'aparell de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una separació mínima entre contactes de 3 mm.
- Si apareix el codi E3 a la pantalla, desconnecteu immediatament la placa i comproveu si la connexió i el subministrament elèctric són correctes.

2.3 Utilització

AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques.

- No modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.
- 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 ni d'emmagatzematge.
- Si la superfície de l'aparell està esquerpada, desconnecteu immediatament l'aparell de la font d'alimentació. Així, evitau la possibilitat de 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 esquitjar.
- 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.
- 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. Aixeeu 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.

AVÍS!

Risc d'incendi i explosió.

- Els greixos i l'oli, 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 molt 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'espatllar l'aparell.

- No poseu estris de cuina en calent sobre el tauler de control per evitar riscs de cremades.

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: estan dissenyades, o bé per aguantar condicions físiques extremes (temperatura, vibracions, humitat) en electrodomèstics, o bé per indicar 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, utilitzeu un tipus de cable: H05V2V2-F que aguantí una temperatura de 90 °C o superior. 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!

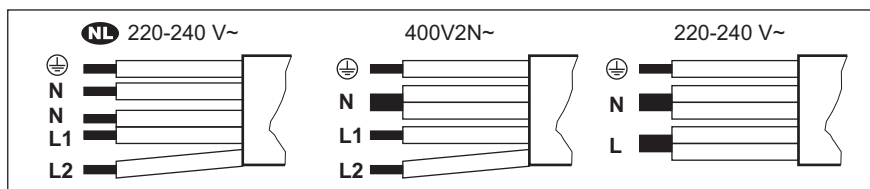
No connecteu el cable sense posar-hi la coberta de la punta.

Connexió monofàsica

1. Traieu la coberta de la punta dels cables negre, marró i blau.
2. Traieu una part de l'aïllament dels extrems dels cable marró, negre i blau.
3. Connecteu els extrems dels cables negre i marró.
4. Apliqueu una nova coberta d'extrem a l'extrem compartit de cada cable (es necessita una eina especial).
5. Connecteu els extrems dels dos cables blaus.
6. Apliqueu una nova coberta d'extrem a l'extrem compartit de cada cable (es necessita una eina especial).

Connexió bifàsica

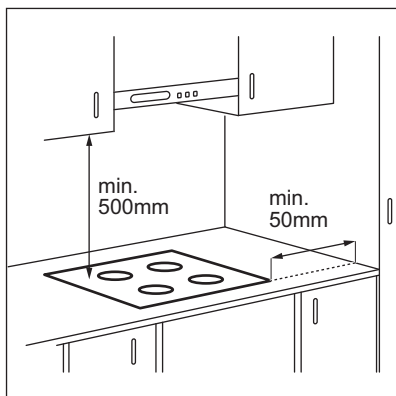
1. Traieu la coberta de la punta dels cables blau.
2. Traieu una part de l'aïllament dels extrems del cable blau.
3. Connecteu els extrems dels dos cables blaus.
4. Apliqueu una nova coberta d'extrem a l'extrem compartit de cada cable (es necessita una eina especial).



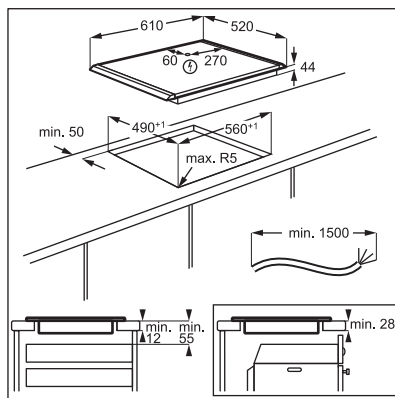
NL 220 - 240 V~	Connexió bifàsica: 400 V2N~	Connexió monofàsica: 220 - 240 V~
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² o 4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ² o 3x4 mm ²
Verd - groc	Verd - groc	Verd - groc
N Blau i blau	N Blau i blau	N Blau i blau
L1 Negre	L1 Negre	L Negre i marró
L2 Marró	L2 Marró	

3.4 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.



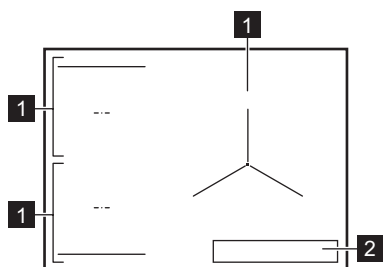
Vegeu el videotutorial "Com instal·lar la vostra placa d'inducció AEG - Instal·lació al taulell" escrivint el nom complet que s'indica al gràfic següent.

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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation

4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

4.1 Distribució de la superfície de cocció



1 Zona de cocció per inducció

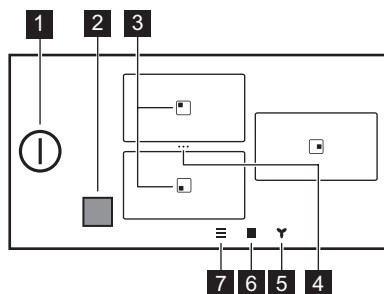
2 Tauler de control



Per obtenir més informació sobre les mides de les zones de cocció, vegeu "Dades tècniques".

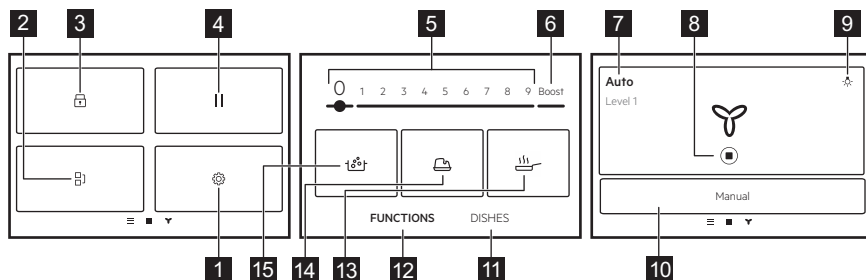
4.2 Distribució del tauler de control

Vista principal



Símbol	Descripció
1	Per activar i desactivar la placa.
2	Finestra del comunicador de senyal infraroig Hob ² Hood. No la cobriu.
3	Zona amb funcions de Freir en sartén (Paella) i Hervir (Bullir).
4 ...	Una dreuera per a Bridge (Pont). Per unir dues zones de cocció laterals i crear una àrea de cocció o per separar les zones fusionades.
5	Per configurar les funcions de la campana.
6	Per obrir la vista general de la zona.
7	Per obrir el Menú.

Vista ampliada



Símbol	Descripció
1	Configuració. Per obrir la configuració de la placa.
2	Bridge (Pont). Aquesta funció connecta dues zones de cocció perquè funcionin com una de sola.
3	Bloqueo (Bloqueig). Per bloquejar/desbloquejar el tauler de control.
4	Pausa. Per definir totes les zones de cocció en funcionament al nivell d'escalfor més baix.
5 1 - 9	Per establir els paràmetres de temperatura.
6 Boost	Per activar el nivell d'escalfor màxima.
7 Manual / Auto	Per mostrar la configuració actual de la ventilació de la campana.
8	Per aturar o reiniciar la campana.
9	Per obrir o tancar el llum de la campana.
10 Manual / Auto	Per canviar al mode manual o automàtic de la campana.
11 Platos (Plats)	Per triar programes automàtics predefinits per a diferents tipus d'aliments.
12 FUNCIONES (FUNCIONS)	Per triar programes automàtics per a diferents mètodes de cocció.
13	Freír en sartén (Paella). Per fregir amb nivells d'escalfor controlats automàticament, específics per a diversos tipus d'aliments.
14	Derritiendo (Desfer). Per desfer diferents productes, com ara xocolata o mantega.
15	Hervir (Bullir). Per ajustar automàticament la temperatura de l'aigua perquè no continuï bullint un cop arribi al punt d'ebullició.

Navegació a la pantalla

Símbol	Descripció
OK	Per confirmar la selecció o configuració.

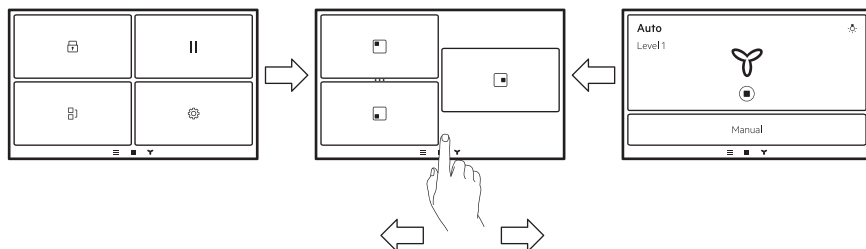
Símbol	Descripció
X	Per tancar la finestra emergent.
^ v	Per plegar o desplegar les instruccions a la pantalla.
☐	Per activar o desactivar l'opció.
◁ ▷	Per retrocedir o avançar un nivell dins del Menú.

5. ABANS DEL PRIMER ÚS

⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

5.1 Navegació per la pantalla



Per navegar entre les pantalles, toqueu els símbols a la part inferior de la pantalla. També podeu fer lliscar cap a l'esquerra per gestionar la configuració de Hob²Hood o cap a la dreta per accedir al Menú.

5.2 Primera connexió a la xarxa elèctrica

Quan connecteu la placa a la xarxa elèctrica, heu de configurar Idioma, Brillo (Brillantor) i Volum (Volum).

Podeu canviar la configuració al Menú > Ajustes (Configuració) > Configuración (Instal·lació). Consulteu "Ús diari".

5.3 Fer servir la pantalla

- Només es poden utilitzar els símbols retroil·luminats.
- Per activar una opció determinada, toqueu el símbol corresponent a la pantalla.
- La funció seleccionada s'activarà quan retireu el dit de la pantalla.
- Per desplaçar-vos per les opcions disponibles, utilitzeu un gest ràpid o arrossegueu el dit per la pantalla. La velocitat del gest determina la rapidesa amb què es mou la pantalla.
- El desplaçament es pot aturar sol o podeu aturar-lo immediatament si toqueu la pantalla.
- Podeu canviar la majoria dels paràmetres mostrats a la pantalla quan toqueu els símbols corresponents.
- Per seleccionar la funció o el temps necessaris, podeu desplaçar-vos per la llista o tocar l'opció que voleu triar.
- Quan la placa està activada i alguns dels símbols desapareixen de la pantalla, torneu a tocar-la. Tots els símbols apareixen de nou.

- Per a algunes funcions, quan les activeu, apareixerà una finestra emergent amb informació addicional.

5.4 FlexPower

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




Per defecte, l'aparell funciona al nivell de potència més alt possible. Podeu canviar la potència màxima si la instal·lació no suporta la potència completa.

PRECAUCIÓ!

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



Si el nivell de potència és inferior a 2000 W, no podreu activar cap programa automàtic (Platos (Plats) o FUNCIONES (FUNCIONES)).


1. Assegureu-vos que totes les zones de cocció estan desactivades.
2. Toqueu  a la pantalla per obrir el Menú.
3. Seleccioneu Ajustes (Configuració) > Configuración (Instal·lació) > FlexPower i trieu el nivell de potència correcte.
4. Toqueu  o . Seguiu les instruccions a la pantalla per confirmar la selecció.

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,
- si vesseu o deixeu alguna cosa damunt el panell 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.
- si feu servir estris de cuina incorrectes o no n'hi ha cap a una zona determinada. La zona de cocció per inducció es

desactiva automàticament després de 50 segons.

- no desactiveu una zona de cocció ni modifiqueu el nivell d'escalfor. Al cap d'una estona, apareix un missatge i la placa es desactiva.

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

Nivell d'escalfor	La placa es desactiva al cap de
1 - 2	6 hores
3 - 5	5 hores
6	4 hores
7 - 9	1,5 hores

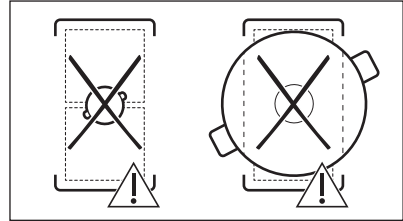
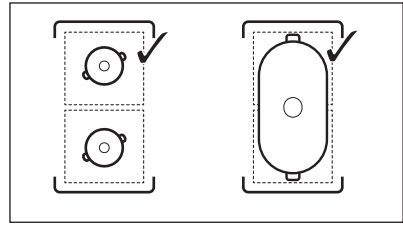


Quan utilitzeu Freír en sartén (Paella), la placa es desactivarà al cap d'una hora i mitja. Quan utilitzeu Derritiendo (Desfer), la placa es desactivarà després de sis hores.

6.3 Detecció de bateria

Aquesta funció detecta si s'han col·locat olles sobre les zones de cocció i les desactiva si ja no es pot detectar cap estri de cuina.

- Si col·loqueu estris de cuina sobre una zona de cocció abans i després activeu la placa, apareixerà una barra grisa a la visió general de la zona de cocció corresponent.
- La barra no apareixerà si no hi ha estris de cuina sobre la zona de cocció, si no es poden detectar per la seva col·locació incorrecta o si estan fets d'un material inadequat.
- Si treieu l'estri de cuina d'una zona de cocció activada i el deixeu a part temporalment, la visió general de la zona de cocció corresponent començarà a parpellejar. Si no torneu a col·locar l'estri de cuina a la zona de cocció activada en els següents 120 segons, la zona de cocció es desactivarà automàticament. Per reprendre la cocció, assegureu-vos de tornar a posar l'estri de cuina a la zona de cocció abans del temps d'espera indicat.



6.4 Fer servir les zones de cocció

Les zones de cocció per inducció s'adapten automàticament a la mida de la base dels estris 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".

Per activar la zona de cocció, col·loqueu els estris de cuina al centre de la zona de cocció i toqueu el símbol de la zona corresponent. Els programes disponibles apareixen a la pantalla. Establiu el nivell d'escalfor o seleccioneu una de les funcions automàtiques. Per tornar a la vista principal, toqueu **X** a la cantonada superior dreta.

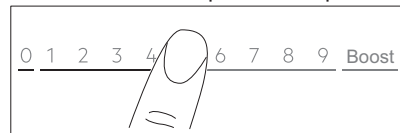
Podeu fer servir un estri de cuina gran i utilitzar dues zones de cocció alhora mitjançant la funció Bridge (Pont).

Quan altres zones de cocció estan actives, la configuració d'escalfor per a la zona que voleu utilitzar pot estar limitada. Consulteu "Gestió de energia (Gestió d'energia)".

6.5 Nivell d'escalfor

1. Activeu la placa.
2. Col·loqueu la cassola sobre la zona de cocció seleccionada i toqueu el símbol de la zona corresponent.
3. Toqueu o feu lliscar el dit per establir la configuració d'escalfor.

Les icones del nivell de potència 1-9 es fan més grans i la barra de sota es posa vermella per indicar el nivell de potència actual. Quan se selecciona el nivell de potència, la pantalla canvia a la visió de pantalla ampliada.



També podeu canviar el nivell d'escalfor a la pantalla de visió general de la zona. Si voleu anar a la pantalla de visió general de la zona, toqueu el centre de la visió de pantalla ampliada. Si voleu canviar el nivell d'escalfor, toqueu **—** o **+**. Per obrir la visió de pantalla ampliada, toqueu el nivell de potència.

6.6 Boost

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 temps limitat. Després d'aquest període, la zona de cocció per inducció torna automàticament al nivell màxim d'escalfor.

1. Trieu una zona de cocció.
2. Toqueu Boost per activar la funció.

La funció es desconnecta automàticament.

Per desactivar la funció manualment, seleccioneu la zona i canvieu la seva configuració d'escalfor a 0.



La funció "Boost" no funciona quan la funció de pont està activada o quan la potència d'una fase és insuficient (consulteu "Gestió d'energia").



Per conèixer els valors de durada màxima, consulteu "Dades tècniques".

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

AVÍS!

Mentre l'indicador estigui encès, 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 cuinant,

- mantenir calent,

- calor 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 de cuina calents a una 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.

6.8 Modo de mantenimiento del calor (Mode mantenir calent)

Aquesta funció manté els aliments calents amb la configuració de temperatura baixa.

El mode Modo de mantenimiento del calor (Mode mantenir calent) només està disponible quan la zona de cocció continua calenta després del procés de cocció (amb una icona d'escalfor residual visible) i els estris de cuina romanen a la zona. La funció no serveix si una zona de cocció és freda.

1. Toqueu per activar el mode Modo de mantenimiento del calor (Mode mantenir calent).

El mode Modo de mantenimiento del calor (Mode mantenir calent) funciona fins que es desactiva.

2. Per aturar la funció, toqueu a la cantonada superior esquerra de la pantalla.

Podeu establir un temporitzador, si escau. Consulteu la secció "Opcions de temporitzador".

6.9 Opcions del temporitzador




ECO Timer (Temporitzador ECO)

Feu servir aquesta funció per a especificar el temps d'activitat d'una zona de cocció durant una única sessió.

Per estalviar energia, l'escalfador de la zona de cocció es desactiva abans que soni el senyal acústic del ECO Timer (Temporitzador ECO). La diferència en el temps d'operativitat depèn del nivell d'escalfor i de la llargada de la operació de cocció.


Podeu fer servir aquesta funció quan la zona de cocció estigui en marxa. Podeu configurar

la funció per a cada zona de cocció de manera separada.

1. Configureu el nivell d'escalfor de la zona de cocció corresponent i, tot seguit, seleccioneu la funció.
2. Toqueu el símbol de la zona.
3. Toqueu .
La finestra del menú del temporitzador apareixerà a la pantalla.
4. Marqueu la casella d'Detener zona (Aturar la zona) per activar la funció.
5. Establiu el temps.
6. Premeu OK per confirmar.


També podeu seleccionar **X** per cancel·lar la selecció.

Podeu canviar la configuració de ECO Timer (Temporitzador ECO) durant la cocció:

toqueu  amb el valor del temporitzador i, a continuació, toqueu EDITAR (CANVIAR).

Quan el temporitzador acaba el compte enrere, es produeix un senyal acústic i i apareix una finestra emergent. Toqueu OK per aturar el senyal acústic.


Per desactivar la funció, canvieu la configuració d'escalfor a 0. Per altra banda,

també ho podeu fer tocant  amb el valor del temporitzador, toqueu **X** i confirmeu la selecció quan aparegui una finestra emergent.

Timer (Temporitzador)


Podeu fer servir aquesta funció quan la zona de cocció està activada.

Aquesta funció no té cap efecte sobre cap altra funció que estigui en marxa simultàniament.


1. Seleccioneu qualsevol zona de cocció. El regulador corresponent apareix a la pantalla.
2. Toqueu .
La finestra del menú del temporitzador apareixerà a la pantalla.
3. Desmarqueu la casella d'Detener zona (Aturar la zona) per activar la funció.
4. Establiu el temps.
5. Premeu OK per confirmar.

També podeu seleccionar **X** per cancel·lar la selecció.

Podeu canviar la configuració de Timer

(Temporitzador) durant la cocció: toqueu  amb el valor del temporitzador i, a continuació, toqueu EDITAR (CANVIAR).


Quan el temporitzador acaba el compte enrere, es produeix un senyal acústic i i apareix una finestra emergent. Toqueu OK per aturar el senyal acústic.

Per desactivar la funció, Toqueu  amb el valor del temporitzador, toqueu **X** i confirmeu la selecció quan aparegui una finestra emergent.

6.10 / ... Bridge (Pont)


Aquesta funció connecta dues zones de cocció perquè funcionin amb una sola configuració d'escalfor. Es pot fer servir per cuinar amb estris de cuina grans.

L'estri de cuina ha de cobrir els centres d'ambdues zones. Si poseu l'estri de cuina entre els dos centres, no s'activarà la funció.



1. Col·loqueu l'estri de cuina sobre les zones de cocció.
2. Toqueu  a la pantalla per obrir el Menú i seleccioneu Bridge (Pont). També podeu tocar la drecera ******* a la visió general de la zona.
3. Seleccioneu el nivell d'escalfor.
Per desactivar la funció, toqueu la drecera *******. Les zones de cocció tornen a funcionar de manera independent.


6.11 Pausa

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

Quan la funció està activada, només es poden utilitzar els símbols  i REANUDAR (REPRENDRE). Tots els altres símbols del panell de control estan bloquejats.

La funció no atura les funcions de temporitzador. Quan finalitzi la funció del temporitzador, toqueu en qualsevol lloc de la pantalla per aturar el senyal acústic.

1. Toqueu  per obrir el Menú.
2. Toqueu  per activar la funció.



El nivell d'escalfor es redueix a  (Modo de mantenimiento del calor (Mode mantenir calent)).

Per desactivar la funció, toqueu REANUDAR (PRENDRE).

