



IAE63421FB

CA	Manual d'usuari   <b>Placa</b>	2
FR	Notice d'utilisation   <b>Table de cuisson</b>	23
PT	Manual de instruções   <b>Placa</b>	45
ES	Manual de instrucciones   <b>Placa de cocción</b>	67



## PER UNS RESULTATS PERFECTES

Gràcies per haver triat aquest producte AEG. L'hem creat perquè t'ofereixi un rendiment impecable durant molts anys, amb tecnologies innovadores que et faran la vida més senzilla i fàcil. Un conjunt de funcions que no trobaràs en aparells convencionals. Dedica uns minuts a veure com en pots treure el millor partit.

**Al nostre web trobareu:**



Consells d'ús, catàlegs, instruccions per a la resolució de problemes, informació sobre servei i reparacions:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Registra el producte per obtenir un millor servei:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Compra accessoris, consumibles i peces de recanvi originals per al teu aparell:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## ATENCIÓ I SERVEI AL CLIENT


Utilitzeu sempre recanvis originals.

Quan us poseu en contacte amb el nostre Centre de Servei Autoritzat, assegureu-vos que teniu les dades següents disponibles: Model, PNC i número de sèrie.

La informació es troba a la placa de característiques.

 Informació d'alerta / precaució-seguretat

 Informació general i consells

 Informació mediambiental

Subjecte a canvis sense preavís.

## CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	2
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	5
3. INSTAL·LACIÓ.....	7
4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	8
5. ÚS DIARI.....	10
6. CONSELLS.....	16
7. CURA I NETEJA.....	18
8. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	19
9. DADES TÈCNiques.....	21
10. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	21
11. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	22

## 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 apaugui 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 deuseu 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 netejadores de vapor per netejar l'aparell.
- Després de l'ús, apagueu la placa amb el comandament; no us refieu només del detector de cassoles.
- Si la superfície ceràmica de vidre/superfície de vidre està esquerdada, apagueu l'aparell i desendolieu el cable d'alimentació. 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'emboqui.
- 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 desconectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empreu 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 desconectar 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'embalatge, 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, evitarem 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.

### 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 calents damunt del tauler de control.
- 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. Aixequem 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.
- No feu servir polvoritzadors ni vapor per netejar l'aparell.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics, tret que s'indiqui el contrari.

## 2.5 Manteniment i reparació

- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat. Utilitzeu sempre recanvis originals.
- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen de 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.
- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- 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 Plaques integrades

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

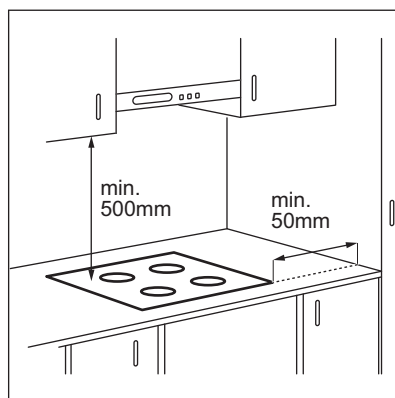
## 3.3 Cable de connexió

- 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 més. Posi's en contacte amb el servei autoritzat més

proper. El cable de connexió només el pot substituir un electricista qualificat.

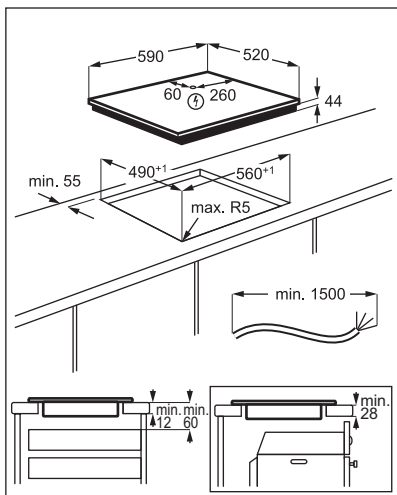
## 3.4 Muntatge

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.

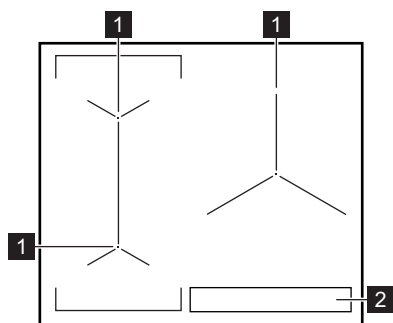


How to install your AEG  
 Induction Hob - Worktop installation



## 4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

### 4.1 Distribució de la superfície de cocció

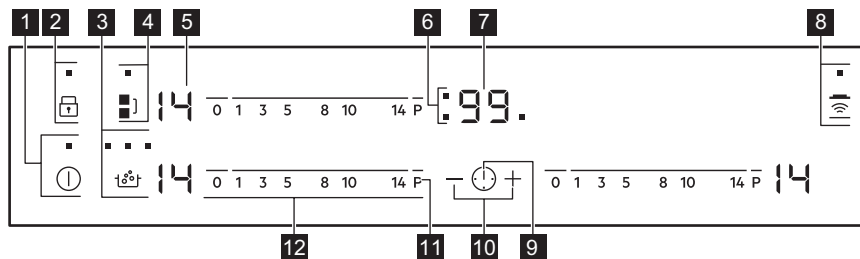


- 1 Zona de cocció per inducció
- 2 Panell de control



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

## 4.2 Distribució del panell de control





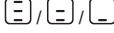





Feu servir els camps tàctils per fer funcionar l'aparell. Les pantalles, els indicadors i els sons us indiquen les funcions que estan en marxa.

Camp tàctil	Funció	Comentari
1	ⓘ	ENEGAT/APAGAT Per activar i desactivar la placa.
2	🔒	Bloqueig / Dispositiu de seguretat infantil Per bloquejar/desbloquejar el panell de control.
3	🔥	SenseBoil® Per activar i desactivar la funció. Els indicadors situats a sobre del símbol marquen com avança la funció.
4	🔗	Bridge Per activar i desactivar la funció.
5	-	Indicador del nivell de calor Per veure la configuració de la temperatura.
6	-	Indicadors del temporitzador de les zones de cocció. Per mostrar per a quina zona establi el temporitzador.
7	-	Pantalla del temporitzador Per mostrar el temps en minuts.
8	🔥	Hob²Hood Per activar i desactivar el mode manual de la funció.
9	🕒	- Per seleccionar una zona de cocció.
10	+ / -	- Per augmentar o reduir el temps.
11	P	PowerBoost Per activar la funció.
12	-	Barra de control Per establir els paràmetres de temperatura.


## 4.3 L'indicador del nivell d'escalfor mostra

Pantalla	Descripció
0	La zona de cocció està apagada.
1 - 14	La zona de cocció està en funcionament.

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

#### 4.4 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.

També pot aparèixer l'indicador:

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


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

## 5. ÚS DIARI

##### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

#### 5.1 Activació i desactivació



Toqueu  durant un segon per activar o desactivar la placa.

#### 5.2 Desconnexió automàtica

**Aquesta funció desconnecta la placa automàticament si:**

- totes les zones de cocció estan desactivades,
- no ajusteu el nivell d'escalfor després d'activar la placa,
- vesseu o deixeu alguna cosa damunt el 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 panell de control.
- la placa s'escalfa massa (per exemple, quan una paella queda sense líquid a l'interior). Deixeu refredar la zona de

coccio abans de tornar a fer servir la placa.

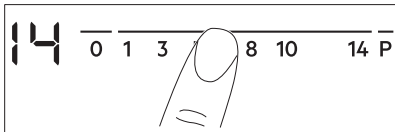
- no feu servir la bateria de cuina adequada. El símbol  s'il·lumina i la zona de coccio es desactiva automàticament després de dos minuts.
- no desactiveu una zona de coccio ni modifiqueu el nivell d'escalfor. Al cap d'una estona, apareix  i la placa es desactiva.

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

### 5.3 Nivell d'escalfor

Per seleccionar o modificar el nivell d'escalfor:




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



### 5.4 SenseBoil®




La funció ajusta automàticament la temperatura de l'aigua perquè no continuï bullint un cop arribi al punt d'ebullició.



Si hi ha calor residual ( /  / ) a la zona de coccio que voleu utilitzar, s'emetrà un senyal acústic i la funció no s'iniciarà.