Els nivells d'escalfor anteriors es restauraran.

6.12 Bloqueo (Bloqueig)

Podeu bloquejar el tauler de control mentre la placa està en marxa. Això evita que es pugui produir un canvi accidental del nivell d'escalfor.

1. Seleccioneu el nivell d'escalfor.
2. Toqueu  per obrir el Menú.
3. Toqueu  per activar la funció.


Per desactivar la funció, Mantingueu premut DESBLOQUEAR (DESBLOQUEJAR) durant quatre segons.



Quan apagueu la placa, també es desactiva aquesta funció.

6.13 Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil)

Aquesta funció evita que la placa es pugui utilitzar accidentalment.

1. Toqueu  per obrir el Menú.
2. Seleccioneu Ajustes (Configuració) > Configuración (Instal·lació) > Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil).
3. Enguegueu l'interruptor i toqueu les lletres E-U-O en ordre alfabètic per activar la funció.

Per desactivar la funció, apagueu l'interruptor.

Pot trigar una estona perquè la funció funcioni després d'activar-la.

6.14 FUNCIONES (FUNCIONS): Freír en sartén (Paella)

Aquesta funció us permet seleccionar un nivell adequat d'escalfor per a fregir aliments. La placa ajusta la temperatura segons el tipus d'aliment i la manté durant tota la

coccio. Després d'ajustar el nivell d'escalfor, no és necessari ajustar la temperatura manualment.

PRECAUCIÓN!

Utilitzeu només estris de cuina freds. No deixeu la placa desatesa mentre la funció estigui en marxa.

1. Col·loqueu una paella sense oli o greix en una de les zones de coccio del costat esquerre. Podeu utilitzar una sola zona de coccio o connectar ambdues zones mitjançant Bridge (Pont).
2. Trieu FUNCIONES (FUNCIONS) > Freír en sartén (Paella).
3. Seleccioneu un nivell per fregir. El preescalfat començarà.
4. Establiu una funció de temporitzador, si cal.

El temporitzador començarà immediatament. Quan la paella arriba a la temperatura desitjada, sona un senyal acústic i apareix una finestra emergent. Ja podeu posar oli i aliments a dins de la paella. Per tancar la finestra i començar a fregir, toqueu OK. Per aturar la funció manualment, toqueu 0 a la barra de control.

Consells:

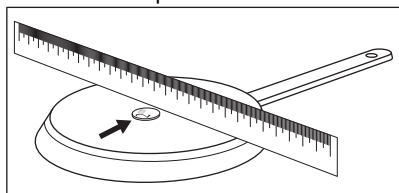
- Seguiu les instruccions que apareixen a la pantalla per saber quan girar l'aliment o ajustar el nivell d'escalfor.
- Podeu canviar el nivell d'escalfor predeterminat, si cal.
- En cas que coeu trossos gruixuts de menjar o patates crues, utilitzeu una tapa durant els primers 10 minuts del fregit.
- Les paelles pesades poden trigar més a escalfar-se.
- Feu servir paelles laminades amb nivell d'escalfor baix per evitar sobreescalfar i fer malbé els estris de cuina.
- No utilitzeu estris de cuina primers esmaltats, ja que es poden sobreescalfar i fer-se malbé.

Paelles correctes per a la funció Freír en sartén (Paella)

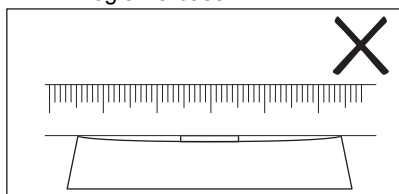
Feu servir només paelles de base plana. Per a comprovar si la paella és adequada:

1. Gireu la paella cap per avall.

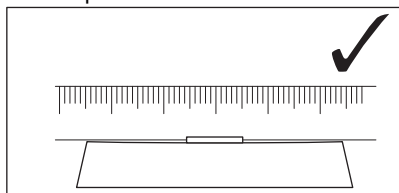
- Col·loqueu un regle a la base de la paella.
- Intenteu inserir una moneda d'un, dos o cinc cèntims (o alguna cosa del mateix gruix, aprox. 1,7 mm) entre el regle i la base de la paella.



- a. La paella no és adequada si aconseguíu inserir la moneda entre el regle i la base.



- b. La paella és adient si no aconseguíu posar una moneda entre el regle i la paella.



6.15 FUNCIONES (FUNCIONS): Hervir (Bullir)

Aquesta funció ajusta el nivell d'escalfor automàticament perquè l'aigua no continuï bullint un cop arribi al punt d'ebullició.




Si hi ha escalfor residual (I/II/III) a la zona de cocció que voleu utilitzar, la funció no s'iniciarà. Espereu fins que la zona es refredi per fer-la servir. La funció no s'activa amb estris de cuina antiadherents.

PRECAUCIÓ!

No utilitzeu la funció amb estris de cuina buits. No deixeu la placa desatesa mentre la funció estigui en marxa.

- Col·loqueu una olla amb almenys 1 l d'aigua sobre la zona de cocció.
- Seleccioneu FUNCIONES (FUNCIONS) > Hervir (Bullir).
- Establiu una funció de temporitzador, si cal.

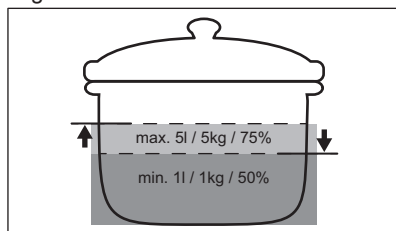
El temporitzador començarà immediatament.

- Per aturar la funció manualment, toqueu  a la cantonada superior esquerra de la pantalla.

Un cop s'ha arribat al punt d'ebullició, la placa redueix automàticament el nivell d'escalfor. En aquest punt, també podeu ajustar-lo manualment, si escau.

Consells:

- Aquesta funció és la més adequada per a bullir aigua i cuinar patates.
- És possible que la funció no funcioni correctament per a bullidors i cafeteres italianes.
- Ompliu entre la meitat i tres quarts parts de l'olla amb aigua freda de l'aixeta deixant-hi buits els últims 4 cm. No poseu ni menys d'1 litre d'aigua ni més de 5. Assegureu-vos que el pes total de l'aigua (o de l'aigua i les patates) sigui d'entre 1 i 5kg.



- Per aconseguir els millors resultats, utilitza només patates mitjanes senceres, sense pelar. Assegureu-vos de no omplir l'olla amb massa patates.
- Eviteu produir vibracions externes (per exemple, en utilitzar una batedora o col·locar un telèfon mòbil al costat de la placa) quan la funció estigui en marxa.
- Depenent del tipus d'aliment i estris de cuina, podeu ajustar el nivell d'escalfor

després que s'hagi arribat al punt d'ebullició.

- Afegiu sal un cop arribat al punt d'ebullició.
- Utilitzeu una tapa per estalviar energia.


6.16 FUNCIONES (FUNCIONS): Derritiendo (Desfer)

Podeu utilitzar aquesta funció per desfer productes, com ara xocolata o mantega.

PRECAUCIÓ!

No deixeu la placa desatesa mentre la funció estigui en marxa.

1. Col·loqueu l'estri de cuina sobre les zones de cocció.
2. Seleccioneu FUNCIONES (FUNCIONS) > Derritiendo (Desfer).
3. Establiu una funció de temporitzador, si cal.
4. Toqueu OK.

Per aturar la funció manualment, toqueu  a la cantonada superior esquerra de la pantalla.

6.17 Platos (Plats)

Aquesta funció us ajudarà a preparar diferents plats fent servir programes predefinits i dedicats per a categories d'aliments específics. La disponibilitat de programes depèn de la zona de cocció.



PRECAUCIÓ!

No deixeu la placa desatesa mentre la funció estigui en marxa.

1. Col·loqueu l'estri de cuina sobre les zones de cocció. Podeu utilitzar una sola zona de cocció o connectar dues zones mitjançant Bridge (Pont).
2. Trieu Platos (Plats).
3. Trieu el tipus d'aliment.
4. Establiu una funció de temporitzador, si cal.
5. Seguiu les instruccions de la pantalla.

En funció del tipus d'aliment i del programa seleccionat, podreu establir i modificar detalls, com ara el punt de cocció, el nivell d'escalfar per fregir, etc.

Consells:

- Els plats més cuinats sovint s'afegeixen automàticament a la llista de Más cocinado (Més cuinats).
- Alguns plats tenen noms llargs que no es poden mostrar completament a la llista. Si voleu veure el nom sencer d'un plat, toqueu "...".
- Podeu afegir manualment programes a la llista de Favoritos (Preferits) .
- Podeu amagar certs programes tocant . Per restaurar els programes, aneu a Ajustes (Configuració) > Configuración (Instal·lació) > Platos (Plats).

6.18 Hob²Hood

És una funció automàtica que connecta la placa a una campana adequada. Tant la placa com la campana tenen un comunicador de senyals infrarojos. La velocitat de la ventilació s'estableix i s'ajusta automàticament segons el mode seleccionat i la temperatura de l'estri de cuina més calent de la placa. També podeu fer funcionar la ventilació de la placa o la campana manualment.

i


Si canvieu la velocitat de la ventilació de la campana, la connexió per defecte amb la placa es desactivarà. Per reactivar la funció, apagueu i torneu a engegar tots dos electrodomèstics.

i



En algunes campanes, la funció podria estar desactivada per defecte. En aquestes situacions, activeu la funció primer a la campana i després a la placa. Per obtenir més informació, vegeu el manual de l'usuari de la campana.




Configuració del mode de ventilació automàtica.


Per configurar la campana en mode automàtic, trieu entre les següents velocitats de ventilació predefinides: Mode 2 - Mode 6. La campana reaccionarà sempre que feu servir la placa. Podeu configurar la placa per activar només el llum seleccionant el mode 1.

1. Toqueu .
2. Trieu Ajustes (Configuració) > Hob²Hood.
3. Premeu un interruptor per activar la campana.

Tots els modes automàtics apareixen en una llista.

4. Trieu el mode.
5. Toqueu  o  per desar la selecció i sortir.

Per comprovar el nivell actual de la velocitat de la ventilació, toqueu . El nivell de la velocitat de la ventilació és visible a la part superior esquerra de la pantalla. Per apagar la ventilació, toqueu . Per engegar la ventilació, toqueu .

Modes automàtics	Llum automàtic	Bullir ¹⁾	Fregir ²⁾
		Velocitat de ventilació	
	Desactivat	-	-
Mode 1	Actiu	-	-
Mode 2 ³⁾	Actiu	1	1
Mode 3	Actiu	-	1
Mode 4	Actiu	1	1
Mode 5	Actiu	1	2
Mode 6	Actiu	2	3


1) La placa detectarà el procés d'ebullició i activarà la velocitat de la ventilació en funció del mode automàtic.

2) La placa detectarà el procés de fregir i activarà la velocitat de la ventilació en funció del mode automàtic.

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

Configuració del mode de ventilació manual.

També podeu ajustar la velocitat de la ventilació manualment.




1. Toqueu .
 2. Toqueu Manual.
- Apareixerà una barra de control amb la velocitat actual de la ventilació.
3. Toqueu o feu lliscar el dit per establir el nivell de velocitat de la ventilació.

Per activar el nivell de velocitat de la ventilació màxima, toqueu Boost. El ventilador funcionarà en mode Boost durant un temps determinat. Passat aquest temps, el nivell de la velocitat de la ventilació canviarà automàticament a 3. Per desactivar Boost manualment, premeu 0.


Llum de la campana



Podeu configurar la placa perquè activi automàticament el llum quan activeu la placa. Per fer-ho, canvieu el mode automàtic a mode 1 - mode 6. També podeu activar o desactivar manualment el llum de la campana.


Activació manual del llum


1. Toqueu .
2. Toqueu  per encendre el llum. Per apagar el llum, torneu a tocar .

6.19 Idioma

1. Toqueu .
2. Seleccioneu Ajustes (Configuració) > Configuració (Instal·lació) > Idioma.
3. Seleccioneu l'idioma de la llista.

Per desar la selecció, toqueu  o . A continuació, seleccioneu Sí a la finestra emergent.


Si heu triat l'idioma equivocat, toqueu  >

. Apareixerà una llista. Seleccioneu la primera opció des de dalt a l'esquerra, després la segona opció des de dalt a la dreta. Desplaceu-vos per trobar l'idioma correcte de la llista. Quan aparegui la finestra emergent, trieu l'opció de la dreta.

6.20 Tons de las teclas (To de tecla) / Volumen (Volum)

Podeu triar el tipus de so que emet la placa o desactivar els sons completament. Podeu triar entre el clic (per defecte) o el xiulet.

També podeu triar el nivell de volum.

1. Toqueu  a la pantalla per obrir el Menú.
2. Seleccioneu Ajustes (Configuració) > Configuració (Instal·lació) > Tons de


las teclas (To de tecla) / Volumen (Volum).

3. Seleccioneu l'opció adequada. La configuració es desarà automàticament.

6.21 Brillo (Brillantor)

Podeu canviar la brillantor de la pantalla.

Hi ha 5 nivells de brillantor, l'1 és el més baix i el 5 és el més alt.

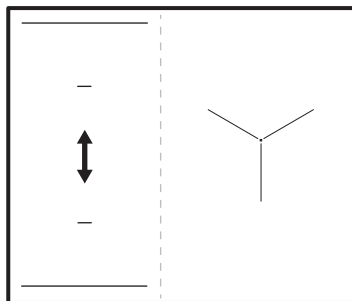
1. Toqueu  per obrir el Menú.
2. Seleccioneu Ajustes (Configuració) > Configuración (Instal·lació) > Brillo (Brillantor).
3. Seleccioneu el nivell adequat. La configuració es desarà automàticament.

6.22 Gestión de energía (Gestió d'energia)

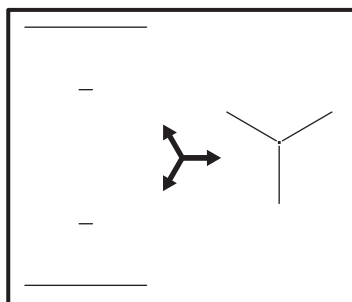
Si hi ha diverses zones activades i la potència consumida supera el límit de la font d'alimentació, aquesta funció reparteix la potència disponible entre totes les zones de cocció (connectades a la mateixa fase). La placa controla la configuració d'escalfor per protegir els fusibles de la instal·lació 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 de 3680 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 la primera zona de cocció seleccionada (o d'una zona de cocció mitjançant FUNCIONES (FUNCIONS) o Platos (Plats)). La potència restant es reparteix entre les altres zones de cocció segons l'ordre en què hagin estat seleccionades.
- El color de la barra de control mostra les opcions dels nivells d'escalfor disponibles:

- vermell: nivell d'escalfor actual,
 - blanc: nivell màxim d'escalfor disponible,
 - gris clar: nivell d'escalfor no disponible (s'ha activat la Gestió de energia (Gestió d'energia)).
- Si no es pot ajustar un nivell d'escalfor més alt, reduïu-lo primer per a la resta de zones de cocció. Consulteu la il·lustració per veure les possibles combinacions en què es pot repartir la potència entre les zones de cocció.



Si la potència total de la placa és limitada (1500 W - 6000 W), la funció distribueix la potència disponible entre totes les zones de cocció. Vegeu el capítol "Abans del primer ús" > "FlexPower".



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.
- Per a la funció Freír en sartén (Paella), feu servir només paelles de base plana.
- 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 l'embellidor lateral, 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'espets: hi ha commutacions elèctriques, l'estri de cuina es detecta després de posar-lo sobre la placa.
- xiuxueig, brunzit: el ventilador està en marxa.

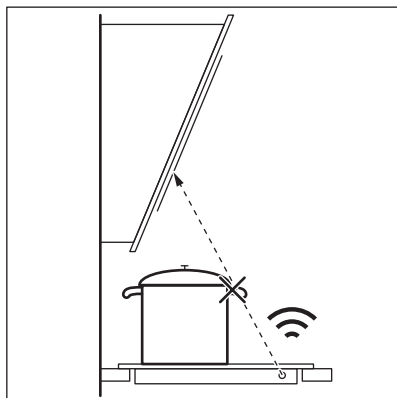
- soroll rítmic: s'ha detectat l'estri de cuina.

7.3 Trucs i consells per a Hob²Hood

Quan feu servir la placa amb la funció:

- Protegiu el tauler de la placa de la llum directa.
- No dirigiu llums halògens al tauler de la placa.
- No tapeu el tauler de comandaments de la placa.
- No obstruiu el senyal entre la placa i la campana d'extracció (p. ex., amb la mà, el mànec d'un recipient o una olla alta).
Vegeu la imatge.

La campana que es mostra a continuació només té finalitats il·lustratives.




Mantingueu neta la finestra del comunicador de senyal infraroig Hob²Hood.



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. Les campanes d'AEG compatibles amb aquesta funció han 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.
- Si la superfície té ratllades o taques fosques, això pot afectar el rendiment de la placa.
- Feu servir un producte de neteja especial per a plaques.
- Utilitzeu sempre una rasqueta recomanada per a plaques amb superfície de vidre. Utilitzeu la rasqueta només com

a eina addicional per a netejar el vidre després de la neteja regular.

AVÍS!

No utilitzeu ganivets ni altres eines metàl·liques afilades per a netejar la superfície del vidre.

- Per netejar la vora metàl·lica, utilitzeu només detergent rentaplats amb aigua tèbia. Eixugueu-lo després amb un drap.

AVÍS!

No utilitzeu netejadors lleugerament abrasius, detergents abrillantadors, rasquetes o la part dura de les esponges de cuina per netejar la vora lateral.

- A l'espai entre la superfície vitroceràmica i la vora lateral pot acumular-s'hi brutícia i restes d'aliments. Feu servir un escuradents de fusta per netejar-ho.

AVÍS!

No utilitzeu eines metàl·liques esmolades per netejar aquest espai perquè podrien fer-lo més gran i fer malbé la superfície vitroceràmica o la vora lateral.

8.2 Neteja de la placa

- **Retireu immediatament:** els plàstics desfets, el plàstic per a embolcallar, la sal,

el sucre i aliments ensucrats, ja que podrien fer malbé la placa. Aneu amb compte per evitar cremar-vos. Feu servir un rascador de plaques especial per a la superfície de vidre en angle agut i moveu la fulla per la superfície.

- **Retireu quan la placa estigui prou freda:** marques de calç, marques d'aigua, taques de greix i pèrdua de brillantor de peces metàl·liques. Netegeu la placa amb un drap humit i detergent no abrasiu. Després de netejar la placa de cuina, eixugueu-la amb un drap suau.
- **Per a la pèrdua de brillantor de peces metàl·liques:** feu servir una solució d'aigua amb vinagre i netegeu la superfície de vidre amb un drap.


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. Consulteu l'esquema de connexió.
	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 60 segons.	Torneu a activar la placa i ajusteu l'escalfor en menys de 60 segons.
	Heu tocat 2 o més símbols alhora.	Toqueu només un símbol.
	Pausa està activat.	Consulteu "Ús diari".

Problema	Possible causa	Solució
La pantalla no reacciona al tacte.	Una part de la pantalla està coberta o les olles estan col·locades massa a prop de la pantalla. Hi ha líquid o un objecte sobre la pantalla.	Retireu els objectes. Allunyeu les olles de la pantalla. Netegeu la pantalla, espereu fins que l'aparell estigui fred. Desconnecteu la placa de la xarxa elèctrica. Després d'un minut, torneu a connectar la placa.
Sona un senyal acústic i la placa s'apaga. Sona un senyal acústic quan la placa s'apaga.	Hi ha alguna cosa sobre un o més sensors.	Retireu l'objecte dels sensors.
La placa es desactiva.	Col·loqueu alguna cosa damunt el sensor ⓘ.	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 sota de la placa s'ha fet malbé.	Si la zona s'ha fet servir prou temps per estar calenta, parleu amb un centre de servei autoritzat.
No podeu activar la configuració d'escalfor més alta.	Una altra zona ja té la configuració d'escalfor més alta. El nivell FlexPower és massa baix.	Primer, reduïu la potència de l'altra zona. Canvieu la potència màxima al Menú. Vegeu "Abans del primer ús".
Els sensors s'escalfen.	La peça de bateria de cuina és massa gros o l'heu posada massa a prop dels controls.	Poseu els estris grossos a les parts del darrere, si és possible.
Hob ² Hood no funciona.	Heu tapat el tauler de control.	Traieu l'objecte del tauler de control.
La pantalla Hob ² Hood no és visible.	Hob ² Hood està desactivat a la configuració.	Anar a la configuració i activar la funció Hob ² Hood.
Hob ² Hood funciona, però només la llum està encesa.	Heu activat Mode 1.	Canvieu el mode a Mode 1 - Mode 6 o espereu fins que comenci el mode automàtic.
Hob ² Hood Mode entre l'1 i el 6 funcionen, però el llum està apagat.	Podria haver-hi un problema amb la bombeta de llum.	Posi's en contacte amb el servei autoritzat més proper.
No s'escolta cap so quan toqueu els sensors del tauler.	Els sons estan desactivats.	Activeu els sons. Consulteu "Ús diari".
S'ha seleccionat un idioma incorrecte.	Heu canviat l'idioma per error.	Seguiu les instruccions a "Ús diari", "Idioma" per canviar l'idioma.
Una zona de cocció es desactiva.	Desconnexió automàtica desactiva la zona de cocció.	Desactiveu la placa i torneu a activar-la. Consulteu "Ús diari".
 i apareix un missatge.	Bloqueo (Bloqueig) està activat.	Consulteu "Ús diari".
E - U - O apareix.	Bloqueo de seguridad (Bloqueig infantil) està activat.	Consulteu "Ús diari".
La barra del nivell de potència parpelleja.	No hi ha cap estri de cuina a la zona.	Poseu un estri de cuina a la zona.

Problema	Possible causa	Solució
	La peça de bateria de cuina no és adequada.	Feu servir estris de cuina adients. Vegeu "Consells".
	El diàmetre del fons de l'estri de cuina és massa petit per a la zona.	Feu servir estris de cuina de les dimensions adequades. Vegeu «Dades tècniques».
E3 apareix.	La connexió elèctrica és defectuosa.	Desconnecteu la placa de la xarxa elèctrica i comproveu la connexió. Consulteu l'apartat "Instal·lació".
E4 apareix.	El sensor de temperatura de la zona detecta una temperatura massa alta o massa baixa.	Deixeu refredar la zona de cocció o augmenteu la temperatura ambient per sobre dels 15 °C. Si el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb el centre de servei autoritzat.
E7 apareix.	El ventilador està bloquejat.	Comproveu que no hi hagi res que bloquegi la ventilació. Si no hi ha res que bloquegi la ventilació i el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb el centre d'assistència autoritzat.
Escolteu un xiulet constant.	La connexió elèctrica és incorrecta.	Desconnecteu la placa de la xarxa elèctrica. Consulteu un electricista qualificat perquè comprovi la instal·lació.
L'estri de cuina s'escalfa durant més de cinc minuts.	La part inferior de l'estri de cuina no és compatible amb la inducció.	Utilitzeu estris de cuina amb una base adequada (plana i magnètica). Vegeu "Consells".
Triga molt a escalfar-se.	L'estri de cuina és massa petit i només rep una part de la potència que genera la zona de cocció.	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").
	La FlexPower redueix la potència màxima.	Vegeu el capítol "Ús diari", Gestió de energia (Gestió d'energia).
La funció Hervir (Bullir) no arrenca.	L'escalfor residual encara és present en aquesta zona. La funció no està disponible per a aquesta zona de cocció.	Espereu fins que la zona es refredi o utilitzeu una altra zona freda per a la qual la funció estigui disponible.
La funció Hervir (Bullir) no es para.	Potser no hi ha prou aigua a l'olla (les vibracions no es poden detectar) o l'aigua ja és massa calenta.	Utilitzeu un mínim d'1 l d'aigua freda per olla.

Problema	Possible causa	Solució
La funció Hervir (Bullir) s'atura de sobte.	Els estris de cuina no són compatibles amb la funció. La funció no pot detectar les vibracions causades per l'aigua que bull. Els estris de cuina podrien ser massa petits per a la zona de cocció.	No utilitzeu aquesta funció amb estris de cuina antiadherents. Bulliu més aigua o canvieu a una zona freda. No afegiu sal abans que l'aigua arribi al punt d'ebullició. Assegureu-vos que el diàmetre dels estris de cuina s'ajusta a la mida de la zona de cocció. Col·loqueu els estris de cuina al centre de la zona de cocció.
La funció Freir en sartén (Paella) no arrenca.	La funció només està disponible per a les zones seleccionades.	Canvieu a una zona per a la qual la funció estigui disponible. Vegeu «Descripció del producte».
Escalfar amb la funció Freir en sartén (Paella) triga molta estona.	Els estris de cuina són massa petits, massa pesats o la base és irregular.	Consulteu "Consells".

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. Facilitau les dades de la placa de característiques. 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 es troba al llibret de garantia.

10. DADES TÈCNIQUES

10.1 Placa de característiques

Model NIG63Q30AB
Typ 62 B3A 02 AA
Inducció 7.35 kW
Núm. sèrie
AEG

PNC 949 598 037 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabricat a: Alemanya
7.35 kW
CE 

10.2 Especificació de les zones de cocció

Zona de cuina	Potència nominal (ajustament de temperatura màxima) [W]	Boost [W]	Boost 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 / 3700	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 de la bateria 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 la normativa de disseny ecològic de la UE

Identificació de model	NIG63Q30AB	
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	21.0 cm
	Part posterior esquerra	21.0 cm
	Part davantera dreta	28.0 cm
Consum energètic per zona de cocció (EC electric cooking)	Part davantera esquerra	189.4 Wh/kg
	Part posterior esquerra	180.8 Wh/kg
	Part davantera dreta	178.1 Wh/kg
Consum energètic de la placa (EC electric hob)	182.8 Wh/kg	

IEC/EN 60350-2 - Aparells elèctrics de cocció d'ús domèstic - Part 2: Plaques - mètodes per mesurar-ne el rendiment.

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 Informació del producte sobre el consum energètic i el temps màxim per arribar al mode de baix consum aplicable

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

12. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol . Dipositeu l'embalatge en contenidors adequats per al seu 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 a

les escombraries domèstiques els aparells amb el símbol . Porteu el producte a les

instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la seva 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. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	29
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	32
3. INSTALLATION.....	34
4. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	36
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	38
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	40
7. CONSEILS.....	49
8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	51
9. DÉPANNAGE.....	51
10. DONNÉES TECHNIQUES.....	55
11. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	55
12. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	56

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

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

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : 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 gîtes ruraux 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 (même les fonctions de cuisson automatiques). Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entreposez 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 figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installez le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.

- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Si le code E3 s'affiche à l'écran, débranchez immédiatement la table de cuisson et assurez-vous que le branchement électrique et la tension secteur sont corrects.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

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

- 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 très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

AVERTISSEMENT!

Risque 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 et un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récuser, 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) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions

physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

2.6 Mise au rebut

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour 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 : H05V2V2-F qui supporte 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!

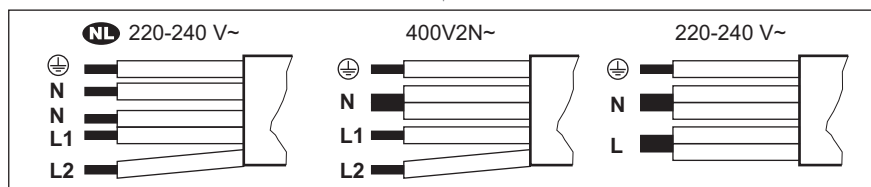
Ne raccordez pas le câble sans gaine d'extrémité du câble.

Raccordement monophasé

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

Raccordement biphasé

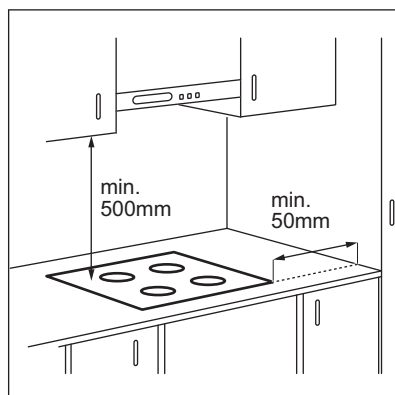
1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles bleu.
3. Branchez les extrémités des deux câbles bleus.
4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).



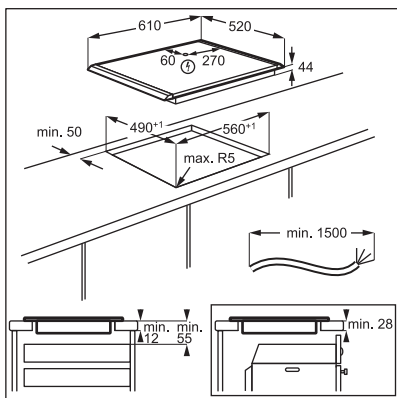
NL 220 - 240 V~	Raccordement biphasé: 400 V2N~	Raccordement monophasé: 220 - 240 V~
5 x 1,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² ou 4 x 2,5 mm ²	5 x 1,5 mm ² ou 3 x 4 mm ²
Vert - jaune	Vert - jaune	Vert - jaune
N Bleu et bleu	N Bleu et bleu	N Bleu et bleu
L1 Noir	L1 Noir	L Noir et marron
L2 Marron	L2 Marron	

3.4 Assemblage

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



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



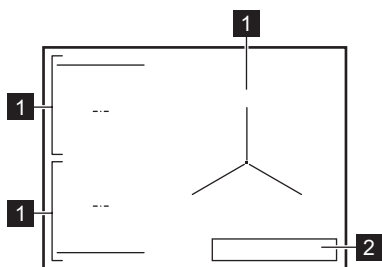
Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction AEG - Installation du plan de travail » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.

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

How to install your AEG Induction Hob - Worktop installation 

4. DESCRIPTION DU PRODUIT

4.1 Agencement des zones de cuisson

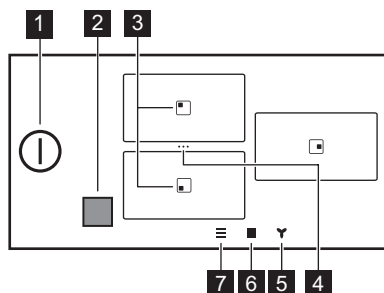


- 1** Zone de cuisson à induction
- 2** Bandeau de commande

i Pour obtenir des informations détaillées sur les dimensions des zones de cuisson, reportez-vous aux « Caractéristiques techniques ».

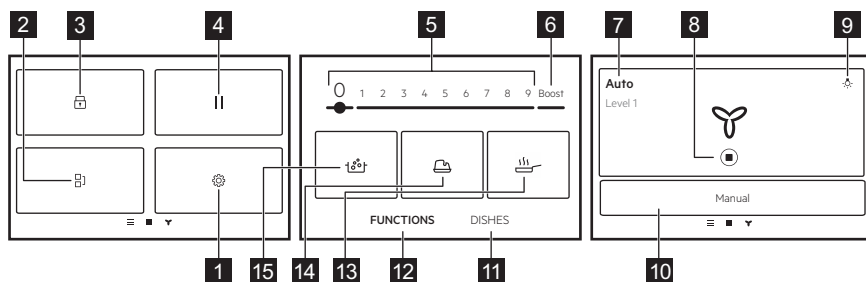
4.2 Configuration du bandeau de commande

Vue principale











Symbole	Description
1	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2	Fenêtre du communicateur du signal infrarouge Hob ² Hood. Ne la couvrez pas.
3	Zone avec fonctions Poêlée et Cuisson.
4 ...	Un raccourci pour Bridge. Pour fusionner deux zones de cuisson latérales afin de créer une zone de cuisson ou de diviser les zones fusionnées.
5	Pour régler les fonctions de la hotte.
6	Pour ouvrir la vue d'ensemble de la zone.
7	Pour ouvrir le Menu.




Réglages



Symbole	Description
1	Configurations. Pour ouvrir les réglages de la table de cuisson.

Symbole	Description
2 	Bridge. Pour coupler deux zones de cuisson juxtaposées afin qu'elles fonctionnent comme une seule.
3 	Lock. Pour verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande.
4 	Pause. Pour sélectionner le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.
5 1 - 9	Pour sélectionner un niveau de cuisson.
6 Boost	Pour activer le niveau de cuisson maximum.
7 Manuel / Auto	Pour afficher le réglage actuel du ventilateur de la hotte.
8 	Pour arrêter/redémarrer la hotte.
9 	Pour allumer et éteindre la lumière de la hotte.
10 Manuel / Auto	Pour passer en mode manuel ou automatique de la hotte.
11 Plats	Pour sélectionner des programmes automatiques prédéfinis pour différents types d'aliments.
12 FONCTIONS	Pour sélectionner des programmes automatiques pour différentes méthodes de cuisson.
13 	Poêlée. Pour frire avec des niveaux de cuisson contrôlés automatiquement adapté à différents types d'aliments.
14 	Fondre. Pour faire fondre différents produits comme du chocolat ou du beurre.
15 	Cuisson. Pour ajuster automatiquement la température de l'eau pour qu'elle ne déborde pas après avoir atteint le point d'ébullition.

Navigation dans l'affichage

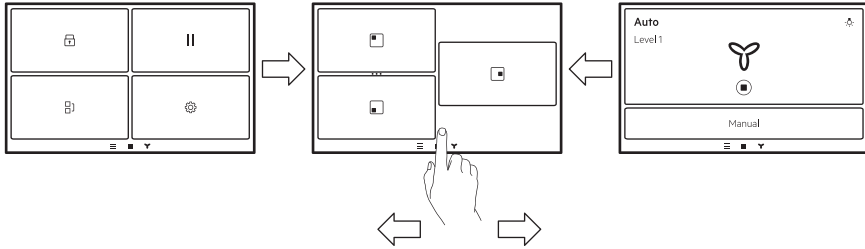
Symbole	Description
OK	Pour confirmer une sélection ou un réglage.
X	Pour fermer la fenêtre contextuelle.
	Pour réduire/développer les instructions à l'écran.
	Pour activer/désactiver l'option.
	Pour avancer/reculer d'un niveau dans le Menu.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Navigation dans l'affichage



Pour naviguer entre les écrans, appuyez sur les symboles en bas de l'écran. Vous pouvez également faire glisser vers la gauche pour gérer les paramètres de Hob[®]Hood ou vers la droite pour atteindre le Menu.

5.2 Premier branchement à l'alimentation secteur

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

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

5.3 Utilisation de l'affichage

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

- Pour certaines fonctions, une fenêtre contextuelle contenant des informations supplémentaires s'affiche dès que vous les activez.

5.4 FlexPower

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

Lorsque l'appareil vous est livré, sa puissance est réglée à son plus haut niveau. Vous pouvez modifier la puissance maximale si votre installation ne supporte pas la pleine puissance.



⚠ ATTENTION!

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



Si le niveau de puissance est inférieur à 2000 W, vous ne pouvez activer aucun programme automatique (Plats ou FONCTIONS).

1. Vérifiez que toutes les zones de cuisson sont désactivées.
2. Sur l'affichage, appuyez sur pour ouvrir le Menu.
3. Sélectionnez Configurations > Configuration > FlexPower et choisir le niveau de puissance approprié.


4. Appuyez sur  ou . Suivez les instructions affichées pour confirmer votre sélection.

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, etc.). 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 utilisez un récipient inadapté, ou qu'il n'y a pas de récipient sur une zone. La zone de cuisson à induction se désactive automatiquement au bout de 50 secondes.
- vous ne désactivez pas une zone de cuisson, ou ne changez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, un message s'affiche et la table de cuisson s'éteint.

La relation entre le 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 - 2	6 heures
3 - 5	5 heures
6	4 heures
7 - 9	1,5 heure

i

Lorsque vous utilisez Poêlée la table de cuisson s'éteint au bout d'une heure et demie. Pour Fondre, la table de cuisson s'éteint au bout de 6 heures.

6.3 Détection de récipient

Cette fonction détecte si des récipients ont été placés sur les zones de cuisson et désactive les zones de cuisson si l'ustensile de cuisine n'est plus détectable.

- Si vous placez d'abord un ustensile de cuisine sur une zone de cuisson, puis activez la table de cuisson, une barre grise apparaît sur la vue d'ensemble de la zone de cuisson correspondante.
- La barre ne s'affiche pas s'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou si l'ustensile ne peut pas être détecté en raison d'un mauvais positionnement ou d'un matériau inadapté.
- Si vous retirez l'ustensile d'une zone de cuisson activée et le mettez de côté de manière temporaire, l'aperçu de la zone de cuisson correspondant commencera à clignoter. Si vous ne remplacez pas l'ustensile sur la zone de cuisson activée dans les 120 secondes, la zone de cuisson se désactive automatiquement. Pour reprendre la cuisson, veillez à replacer l'ustensile de cuisine sur les zones de cuisson avant le délai indiqué.

6.4 Utilisation des zones de cuisson

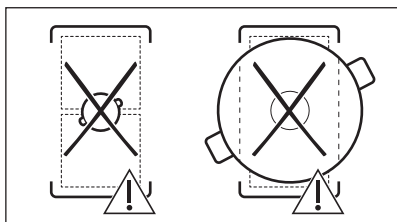
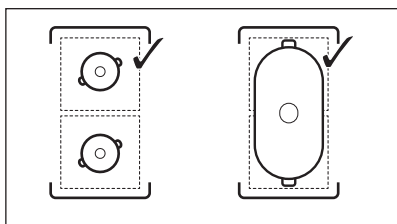
Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.



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 ».

Pour activer la zone de cuisson, placez l'ustensile de cuisine au centre de la zone de cuisson et appuyez sur le symbole de la zone concernée. Les programmes disponibles s'affichent. Réglez le niveau de chaleur ou sélectionnez l'une des fonctions automatiques. Pour revenir à la vue principale, appuyez sur **X** dans le coin supérieur droit.

Les ustensiles de cuisine de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps à l'aide de la fonction Bridge.

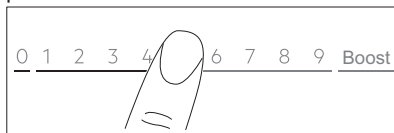


Lorsque d'autres zones de cuisson sont activées, le niveau de cuisson de la zone que vous souhaitez utiliser peut être limité. Reportez-vous à la section Fonction « Gestionnaire de puissance »

6.5 Réglages de la température

1. Activez la table de cuisson.
2. Placez la casserole sur la zone de cuisson sélectionnée et appuyez sur le symbole de zone correspondant.
3. Appuyez ou faites glisser votre doigt sur le curseur pour régler le niveau de cuisson.

Les icônes de niveau de puissance 1-9 deviennent plus grandes et la barre ci-dessous devient rouge pour indiquer le réglage de puissance actuel. Lorsque le niveau de puissance est sélectionné, l'écran passe à la vue d'écran étendue.



Vous pouvez également modifier le niveau de cuisson à l'écran de présentation de la zone. Pour accéder à l'écran d'aperçu de la zone, appuyez sur le centre de la vue d'écran agrandie. Pour modifier le niveau de chaleur, appuyez sur **—** ou **+**. Pour ouvrir la vue d'écran agrandie, appuyez sur le niveau de puissance.

6.6 Boost

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.

1. Sélectionner la zone de cuisson.
2. Appuyez sur **Boost** pour activer la fonction.

La fonction se désactive automatiquement. Pour désactiver cette fonction manuellement, sélectionnez la zone et remplacez le niveau de cuisson par 0.



La fonction Boost ne fonctionne pas lorsque la fonction Bridge est active ou lorsque la puissance dans une phase est insuffisante (reportez-vous à la section « Gestionnaire de puissance »).



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

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

AVERTISSEMENT!

Tant que l'indicateur 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 une zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est à l'arrêt mais que la zone de cuisson est encore chaude.

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

6.8 Mode Maintien au chaud

Cette fonction maintient les aliments au chaud avec le réglage de température basse.

Mode Maintien au chaud est disponible uniquement lorsque la zone de cuisson est encore chaude après la fin du processus de cuisson (avec une icône de chaleur résiduelle visible) et que l'ustensile de cuisine reste sur la zone. La fonction n'est pas activée avec une zone de cuisson froide.

1. Appuyez sur pour activer le Mode Maintien au chaud.

Le Mode Maintien au chaud fonctionne jusqu'à ce qu'il soit éteint.

2. Pour arrêter la fonction, appuyez sur dans le coin supérieur gauche de l'affichage.

Vous pouvez régler un minuteur, si nécessaire. Reportez-vous à la section « Options du minuteur ».

6.9 Réglages minuteur



ECO Timer

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

Pour économiser de l'énergie, le chauffage de la zone de cuisson s'éteint avant que le ECO Timer retentisse. La différence de temps de cuisson dépend du niveau de cuisson et de la durée de cuisson.

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la zone de cuisson est activée. Vous pouvez régler cette fonction pour chaque zone de cuisson séparément.


1. Définissez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson concernée, puis réglez la fonction.
2. Touchez le symbole de la zone.