La funció va a les zones de coccio de l'esquerra.


1. Toqueu  per activar la placa.
2. Toqueu  per activar la funció. Apareix un  parpellejant per a les zones de coccio en què actualment podeu utilitzar la funció.
3. Toqueu la barra de control de qualsevol zona de coccio disponible per a la qual

vulgueu iniciar la funció (entre els nivells d'escalfor 1-14)).

La funció s'activa.


Si no trieu cap zona de coccio en 5 segons, la funció no s'activarà.




Un cop s'inicia la funció, els indicadors de dalt del símbol  s'encenen un darrere l'altre fins que l'aigua arriba al punt d'ebullició.

Quan la funció detecta el punt d'ebullició, la placa emet un senyal acústic i el nivell d'escalfor canvia automàticament a 8.



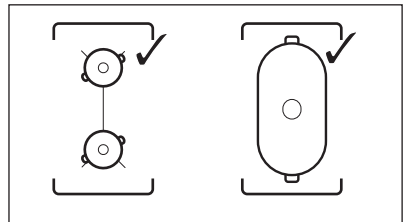
Si totes les zones de coccio ja estan en ús o hi ha una mica de calor residual a totes elles, la placa emet un so, els indicadors del damunt de  parpellegen i la funció no s'inicia.

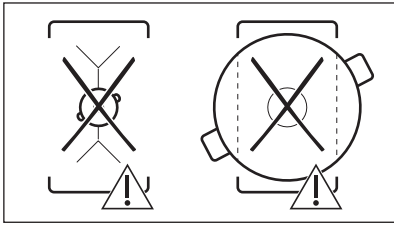
Per desactivar la funció, toqueu  (la funció es desactiva i el nivell d'escalfor baixa a 0) o toqueu la barra de control i ajusteu el nivell d'escalfor manualment.

### 5.5 Fer servir les zones de coccio

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

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





## 5.6 Bridge



La funció està en marxa quan la cassola cobreix els centres d'ambdues zones. No compatible amb la funció SenseBoil®.

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

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

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

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

## 5.7 Escalfament automàtic

Activeu aquesta funció per aconseguir el nivell d'escalfor que voleu en menys temps. Quan està activada, la zona funciona amb la màxima temperatura al principi, i després continua la cocció al nivell d'escalfor que voleu.



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

**Per activar la funció d'una zona de cocció:** toqueu **P** ( apareix). Toqueu de seguida el nivell d'escalfor que voleu. Després de 3 segons, s'il·lumina .

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

## 5.8 PowerBoost

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



Consulteu el capítol «Dades tècniques».

**Per activar la funció d'una zona de cocció:** toqueu **P**. apareix.

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

## 5.9 Temporitzador

• **Temporitzador de compte enrere**  
Podeu utilitzar aquesta funció per configurar la durada d'una única sessió de cocció.

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

**Per configurar la zona de**

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

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

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

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

**Per desactivar la funció:** toqueu per establir la zona de cocció i, llavors, toqueu . El temps restant anirà baixant fins a arribar a 00. L'indicador de la zona de cocció desapareix.



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

**Per aturar el so:** toqueu

• **CountUp Timer**

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

**Per configurar la zona de**

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

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

**Per veure quant de temps està activada la**

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

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

• **Comptaminuts**

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

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

**Per aturar el so:** toqueu .



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

## 5.10 Bloqueig

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

**Primer, ajasteu la temperatura.**

**Per activar la**

**funció:** toqueu . apareix durant 4 segons. El temporitzador roman.

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



Quan apagueu la placa, també es desactiva aquesta funció.

## 5.11 Dispositiu de seguretat infantil

Aquesta funció evita que la placa es pugui utilitzar accidentalment.

**Per activar la funció:** activeu la placa amb . No seleccioneu cap nivell d'escalfor. Premeu durant 4 segons. Apareix . Desactiveu la placa amb .



**Per desactivar la funció:** activeu la placa amb . No seleccioneu cap nivell d'escalfor. Premeu durant 4 segons. Apareix . L'indicador desapareix. Desactiveu la placa amb .

**Per anul·lar la funció només durant una**


**cocció:** activeu la placa . apareix. Premeu durant 4 segons. **Configureu el nivell d'escalfor en 10 segons.** Podeu fer servir la placa. Quan desactiveu la placa amb , la funció torna a posar-se en marxa.

## 5.12 OffSound Control (Desactivació i activació de sons)

Desactiveu la placa. Premeu durant tres segons. La pantalla s'engaga i s'apaga. Premeu durant tres segons. o apareix. Toqueu del temporitzador per triar una de les opcions següents:

-  - sons apagats
-  - sons activats

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

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

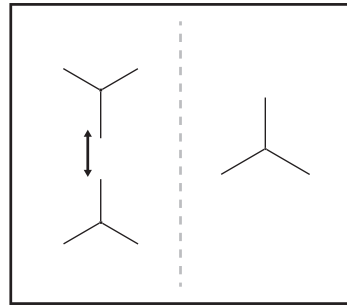
- toqueu ①
- Comptaminuts apareix
- Temporitzador de compte enrere apareix
- hàgiu posat alguna cosa sobre el tauler de control.

### 5.13 Administració de potència

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. 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 (3700 W). Si la placa arriba al límit de potència màxima disponible en una fase, la potència de les zones de cocció es reduirà automàticament.
- Sempre es prioritza el nivell d'escalfor de l'última zona de cocció seleccionada. La potència restant es repartirà entre les zones de cocció prèviament activades en ordre invers al de la selecció.
- La pantalla del nivell d'escalfor de les zones reduïdes canvia entre el nivell d'escalfor seleccionat inicialment i el nivell d'escalfor reduït.
- Espereu fins que la pantalla deixi de parpellejar o reduïu el nivell d'escalfor de l'última zona de cocció seleccionada. Les zones de cocció continuaran funcionant amb el nivell d'escalfor reduït. Canvieu els paràmetres d'escalfor de les zones de cocció manualment, si cal.

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



### 5.14 Hob<sup>2</sup>Hood

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



En la majoria de les campanes, el sistema remot està desactivat per defecte. Activeu-lo abans de fer servir la funció. Per a més informació, vegeu el manual de l'usuari de la campana.

#### Control de la funció automàticament

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






#### Modes automàtics

	Llum automàtic	Bullir <sup>1)</sup>	Fregir <sup>2)</sup>
Mode H0	Desactivat	Desactivat	Desactivat
Mode H1	Actiu	Desactivat	Desactivat
Mode H2 <sup>3)</sup>	Actiu	Velocitat de ventilació 1	Velocitat de ventilació 1

	Llum automàtic	Bullir <sup>1)</sup>	Fregir <sup>2)</sup>
Mode H3	Actiu	Desactivat	Velocitat de ventilació 1
Mode H4	Actiu	Velocitat de ventilació 1	Velocitat de ventilació 1
Mode H5	Actiu	Velocitat de ventilació 1	Velocitat de ventilació 2
Mode H6	Actiu	Velocitat de ventilació 2	Velocitat de ventilació 3

- 1) La placa detecta el procés d'ebullició i activa la velocitat del ventilador en funció del mode automàtic.
- 2) La placa detecta el procés de fregir i activa la velocitat del ventilador en funció del mode automàtic.
- 3) Aquest mode activa el ventilador i el llum independentment de la temperatura.

### Canvi del mode automàtic

1. Desactiveu l'aparell.
2. Premeu  durant tres segons. La pantalla s'engega i s'apaga.
3. Premeu  durant tres segons.
4. Toqueu  diverses vegades fins que aparegui .
5. Toqueu  del temporitzador per seleccionar el mode automàtic.







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



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

### Control manual de la velocitat de ventilació

També podeu controlar la funció manualment. Per fer-ho, toqueu  quan la placa estigui activada. Així, desactivareu el mode automàtic de la funció i podreu modificar la velocitat de ventilació manualment. Si premeu , augmentareu un grau la velocitat de ventilació. Si arribeu a la velocitat màxima de ventilació i torneu a prémer , ajustareu la velocitat a 0 i es desactivarà el ventilador de la campana. Per activar el ventilador una altra vegada a velocitat 1, toqueu .



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

### Activació del llum

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



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

## 6. CONSELLS

### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

### 6.1 Bateria de cuina

#### **i**

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.

- La part inferior de la bateria de cuina ha de ser com més gruixuda i plana millor.
- Assegureu-vos que les bases de les paelles estan netes i seques abans de col·locar-les al damunt de la superfície de la placa.
- Per evitar ratllades, no feu lliscar ni fregueu la paella pel vidre ceràmic.

#### **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.
- L'eficiència de la zona de cocció està relacionada amb el diàmetre de la peça de bateria de cuina que feu servir. Les peces de bateria amb un diàmetre inferior al diàmetre mínim, només reben una part de la potència que genera la zona de cocció.
- 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.

#### **i**

Vegeu «Dades tècniques».

### 6.2 Sorolls mentre està en marxa

**Si sentiu:**

- soroll de cruixit: l'estri de cuina està fabricat amb materials diferents (construcció tipus sandvitx).
- soroll de xiulet: esteu fent servir la zona de cocció a alta potència i l'estri de cuina està fabricat amb materials diferents (construcció tipus sandvitx).
- soroll de brunzit: esteu fent servir una potència alta.
- soroll d'espetecs: hi ha commutacions elèctriques.
- xiuxiueig, brunzit: el ventilador està engegat.

**Els sorolls són normals i no significa que hi hagi alguna anomalia de funcionament.**

### 6.3 Trucs i consells per a SenseBoil®

La funció és la més adequada per a bullir aigua i cuinar patates.

#### **i**

No funciona amb estris de cuina de ferro colat i antiadherents, com per exemple, aquells amb un revestiment ceràmic. Es recomanen olles d'acer esmaltat per aconseguir els millors resultats a l'hora de bullir les patates.

Comproveu si l'estri que heu escollit és adequat per a SenseBoil® supervisant la primera sessió de cocció.

Per utilitzar SenseBoil® de manera eficient, seguiu els consells següents:

- Ompliu entre la meitat i tres quartes parts de l'olla amb aigua freda de l'aixeta

deixant-hi buits els últims 4 cm. No utilitzeu menys d'1 o més de 5 litres d'aigua. Assegureu-vos que el pes total de l'aigua (o de l'aigua i les patates) sigui d'entre 1 i 5 kg.

- Si voleu cuinar patates, assegureu-vos que estiguin completament cobertes d'aigua, però recordeu deixar almenys una quarta part de l'olla buida.
- 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 l'aparell) quan la funció estigui en marxa.
- Si voleu utilitzar sal, afegiu-la quan l'aigua arribi al punt d'ebullició.
- És possible que la funció no funcioni correctament per a bullidors d'aigua i cafeteres italianes.

## 6.4 Öko Timer (Eco temporitzador)

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

## 6.5 Exemples d'aplicacions de cocció

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



Les dades de la taula són orientatives.

Ajustament de l'escalfor	Feu servir per a:	Temps (min)	Consells
1	Mantenir els aliments cuits calents	quan sigui necessari	Tapeu l'estri de cuina.
1 - 3	Salsa holandesa, fondre: mantega, xocolata, gelatina.	5 - 25	Barregeu de tant en tant.
1 - 3	Solidificar: truites esponjoses, ous al forn.	10 - 40	Cuineu amb una tapa posada.
3 - 5	Arròs bullit i plats a partir de productes làctics, escalfar menjar preparat.	25 - 50	Afegiu com a mínim el doble de líquid que d'arròs, plats a partir de làctics a la meitat del procés.
5 - 7	Coure verdures al vapor, peix, carn.	20 - 45	Afegiu un parell de cullerades de líquid.
7 - 9	Coure patates al vapor.	20 - 60	Feu servir 1/4 de litre d'aigua com a màxim per coure 750 grams de patates.
7 - 9	Per coure grans quantitats d'aliments, estofats i sopes.	60 - 150	Fins a 3 litres de líquid més els ingredients.
9 - 12	Sofregir: escalopa, Cordon Bleu de vedella, costelles, "rissoles", salsitxes, fetge, roux, ous, creps i donuts.	quan sigui necessari	Doneu-li la volta a mitja cocció.
12 - 13	Per sofregir patates ratllades fregides, filets de llom i filets de carn.	5 - 15	Doneu-li la volta a mitja cocció.
14	Bullir aigua, coure pasta, daurar carn (gulash, estofats), fregir patates.		

Ajustament de l'escalfor

Feu servir per a:

Temps (min)

Consells

P

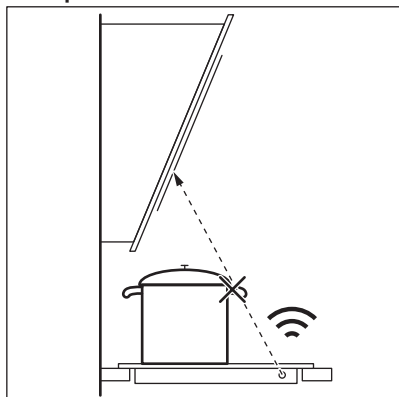
Bullir grans quantitats d'aigua. PowerBoost està activat.

## 6.6 Trucs i consells per a Hob<sup>2</sup>Hood

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 obstructiu 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 de la imatge és només un exemple.**



Altres aparells de control remot poden bloquejar el senyal. No utilitzeu aquests aparells a prop de la placa mentre la funció Hob<sup>2</sup>Hood estigui encesa.

### Campanes d'extracció amb la funció Hob<sup>2</sup>Hood

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

## 7. CURA I NETEJA

### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

### 7.1 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.
- Feu servir una rasqueta especial per al vidre.

### 7.2 Neteja de la placa

- **Elimineu de seguida:** plàstics desfets, paper d'alumini, sucre i aliments ensucrats o la brutícia podria 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.

- **Elimineu quan la placa s'hagi refredat prou.** calç, marques d'aigua, taques de greix, pèrdua de brillantor de peces metàl·liques. Netegeu la placa amb un drap humit i detergent no abrasiu. Després de netejar-la, eixugeu-la amb un drap suau.


- **Per eliminar les marques de descoloriment brillant i metàl·lic:** feu servir una solució d'aigua amb vinagre i netegeu la superfície de vidre amb un drap.


## 8. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

### AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

### 8.1 Què fer si...

Problema	Possible causa	Solució
La placa no s'engega o no funciona.	La placa no està connectada a una font elèctrica o està mal connectada.	Comproveu si la placa està correctament connectada al subministrament elèctric.
	El fusible s'ha fos.	Assegureu-vos que el fusible sigui la causa del mal funcionament. Si el fusible salta una vegada darrere l'altra, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat.
	No establiu el nivell d'escalfor durant 10 segons.	Torneu a activar la placa i ajusteu l'escalfor en menys de 10 segons.
Sona un senyal acústic i la placa s'apaga. Sona un senyal acústic quan la placa s'apaga.	Heu tocat 2 o més símbols alhora.	Toqueu només un símbol.
	Hi ha taques d'aigua o greix al tauler de control.	Netegeu el tauler de control.
La placa es desactiva.	Hi ha alguna cosa sobre un o més sensors.	Retireu l'objecte dels sensors.
L'indicador d'escalfor residual no s'il·lumina.	Col·loqueu alguna cosa damunt el sensor  .	Retireu l'objecte del sensor.
Hob <sup>®</sup> Hood no funciona.	La zona no és calenta perquè ha estat encesa durant poc temps o el sensor s'ha fet malbé.	Si la zona s'ha fet servir prou temps per estar calenta, parleu amb un centre de servei autoritzat.
	Heu cobert el tauler de control.	Traieu l'objecte del tauler de control.
Escalfament automàtic no funciona.	Esteu fent servir un estri de cuina molt alt que bloqueja el senyal.	Canvieu-lo per un de més baix, feu servir una altra zona de cocció o feu anar la placa manualment.
	La zona està calenta.	Deixeu refredar prou la zona.