3. Appuyez sur .

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


4. Cochez la Zone d'arrêt case pour activer la fonction.
5. Réglez l'heure.
6. Appuyez sur OK pour confirmer.

Vous pouvez également choisir **X** pour annuler votre sélection.
Vous pouvez modifier les réglages ECO

Timer pendant la cuisson : appuyez sur  avec la valeur du minuteur, puis appuyez sur MODIFIER.

Lorsque le minuteur est écoulé un signal retentit et , une fenêtre contextuelle apparaît . Appuyez sur OK pour arrêter le signal.

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

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


Timer

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la zone de cuisson est activée.


La fonction n'a aucun effet sur toute autre fonction activée simultanément.

1. Sélectionnez n'importe quelle zone de cuisson.


Le bandeau de sélection correspondant apparaît sur l'affichage.

2. Appuyez sur . La fenêtre du menu du minuteur apparaît sur l'affichage.
3. Décochez la Zone d'arrêt case pour activer la fonction.
4. Réglez l'heure.
5. Appuyez sur OK pour confirmer.

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

Vous pouvez modifier les réglages Timer pendant la cuisson : appuyez sur  avec la valeur du minuteur, puis appuyez sur MODIFIER.


Lorsque le minuteur est écoulé un signal retentit et , une fenêtre contextuelle apparaît . Appuyez sur OK pour arrêter le signal.

Pour désactiver la fonction, Appuyez sur  avec la valeur du minuteur, appuyez sur **X** et confirmez votre choix lorsqu'une fenêtre contextuelle apparaît.

6.10 / ... Bridge


Cette fonction couple deux zones de cuisson, de sorte qu'elles fonctionnent comme une seule, avec le même niveau de cuisson. Vous pouvez l'utiliser pour cuisiner avec de grands ustensiles de cuisine.

L'ustensile de cuisine doit couvrir les centres des deux zones. Si l'ustensile de cuisine se trouve entre les deux centres, la fonction ne s'active pas.



1. Posez un ustensile de cuisine sur les zones de cuisson.
2. Appuyez sur  sur à l'écran pour ouvrir le Menu et sélectionnez Bridge. Vous pouvez également appuyer sur le raccourci ******* dans la vue d'ensemble de la zone.
3. Sélectionnez le niveau de cuisson. Pour désactiver la fonction, appuyez sur le raccourci *******. Les zones de cuisson reprennent leur fonctionnement de manière indépendante.


6.11 Pause

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

Lorsque la fonction opère uniquement en  et que les touches REPRENDRE et les peuvent être utilisés. Tous les autres symboles du panneau de commande sont verrouillés.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur. Lorsque la fonction minuterie se termine, appuyez n'importe où à l'écran pour arrêter le signal sonore.

1. Touchez  pour ouvrir le Menu.
2. Appuyez sur  pour activer la fonction.



Le niveau de cuisson est abaissé à  (Mode Maintien au chaud).

Pour désactiver la fonction, appuyez sur REPRENDRE.

Les réglages de chauffage précédents seront restaurés.

6.12 Lock

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


1. Sélectionnez le niveau de cuisson.
2. Appuyez sur  pour ouvrir le Menu.
3. Appuyez sur  pour activer la fonction. Pour désactiver la fonction, et maintenez enfoncé DÉVERROUILLER pendant 4 secondes.



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

6.13 Child Lock

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

1. Appuyez sur  pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Child Lock.
3. Tournez le sélecteur sur Marche/Arrêt et appuyez sur les lettres E-U-O dans l'ordre alphabétique pour activer la fonction.

Pour désactiver la fonction, éteignez l'interrupteur.

Le démarrage de la fonction peut prendre un certain temps après l'activation.

6.14 FONCTIONS: Poêlée

Cette fonction vous permet de régler le niveau de chauffe approprié pour faire frire vos aliments. La table de cuisson ajuste la température selon différents types d'aliments et la maintient tout au long de la cuisson.

Une fois le niveau de cuisson réglé, aucun réglage manuel de la température n'est nécessaire.



ATTENTION!

Utilisez uniquement des récipients froids. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque cette fonction est en activée.

1. Placez une poêle sans huile/graisse sur l'une des zones de cuisson sur le côté gauche. Vous pouvez utiliser une seule zone de cuisson ou connecter les deux zones à l'aide de Bridge.

2. Sélectionnez FONCTIONS > Poêlée.

3. Choisissez un niveau de friture.

Début de préchauffage :

4. Réglez une fonction de minuterie, si nécessaire.

Le minuteur démarre immédiatement.

Une fois que la casserole atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit et une fenêtre contextuelle apparaît. Vous pouvez mettre de l'huile et des aliments à l'intérieur de la poêle maintenant. Pour fermer la fenêtre et commencer à frire, appuyez sur OK. Pour arrêter la fonction manuellement, appuyez sur 0 dans la barre de commande.

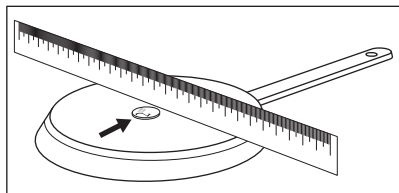
Conseils :

- Suivez les instructions à l'écran pour savoir quand retourner les aliments ou pour régler le niveau de chaleur.
- Vous pouvez modifier le niveau de chauffe par défaut, si besoin.
- Pour les morceaux d'aliments épais ou les pommes de terre crues, utilisez un couvercle pendant les 10 premières minutes de friture.
- Les casseroles lourdes peuvent prendre plus de temps à chauffer.
- Utilisez les poêles stratifiées avec des niveaux bas pour éviter une surchauffe et un endommagement de l'ustensile.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson en émail. Ils peuvent surchauffer et s'endommager.

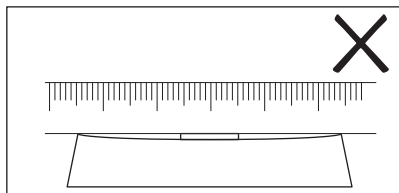
Récipients adaptés à la fonction Poêlée

N'utilisez que des poêles à fond plat. Pour vérifier si la casserole est adaptée :

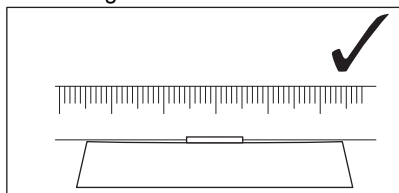
1. Retournez votre récipient.
2. Placez une règle sur le fond de la casserole.
3. Essayez de placer une pièce de 1, 2 ou 5 centimes d'euro (ou toute pièce d'épaisseur similaire, soit environ 1,7 mm) entre la règle et le dessous de la casserole.



- a. La casserole est inadaptée si vous pouvez placer la pièce entre la règle et la casserole.



- b. La casserole est adaptée si vous ne pouvez pas placer la pièce entre la règle et la casserole.



6.15 FONCTIONS : Cuisson

Cette fonction ajuste automatiquement le niveau de cuisson pour que l'eau ne déborde pas après avoir atteint le point d'ébullition.




En cas de chaleur résiduelle (I/II/III) sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser, la fonction est désactivée. Attendez que la zone refroidisse pour utiliser la fonction. Cette fonction ne fonctionne pas avec les récipients anti-adhésifs.

ATTENTION!

N'utilisez pas cette fonction avec un récipient vide. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque cette fonction est en activée.

1. Placez une casserole remplie d'au moins 1 l d'eau sur la zone de cuisson.
2. Sélectionnez FONCTIONS > Cuisson.
3. Réglez une fonction de minuterie, si nécessaire.

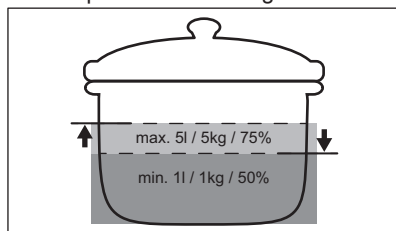
Le minuteur démarre immédiatement.

4. Pour arrêter la fonction manuellement, appuyez sur  dans le coin supérieur gauche de l'affichage.

Une fois le point d'ébullition atteint, la table de cuisson réduit automatiquement le niveau de cuisson. À ce stade, vous pouvez également le régler manuellement si nécessaire.

Conseils :

- Cette fonction est idéale pour faire bouillir de l'eau et cuire des pommes de terre.
- Cette fonction peut ne pas fonctionner correctement pour les bouilloires et les cafetières à expresso.
- Remplissez entre la moitié et les trois quarts du récipient avec de l'eau froide du robinet, en laissant un espace vide de 4 cm depuis le bord du récipient. N'utilisez pas moins d'un litre ni plus de 5 litres d'eau. Assurez-vous que le poids total de l'eau (ou de l'eau et des pommes de terre) est compris entre 1 et 5 kg.



- Pour obtenir les meilleurs résultats, ne faites cuire que des pommes de terres entières, non épluchées et de taille moyenne. Assurez-vous de ne pas trop tasser les pommes de terre.
- Évitez de produire des vibrations externes (par exemple en utilisant un mixeur ou en posant votre téléphone portable à proximité de la table de cuisson) lorsque la fonction est en cours d'utilisation.
- En fonction du type d'aliments et de récipient, vous pouvez régler le niveau de cuisson une fois le point d'ébullition atteint.

- Ajoutez du sel une fois que le point d'ébullition est atteint.
- Utilisez un couvercle pour économiser de l'énergie.


6.16 FONCTIONS : Fondre

Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire fondre des produits comme du chocolat ou du beurre.

ATTENTION!

Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque cette fonction est en activée.

1. Posez un ustensile de cuisine sur la zone de cuisson.
2. Sélectionnez FONCTIONS > Fondre.
3. Réglez une fonction de minuterie, si nécessaire.
4. Appuyez sur OK.

Pour arrêter la fonction manuellement, appuyez sur  dans le coin supérieur gauche de l'affichage.

6.17 Plats

Cette fonction vous aide à préparer différents aliments à l'aide de programmes prédéfinis dédiés à des catégories d'aliments spécifiques. La disponibilité des programmes dépend de la zone de cuisson.



ATTENTION!

Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque cette fonction est en activée.

1. Posez un ustensile de cuisine sur la zone de cuisson. Vous pouvez utiliser une seule zone de cuisson ou connecter deux zones latérales à l'aide de Bridge.
2. Sélectionnez Plats.
3. Sélectionnez le type d'aliment.
4. Réglez une fonction de minuterie, si nécessaire.
5. Suivez les instructions qui s'affichent.

En fonction du type d'aliment et du programme sélectionné, vous pouvez définir et modifier les détails, par exemple le niveau de cuisson, le niveau de chaleur pour la friture, etc.

Conseils :

- Les plats les plus souvent cuits sont automatiquement ajoutés à la liste des Les plus préparés.
- Certains plats ont des noms longs qui ne peuvent pas être affichés entièrement dans la liste. Pour afficher le nom complet d'un plat, appuyez sur « ... ».
- Vous pouvez ajouter manuellement des programmes à la liste de Mes programmes .
- Vous pouvez masquer certains programmes en appuyant sur . Pour restaurer les programmes, accédez à Configurations > Configuration > Plats.

6.18 Hob²Hood

Il s'agit d'une fonction automatique permettant de relier la table de cuisson à une hotte appropriée. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie et adaptée automatiquement en fonction du réglage du mode et la température de l'ustensile de cuisine le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson. Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement depuis la table de cuisson et la hotte elle-même.

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

Sur certaines hottes, la fonction peut être désactivée par défaut. Dans ce cas, activez d'abord la fonction sur la hotte, puis sur la table de cuisson. Pour plus d'informations, reportez-vous au manuel d'utilisation de la hotte.



Réglage du mode de ventilation automatique




Pour régler la hotte en mode automatique, choisissez l'une des vitesses de ventilateur


suivantes : Mode 2 - Mode 6. La hotte réagit dès que vous faites fonctionner la table de cuisson. Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer uniquement l'éclairage en sélectionnant le mode 1.

1. Appuyez sur .
2. Sélectionnez Configurations > Hob²Hood.
3. Allumez un interrupteur pour activer la hotte.

Tous les modes automatiques apparaissent sous forme de liste.

4. Choisissez le mode.
5. Appuyez sur  ou  pour enregistrer la sélection et quitter.

Pour vérifier le niveau de vitesse actuel du ventilateur, appuyez sur . Le niveau de vitesse du ventilateur est visible dans le coin supérieur gauche de l'affichage. Pour éteindre le ventilateur, appuyez sur . Pour allumer le ventilateur, appuyez sur .

Modes automatiques	Éclairage automatique	Ébullition ¹⁾	Friture ²⁾	Vitesse du ventilateur
	Désactivez	-	-	
Mode 1	En fonctionnement	-	-	
Mode 2 3)	En fonctionnement	1	1	
Mode 3	En fonctionnement	-	1	
Mode 4	En fonctionnement	1	1	
Mode 5	En fonctionnement	1	2	

Modes automatiques	Éclairage automatique	Ébullition ¹⁾	Friture ²⁾	Vitesse du ventilateur
Mode 6	En fonctionnement	2	3	


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

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

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

Réglage du mode de ventilation manuel

Vous pouvez régler la vitesse du ventilateur manuellement.

1. Appuyez sur .
2. Appuyez sur Manuel.

Une barre de contrôle apparaît avec la vitesse actuelle du ventilateur.

3. Touchez ou faites glisser votre doigt pour régler le niveau de vitesse du ventilateur.


Pour activer le niveau de vitesse maximum du ventilateur, appuyez sur Boost. Le ventilateur fonctionne en mode Boost pendant un certain temps. Après ce laps de temps, le niveau de vitesse du ventilateur passe automatiquement à 3. Pour désactiver Boost manuellement, appuyez sur 0.

Éclairage de la hotte


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 Mode 1 - Mode 6. Vous pouvez également activer ou désactiver manuellement la lumière de la hotte.



Activer l'éclairage manuellement



1. Appuyez sur .
2. Appuyez sur  pour allumer la lumière.

Pour mettre éteindre la lumière, appuyez à nouveau sur .

6.19 Langue

1. Appuyez sur  pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Langue.
3. Choisissez la langue dans la liste.


Pour enregistrer la sélection, appuyez sur  ou . Puis choisissez OUI dans la fenêtre contextuelle.

Si vous avez choisi la mauvaise langue, appuyez sur  > . Une liste s'affiche. Sélectionnez la première option en haut à gauche, puis la deuxième option en haut à droite. Faites défiler vers le bas pour choisir la langue appropriée dans la liste. Lorsque la fenêtre contextuelle apparaît, choisissez l'option à droite.

6.20 Son touches / Volume

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


Vous pouvez également choisir le niveau de volume.

1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Son touches/Volume.
3. Choisissez l'option appropriée. Le paramètre est enregistré automatiquement.

6.21 Affichage Luminosité

Vous pouvez modifier la luminosité de l'affichage.

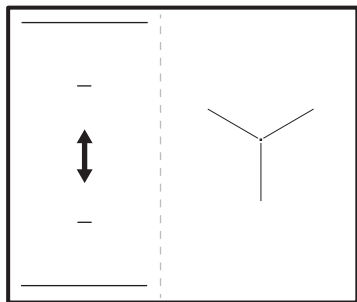
Il y a 5 des niveaux de luminosité, 1 étant le plus bas et 5 le plus élevé.

1. Appuyez sur  pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Affichage Luminosité.
3. Choisissez le niveau approprié. Le paramètre est enregistré automatiquement.

6.22 Gestionnaire de puissance

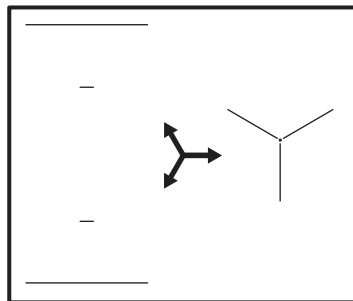
Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson (raccordées à la même phase). La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles 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 3 680 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 en premier (ou d'une zone de cuisson utilisant FONCTIONS ou Plats) est toujours prioritaire. La puissance restante sera répartie entre les autres zones de cuisson selon l'ordre de sélection.
- La couleur du bandeau de commande indique les options de réglage de la température disponibles :
 - rouge - le niveau de cuisson actuel.
 - blanc - le niveau de cuisson maximum disponible,
 - gris clair - le niveau de cuisson indisponible (fonctionnement de Gestionnaire de puissance).
- Si un niveau de cuisson supérieur n'est pas disponible, commencez par réduire le niveau des autres zones de cuisson. Reportez-vous à l'illustration pour connaître les combinaisons de distribution de puissance entre les zones de cuisson.



Si la puissance totale de la table de cuisson est limitée (1500 W - 6000 W), la fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson. Reportez-vous au

chapitre « Avant la première utilisation > FlexPower ».



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.
- Pour la fonction Poêlée, n'utilisez que des casseroles à fond plat.
- 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 ou sur la garniture latérale, 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 :

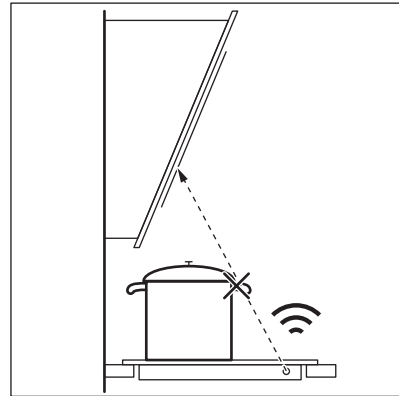
- cliquetis : une commutation électrique se produit, l'ustensile de cuisine est détecté après l'avoir placé sur la table de cuisson.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.
- son rythmique : un récipient est détecté.

7.3 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.



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



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

8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un produit de nettoyage spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez toujours un grattoir recommandé pour les tables de cuisson avec une surface en verre. Utilisez le grattoir uniquement comme outil supplémentaire pour nettoyer le verre après la procédure de nettoyage standard.

AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.

- Pour nettoyer la garniture latérale en métal, utilisez uniquement un détergent pour vaisselle avec de l'eau chaude. Essayez ensuite avec un chiffon.

AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas de lait nettoyant légèrement abrasif, de détergents de polissage, de grattoirs ni la partie dure d'une éponge pour nettoyer la garniture latérale.

- L'espace entre la surface en verre et la garniture latérale peut accumuler de la saleté et de petites particules d'aliments. Utilisez un cure-dent en bois pour nettoyer l'espace.

AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas d'outils métalliques tranchants pour nettoyer cet interstice, car ils pourraient l'élargir et endommager la garniture latérale ou la surface en verre.

8.2 Nettoyage de la table de cuisson


- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, le sucre et les aliments contenant du sucre, car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.





9. DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Que faire si...

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

Problème	Cause possible	Solution
L'écran Hob ² Hood n'est pas visible.	Hob ² Hood est désactivé dans les réglages	Allez dans les paramètres/Hob ² Hood et activez la fonction.
Hob ² Hood est activé, mais seule la lumière s'allume.	Vous avez activé le Mode 1.	Choisissez un mode entre Mode 1 et Mode 6 ou attendez que le mode automatique démarre.
Hob ² Hood Les Modes 1 à 6 sont activés, mais l'éclairage est éteint.	Il peut y avoir un problème avec l'ampoule.	Contactez un service après-vente agréé.
Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Vous avez sélectionné la mauvaise langue.	Vous avez modifié la langue par erreur.	Suivez les instructions dans « Utilisation quotidienne », « Langue » pour changer la mauvaise langue.
La zone de cuisson se désactive.	Arrêt automatique désactive la zone de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et puis de nouveau en fonctionnement. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 et un message s'affichent.	Lock est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
E - U - O apparaît.	Child Lock est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
La barre de niveau de puissance clignote.	Il n'y a pas de récipient sur la zone.	Posez un récipient sur la zone.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Données techniques ».
 s'affiche.	La branchement électrique est défectueuse.	Débranchez la table de cuisson du secteur et vérifiez la connexion. Reportez-vous au chapitre « Installation ».
 s'affiche.	Le capteur de température de zone détecte une température trop élevée ou trop basse.	Laissez la zone de cuisson refroidir ou augmentez la température ambiante au-dessus de 15 °C. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.
 s'affiche.	Le ventilateur de refroidissement est bloqué.	Assurez-vous que rien ne bloque le ventilateur. Si rien ne bloque le ventilateur et que le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.