Problema	Possible causa	Solució
	Heu fixat l'ajustament d'escalfor màxim.	L'ajustament d'escalfor màxim té la mateixa potència que la funció.
L'ajustament d'escalfor canvia entre dos nivells.	Administració de potència està en marxa.	Consulteu «Ús diari».
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.
No s'escolta cap so quan toqueu els sensors del tauler.	Els sons estan desactivats.	Activeu els sons. Consulteu «Ús diari».
<b>L</b> apareix.	Dispositiu de seguretat infantil o Bloqueig estan en funcionament.	Consulteu «Ús diari».
<b>F</b> apareix.	No hi ha cap estri de cuina a la zona.	Poseu un estri de cuina a la zona.
	La peça de bateria de cuina no és adequada.	Feu servir estris de cuina adients. Vegeu «Consells i recomanacions».
	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».
<b>F</b> i <b>I</b> apareixen alternadament.	La potència és massa baixa a causa d'un estri de cuina no adequat o un recipient buit.	Feu servir estris de cuina del tipus adient. Consulteu "Consells i trucs" i "Dades tècniques". No activeu cap zona que contingui un recipient buit.
<b>F</b> i <b>E</b> apareixen alternadament.	El recipient és buit o conté un líquid que no és aigua, p. ex., oli.	Eviteu fer servir la funció amb líquids que no siguin aigua.
<b>F</b> i <b>E</b> apareixen alternadament.	Hi ha massa aigua o massa poca aigua al recipient. Heu bullit algun altre aliment a part d'aigua i patates. El punt d'ebullició s'ha mogut en el temps i SenseBoil® no pot funcionar correctament.	Bulliu només patates amb aigua si feu servir SenseBoil®. Consulteu "Consells i trucs".
Sentireu un xiulet, els indicadors a sobre de  parpellegen i SenseBoil® no arrenca.	Cap zona de cocció pot funcionar amb SenseBoil®. Hi ha calor residual a les zones de cocció que voleu seleccionar o encara s'estan utilitzant.	Acabeu la cocció que estàveu fent i trieu una zona que no estigui ocupada i sense calor residual.
<b>E</b> i un número apareixen.	Hi ha algun error a la placa.	Desactiveu la placa i torneu a activar-la 30 segons més tard. Si <b>E</b> es torna a il·luminar, desconnecteu la placa del corrent elèctric. Després de 30 segons, torneu a connectar la placa. Si el problema persisteix, contacteu amb el centre de servei 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.

## 8.2 Si no trobeu cap solució...

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

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

## 9. DADES TÈCNIQUES

### 9.1 Placa de característiques

Model IAE63421FB  
Tip. 61 B3A 02 AA  
Inducció 7.35 kW  
Núm. sèrie .....  
AEG

PNC 949 597 576 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
Fabricat a: Alemanya  
7.35 kW



### 9.2 Especificació de les zones de cocció

Zona de cuina	Potència nominal (ajustament màxim de la calor) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durada màxima [min]	Diàmetre de la bateria de cuina [mm]
Part davantera esquerra	2300	3200	10	125 - 210
Part posterior esquerra	2300	3200	10	125 - 210
Part davantera dreta	1800 3500	2800 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.

Per a obtenir resultats de cocció òptims, feu servir bateria de cuina que no superi el diàmetre que s'indica a la taula.

## 10. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

### 10.1 Informació del producte\*

Identificació de model	IAE63421FB
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 a zona de cocció (EC electric cooking)	Part davantera esquerra	189,4 Wh / kg
	Part posterior esquerra	179,3 Wh / kg
	Part davantera dreta	178,9 Wh / kg
Consum energètic de la placa (EC electric hob)		182,5 Wh / kg

\* Per a la Unió Europea, de conformitat amb la norma europea 66/2014. Per a Bielorrússia, de conformitat amb STB 2477-2017, annex A. Per a Ucraïna, de conformitat amb 742/2019.

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


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


## 10.2 Estalvi d'energia

Podeu estalviar energia durant la cocció diària si seguiu les recomanacions següents.

- Quan escalfeu aigua, feu servir només la quantitat d'aigua que necessiteu.
- Sempre que pugueu, feu servir les tapes.
- Abans d'activar una zona de cocció col·loqueu-hi la bateria de cuina.
- Col·loqueu les peces més petites de la bateria a les zones de cocció més petites.
- Col·loqueu les peces de la bateria directament al centre de la zona de cocció.
- Feu servir l'escalfor residual perquè el menjar no es refredi o per estovar-lo.

## 11. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicli els materials amb el símbol . Dipositi l'embalatge en contenidors adequats per al seu posterior reciclatge. Ajudi a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenci a les

escombraries domèstiques els aparells amb el símbol . Porti el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o posi's en contacte amb la seva oficina municipal.

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

**Consultez notre site pour :**



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

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



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

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


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

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

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	23
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	26
3. INSTALLATION.....	28
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	30
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	32
6. CONSEILS.....	37
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	40
8. DÉPANNAGE.....	40
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	43
10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	43
11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	44

## 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 unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires

lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- La fumée est une indication de surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé (même les fonctions de cuisson automatiques). Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de

l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation

#### **AVERTISSEMENT!**

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

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure 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.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éviter un choc électrique.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.
- 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.
- 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.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.

- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.

### **2.5 Service**

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) 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 de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

## **3. INSTALLATION**



#### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### **3.1 Avant l'installation**

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

Numéro de série .....

### **3.2 Tables de cuisson intégrées**

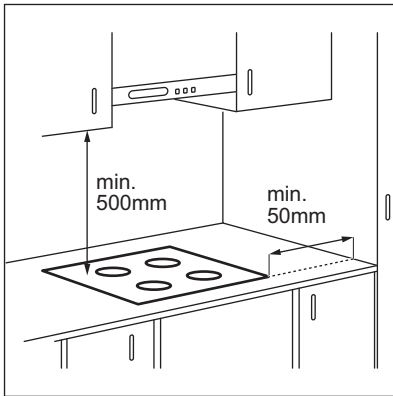
Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

### 3.3 Câble de connexion

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

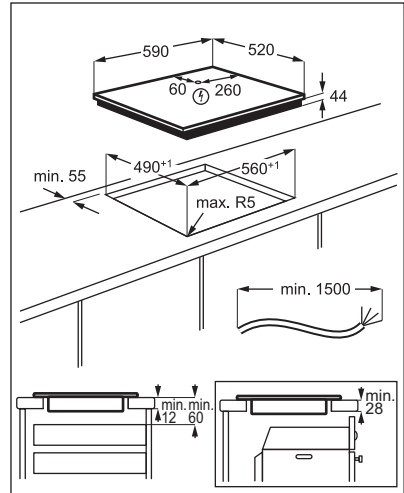
### 3.4 Assemblage

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



Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut

chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.



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.



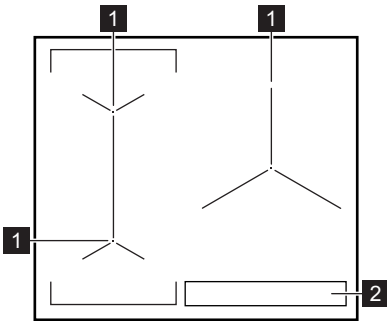
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Agencement des zones de cuisson

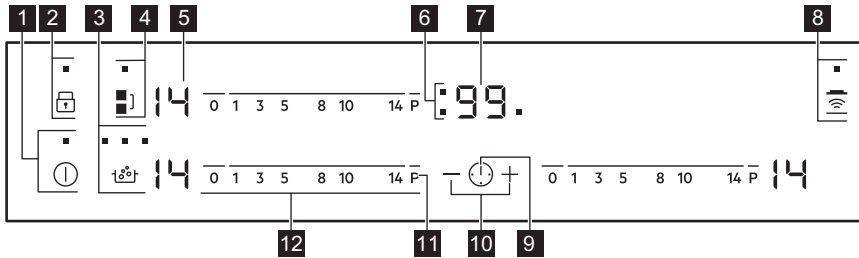


- 1** Zone de cuisson à induction
- 2** Bandeau de commande





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

### 4.2 Description du bandeau de commande













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

Touche sensitive	Fonction	Commentaire
<b>1</b>	MARCHE / ARRÊT	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
<b>2</b>	Touches Verrouil / Dispositif de sécurité enfant	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
<b>3</b>	SenseBoil®	Pour activer et désactiver la fonction. Les indicateurs au-dessus du symbole montrent l'avancée de la fonction.
<b>4</b>	Bridge	Pour activer et désactiver la fonction.
<b>5</b> -	Indicateur du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.