Problème	Cause possible	Solution
Le récipient chauffe plus de 5 min.	Le fond du récipient n'est pas compatible avec l'induction.	Utilisez un ustensile de cuisine avec un fond homologué (plat, magnétique). Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
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 FlexPower réduit la puissance maximale.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Gestionnaire de puissance.
La fonction Cuisson ne marche pas	La chaleur résiduelle est toujours active sur cette zone. La fonction n'est pas disponible pour cette zone de cuisson.	Attendez que la zone se refroidisse ou utilisez une autre zone froide pour laquelle la fonction est disponible.
La fonction Cuisson ne s'arrête pas.	Il se peut que le réservoir ne contienne pas assez d'eau (les vibrations ne peuvent pas être détectées) ou que l'eau soit déjà trop chaude.	Utilisez au moins 1 l d'eau froide par casserole.
La fonction Cuisson s'arrête soudainement.	L'ustensile de cuisine n'est pas compatible avec la fonction. La fonction ne peut pas détecter les vibrations produites par l'eau bouillante. L'ustensile de cuisine est peut-être trop petit pour la zone de cuisson.	N'utilisez pas un ustensile de cuisine anti-adhésif avec cette fonction. Faites bouillir plus d'eau ou passez à une zone froide. N'ajoutez pas de sel avant que l'eau n'atteigne le point d'ébullition. Assurez-vous que le diamètre de l'ustensile de cuisine correspond à la taille de la zone de cuisson. Placez l'ustensile de cuisine au centre de la zone de cuisson sélectionnée.
La fonction Poêlée ne marche pas	La fonction est disponible uniquement pour les zones sélectionnées.	Basculez vers une zone pour laquelle la fonction est disponible. Reportez-vous au chapitre « Description du produit ».
Le chauffage avec la fonction Poêlée prend beaucoup de temps.	Les ustensiles de cuisine sont trop petits, trop lourds ou le fond est irrégulier.	Reportez-vous à la section « Conseils ».

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. Assurez-vous d'utiliser

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

10. DONNÉES TECHNIQUES

10.1 Plaque signalétique

Modèle NIG63Q30AB:
Type 62 B3A 02 AA
Induction 7.35 kW
Numéro de série.....
AEG

PNC 949 598 037 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabriqué en : Allemagne
7.35 kW



10.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	Boost [W]	Boost 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 / 3700	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 conformément aux réglementations d'écoconception de l'UE

Identification du modèle	NIG63Q30AB	
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	180.8 Wh/kg
	Avant droite	178.1 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		182.8 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.

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 produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

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

12. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

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.....	57
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	60
3. INSTALAÇÃO.....	62
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	64
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	66
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	67
7. SUGESTÕES E DICAS.....	76
8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	78
9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	78
10. DADOS TÉCNICOS.....	81
11. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	82
12. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	83

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

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

complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

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

1.2 Segurança geral

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

- AVISO: O aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado (mesmo as funções de cozedura automática). 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 eléctrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas 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 eléctrica.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho 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.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.

- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Se o código E3 aparecer no ecrã, desligue imediatamente a placa e verifique se a ligação eléctrica e a tensão de alimentação estão corretas.

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

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

- Não utilize folha de alumínio ou outros materiais entre a superfície de cozedura e o tacho, salvo indicação em contrário do fabricante deste aparelho.
- Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante para este aparelho.

AVISO!

Risco de incêndio e explosão.

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

AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Não 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) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura,

vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

2.6 Eliminação

AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade local para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação 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 suporta uma temperatura igual ou superior a 90 °C. 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.

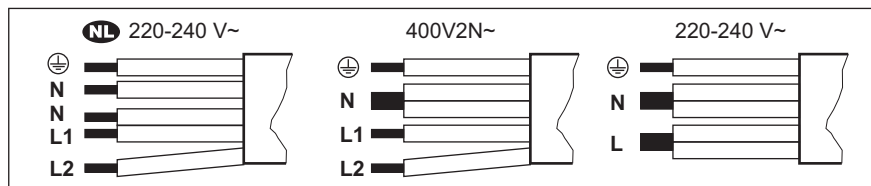
Ligação monofásica

1. Remova a manga de terminal dos fios preto, castanho e azul.
2. Remova uma parte do isolamento das extremidades castanhas, pretas e azuis do cabo.
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).
 5. Ligue as extremidades de dois cabos azuis.
 6. Aplique uma nova manga da extremidade do fio na extremidade do fio partilhado (é necessária uma ferramenta especial).
2. Remova uma parte do isolamento das extremidades do cabo azul.
 3. Ligue as extremidades de dois cabos azuis.
 4. Aplique uma nova manga de fio terminal na extremidade do fio comum (ferramenta especial necessária).

Ligação bifásica

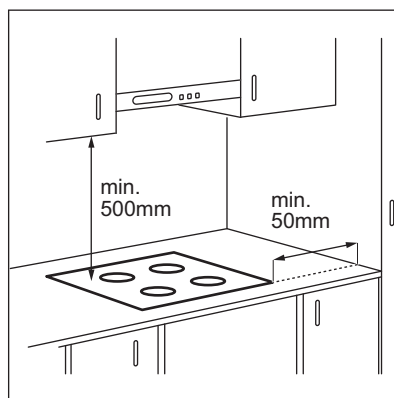
1. Remova a manga da extremidade do cabo dos fios azuis.



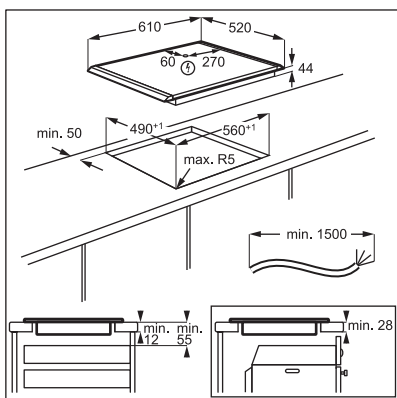
NL 220 - 240 V~	Ligação bifásica: 400 V2N~	Ligação monofásica: 220 - 240 V~
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² ou 4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ² ou 3x4 mm ²
⊕ Verde – amarelo	⊕ Verde – amarelo	⊕ Verde – amarelo
N Azul e azul	N Azul e azul	N Azul e azul
L1 Preto	L1 Preto	L Preto e Castanho
L2 Castanho	L2 Castanho	

3.4 Montagem

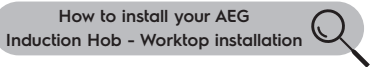
Se instalar a placa debaixo de um exaustor, consulte as instruções de instalação do exaustor, para saber qual é a distância mínima entre os aparelhos.



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

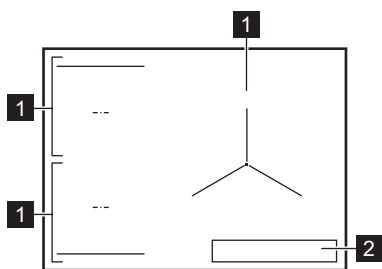


Encontre o tutorial em vídeo “Como instalar a sua placa de indução AEG – Instalação de balcão” introduzindo o nome completo indicado na ilustração abaixo.



4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Disposição da superfície de confeção



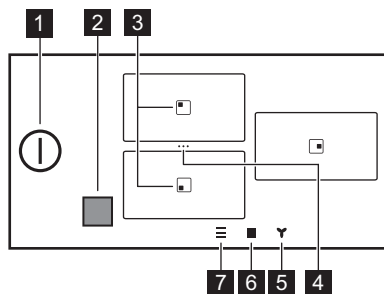
- 1 Zona de cozedura de indução
- 2 Painel de comandos










Para obter informações detalhadas sobre os tamanhos das zonas de confeção, consulte "Dados técnicos".

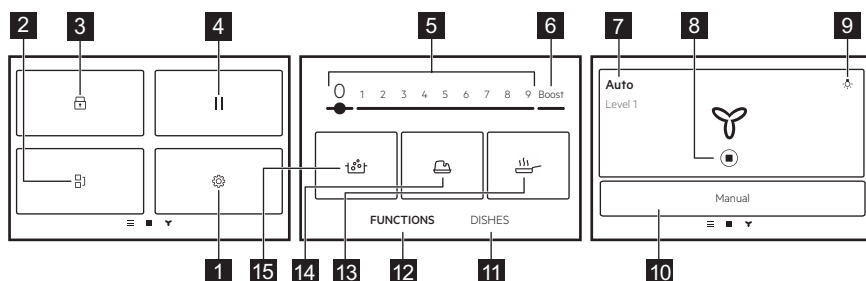
4.2 Disposição do painel de comandos







Vista principal






Símbolo	Descrição
1 	Como ativar e desativar a placa.
2 	Janela do comunicador de sinal de infravermelhos Hob ² Hood. Não a tape.
3 	Zona com as funções Fritar na frigideira e Ferver.
4 	Um atalho para Bridge. Para unir duas zonas de cozedura laterais para criar uma área de cozedura ou dividir as zonas unidas.
5 	Para definir as funções do exaustor.
6 	Para abrir a visão geral da zona.
7 	Para abrir o Menu.




Vista expandida



Símbolo	Descrição
1 	Definições. Para abrir as definições da placa.
2 	Bridge. Como ligar duas zonas da placa para que funcionem como uma.
3 	Lock. Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
4 	Pause. Como definir todas as zonas da placa em funcionamento para o grau de calor mais baixo.
5 1 - 9	Para seleccionar o grau de cozedura.
6 Boost	Está ativado a definição de cozedura máxima.
7 Manual / Auto	Para mostrar a definição atual da ventoinha do exaustor.
8 	Para parar/reiniciar o exaustor.
9 	Para ligar ou desligar a luz do exaustor.
10 Manual / Auto	Para mudar para o modo manual ou modo automático do exaustor.

Símbolo	Descrição
11 Pratos	Para seleccionar programas automáticos predefinidos para diferentes tipos de alimentos.
12 FUNÇÕES	Para seleccionar programas automáticos para os diferentes métodos de cozedura.
13 	Fritar na frigideira. Para fritar com níveis de calor controlados automaticamente, dedicados a vários tipos de alimentos.
14 	Derreter. Para derreter diferentes produtos, por ex., chocolate ou manteiga.
15 	Ferver. Para ajustar automaticamente a temperatura da água para que não transborde quando chegar ao ponto de ebulição.

Visualizar navegação

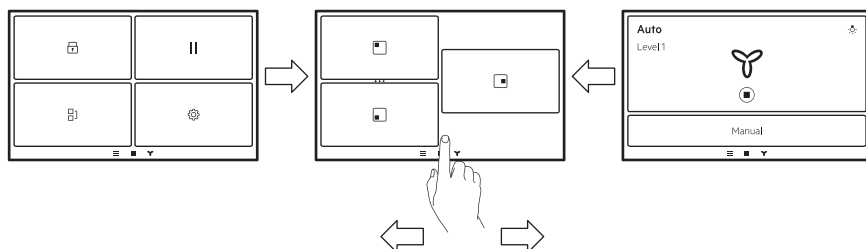
Símbolo	Descrição
OK	Para confirmar a seleção ou definições.
X	Para fechar a janela de pop-up.
	Para fechar/expandir as instruções no visor.
	Para ativar/desativar a opção.
	Para avançar/retroceder um nível no Menu.

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Navegar no visor



Para navegar entre os ecrãs, toque nos símbolos na parte inferior do visor. Também pode deslizar para a esquerda para gerir as definições para Hob²Hood, ou para a direita para alcançar o Menu.

5.2 Primeira ligação à alimentação elétrica

Quando ligar a placa à alimentação elétrica, tem de definir Idioma, Luminosidade e Volume.

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

5.3 Utilizar o ecrã

- Apenas os símbolos retroiluminados podem ser utilizados.
- Para ativar uma determinada opção, toque no respetivo símbolo no visor.
- A função selecionada é ativada quando retira o dedo do visor.
- Para percorrer as opções disponíveis, faça um gesto rápido ou arraste o dedo pelo visor. A velocidade do gesto determina a rapidez com que o ecrã se desloca.
- O deslocamento pode parar sozinho, ou pode parar imediatamente se tocar no visor.
- Pode alterar a maioria dos parâmetros apresentados no visor quando toca nos respetivos símbolos.
- Para selecionar a função ou o tempo pretendido, pode percorrer a lista e/ou tocar na opção que pretende escolher.
- Quando a placa estiver ativada e alguns dos símbolos desaparecerem do visor, toque novamente na placa. Todos os símbolos irão voltar a acender-se.

- Para determinadas funções, quando as inicia, é apresentada uma janela pop-up com informações adicionais.

5.4 FlexPower

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




Originalmente, o aparelho funciona no nível de potência mais elevado possível. Pode alterar a potência máxima se a instalação não suportar a potência total.

CUIDADO!

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



Se o nível de potência for inferior a 2000 W, não pode ativar quaisquer programas automáticos (Pratos ou FUNÇÕES).


1. Certifique-se de que todas as zonas de cozedura estão desativadas.
2. Toque em  no ecrã para abrir o Menu.
3. Selecione Definições > Configuração > FlexPower e escolha o nível de potência adequado.
4. Toque em  ou . Siga as instruções no visor para confirmar a sua seleção.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Activar e desactivar

Toque em  durante 1 segundo para ativar ou desativar 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,
- derrama algo ou coloca algum objeto sobre o painel de controlo 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.

- utiliza um tacho incorreto ou não existe nenhum tacho numa determinada zona. A zona de cozedura de indução é desativada automaticamente após 50 segundos.
- não desativa uma zona de cozedura ou altera o grau de cozedura. Após algum tempo, é apresentada uma mensagem 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 - 2	6 horas
3 - 5	5 horas
6	4 horas
7 - 9	1,5 horas



Quando utilizar Fritar na frigideira, a placa a função é desativada após 1,5 horas. Para Derreter a placa é desativada após 6 horas.

6.3 Deteção de tachos

Esta função deteta se foram colocados tachos nas zonas de cozedura e desativa as zonas de cozedura se o tacho já não for detetável.

- Se colocar um tacho numa zona de cozedura primeiro e, em seguida, ativar a placa, é apresentada uma barra cinzenta na visão geral da zona de cozedura correspondente.
- A barra não aparecerá se não existir um tacho na zona de cozedura, ou se o tacho não puder ser detetado devido à sua colocação incorreta ou material inadequado.
- Se remover um tacho de uma zona de cozedura ativada e o colocar de parte temporariamente, a visão geral da zona de cozedura correspondente começará a piscar. Se não voltar a colocar o tacho na zona de cozedura ativada no período de 120 segundos, a zona de cozedura é automaticamente desativada. Para

retomar a cozedura, certifique-se de que coloca o tacho novamente nas zonas de cozedura dentro do tempo limite indicado.

6.4 Utilizar as zonas de cozedura

As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho.

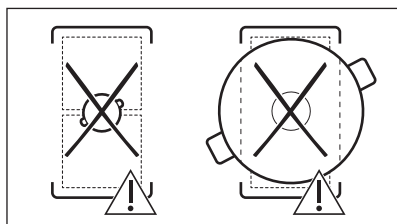
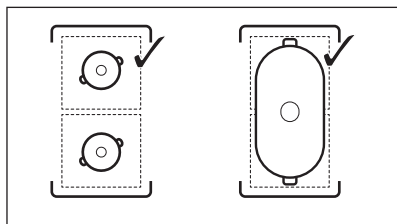


Para uma transferência de calor ideal, utilize tachos com um diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro indicado em "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura"). Certifique-se de que os tachos são adequados para placas de indução. Para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

Para ativar a zona de cozedura, coloque o tacho no centro da zona de cozedura e toque no símbolo da zona relevante. Os programas disponíveis são apresentados no visor. Selecione o a definição de cozedura ou selecione uma das funções automáticas.

Para voltar à vista principal, toque em **X** no canto superior direito.

Pode cozinhar com um tacho grande sobre duas zonas de cozedura ao mesmo tempo usando a função Bridge.

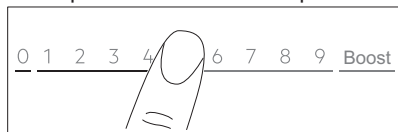


Quando outras zonas estiverem ativas, a definição de cozedura para a zona que deseja utilizar pode ser limitada. Consulte "Gestão de potência".

6.5 Definição de cozedura

1. Ative a placa.
2. Coloque a panela na zona de cozedura selecionada e toque no símbolo da zona relevante.
3. Toque ou faça deslizar o seu dedo para definir o grau de aquecimento.

Os ícones do nível de potência 1-9 tornam-se maiores e a barra abaixo fica vermelha para indicar a definição de potência atual. Quando o nível de potência é selecionado, o ecrã muda para a vista de ecrã expandido.



Também pode alterar o nível de cozedura no ecrã de visão geral da zona. Para ir para o ecrã de visão geral da zona, toque no centro da vista do ecrã expandido. Para alterar o nível de aquecimento, toque em ou . Para abrir a vista de ecrã expandido, toque no nível de potência.

6.6 Boost

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

1. Selecionar a zona de cozedura.
2. Toque em Boost para ativar a função.

A função é desativada automaticamente. Para desativar a função manualmente, selecione a zona e altere a sua definição de cozedura para 0.



O Boost não funciona quando a função Bridge está ativa ou quando a potência numa fase é insuficiente (consulte "Gestão de potência").



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

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

AVISO!

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

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

Os indicadores acendem-se quando uma zona de cozedura está quente. Estes mostram o nível do calor residual das zonas de cozedura que está atualmente a usar:

- Continuar a cozinhar,

- Manter quente,

- Aquecimento 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 cozedura fria,
- quando a placa está desativada mas a zona de aquecimento ainda está quente.

O indicador desaparece quando a zona de aquecimento tiver arrefecido.

6.8 Modo Manter quente

Esta função mantém os alimentos quentes com a definição de temperatura baixa.

Modo Manter quente está disponível apenas quando a zona de cozedura ainda está

quente após o processo de cozedura terminar (com um ícone de calor residual visível) e o tacho permanece na zona. A função não funciona com uma zona de cozedura fria.

1. Toque em para ativar Modo Manter quente.

O Modo Manter quente funciona até ser desligado.

2. Para parar a função, toque em em no canto superior esquerdo do visor.

Pode definir um temporizador, se necessário. Consulte as “Opções de temporizador”.

6.9 Opções de temporizador



ECO Timer

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

Para poupar energia, o aquecedor da zona de cozedura é desativado antes de ECO Timer emitir um aviso sonoro. A diferença no tempo de funcionamento depende da definição de cozedura e da duração da cozedura.

Pode utilizar esta função quando a zona de cozedura está ativada. Pode selecionar a função para cada zona de aquecimento separadamente.

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

A janela do menu do temporizador aparece no visor.

4. Assinale a Zona de stop caixa para ativar a função.
5. Acertar as horas.
6. Toque em OK para confirmar.

Também pode tocar em para cancelar a sua seleção.

Pode alterar as ECO Timer definições

durante a cozedura: toque em com o

valor do temporizador e, em seguida, toque em EDITAR.

Quando o temporizador terminar, é emitido um sinal sonoro e sendo apresentada uma janela de pop-up. Toque em OK para parar o sinal.

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



com o valor do temporizador, toque em



e confirme a sua escolha quando for apresentada uma janela de pop-up.

Timer

Pode utilizar esta função quando a zona de cozedura está ativada.

A função não tem qualquer efeito sobre qualquer outra função que funcione simultaneamente.

1. Selecione qualquer zona de cozedura. O controlo deslizante relevante aparece no visor.
 2. Tocar em
- A janela do menu do temporizador aparece no visor.
3. Desmarque a Zona de stop caixa para ativar a função.
 4. Acertar as horas.
 5. Toque em OK para confirmar.

Também pode tocar em para cancelar a sua seleção.

Pode alterar as Timer definições durante a cozedura: toque em com o valor do temporizador e, em seguida, toque em EDITAR.


Quando o temporizador terminar, é emitido um sinal sonoro e sendo apresentada uma janela de pop-up. Toque em OK para parar o sinal.

Para desativar a função, Toque em com o valor do temporizador, toque em e confirme a sua escolha quando aparecer uma janela de pop-up.

6.10 / ... Bridge

Esta função liga duas zonas de cozedura e elas passam a funcionar como uma só, com a mesma definição de cozedura. Pode utilizá-lo para cozinhar com tachos grandes.


O tacho deve cobrir os centros de ambas as zonas. Se o tacho estiver colocado entre os dois centros, a função não será ativada.

1. Coloque o tacho em duas zonas de cozedura.
2. Toque em  no visor para abrir o Menu e selecionar Bridge. Também pode tocar no atalho ... na visão geral da zona.
3. Regule a definição de cozedura.




Para desativar a função, toque no atalho As zonas de cozedura continuam o funcionamento de forma independente.

6.11 Pause

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

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



A função não para as funções de temporizador. Quando a função do temporizador terminar, toque em qualquer parte do ecrã para parar o sinal sonoro.

1. Toque em  para abrir o Menu.
 2. Toque em  para ativar a função.
- O grau de cozedura é reduzido para  (Modo Manter quente).
Para desativar a função toque em RETOMAR.

Os graus de cozedura anteriores serão restaurados.

6.12 Lock

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


1. Regule a definição de cozedura.
 2. Toque em  para abrir o Menu.
 3. Toque em  para ativar a função.
- Para desativar a função, e mantenha premido DESBLOQUEAR durante 4 segundos.



Quando desativar a placa, também desativará esta função.

6.13 Child Lock

Esta função evita o funcionamento acidental da placa.

1. Toque em  para abrir o Menu.
2. Selecione Definições > Configuração > Child Lock.
3. Ligue o interruptor e toque nas letras E-U-O por ordem alfabética para ativar a função.

Para desativar a função, desligue o interruptor.

Pode demorar algum tempo até que a função funcione após a ativação.

6.14 FUNÇÕES: Fritar na frigideira

Esta função permite-lhe definir um nível de grau de cozedura adequado para fritar os seus alimentos. A placa ajusta a temperatura a diferentes tipos de alimentos e mantém a mesma ao longo da cozedura. Assim que a definição de cozedura estiver definida, não é necessário ajustar manualmente a temperatura.



! CUIDADO!

Utilize apenas tachos frios.
Não deixe a placa sem vigilância enquanto a função estiver a funcionar.

1. Coloque uma panela sem óleo/gordura numa das zonas de cozedura frias do lado esquerdo. Pode utilizar uma única zona de cozedura ou ligar ambas as zonas utilizando Bridge.
2. Selecione FUNÇÕES > Fritar na frigideira.
3. Escolha um nível de fritura.
O pré-aquecimento é iniciado.

4. Selecione uma função de temporizador, se necessário.

O temporizador é iniciado imediatamente. Quando o tacho atingir a temperatura pretendida, é emitido um sinal sonoro e é apresentada uma janela pop-up. Pode colocar óleo e alimentos dentro da panela agora. Para fechar a janela e começar a fritar, toque em OK. Para parar a função manualmente, toque em 0 na barra de comandos.

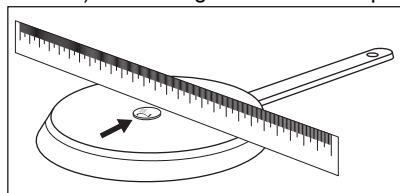
Sugestões e conselhos:

- Siga as instruções no visor para saber quando virar os alimentos ou ajustar o nível de aquecimento.
- Pode alterar o nível de aquecimento predefinido, se necessário.
- Para pedaços espessos de alimentos ou batatas cruas, utilize uma tampa durante os primeiros 10 minutos de fritura.
- Os tachos pesados podem demorar mais tempo a aquecer.
- Utilize panelas laminadas com níveis baixos de cozedura, para evitar sobreaquecer e danificar as panelas.
- Não utilize tachos esmaltados finos. Podem sobreaquecer e danificar-se.

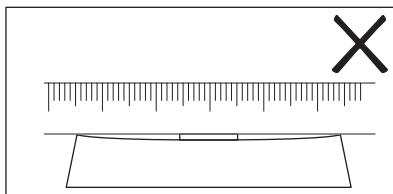
Panelas adequadas para a função Fritar na frigideira

Utilize apenas panelas com base plana. Para verificar se a panela está correta:

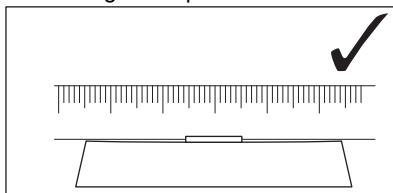
1. Coloque o tacho virado para baixo.
2. Coloque uma régua no fundo da panela.
3. Tente colocar uma moeda de 1 ou 2 euros ou 5 cêntimos (ou qualquer moeda com espessura semelhante, aprox. 1,7 mm) entre a régua e o fundo da panela.



- a. A panela está incorreta se conseguir colocar a moeda entre a régua e a panela.



- b. A panela está correta se não conseguir colocar a moeda entre a régua e a panela.



6.15 FUNÇÕES: Ferver

Esta função ajusta automaticamente o nível da definição de cozedura para que a água não ferva quando atinge o ponto de ebulição.



Se existir algum calor residual (I/III/III) na zona de cozedura que pretende utilizar, a função é desativada. Aguarde até que a zona arrefeça para utilizar a função.


A função não funciona com tachos antiaderentes.

CUIDADO!

Não utilize a função com tachos vazios. Não deixe a placa sem vigilância enquanto a função estiver a funcionar.

1. Coloque uma panela cheia com pelo menos 1 l de água na zona de cozedura.
2. Selecione FUNÇÕES > Ferver.
3. Selecione uma função de temporizador, se necessário.

O temporizador é iniciado imediatamente.

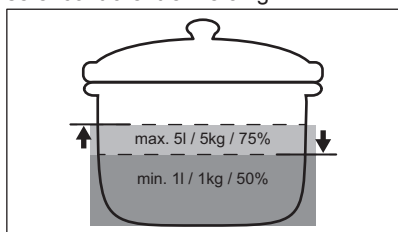
4. Para parar a função manualmente, toque em  no canto superior esquerdo do visor.

Quando o ponto de ebulição tiver sido atingido, a placa reduz automaticamente o

nível da definição de cozedura. Neste momento, também pode ajustá-la manualmente, conforme necessário.

Sugestões e conselhos:

- A função é mais adequada para ferver água e cozinhar batatas.
- A função pode não funcionar devidamente em chaleiras e cafeteiras de fogão.
- Encha entre metade e três quartos do recipiente com água fria deixando vazios 4 cm a partir da extremidade do recipiente. Não utilize menos de 1 ou mais de 5 litros de água. Certifique-se de que o peso total da água (ou da água e batatas) se encontra entre 1 e 5 kg.



- Para alcançar os melhores resultados cozinhe apenas batatas inteiras, sem pele e de tamanho médio. Certifique-se de que não acondiciona as batatas demasiado apertadas.
- Evite produzir vibrações externas (por exemplo, utilizando um misturador ou colocando um telemóvel perto da placa) quando a função está a ser executada.
- Dependendo do tipo de alimentos e tachos, pode ajustar o grau de cozedura depois de atingir o ponto de ebulição.
- Adicione sal quando o ponto de ebulição tiver sido atingido.
- Utilize uma tampa para poupar energia.

6.16 FUNÇÕES Derreter

Pode utilizar esta função para derreter produtos, por exemplo, chocolate ou manteiga.


CUIDADO!

Não deixe a placa sem vigilância enquanto a função estiver a funcionar.

1. Coloque o tacho sobre a zona de cozedura.
2. Selecione FUNÇÕES > Derreter.

3. Selecione uma função de temporizador, se necessário.

4. Toque em OK.

Para parar a função manualmente, toque em  no canto superior esquerdo do visor.

6.17 Pratos



Esta função ajuda-o a preparar diferentes alimentos utilizando programas predefinidos dedicados a categ. de alimentos específicas. A disponibilidade dos programas depende da zona de cozedura.

CUIDADO!

Não deixe a placa sem vigilância enquanto a função estiver a funcionar.

1. Coloque o tacho sobre a zona de cozedura. Pode utilizar uma única zona de cozedura ou ligar duas zonas laterais utilizando Bridge.
2. Selecione Pratos.
3. Selecione o tipo de alimento.
4. Selecione uma função de temporizador, se necessário.
5. Siga as instruções apresentadas no visor. Dependendo do tipo de alimento e do programa selecionado, pode selecionar e modificar detalhes, por exemplo, a definição de cozedura, nível de aquecimento para fritar, etc.

Sugestões e conselhos:

- Os pratos cozinhados com mais frequência são automaticamente adicionados à lista de Mais cozinhado.
- Alguns pratos têm nomes compridos que não podem ser totalmente apresentados na lista. Para ver o nome completo de um prato, toque em "...".
- Pode adicionar manualmente programas à lista de Favoritos .
- Pode ocultar determinados programas ao tocar em . Para restaurar os programas, aceda a Definições > Configuração > Pratos.

6.18 Hob²Hood

É uma função automática que liga a placa a um exaustor adequado. A placa comunica com o exaustor através de um sinal de

infravermelhos. A velocidade da ventoinha é definida e ajustada automaticamente em função do modo de funcionamento da placa e da temperatura do tacho mais quente. Também pode utilizar a ventoinha manualmente a partir da placa ou do próprio exaustor.



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



Em alguns exaustores, a função pode ser desativada por predefinição. Nesses casos, ative a função primeiro no exaustor e, em seguida, na placa. Para obter mais informações, consulte o manual do utilizador do exaustor.

Definir o modo de ventoinha automática

Para definir o exaustor para um modo automático, escolha entre as seguintes velocidades da ventoinha: Modo 2 - Modo 6. O exaustor reage ao funcionamento da placa. Pode definir a placa para ativar apenas a luz selecionando o Modo 1.

1. Tocar em
2. Selecione Definições > Hob²Hood.
3. Ligue um interruptor para ativar o exaustor.

Todos os modos automáticos aparecem como uma lista.

4. Escolha o modo.
5. Toque em ou para guardar a seleção e sair.

Para verificar o nível de velocidade atual da ventoinha, toque em . O nível de velocidade da ventoinha é visível no canto superior esquerdo do visor. Para desligar a ventoinha, toque em . Para ligar a ventoinha, toque em .

Modos automáticos	Luz automática	Ferver ¹⁾	Fritar ²⁾
		Velocidade da ventoinha	
	Desligado	-	-
Modo 1	Ligado	-	-
Modo 2 3)	Ligado	1	1
Modo 3	Ligado	-	1
Modo 4	Ligado	1	1
Modo 5	Ligado	1	2
Modo 6	Ligado	2	3

1) A placa deteta o processo de fervura e regula a velocidade da ventoinha de acordo com o modo automático.

2) A placa deteta o processo de fritura e regula a velocidade da ventoinha de acordo com o modo automático.

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

Definir o modo de ventoinha manual

Pode ajustar manualmente o nível de velocidade da ventoinha.

1. Tocar em
 2. Tocar em Manual.
- É apresentada uma barra de controlo com a velocidade atual da ventoinha.
3. Toque ou faça deslizar o dedo para definir o nível de velocidade da ventoinha.




Para ativar o nível máximo de velocidade da ventoinha, toque em Boost. O ventilador funciona no modo Boost durante um determinado período de tempo. Após esse tempo, o nível de velocidade da ventoinha muda automaticamente para 3. Para desativar Boost manualmente, prima 0.

Luz do exaustor


Pode configurar a placa para ativar a luz automaticamente sempre que a placa for ativada. Para tal, defina o modo automático para o Modo 1 - Modo 6. Também pode



ativar ou desativar manualmente a luz no exaustor.



Ativar a luz manualmente

1. Tocar em .
 2. Toque em  para ligar a luz.
- Para desligar a luz, toque  novamente.

6.19 Idioma

1. Toque em  para abrir o Menu.
2. Selecione Definições > Configuração > Idioma.
3. Escolha o idioma da lista.


Para guardar a seleção, toque em  ou em . Em seguida, escolha SIM na janela de pop-up.

Se escolher o idioma errado, toque em  > . É apresentada uma lista. Selecione a primeira opção no canto superior esquerdo e, em seguida, a segunda opção no canto superior direito. Desloque-se para baixo para selecionar o idioma correto da lista. Quando a janela de pop-up for apresentada, escolha a opção à direita.

6.20 Sons teclado / Volume

Pode escolher o tipo de som que a sua placa emite ou desligar totalmente os sons. Pode escolher entre o som de clique (predefinição) ou o sinal sonoro de bip.

Também pode escolher o nível de volume.


1. Toque em  no ecrã para abrir o Menu.
2. Selecione Definições > Configuração > Sons teclado / Volume.
3. Escolha a opção apropriada.

A definição é guardada automaticamente.

6.21 Luminosidade

Pode alterar a luminosidade do visor.

Existem 5 níveis de luminosidade; 1 é o mais baixo e 5 é o mais elevado.

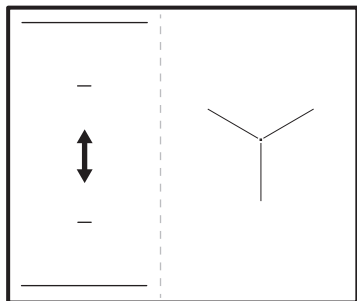
1. Toque em  para abrir o Menu.
 2. Selecione Definições > Configuração > Luminosidade.
 3. Escolha o nível adequado.
- A definição é guardada automaticamente.

6.22 Gestão de potência

Se várias zonas estiverem ativas e a potência consumida exceder a limitação da fonte de 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.

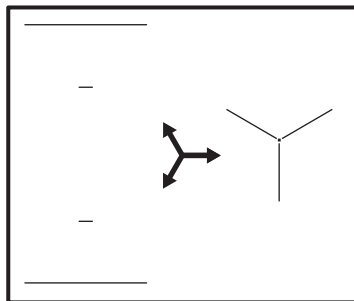
- As zonas de cozedura estão agrupadas de acordo com a posição e o número de fases da placa. O limite máximo de carga elétrica de cada fase é 3680 W. Se a placa atingir o limite da potência máxima disponível (consulte a placa de classificação), a potência das zonas de cozedura será automaticamente reduzida.
- O grau de cozedura da zona de cozedura selecionada em primeiro lugar (ou uma zona de cozedura que utilize FUNÇÕES ou Pratos) é sempre priorizado. A potência restante será dividida entre as outras zonas de cozedura de acordo com a ordem de seleção.
- A cor da barra de controlo mostra as opções da definição de cozedura disponíveis:
 - vermelho - a definição de cozedura atual,
 - branco - a definição de cozedura máxima disponível,
 - cinzento claro - a definição de cozedura indisponível (Gestão de potência funciona).
- Se a temperatura programada mais alta não estiver disponível, reduza-a em primeiro lugar para as outras zonas de cozedura.

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



Se a potência total da placa for limitada (1500 W - 6000 W), a função distribui a potência disponível entre todas as zonas de

cozedura. Consulte o capítulo "Antes da primeira utilização" > "FlexPower".



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.
- Para a função Fritar na frigideira, utilize apenas panelas com base plana.
- 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 ou no friso lateral, 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, o recipiente é detetado depois de o colocar sobre a placa.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.
- som rítmico: o tacho é detetado.

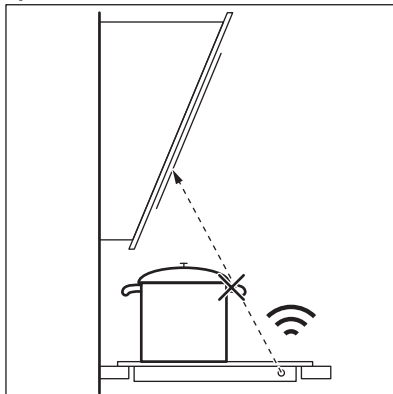
7.3 Sugestões e conselhos para Hob²Hood

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.




Mantenha a janela de comunicação do sinal de infravermelhos Hob²Hood limpa.



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 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.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afetam o funcionamento da placa.
- Utilize um agente de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize sempre um raspador recomendado para placas com superfície de vidro. Utilize o raspador apenas como ferramenta adicional para limpar o vidro após o procedimento de limpeza padrão.

AVISO!

Não utilize facas ou quaisquer outras ferramentas metálicas afiadas para limpar a superfície do vidro.

- Para limpar o acabamento lateral de metal utilize apenas um detergente para lavar loiça com água morna. Em seguida, seque com um pano.

AVISO!

Não utilize leite de limpeza ligeiramente abrasivo, detergentes de polimento, raspadores ou a camada dura de uma esponja para limpar o acabamento lateral.

- O espaço entre a superfície de vidro e o acabamento lateral pode acumular sujidade e pequenas partículas de alimentos. Utilize um palito de madeira para limpar a folga.

AVISO!

Não utilize ferramentas metálicas afiadas para limpar a folga, pois podem alargar a folga e danificar a superfície do vidro ou o acabamento lateral.

8.2 Limpar a placa

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, folha de plástico, sal, açúcar e alimentos com açúcar, caso contrário a sujidade pode danificar a placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Utilize um raspador especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
- **Retire quando a placa estiver suficientemente fria:** manchas de calcário, água ou gordura, descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- **Remova a descoloração nas partes metálicas brilhantes:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano.





9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

9.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está corretamente ligada.	Verifique se a placa está corretamente ligada à corrente elétrica. Consulte o diagrama de ligações.
	O fusível está fundido.	Certifique-se de que o fusível é a causa da anomalia. Se o fusível se fundir diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
	Não configurou a definição de aquecimento durante 60 segundos.	Ative novamente a placa e defina a definição de aquecimento em menos de 60 segundos.
O visor não reage ao toque.	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
	Pause funciona.	Consulte "Utilização diária".
	Parte do visor está tapado ou os tachos estão demasiado perto do visor. Existe algum líquido ou um objeto no visor.	Retire os objetos. Afaste os tachos do visor. Limpe o visor, aguarde até o aparelho estar frio. Desligue a placa da corrente elétrica. Após 1 minuto, ligue a placa novamente.
É emitido um sinal acústico e a placa desativa-se. É emitido um sinal acústico quando a placa é desativada.	Colocou alguma coisa sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objeto dos campos do sensor.
A placa desativa-se.	Colocou alguma coisa sobre o campo do sensor 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 sob a superfície da placa está danificado.	Se a zona tiver funcionado durante tempo suficiente para ficar quente, fale com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Não consegue ativar a definição mais alta de calor.	Outra zona já está definida para a regulação mais alta de calor.	Em primeiro lugar, eduze a potência da outra zona.
	O nível de FlexPower é demasiado baixo.	Altere a potência máxima no Menu. Consulte "Antes da primeira utilização".
Os campos do sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou colocou-o demasiado perto dos comandos.	Coloque tachos grandes numa das zonas de aquecimento de trás, se possível.
Hob ² Hood não funciona.	Cobriu o painel de comandos.	Retire o objeto do painel de comandos.
Hob ² Hood o ecrã não está visível.	Hob ² Hood está desligado nas definições.	Aceda a definições/Hob ² Hood e ative a função.
Hob ² Hood funciona, mas apenas a luz está acesa.	Ativou o Modo 1.	Altere o modo para Modo 1 - Modo 6ou aguarde até o modo automático iniciar.

Problema	Causa possível	Solução
Hob ² Hood Os modos 1 - 6 funcionam , mas a luz está apagada.	Pode haver um problema com a lâmpada	Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Não há som quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sons estão desativados.	Ativar os sons. Consulte "Utilização diária".
Foi definido um idioma errado.	Alterou o idioma por engano.	Siga as instruções em "Utilização diária", "Idioma" para alterar o idioma errado.
Uma zona de aquecimento é desativada.	Desligar automático desativa a zona de cozedura.	Desative a placa e ative-a novamente. Consulte "Utilização diária".
 e uma mensagem acendem-se.	Lock funciona.	Consulte "Utilização diária".
E - U - O é apresentado.	Child Lock funciona.	Consulte "Utilização diária".
A barra de nível de potência pisca.	Não existe tacho na zona. O tacho não é adequado.	Coloque um tacho na zona. Utilize tachos adequados. Consulte "Sugestões e dicas".
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona.	Utilize um tacho com as dimensões corretas. Consulte os "Dados técnicos".
 acende-se.	A ligação elétrica possui uma avaria.	Desligue a placa da corrente elétrica e verifique a ligação. Consulte "Instalação".
 acende-se.	O sensor da temperatura ambiente deteta uma temperatura demasiado alta ou demasiado baixa.	Deixe a zona de cozedura arrefecer ou aumente a temperatura ambiente acima de 15 °C. Se o problema persistir, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
 liga-se.	A ventoinha de arrefecimento está bloqueada.	Certifique-se de que não existe nada a bloquear a ventoinha. Se a ventoinha não estiver bloqueada por nada e o problema persistir, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Pode ouvir um som constante.	A ligação eléctrica não está correta.	Desligue a placa da corrente elétrica. Peça a um electricista qualificado que verifique a instalação.
Os tachos aquecem durante mais de 5 minutos.	O fundo dos tachos não é compatível com indução.	Utilize um tacho com fundo adequado (plano, magnético). Consulte "Sugestões e dicas".
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").