Touche sensitive	Fonction	Commentaire
6	- Voyants du minuteur des zones de cuisson	Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
7	- Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
8	 Hob²Hood	Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction.
9	 -	Pour choisir la zone de cuisson.
10	+ / - -	Pour augmenter ou diminuer la durée.
11	P PowerBoost	Pour activer la fonction.
12	- Bandeau de sélection	Pour sélectionner un niveau de cuisson.


### 4.3 Indicateurs de niveau de cuisson

Afficheur	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
	La zone de cuisson est activée.
	SenseBoil® est activé.
	Montée en température automatique est activé.
	PowerBoost est activé.
 + chiffre	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux): continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.
	Touches Verrouil / Dispositif de sécurité enfant est activée.
	Le récipient est inapproprié ou trop petit, ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
	Arrêt automatique est activé.


### 4.4 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)



#### 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.

L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,

- lorsque la table de cuisson est éteinte mais que la zone de cuisson est encore chaude.


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

## 5. UTILISATION QUOTIDIENNE

### AVERTISSEMENT!



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Activation et désactivation

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

### 5.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

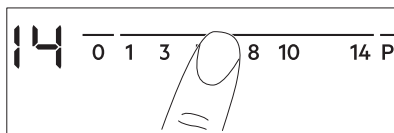
- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez la zone de cuisson refroidir avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson.
- vous avez utilisé un récipient inadapté. Le symbole  s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants,  s'allume et la table de cuisson s'éteint.

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

### 5.3 Niveau de cuisson

Pour régler ou modifier le niveau de cuisson :




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



### 5.4 SenseBoil®




La fonction ajuste automatiquement la température de l'eau pour qu'elle ne déborde pas après avoir atteint le point d'ébullition.



En cas de chaleur résiduelle ( /  /  ) sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser, un signal sonore retentit et la fonction ne démarre pas.



La fonction est active sur les zones de cuisson du côté gauche.


1. Appuyez sur  pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur  pour activer la fonction. Un  clignotant apparaît pour indiquer quelles zones de cuisson peuvent actuellement utiliser la fonction.
3. Touchez le bandeau de sélection de l'une des zones de cuisson disponibles pour y

activer la fonction (entre les niveaux de cuisson 1 et 14).

La fonction démarre.


Si vous ne choisissez aucune zone de cuisson dans les 5 secondes, la fonction ne s'active pas.




Dès que la fonction démarre, les voyants au-dessus du symbole  s'allument les uns après les autres, jusqu'à ce que l'eau atteigne le point d'ébullition.

Lorsque la fonction détecte le point d'ébullition, la table de cuisson émet un signal sonore et le niveau de cuisson passe automatiquement à 8.



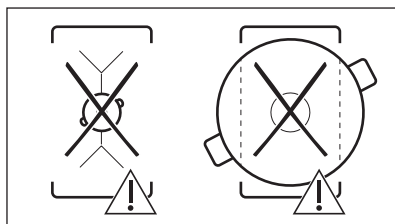
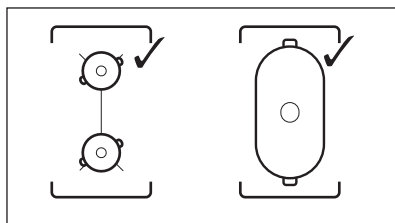
Si toutes les zones de cuisson sont déjà en cours d'utilisation ou qu'elles présentent toute de la chaleur résiduelle, la table de cuisson émet un signal sonore, les indicateurs au-dessus de  clignotent et la fonction ne démarre pas.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur  (la fonction se désactive et le niveau de cuisson redescend à 0) ou touchez le bandeau de sélection et ajustez le niveau de cuisson manuellement.

## 5.5 Utilisation des zones de cuisson

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

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




## 5.6 Bridge




La fonction s'active lorsque le récipient recouvre le centre des deux zones. Elle ne fonctionne pas avec la fonction SenseBoil®.

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

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

**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche . Pour régler ou modifier le niveau de cuisson, appuyez sur l'une des touches de commande.

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

## 5.7 Montée en température automatique

Activez cette fonction pour obtenir le niveau de cuisson souhaité plus rapidement.

Lorsqu'elle est activée, la zone commence par chauffer au niveau de cuisson le plus élevé, puis revient au niveau de cuisson souhaité.



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

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

**Pour désactiver la fonction :** modifiez le niveau de cuisson.

## 5.8 PowerBoost

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



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

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

**Pour désactiver la fonction :** modifiez le niveau de cuisson.

## 5.9 Minuteur

### • Minuteur à rebours

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

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

**Pour sélectionner la zone de cuisson :**

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

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

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

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

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur pour sélectionner la zone de cuisson, puis appuyez sur **-**. Le décompte s'effectue jusqu'à **00**. L'indicateur de la zone de cuisson disparaît.



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

**Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur .

### • CountUp Timer

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

**Pour sélectionner la zone de cuisson :**

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


**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche **-** du minuteur. **UP** apparaît. Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter, le minuteur démarre. L'affichage indique, en alternance, **UP** et la durée écoulée (en minutes).




**Pour contrôler la durée de fonctionnement**


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

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur puis appuyez sur **+** ou **-**. L'indicateur de la zone de cuisson disparaît.

### • Minuteur

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

**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche  puis sur la touche  ou  du minuteur pour régler la durée. Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit et 00 clignote.

**Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur .





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

## 5.10 Touches Verrouil

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

**Réglez d'abord le niveau de cuisson.**

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





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







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





## 5.11 Dispositif de sécurité enfant

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






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



**Pour désactiver la fonction :** activez la table de cuisson avec . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson.


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


**Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson :** activez la table de cuisson avec .  s'allume. Appuyez sur  pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec , la fonction est de nouveau activée.

## 5.12 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)

Éteignez la table de cuisson. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  ou  apparaît. Appuyez sur la touche  du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

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

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

- vous appuyez sur 
- Minuteur se termine
- Minuteur à rebours se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

## 5.13 Gestion alimentation

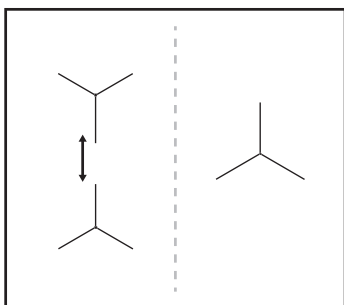
Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson. La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

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

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

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

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



## 5.14 Hob<sup>2</sup>Hood

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

ventilateur manuellement depuis la table de cuisson.



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

### Activation automatique de la fonction

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

### Modes automatiques






	Éclairage automatique	Faire bouillir <sup>1)</sup>	Faire frire <sup>2)</sup>
Mode H0	Arrêt	Arrêt	Arrêt
Mode H1	Marche	Arrêt	Arrêt
Mode H2 <sup>3)</sup>	Marche	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 1
Mode H3	Marche	Arrêt	Vitesse du ventilateur 1
Mode H4	Marche	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 1
Mode H5	Marche	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 2
Mode H6	Marche	Vitesse du ventilateur 2	Vitesse du ventilateur 3

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

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

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

## Modification du mode automatique

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







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



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

### Activation manuelle de la vitesse du ventilateur

Vous pouvez également activer la fonction manuellement. Pour ce faire, appuyez sur la

touche  lorsque la table de cuisson est allumée. Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse du ventilateur. En appuyant sur la touche , la vitesse du ventilateur est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau intensif et que vous appuyez sur la touche  à nouveau, la vitesse du ventilateur revient à 0, désactivant ainsi le ventilateur de la hotte. Pour réactiver le ventilateur à vitesse 1, appuyez sur la touche .



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

### Activation de l'éclairage

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



L'éclairage de la hotte s'éteint 2 minutes après la mise hors tension de la table de cuisson.

## 6. CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Récipients de cuisson



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

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

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

#### Matériaux des récipients de cuisson

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

**Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :**

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

### Dimensions des récipients de cuisson

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



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

## 6.2 Bruits pendant le fonctionnement

### Si vous entendez :

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

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

## 6.3 Conseils pour SenseBoil®

La fonction est plus efficace pour faire bouillir de l'eau et cuire des pommes de terre.