Problema	Causa possível	Solução
	O FlexPower reduz a potência máxima.	Consulte "Utilização diária", Gestão de potência.
Ferver a função não é iniciada.	O calor residual continua ativo nesta zona. A função não está disponível para esta zona de cozedura.	Aguarde até que a zona arrefeça ou utilize outra zona fria para a qual a função esteja disponível .
Ferver função não para.	Pode não existir água suficiente na panela (as vibrações não podem ser detetadas) ou a água já está demasiado quente.	Utilize, no mínimo, 1 l de água fria por tacho.
A função Ferver para subitamente.	O tacho é incompatível com a função. A função não consegue detetar as vibrações provocadas pela água a ferver. O tacho pode ser demasiado pequeno para a zona de cozedura.	Não utilize tachos antiaderentes com esta função. Ferva mais água ou mude para uma zona fria. Não adicione sal antes de a água atingir o ponto de ebulição. Certifique-se de que o diâmetro do tacho se adequa ao tamanho da zona de cozedura. Coloque o tacho no centro da zona de cozedura.
Fritar na frigideira a função não é iniciada.	A função está disponível apenas para zonas selecionadas.	Mude para uma zona para a qual a função esteja disponível. Consulte a "Descrição do produto".
O aquecimento com a função Fritar na frigideira demora muito tempo.	O tacho é demasiado pequeno, demasiado pesado ou o fundo é irregular.	Consulte a "Sugestões e conselhos".

9.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Indique os dados da placa de características. Certifique-se de que utilizou a placa corretamente. Caso contrário, a

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

10. DADOS TÉCNICOS

10.1 Placa de classificação

Modelo NIG63Q30AB:
Tipo 62 B3A 02 AA
Indução 7.35 kW
N.º de série.....
AEG

PNC 949 598 037 00
220 - 240 V /400 V 2N, 50 Hz
Fabricado em: Alemanha
7.35 kW



10.2 Especificações das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Potência nominal (definição de aquecimento máxima) [W]	Boost [W]	Boost 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 / 3700	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 o Regulamento de Ecodesign da UE

Identificação do modelo	NIG63Q30AB	
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	180.8 Wh/kg
	Dianteiro direito	178.1 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)	182.8 Wh/kg	

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

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 Informações do produto para consumo de energia e tempo máximo para alcançar o modo de baixa potência aplicável

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

12. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

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



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

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	84
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	86
3. INSTALACIÓN.....	89
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	91
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	93
6. USO DIARIO.....	94
7. CONSEJOS.....	103
8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	105
9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	105
10. DATOS TÉCNICOS.....	108
11. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	109
12. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	110

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

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

1.2 Instrucciones generales de seguridad

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

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

- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe hacerse bajo supervisión (incluso las funciones de cocción automática). 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.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- **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 indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

ADVERTENCIA!

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

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

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El aparato debe conectarse a tierra.

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

desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

- Si aparece el código E3 en la pantalla, desconecte inmediatamente la placa de cocción y compruebe si la conexión eléctrica y la tensión de red son las correctas.

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

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

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosión.

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

ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- No 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 técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.
- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar

información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

2.6 Eliminación

ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red 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 un cable tipo: H05V2V2-F que soporta una temperatura de 90 °C o más. 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

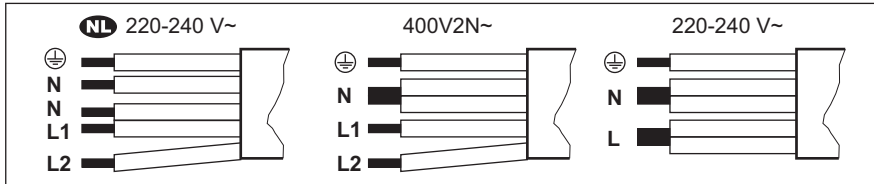
1. Retire el manguito del extremo del cable de los conductores negro, marrón y azul.
2. Retire parte de la cubierta de los extremos de los conductores marrón, negro y azul.
3. Conecte los extremos de los cables negro y marrón.
4. Coloque un manguito nuevo en cada extremo del cable (se necesita una herramienta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

5. Conecte los extremos de los dos conductores azules.
6. Coloque un manguito nuevo en cada extremo del cable (se necesita una herramienta especial).

Conexión bifásica

1. Retire el manguito del extremo del cable de los conductores azules.

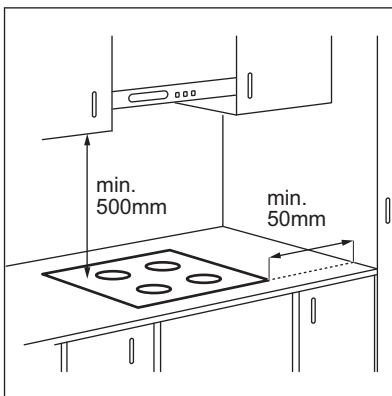
2. Retire parte de la cubierta de los extremos del cable azul.
3. Conecte los extremos de los dos conductores azules.
4. Coloque un manguito nuevo en el extremo compartido del cable (se necesita una herramienta especial).



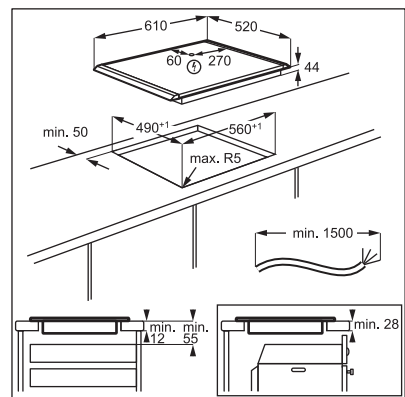
NL 220 - 240 V~	Conexión bifásica: 400 V2N~	Conexión monofásica: 220 - 240 V~
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² o 4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ² o 3x4 mm ²
Verde - amarillo	Verde - amarillo	Verde - amarillo
N Azul y azul	N Azul y azul	N Azul y azul
L1 Negro	L1 Negro	L Negro y marrón
L2 Marrón	L2 Marrón	

3.4 Montaje

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



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



Para encontrar el tutorial de vídeo "Cómo instalar la placa de inducción AEG -

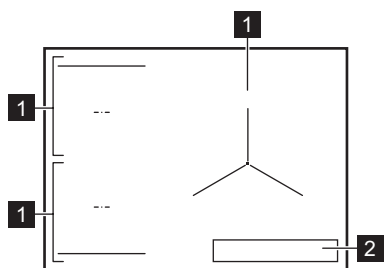
Instalación en encimera", escriba el nombre completo indicado en el gráfico siguiente.

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


How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation 

4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Disposición de las zonas de cocción

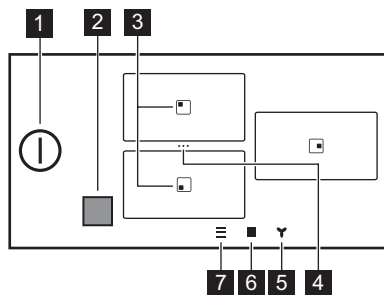





- 1 Zona de cocción por inducción
- 2 Panel de control




 Para información detallada sobre los tamaños de las zonas de cocción, consulte "Datos técnicos".

4.2 Disposición del panel de control

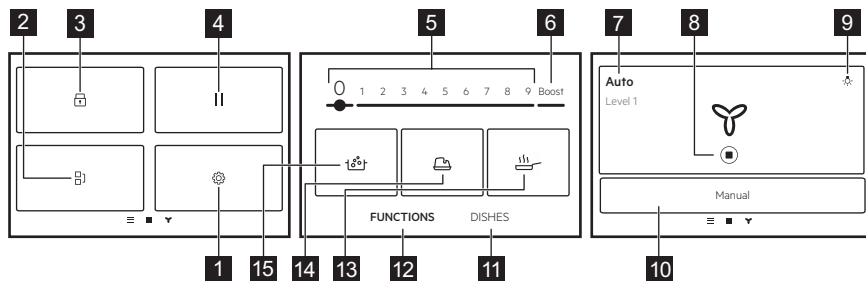
Vista principal












Símbolo	Descripción
1 	Para activar y desactivar la placa.
2 	La ventana del intercomunicador de señal por infrarrojos Hob ² Hood. No la cubra.
3 	Zona con funciones Freír en sartén y Hervir.
4 ...	Un acceso directo para Bridge. Para fusionar dos zonas de cocción laterales para crear un área de cocción o dividir las zonas fusionadas.

Símbolo	Descripción
5 	Para ajustar las funciones de la campana.
6 	Para abrir la descripción general de la zona.
7 	Para abrir el Menú.




Vista ampliada



Símbolo	Descripción
1 	Ajustes. Para abrir los ajustes de la placa.
2 	Bridge. Para conectar dos zonas de cocción de ambos lados y que funcionen como una sola.
3 	Bloqueo. Para bloquear/desbloquear el panel de control.
4 	Pausa. Para ajustar todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de calor más bajo.
5 1 - 9	Para ajustar la temperatura.
6 Boost	Para activar el ajuste de calor máximo.
7 Manual / Auto	Para mostrar el ajuste actual del ventilador de la campana.
8 	Para detener/reiniciar la campana.
9 	Para encender o apagar la luz de la campana.
10 Manual / Auto	Para cambiar al modo manual o automático de la campana.
11 Platos	Para seleccionar programas automáticos preestablecidos para diferentes tipos de alimentos.
12 FUNCIONES	Para seleccionar programas automáticos para diferentes métodos de cocción.
13 	Freír en sartén. Para freír con niveles de temperatura controlados automáticamente, específicos de varios tipos de alimentos.

Símbolo	Descripción
14 	Derritiendo. Para fundir diferentes productos, p. ej., chocolate o mantequilla.
15 	Hervir. Para ajustar automáticamente la temperatura del agua a fin de que no hierva una vez alcanzado el punto de ebullición.

Navegación por la pantalla

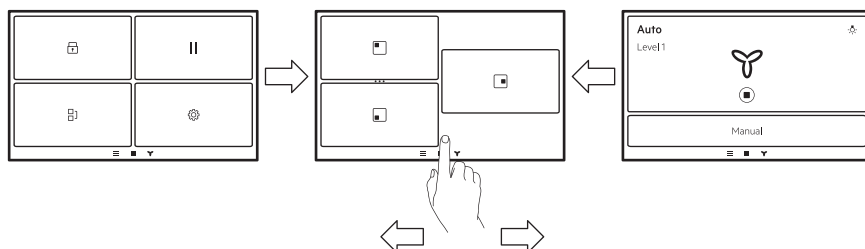
Símbolo	Descripción
OK	Para confirmar la selección o el ajuste.
X	Para cerrar la ventana emergente.
	Para contraer/ampliar las instrucciones en la pantalla.
	Para activar/desactivar las opciones.
	Para retroceder/avanzar un nivel en el Menú.

5. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Navegación por la pantalla



Para navegar entre las pantallas, toque los símbolos de la parte inferior de la pantalla. También puede deslizar hacia la izquierda para gestionar los ajustes de Hob²Hood o hacia la derecha para acceder a Menú.

5.2 Primera conexión a la red eléctrica

Cuando conecte la placa a la corriente eléctrica, deberá ajustar Idioma, Brillo y Volumen.

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

5.3 Uso de la pantalla

- Solo es posible utilizar los símbolos iluminados.
- Para activar una opción, toque el símbolo correspondiente en la pantalla.
- La función seleccionada se activa al separar el dedo de la pantalla.

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

5.4 FlexPower

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




Inicialmente, el aparato funciona en el nivel de potencia más alto posible. Puede cambiar la potencia máxima si la instalación no admite toda la potencia.

PRECAUCIÓN!

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



Si el nivel de potencia es inferior a 2000 W, no es posible activar ningún programa automático (Platos o FUNCIONES).


1. Asegúrese de que todas las zonas de cocción estén desactivadas.
2. Toque  en la pantalla para abrir Menú.
3. Seleccione Ajustes > Configuración > FlexPower y elija el nivel de potencia adecuado.
4. Toque  o . Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla para confirmar su selección.

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,
- se vierte líquido 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.
- ha utilizado un utensilio de cocina incorrecto o no hay ninguno en una zona concreta. La zona de cocción por inducción se desactiva automáticamente después de 50 segundos.
- no desactivaste una zona de cocción ni cambiaste el nivel de temperatura. Al cabo de un tiempo, aparece un mensaje 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 - 2	6 horas

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



Cuando se utiliza Freír en sartén, la placa se desactiva después de 1,5 horas. Para Derritiendo, la placa de cocción se desactiva después de 6 horas.

6.3 Detección de recipientes

Esta función detecta si los recipientes se colocaron en las zonas de cocción y desactiva las zonas de cocción si el recipiente ya no es detectable.

- Si coloca primero recipientes en una zona de cocción y, a continuación, activa la placa, aparece una barra gris en la vista general de la zona de cocción correspondiente.
- La barra no aparecerá si no hay recipientes en la zona de cocción o si no se puede detectar el recipiente de cocina debido a su colocación incorrecta o material inadecuado.
- Si retira los recipientes de una zona de cocción encendida y los deja a un lado temporalmente, los indicadores de la vista general de la zona de cocción correspondiente comenzarán a parpadear. Si no vuelve a poner el recipiente en la zona de cocción encendida, la zona de cocción se apagará automáticamente en 120 segundos.. Para reanudar la cocción, asegúrese de volver a colocar los recipientes de cocina en las zonas de cocción dentro del tiempo de espera indicado.

6.4 Uso de las zonas de cocción

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

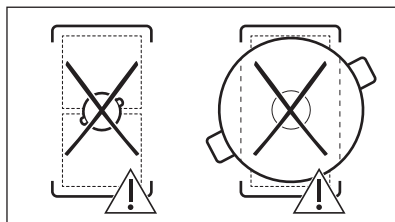
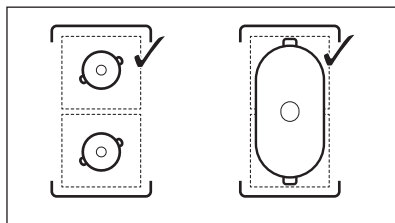


Para conseguir una transferencia de calor óptima utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción"). Asegúrese de que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

Para activar la zona de cocción, coloque el recipiente en el centro de la zona de cocción y toque el símbolo de zona correspondiente. En la pantalla aparecen los programas disponibles. Ajuste el nivel de calor o seleccione una de las funciones automáticas.

Para volver a la vista principal, toque **X** en la esquina superior derecha.

Puede cocinar con recipientes de cocina de gran tamaño sobre dos zonas de cocción al mismo tiempo usando la función Bridge.



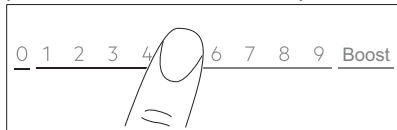
Cuando hay otras zonas de cocción activas, el ajuste del nivel de calor para la zona que desea utilizar puede verse limitado. Consulte "Gestión de energía".

6.5 Ajuste de temperatura

1. Encienda la placa.

- Coloque la olla en la zona de cocción seleccionada y toque el símbolo de zona correspondiente.
- Toque o deslice el dedo para ajustar el nivel de calor.

Los iconos de nivel de energía 1-9 aumentan de tamaño y la barra inferior se vuelve roja para indicar el ajuste de potencia actual. Cuando se selecciona el nivel de energía, la pantalla cambia a la vista ampliada.



También puede cambiar el ajuste de calor en la pantalla de resumen de zonas. Para ir a la pantalla de resumen de zonas, toque el centro de la vista de pantalla expandida. Para cambiar el nivel de calor, toque — o + . Para abrir la vista de pantalla expandida, toque el nivel de potencia.

6.6 Boost

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 tiempo limitado. Transcurrido este tiempo, la zona de cocción por inducción vuelve automáticamente al ajuste de calor más alto.

- Seleccionar la zona de cocción.
- Toque Boost para activar la función. La función se desactiva automáticamente. Para desactivar la función manualmente, seleccione la zona y cambie el ajuste de nivel de calor a 0.



Boost no funciona cuando la función Bridge está activada o cuando la potencia dentro de una fase es insuficiente (consulte "Gestión de energía").



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

6.7 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 utensilios calientes en una zona de cocción fría,
- cuando la placa está desactivada pero la zona de cocción sigue caliente.

El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.


6.8 ~ Modo de mantenimiento del calor

Esta función mantiene los alimentos calientes con el ajuste de temperatura baja.

Modo de mantenimiento del calor solo está disponible cuando la zona de cocción sigue caliente después del proceso de cocción terminado (con un icono visible de calor residual) y el recipiente permanece en la zona. La función no funciona con una zona de cocción fría.

- Toque ~ para activar la Modo de mantenimiento del calor.

El Modo de mantenimiento del calor funciona hasta que se apaga.

2. Para detener la función, toque  en la esquina superior izquierda de la pantalla. Si es necesario, puede configurar un temporizador. Consulte "Opciones de temporizador".

6.9 Opciones de temporizador




ECO Timer

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


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

Puede utilizar esta función cuando la zona de cocción está activada. Puede ajustar la función para cada zona de cocción por separado.

1. Ajuste primero la temperatura para la zona de cocción adecuada y después la función.
 2. Toque el símbolo de la zona.
 3. Toque .
- Aparece en la pantalla la ventana de menú del temporizador.
4. Marque la Detener zona casilla para activar la función.
 5. Ajuste la hora.
 6. Pulsa OK para confirmar.


También puede elegir  para cancelar su selección.


Puede cambiar los ECO Timer ajustes

durante la cocción: toque  con el valor del temporizador y, a continuación, toque EDITAR.

Cuando se agota el temporizador, suena una señal y una ventana emergente. Toque OK para detener la señal.

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


 con el valor del temporizador,

toque  y confirme la elección cuando aparezca una ventana emergente.


Timer

Puede utilizar esta función cuando la zona de cocción está activada.



La función no afecta a ninguna otra función que funcione simultáneamente.

1. Seleccione cualquier zona de cocción. Aparece el símbolo correspondiente en la pantalla.
 2. Toque .
- Aparece en la pantalla la ventana de menú del temporizador.
3. Desmarque la Detener zona casilla para activar la función.
 4. Ajuste la hora.
 5. Pulsa OK para confirmar.

También puede elegir  para cancelar su selección.

Puede cambiar los Timer ajustes durante la cocción: toque  con el valor del temporizador y, a continuación, toque EDITAR.


Cuando se agota el temporizador, suena una señal y una ventana emergente. Toque OK para detener la señal.

Para desactivar la función, toque  con el valor del temporizador, toque  y confirme su elección cuando aparezca una ventana emergente.

6.10 / ... Bridge

Esta función conecta dos zonas de cocción de forma que funcionen como si fueran una con el mismo ajuste del nivel de calor. Puede usarla para cocinar con utensilios de cocina grandes.

El utensilio de cocina debe cubrir los centros de ambas zonas. Si el utensilio de cocina está entre las dos zonas, la función no se activará.

1. Coloque un utensilio sobre dos zonas de cocción.
2. Toque  en la pantalla para abrir el Menú y seleccione Bridge. También


puede tocar el acceso directo *** en la vista general de la zona.

3. Ajuste el nivel de calor.



Para desactivar la función, toque el acceso directo ***. Las zonas de cocción vuelven a funcionar de forma independiente.


6.11 || Pausa

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

Cuando la función está activa, solo se pueden utilizar  y los de los botones REANUDAR. Todos los demás símbolos del panel de control están bloqueados.

La función no detiene las funciones del temporizador. Cuando el temporizador acabe de contar, toque en cualquier parte de la pantalla para detener la señal acústica.

1. Toque  para abrir el Menú.
2. Toque  para activar la función.



El ajuste de temperatura baja a  (Modo de mantenimiento del calor).

Para desactivar la función, toque REANUDAR.

Se restaurarán los ajustes de temperatura anteriores.

6.12 Bloqueo

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


1. Ajuste el nivel de calor.
2. Toque  para abrir el Menú.
3. Toque  para activar la función. Para desactivar la función, y mantenga pulsado DESBLOQUEAR durante 4 segundos.



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

6.13 Bloqueo de seguridad

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

1. Toque  para abrir el Menú.
2. Seleccione Ajustes > Configuración > Bloqueo de seguridad.
3. Encienda el interruptor y toque las letras E-U-O en orden alfabético para activar o desactivar la función.

Para desactivar la función, apague el interruptor.

La función puede tardar algún tiempo en funcionar después de la activación.

6.14 FUNCIONES: Freír en sartén

Esta función le permite ajustar el nivel de temperatura adecuado para freír alimentos. La placa la temperatura para distintos tipos de alimentos y la mantiene durante toda la cocción. Una vez ajustado el nivel de ajuste de calor, no es necesario ajustar manualmente la temperatura.

PRECAUCIÓN!

Utilice solo utensilios de cocina en frío. No deje la placa sin atención de alguien mientras la función esté en activo.

1. Coloque una sartén sin aceite ni grasa en una de las zonas de cocción del lado izquierdo. Puede utilizar una sola zona de cocción o conectar ambas zonas con Bridge.
2. Selecciona FUNCIONES > Freír en sartén.
3. Elige un nivel de fritura. El calentamiento empieza.
4. Programe el temporizador, si es necesario.