Elle ne fonctionne pas avec les récipients en fer forgé et anti-adhésifs, par ex. avec un revêtement en céramique. Les récipients en acier émaillé sont recommandés pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson des pommes de terre.

Vérifiez que le récipient choisi est adapté à SenseBoil® en le surveillant lors de la première cuisson.

Pour utiliser efficacement SenseBoil®, suivez les conseils ci-dessous :

- 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.
- Si vous souhaitez faire cuire des pommes de terre, veillez à les couvrir entièrement d'eau, mais n'oubliez pas de laisser au moins un quart du récipient vide.
- 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 l'appareil) lorsque la fonction est en cours d'utilisation.
- Si vous souhaitez ajouter du sel dans l'eau, versez-le avant que l'eau n'atteigne le point d'ébullition.
- La fonction peut ne pas fonctionner correctement avec les bouilloires et les cafetières à expresso.

## 6.4 Öko Timer (Minuteur Éco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive

automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

## 6.5 Exemples de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, cela n'est

pas proportionnel avec l'augmentation de la consommation d'énergie. Cela veut dire qu'une zone de cuisson avec le niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

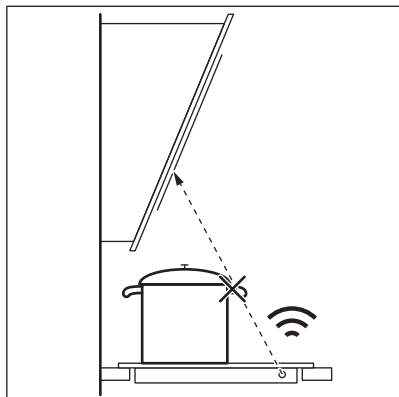
Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
1	Conserver les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 3	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 3	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Couvrez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

## 6.6 Conseils pour Hob®Hood


Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :

- Protégez le bandeau de la hotte de la lumière directe du soleil.
- Ne pointez pas de lumière halogène sur le bandeau de la hotte.
- Ne recouvrez pas le bandeau de commande de la table de cuisson.
- Ne bloquez pas le signal entre la table de cuisson et la hotte (par exemple avec la

main, la poignée d'un ustensile ou un grand récipient). Voir l'illustration. **La hotte sur l'illustration est uniquement donnée à titre d'exemple.**



D'autres appareils contrôlés à distance peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas ce type d'appareil à proximité de la table de cuisson lorsque la fonction Hob<sup>2</sup>Hood est activée.

**Hottes dotées de la fonction Hob<sup>2</sup>Hood**  
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 .

## 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 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 nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un grattoir spécial pour nettoyer la vitre.

### 7.2 Nettoyage de la table de cuisson

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

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


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


## 8. DÉPANNAGE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 8.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 10 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson 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 est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
Hob <sup>2</sup> Hood ne fonctionne pas.	Vous avez recouvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
	Vous utilisez un très grand récipient qui bloque le signal.	Utilisez un plus petit récipient, changez la zone de cuisson ou faites fonctionner la hotte manuellement.
Montée en température automatique ne fonctionne pas.	La zone est chaude.	Laissez la zone refroidir suffisamment.
	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la puissance de la fonction.
Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux.	Gestion alimentation est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
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.
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 ».

Problème	Cause possible	Solution
<b>L</b> s'affiche.	Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
<b>F</b> s'affiche.	Il n'y a pas de récipient sur la zone.	Posez un récipient sur la zone.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
<b>F</b> et <b>L</b> apparaît en alternance.	La puissance est trop faible en raison d'un récipient inadapté ou vide.	Utilisez un type de récipient adapté. Reportez-vous aux chapitres « Conseils » et « Caractéristiques techniques ». N'activez aucune zone si un récipient vide est posé dessus.
<b>F</b> et <b>E</b> apparaît en alternance.	Le récipient est vide ou contient un liquide autre que de l'eau, comme de l'huile.	Évitez d'utiliser la fonction avec d'autres liquides que de l'eau.
<b>F</b> et <b>E</b> apparaît en alternance.	Le récipient contient trop ou pas assez d'eau. Vous avez fait bouillir un aliment autre que de l'eau et des pommes de terre. Le point d'ébullition a été déplacé et SenseBoil® n'a pas pu fonctionner correctement.	Ne faites bouillir de l'eau et des pommes de terre qu'en utilisant SenseBoil®. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
Un bip retentit, les indicateurs au-dessus de  clignotent et SenseBoil® ne démarre pas.	Aucune zone de cuisson n'est prête à être utilisée avec SenseBoil®. Il y a de la chaleur résiduelle sur les zones de cuisson que vous souhaitez choisir ou celles qui sont encore utilisées.	Terminez vos activités de cuisson précédentes et choisissez une zone de cuisson libre sans chaleur résiduelle.
<b>E</b> et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si <b>E</b> s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.

## 8.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Vous devez

fournir les données figurant sur la plaque signalétique. Vous devez fournir également un code à 3 lettres pour la vitrocéramique (situé dans le coin de la surface en verre) et le message d'erreur qui s'affiche. Assurez-vous d'utiliser correctement la table de

cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de garantie en cours. Les informations concernant la période de

garantie et les centres de service après-vente agréés figurent dans le livret de garantie.

## 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### 9.1 Plaque signalétique

Modèle IAE63421FB  
 Type 61 B3A 02 AA  
 Induction 7.35 kW  
 Numéro de série.....  
 AEG

PNC 949 597 576 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
 Fabriqué en : Allemagne  
 7.35 kW



### 9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre du récipient [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 légèrement différer des données du tableau. Elle dépend de la matière et des dimensions du récipient.

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

## 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 10.1 Informations produits\*

Identification du modèle	IAE63421FB	
Type de table de cuisson	Table de cuisson encastrable	
Nombre de zones de cuisson	3	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche	21,0 cm
	Arrière gauche	21,0 cm
	Avant droite	28,0 cm

Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	189,4 Wh / kg
	Arrière gauche	179,3 Wh / kg
	Avant droite	178,9 Wh / kg
Consommation énergétique de la table de cuisson (EC electric hob)		182,5 Wh / kg

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

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


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

## 10.2 Économie d'énergie

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

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

## 11. 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.

**FR** Concerne la France uniquement :



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

## PARA RESULTADOS PERFEITOS

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

Visite o nosso website para:



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

[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



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

[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Usar sempre peças sobressalentes de origem.

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

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

 Aviso/Cuidado – Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	45
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	48
3. INSTALAÇÃO.....	50
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	52
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	54
6. SUGESTÕES E DICAS.....	59
7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	62
8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	62
9. DADOS TÉCNICOS.....	64
10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	65
11. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	66

## 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 um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detetor de recipientes.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor

no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.

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

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação

#### AVISO!

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

#### AVISO!

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Vede as superfícies cortadas do armário com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho perto de uma porta ou por baixo de uma janela. Tal evita que

a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.

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

### 2.2 Ligação elétrica

#### AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um 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 enrola.
- Certifique-se de que está instalada uma protecção 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 eléctrico.

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

### 2.4 Cuidados e limpeza

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

- Não utilize jatos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos, salvo indicação em contrário.

### 2.5 Assistência Técnica

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

### 2.6 Eliminação

**⚠ AVISO!**

Risco de ferimentos ou asfixia.

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

## 3. INSTALAÇÃO

**⚠ AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 3.1 Antes da instalação

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

de características. A placa de características encontra-se na parte inferior da placa.

Número de série .....

### 3.2 Placas encastradas

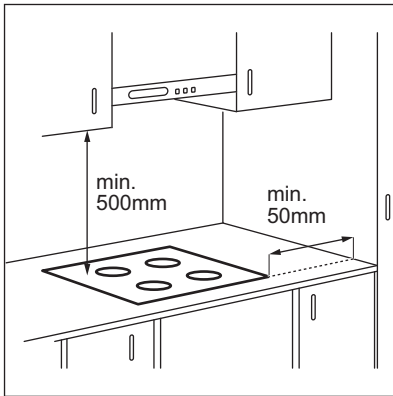
Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de encastre ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

### 3.3 Cabo de ligação

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

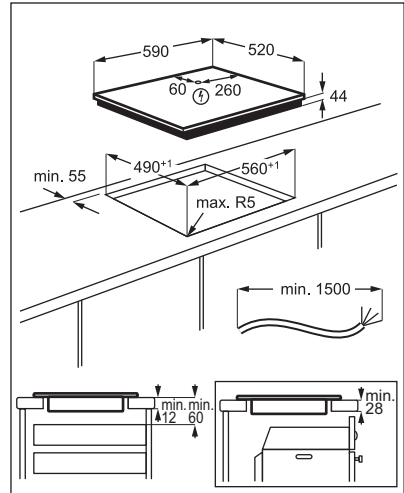
### 3.4 Montagem

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



Se o aparelho estiver instalado acima de uma gaveta, a ventilação da placa pode aquecer

os artigos guardados na gaveta durante o processo de cozedura.