El temporizador se inicia inmediatamente. Una vez que la sartén alcanza la temperatura deseada, suena una señal acústica y aparece una ventana emergente. Ahora puede colocar aceite y alimentos dentro de la sartén. Para cerrar la ventana y empezar a freír, toque OK. Para detener la función manualmente, toque 0 en la barra de control.

Consejos y sugerencias:

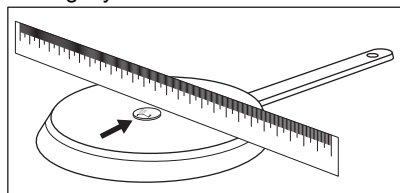
- Siga las instrucciones de la pantalla para saber cuándo darle la vuelta a los alimentos o ajustar el nivel de calor.
- Puede cambiar el nivel de temperatura establecido por defecto.

- Para porciones de comida gruesas o patatas crudas, use una tapa en los primeros 10 minutos de fritura.
- Las sartenes pesadas pueden tardar más en calentarse.
- Utilice las sartenes laminadas a baja temperatura para evitar daños y sobrecalentamiento de los utensilios de cocina.
- No utilice utensilios de cocina esmaltados finos. Puede sobrecalentarse y dañarse.

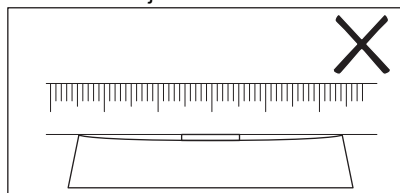
Utensilios correctos para la función Freír en sartén

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

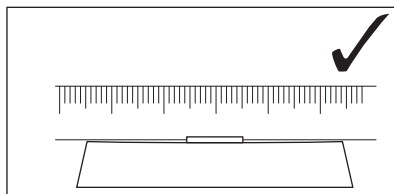
1. Coloque el utensilio de cocina boca abajo.
2. Coloque una regla en el fondo del utensilio.
3. Intente colocar una moneda de 1, 2 o 5 céntimos de euro (o una moneda similar de un grosor de unos 1,7 mm) entre la regla y el fondo del utensilio.



- a. El utensilio no es adecuado si la moneda cabe entre la regla y la bandeja.



- b. El utensilio no es adecuado si la moneda cabe entre la regla y el utensilio.



6.15 𐄂 FUNCIONES Hervir

Esta función ajusta automáticamente el nivel de calor a fin de que el agua no hierva una vez alcanzado el punto de ebullición.



Si hubiera calor residual (I/II/III) en la zona de cocción que desea utilizar, la función permanece desactivada. Espere hasta que la zona se enfríe para utilizar la función.

La función no se activa si se usan utensilios de cocina antiadherentes.



PRECAUCIÓN!

No utilice la función con utensilios de cocina vacíos. No deje la placa sin atención de alguien mientras la función esté en activo.

1. Coloque una olla llena con al menos 1 l de agua en la zona de cocción.
2. Seleccione FUNCIONES > Hervir.
3. Programe el temporizador, si es necesario.

El temporizador empieza a contar inmediatamente.

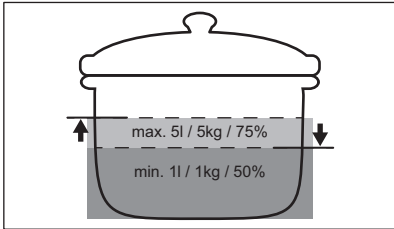
4. Para detener la función manualmente, toque en la esquina superior izquierda de la pantalla.

Una vez alcanzado el punto de ebullición, la placa reduce automáticamente la intensidad. Llegado ese momento, también puede ajustar manualmente la intensidad, según sea necesario.

Consejos y sugerencias:

- Esta función es la más adecuada para hervir agua y cocinar patatas.
- Es posible que la función no actúe correctamente para hervidores y cafeteras espresso.

- Llène entre medio y tres cuartos del recipiente con agua fría del grifo y deje 4 cm hasta el borde. No utilice menos de 1 litro ni más de 5 litros de agua. Asegúrese de que el peso total del agua (o el agua y las patatas) sea de 1 a 5 kg.



- Para obtener los mejores resultados, cocine solo patatas enteras, sin pelar y de tamaño mediano. Asegúrese de no colocar las patatas demasiado apretadas.
- Evite vibraciones externas (p. ej., al utilizar una licuadora o al colocar un teléfono móvil junto a la placa) cuando la función esté en marcha.
- Dependiendo del tipo de alimento y del utensilio de cocina utilizado podrá ajustar el nivel de temperatura una vez alcanzado el punto de ebullición.
- Añada sal una vez alcanzado el punto de ebullición.
- Use una tapa para ahorrar energía.

6.16 FUNCIONES Derritiendo

Puede utilizar esta función para fundir productos, como chocolate o mantequilla.

PRECAUCIÓN!

No deje la placa sin atención de alguien mientras la función esté en activo.

1. Coloque un recipiente sobre la zona de cocción.
 2. Seleccione **FUNCIONES > Derritiendo**.
 3. Programe el temporizador, si es necesario.
 4. Toque OK.
- Para detener la función manualmente, toque en la esquina superior izquierda de la pantalla.

6.17 Platos

Esta función le ayuda a preparar diferentes alimentos utilizando programas preestablecidos dedicados a categorías específicas de alimentos. La disponibilidad de los programas depende de la zona de cocción.

PRECAUCIÓN!

No deje la placa sin atención de alguien mientras la función esté en activo.

1. Coloque un recipiente sobre la zona de cocción. Puede utilizar una sola zona de cocción o conectar ambas zonas con Bridge.
2. Seleccione **Platos**.
3. Seleccione la variedad de alimento.
4. Programe el temporizador, si es necesario.
5. Siga las instrucciones que aparecen en pantalla.

En función de la variedad de alimento y del programa seleccionado, puede ajustar y modificar detalles como, por ejemplo, el grado de cocción, el nivel de calor para freír, etc.

Consejos y sugerencias:

- Los platos cocinados con más frecuencia se añaden automáticamente a la lista de Más cocinado.
- Algunos platos tienen nombres largos que no pueden visualizarse completamente en la lista. Para ver el nombre completo de un plato, toque "...".
- Puede añadir manualmente programas a la lista de Favoritos .
- Puede ocultar determinados programas tocando . Para restaurar los programas, vaya a Ajustes > Configuración > Platos.

6.18 Hob²Hood

Es una función automática que conecta la placa de cocción con una campana. La placa de cocción y la campana tienen un comunicador de señales infrarrojas. La velocidad del ventilador se define automáticamente según el ajuste de modo y temperatura del recipiente más caliente en la placa de cocción. También puede accionar el

ventilador manualmente desde la placa de cocción o desde la propia campana.



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



En algunas campanas, la función puede estar desactivada de forma predeterminada. En estos casos, active la función primero en la campana y luego en la placa. Para más información, consulte el manual de instrucciones de la campana.

Configuración del modo de ventilador automático

Para ajustar la campana en modo automático, elija entre las siguientes velocidades de ventilador ajustadas: Modo 2 - Modo 6. La campana extractora reacciona cada vez que se utiliza la placa. Puede configurar la placa de cocción para que active solo la luz seleccionando Modo 1.

1. Toque
2. Selecciona Ajustes > Hob²Hood.
3. Encienda un interruptor para activar la campana.

Todos los modos automáticos aparecen como una lista.

4. Seleccione el modo.
5. Toque o para guardar la selección y salir.

Para comprobar el nivel de velocidad actual del ventilador, toque . El nivel de velocidad del ventilador es visible en la esquina superior izquierda de la pantalla. Para apagar el ventilador, toque . Para encender el ventilador, toque .

Modos automáticos	Luz automática	Hervir ¹⁾	Freír ²⁾
		Velocidad del ventilador	
	Apagado	-	-
Modo 1	Encendido	-	-
Modo 2 3)	Encendido	1	1
Modo 3	Encendido	-	1
Modo 4	Encendido	1	1
Modo 5	Encendido	1	2
Modo 6	Encendido	2	3

1) La placa detecta el proceso de ebullición y ajusta la velocidad del ventilador de acuerdo con el modo automático.

2) La placa detecta el proceso de fritura y ajusta la velocidad del ventilador de acuerdo con el modo automático.

3) Este modo enciende el ventilador y la luz. No depende de la temperatura.

Ajuste del modo de ventilador manual




Puede ajustar el nivel de velocidad del ventilador manualmente.

1. Toque .
 2. Toque Manual.
- Aparece una barra de control con la velocidad actual del ventilador.
3. Toque o deslice el dedo para ajustar el nivel de velocidad del ventilador.
- Para activar el nivel de velocidad máxima del ventilador, toque Boost. El ventilador funciona en modo Boost durante un tiempo determinado. Después de ese tiempo, el ajuste de velocidad del ventilador cambia automáticamente a 3. Para desactivar Boost manualmente, pulse 0.


Luz de la campana



La placa se puede encender automáticamente cuando se activa la placa. Para ello, ajuste el modo automático en Modo 1 - Modo 6. También puede activar o desactivar manualmente la luz de la campana.



Activar la luz manualmente

1. Toque .
 2. Toque  para encender la luz.
- Para apagar la luz, toque  de nuevo.

6.19 Idioma

1. Toque  para abrir el Menú.
2. Seleccione Ajustes > Configuración > Idioma.
3. Elija el idioma de la lista.


Para guardar la selección, toque  o . A continuación, elija Sí en la ventana emergente.

Si eligió el idioma incorrecto, toque  > . Aparece una lista. Seleccione la primera opción de la parte superior izquierda y, a continuación, la segunda opción de la parte superior derecha. Desplácese hacia abajo para elegir el idioma correcto de la lista. Cuando aparezca la ventana emergente, elija la opción de la derecha.

6.20 Tonos de las teclas / Volumen

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


También puede elegir el nivel de volumen.

1. Toque  en la pantalla para abrir el Menú.
 2. Seleccione Ajustes > Configuración > Tonos de las teclas / Volumen.
 3. Escoja la opción apropiada.
- El ajuste se guarda automáticamente.

6.21 Brillo

Puede cambiar el brillo de la pantalla.

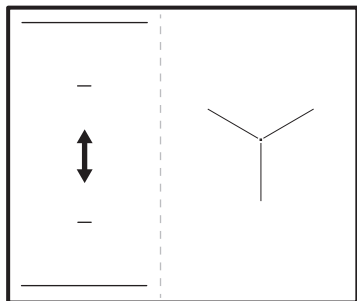
Hay 5 niveles de brillo, 1 es el más bajo y 5 el más alto.

1. Toque  para abrir el Menú.
 2. Seleccione Ajustes > Configuración > Brillo.
 3. Escoja el nivel apropiado.
- El ajuste se guarda automáticamente.

6.22 Gestión de energía

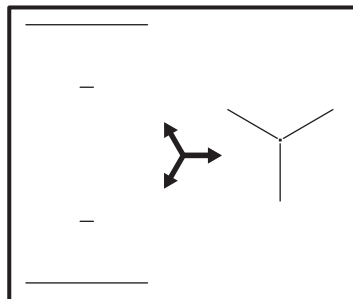
Si hay activas varias zonas y la potencia consumida supera el límite del suministro eléctrico, esta función dividirá la potencia disponible entre todas las zonas de cocción (conectadas a la misma fase). La placa controla los ajustes de calor para proteger los fusibles de la instalación doméstica.

- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Cada fase admite una carga eléctrica máxima de 3680 W. Si la placa alcanza el límite máximo de potencia disponible en una fase, la potencia de las zonas de cocción se reduce automáticamente.
 - Siempre se prioriza el ajuste de temperatura de la zona de cocción seleccionada en primer lugar (o de una zona de cocción utilizando FUNCIONES o Platos). La potencia restante se dividirá entre las otras zonas de cocción según el orden de selección.
 - El color de la barra de control muestra las opciones de ajuste de temperatura disponibles:
 - Rojo: el ajuste actual de temperatura.
 - Blanco: el ajuste de temperatura máxima disponible.
 - Gris claro: el ajuste de temperatura no disponible (Gestión de energía está en marcha).
 - Si no hay disponible un ajuste superior de temperatura, reduzca antes el de otras zonas de cocción.
- Consulte la ilustración para ver posibles combinaciones en las que se puede distribuir la alimentación entre las zonas de cocción.



Si la potencia total de la placa es limitada (1500 W - 6000 W), la función distribuye la potencia disponible entre todas las zonas de

cocción. Consulte el capítulo "Antes del primer uso" > "FlexPower".



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.
- Para la función Freír en sartén, use únicamente utensilios de fondo plano.
- 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 o en el borde lateral, 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:

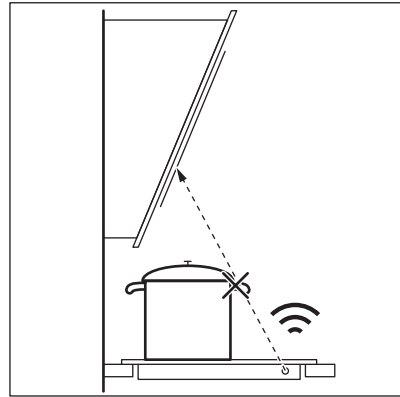
- clic: se produce una conmutación eléctrica, el recipiente es detectado al colocarlo sobre la placa.
- silbido; zumbido: el ventilador está en funcionamiento.
- sonido rítmico: se detecta el utensilio de cocina.

7.3 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.




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



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 usan 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.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento de la placa.
- Utilice un limpiador especial para placas vitrocerámicas.
- Utilice siempre un raspador recomendado para placas vitrocerámicas. Utilice el raspador solo como herramienta adicional para limpiar la superficie de vidrio después del procedimiento de limpieza estándar.

ADVERTENCIA!

No utilice cuchillos ni ninguna otra herramienta metálica afilada para limpiar la superficie vitrocerámica.

- Para limpiar el borde lateral metálico utilice únicamente detergente lavavajillas con agua tibia. Séquelo después con un paño.

ADVERTENCIA!

No utilice productos limpiadores ligeramente abrasivos, detergentes abrillantadores, rascadores ni la parte dura de las esponjas de cocina para limpiar el borde lateral.

- El espacio entre la superficie vitrocerámica y el borde lateral puede acumular suciedad y pequeñas partículas de comida. Utilice un palillo de madera para limpiarlo.

ADVERTENCIA!

No utilice herramientas metálicas afiladas para limpiar esta hendidura porque podría ensancharla y dañar la superficie vitrocerámica o el borde lateral.

8.2 Limpieza de la placa vitrocerámica


- **Retirar inmediatamente:** plástico derretido, película de plástico, sal, azúcar y alimentos con azúcar; de lo contrario, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
- **Retirar cuando la placa esté lo suficientemente fría:** marcas de cal, marcas de agua, manchas de grasa o decoloración metálica brillante. Limpie la placa con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de la limpieza, seque la placa con un paño suave.
- **Eliminar la decoloración metálica brillante:** usar una solución de agua con vinagre y limpiar la superficie de vidrio con un paño.





9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones.
	Ha saltado el fusible.	Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
	No ha ajustado la temperatura antes de que transcurran 60 segundos.	Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de temperatura en menos de 60 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	Pausa está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
La pantalla no reacciona al tacto.	Parte de la pantalla está cubierta o los utensilios están colocados demasiado cerca de la misma. Hay líquido o un objeto en la pantalla.	Quite los utensilios. Aleje los utensilios de la pantalla. Limpie la pantalla y espere a que el aparato esté frío. Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 1 minuto antes de volver a conectar la placa.
Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Ha colocado uno o varios sensores.	Retire el objeto de los sensores.
La placa se apaga.	Ha colocado algo sobre el sensor  .	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor bajo la superficie de la placa está dañado.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
No es posible activar el ajuste máximo de nivel de calor.	Ya hay otra zona con ajuste máximo de nivel de calor.	Reduzca la potencia de la otra zona.
	El nivel de FlexPower es demasiado bajo.	Cambiar la potencia máxima en el Menú. Consulte "Antes del primer uso".
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.
Hob ² Hood no funciona.	Ha tapado el panel de control.	Retire el objeto del panel de control.
La pantalla Hob ² Hood no está visible.	Hob ² Hood está desactivada en los ajustes.	Vaya a ajustes/Hob ² Hood y active la función.

Problema	Posible causa	Solución
Hob ² Hood funciona, pero solo la luz está encendida.	Ha activado Modo 1.	Cambie el modo a Modo 1 - Modo 6o espere hasta que se inicie el modo automático.
Hob ² Hood Los modos 1 - 6 funcionan, pero la luz está apagada.	Podría haber un problema con la bombilla.	Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial.
No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.	Los sonidos están desactivados.	Active los sonidos. Consulte "Uso diario".
Se ha configurado un idioma incorrecto.	Ha cambiado el idioma por error.	Siga las instrucciones de "Uso diario", "Idioma" para cambiar el idioma incorrecto.
Una zona de cocción se desactiva.	Desconexión automática desactiva la zona de cocción.	Apague la placa y vuelva a encenderla. Consulte "Uso diario".
 y aparece un mensaje.	Bloqueo está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
aparece E - U - O.	Bloqueo de seguridad está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
La barra de nivel de potencia parpadea.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.	Ponga un recipiente sobre la zona.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice utensilios de cocina adecuados. Consulte "Consejos".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice el utensilio de cocina con las dimensiones adecuadas. Consulte "Datos técnicos".
 se enciende.	La conexión eléctrica está defectuosa.	Desconecte la placa de la red eléctrica y compruebe la conexión. Consulte "Instalación".
 se enciende.	El sensor de temperatura de la zona detecta una temperatura demasiado alta o demasiado baja.	Deje enfriar la zona de cocción o aumente la temperatura ambiente por encima de 15 °C. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
 se enciende.	El ventilador de refrigeración está bloqueado.	Asegúrese de que nada bloquea el ventilador. Si el ventilador no está bloqueado por nada y el problema persiste, póngase en contacto con el centro de asistencia autorizado.
Se oye un pitido constante.	La conexión eléctrica no es correcta.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.
El utensilio de cocina se calienta durante más de 5 minutos.	La base del utensilio de cocina no admite cocción por inducción.	Utilice recipientes con un fondo adecuado (plano, magnético). Consulte "Consejos".

Problema	Posible causa	Solución
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 FlexPower reduce la potencia máxima.	Consulte "Uso diario", Gestión de energía.
La función Hervir se inicia.	El calor residual sigue activo en esta zona. La función no está disponible para esta zona de cocción.	Espere hasta que la zona se enfríe o utilice otra zona fría, para la que la función esté disponible.
La función Hervir no se detiene.	Puede que no haya suficiente agua en la olla (no se pueden detectar las vibraciones) o que el agua ya esté demasiado caliente.	Utilice un mínimo de 1 l de agua por olla.
La función Hervir se detiene repentinamente.	El recipiente es incompatible con la función. La función no puede detectar las vibraciones producidas por el agua hirviendo. El recipiente puede ser demasiado pequeño para la zona de cocción.	No utilice recipiente antiadherentes con esta función. Hierva más agua o cambie a una zona fría. No añada sal antes de que el agua alcance el punto de ebullición. Asegúrese de que el diámetro del recipiente se ajusta al tamaño de la zona de cocción. Coloque el recipiente en el centro de la zona de cocción.
La función Freír en sartén se inicia.	La función solo está disponible para las zonas seleccionadas.	Cambie a una zona para la que la función esté disponible. Consulte "Descripción del producto".
Calentar con la función Freír en sartén lleva mucho tiempo.	El recipiente es demasiado pequeño, demasiado pesado o el fondo es irregular.	Consulte "Consejos".

9.2 Si no encuentra una solución...

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

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


10. DATOS TÉCNICOS

10.1 Placa de datos técnicos

Modelo NIG63Q30AB:
Tipo 62 B3A 02 AA

Número de producto (PNC) 949 598 037 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz

Inducción 7.35 kW
Nº serie:
AEG

Fabricado en: Alemania
7.35 kW


10.2 Especificaciones de la zona de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	Boost [W]	Boost duración máxima [min]	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
Delantera izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Trasera izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Parte del. der.	1800 / 3500	2800 / 3700	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 conforme a la normativa de diseño ecológico UE Ecodesign

Identificación del modelo	NIG63Q30AB	
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 electric cooking)	Delantera izquierda	189.4 Wh/kg
	Trasera izquierda	180.8 Wh/kg
	Parte del. der.	178.1 Wh/kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)	182.8 Wh/kg	

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

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 Información de producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable

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

12. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

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



aeg.com

867379041-B-022025



CE