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



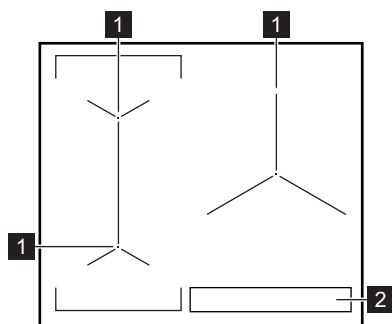
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
Induction Hob - Worktop installation



## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 4.1 Disposição da superfície de confeção



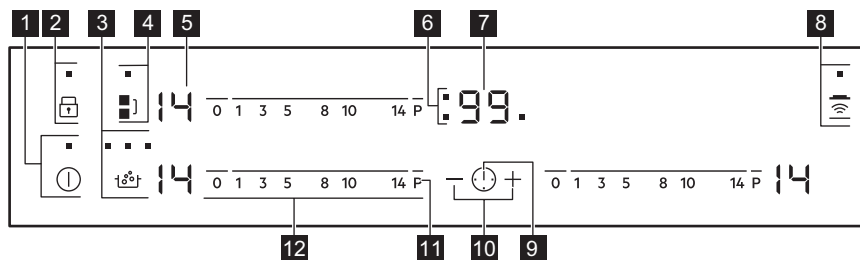
1 Zona de aquecimento de indução

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













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

Campo do sensor	Função	Comentário
1	ⓘ	ON/OFF Para activar e desactivar a placa.
2	🔒	Bloquear / Dispositivo de segurança para crianças Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
3	🌡️	SenseBoil® Para activar e desactivar a função. Os indicadores acima do símbolo mostram o progresso da função.
4	🔗	Bridge Para activar e desactivar a função.
5	-	Indicador do grau de cozedura Para indicar o grau de cozedura.




Campo do sensor	Função	Comentário
6	-	Indicadores do temporizador das zonas de cozedura
7	-	Visor do temporizador
8		Hob <sup>2</sup> Hood
9		-
10	+ / -	-
11	P	PowerBoost
12	-	Barra de comandos

### 4.3 Indicadores de grau de cozedura




Visor	Descrição
	A zona de cozedura está desactivada.
	A zona de cozedura está em funcionamento.
	SenseBoil® em funcionamento.
	Aquecimento automático em funcionamento.
	PowerBoost em funcionamento.
	Existe uma anomalia.
	OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis): continuar a cozinhar/manter quente/calor residual.
	Bloquear / Dispositivo de segurança para crianças em funcionamento.
	O tacho não é adequado, é demasiado pequeno ou não há tacho na zona de cozedura.
	Desligar automático em funcionamento.

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

#### AVISO!

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

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

Os indicadores  /  /  acendem-se quando uma zona de aquecimento está quente. Eles mostram o nível do calor

residual das zonas de aquecimento que está atualmente a usar.

O indicador também pode acender-se:

- para as zonas de aquecimento adjacentes, mesmo que não as esteja a usar,
- quando um tacho quente é colocado numa zona de aquecimento fria,

- quando a placa está desativada mas a zona de aquecimento ainda está quente.

O indicador desaparece quando a zona de aquecimento tiver arrefecido.

## 5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

### ⚠ AVISO!


Consulte os capítulos relativos à segurança.


### 5.1 Activar e desactivar

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

### 5.2 Desligar automático

A função desactiva automaticamente a placa nas seguintes situações:

- Quando todas as zonas de cozedura estão desactivadas.
- Quando, após a ativação da placa, não é definido qualquer grau de cozedura.
- Quando ocorrer um derrame ou quando for colocado algum objecto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano, etc.). É emitido um sinal sonoro e a placa desativa-se. Retire o objeto ou limpe o painel de comandos.
- a placa fica demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Permita que a zona de cozedura arrefeça antes de utilizar novamente a placa.
- utiliza tachos incorretos. O símbolo  acende-se e a zona de cozedura é automaticamente desativada após 2 minutos.
- Quando não desativa uma zona de cozedura nem altera o grau de cozedura.

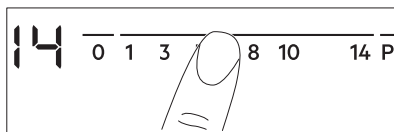
Após algum tempo, a indicação  acende-se e a placa desativa-se.

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

### 5.3 Grau de cozedura

Para seleccionar ou alterar o grau de cozedura:




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



### 5.4 SenseBoil®



A função automaticamente ajusta a temperatura da água para que não ferva em excesso após atingir o ponto de ebulição.



Se houver algum calor residual (  /  /  ) na zona de cozedura que pretende utilizar, é emitido um sinal acústico e a função não inicia.



A função funciona nas zonas de cozedura à esquerda.


1. Toque em ① para activar a placa.
2. Toque em  para activar a função. Um  intermitente aparece para as zonas de cozedura nas quais pode presentemente utilizar a função.
3. Toque na barra de controlo de qualquer zona de cozedura disponível para a qual

pretende iniciar a função (entre os graus de cozedura 1 e 14).

A função inicia.


Se não escolher qualquer zona de cozedura dentro de 5 segundos, a função não é ativada.




Após a função iniciar, os indicadores acima do símbolo  acendem-se um após o outro até a água atingir o ponto de ebulição.

Quando a função deteta o ponto de ebulição, a placa emite um sinal acústico e o nível de aquecimento automaticamente é alterado para 8.



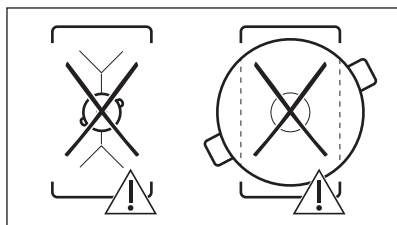
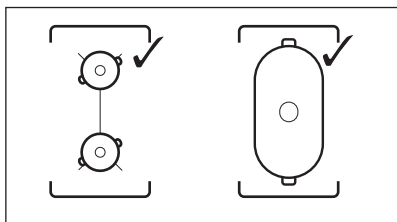
Se todas as zonas de cozedura já estiverem em utilização ou houver algum calor residual em todas elas, a placa emite um sinal sonoro, os indicadores acima  ficam intermitentes e a função não inicia.

Para desativar a função, toque  (a função desativa-se e o grau de cozedura desce para 0) ou toque na barra de controlo e ajuste manualmente o grau de cozedura.

## 5.5 Utilizar as zonas de cozedura

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

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




## 5.6 Bridge




Esta função é activada quando um tacho cobre os centros das duas zonas. Não funciona com a função SenseBoil®.

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

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

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



**Para desativar a função:** toque em . As zonas de cozedura funcionam de modo independente.

## 5.7 Aquecimento automático

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



Para ativar a função, é necessário que a zona de aquecimento esteja fria.

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

**Para desativar a função:** altere o nível de calor.

## 5.8 PowerBoost

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



Consulte o capítulo "Dados técnicos".

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

**Para desativar a função:** altere o nível de calor.

## 5.9 Temporizador

### • Temporizador de contagem decrescente

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

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

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

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

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

**Para mudar o tempo:** toque em para definir a zona de cozedura. Toque em ou .

**Para desativar a função:** toque em para definir a zona de cozedura e, de seguida, toque em . O tempo restante é contado

para trás até **00**. O indicador da zona de cozedura desaparece.



Quando a contagem decrescente termina, soa um sinal acústico e **00** pisca. A zona de aquecimento é desactivada.

**Para desligar o som:** toque em .

### • CountUp Timer

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

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

**Para ativar a função ou alterar o tempo:**

toque em do temporizador. aparece. Quando o indicador da zona de aquecimento começa a piscar, a contagem de tempo começa. O visor alterna entre e o tempo contado (em minutos).

**Para ver durante quanto tempo a zona de aquecimento funciona:** toque em para definir a zona de cozedura. O indicador da zona de cozedura começa a piscar. O visor apresenta o tempo de funcionamento da zona.

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

### • Conta-minutos

Pode utilizar esta função quando a placa está activa e as zonas de aquecimento estão inactivas. O visor apresenta na área do nível de calor.

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

**Para desligar o som:** toque em .



Esta função não afeta o funcionamento das zonas de aquecimento.

## 5.10 Bloquear

É possível bloquear o painel de comandos com zonas de confeitão a funcionar. Isto impede uma alteração acidental da definição de aquecimento.

**Comece por definir o grau de aquecimento.**

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

**Para desativar a função:** toque em . O mostrador apresenta a definição de aquecimento anterior.



Quando desativar a placa, também desativará esta função.

## 5.11 Dispositivo de segurança para crianças

Esta função evita o funcionamento acidental da placa.

**Para ativar a função:** ative a placa com . Não defina nenhum grau de aquecimento. Toque em durante 4 segundos. acende. Desative a placa com .

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

**Para desativar a função por apenas um período de confeitão:** ative a placa com . acende. Toque em durante 4 segundos. **Defina o grau de aquecimento em menos de 10 segundos.** Pode utilizar a placa. Quando desativar a placa com , a função fica novamente ativa.

## 5.12 OffSound Control (Desativar e ativar os sons)

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

Toque no do temporizador para seleccionar uma das seguintes opções:

- - os sons ficam desactivados
- - os sons ficam activados

Para confirmar a selecção, aguarde até que a placa se desactive automaticamente.

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

- toca em
- Conta-minutos chega ao fim
- Temporizador de contagem decrescente chega ao fim
- coloca algo sobre o painel de comandos.

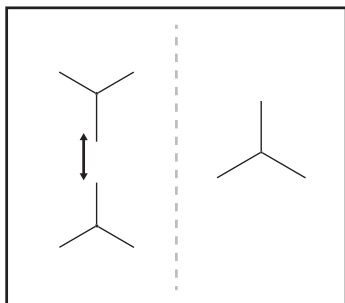
## 5.13 Gestão de potência

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

- As zonas de cozedura estão agrupadas de acordo com a posição e o número de fases da placa. O limite máximo de carga elétrica de cada fase é de (3700 W). Se a placa atingir o limite da potência máxima disponível (consulte a placa de classificação), a potência das zonas de cozedura será automaticamente reduzida.
- A definição de aquecimento da última zona de cozedura seleccionada é sempre prioritária. A potência restante será dividida entre as zonas de cozedura anteriormente ativadas, por ordem inversa à seleção.
- A indicação da definição de aquecimento das zonas cuja potência foi reduzida alterna entre a definição de aquecimento inicialmente seleccionada e a definição de aquecimento reduzido.
- Aguarde até que o visor pare de piscar ou reduza a definição de aquecimento da última zona de cozedura seleccionada. As

zonas de cozedura continuarão a funcionar com a definição de aquecimento reduzida. Se necessário, altere as definições de aquecimento das zonas de cozedura.

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



## 5.14 Hob<sup>2</sup>Hood

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



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

### Utilizar a função automaticamente

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

## Modos automáticos

	Luz automática	Fervura <sup>1)</sup>	Fritura <sup>2)</sup>
Modo H0	Off (Desligado)	Off (Desligado)	Off (Desligado)
Modo H1	On (Ligado)	Off (Desligado)	Off (Desligado)
Modo H2 <sup>3)</sup>	On (Ligado)	Velocidade 1 da ventoinha	Velocidade 1 da ventoinha
Modo H3	On (Ligado)	Off (Desligado)	Velocidade 1 da ventoinha
Modo H4	On (Ligado)	Velocidade 1 da ventoinha	Velocidade 1 da ventoinha
Modo H5	On (Ligado)	Velocidade 1 da ventoinha	Velocidade 2 da ventoinha
Modo H6	On (Ligado)	Velocidade 2 da ventoinha	Velocidade 3 da ventoinha

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

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

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

### Alterar o modo automático

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



Para controlar o exaustor directamente no painel no exaustor, desactive o modo automático da função.



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

### Controlar manualmente a velocidade da ventoinha

Também pode controlar a função manualmente. Para isso, toque em com a placa activa. Isto desactiva o modo automático da função e permite a alteração manual da velocidade da ventoinha. Quando premir , aumenta a velocidade da ventoinha um nível. Quando atingir um nível máximo e premir novamente, a velocidade

da ventoinha volta para 0, ou seja, a ventoinha do exaustor é desactivada. Para voltar a ligar a ventoinha com a velocidade 1, toque em .



Para ativar o modo automático da função, desactive a placa e active-a novamente.

### Activar a luz

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



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

## 6. SUGESTÕES E DICAS

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Tachos



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

Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

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

#### Material do recipiente

- **correto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas (com uma marcação correta de um fabricante).

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

#### Os tachos são adequados para uma placa de indução se:

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

#### Dimensões dos tachos

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



Consulte os "Dados técnicos".

## 6.2 Ruídos durante o funcionamento

### Se ouvir:

- estalidos: o tacho é feito de diferentes materiais (construção multicamadas).
- assobio: está a utilizar a zona de cozedura com um nível elevado de potência e o tacho tem materiais diferentes (construção multicamadas).
- zumbido: está a utilizar um nível elevado de potência.
- cliques: ocorre comutação elétrica.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.

**Os ruídos são normais e não indicam qualquer avaria.**

## 6.3 Sugestões e dicas para SenseBoil®

A função tem melhor desempenho para ferver água e preparar batatas.



Não funciona com tachos de ferro fundido e anti-aderentes, por exemplo, com um revestimento de cerâmica. Os recipientes de aço esmaltado são recomendados para alcançar os melhores resultados ao cozer batatas.

Verifique se o recipiente que escolheu é adequado para SenseBoil® controlando a primeira sessão de cozedura.

Para utilizar SenseBoil® de forma eficiente, siga o conselho abaixo:

- 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.

- Se pretende cozinhar batatas, certifique-se de que estão completamente cobertas com água, mas lembre-se de deixar pelo menos um quarto do recipiente vazio.
- Para alcançar os melhores resultados cozinhe apenas batatas inteiras, sem pele e de tamanho médio.
- Certifique-se de que não condiciona as batatas demasiado apertadas.
- Evite produzir vibrações externas (por exemplo, utilizando um misturador ou colocando um telemóvel perto do aparelho) quando a função está a ser executada.
- Se pretender utilizar sal, adicione-o depois da água atingir o ponto de ebulição.
- A unção pode não funcionar devidamente em chaleiras de água e recipientes de café espresso.

## 6.4 Öko Timer (Temporizador Eco)

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

## 6.5 Exemplos de aplicações de cozinha

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



Os dados da tabela servem apenas como referência.

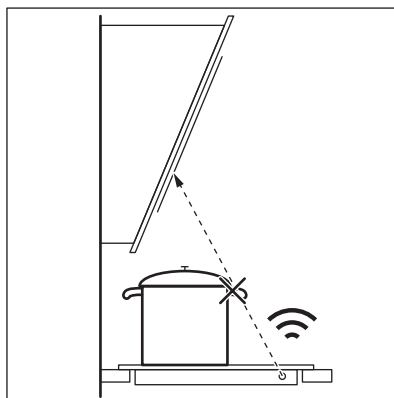
Grau de cozedura	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
1	Manter os alimentos cozinhados quentes.	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho.
1 - 3	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5 - 25	Misture regularmente.
1 - 3	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.	10 - 40	Cozer com a tampa.
3 - 5	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas.	25 - 50	Adicione, no mínimo, duas partes de líquido para uma parte de arroz e mexa os pratos à base de leite a meio do processo.
5 - 7	Cozer legumes, peixe e carne a vapor.	20 - 45	Adicione algumas colheres de sopa de líquido
7 - 9	Cozer batatas a vapor.	20 - 60	Utilize, no máximo, ¼ l de água para 750 g de batatas.
7 - 9	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas.	60 - 150	Até 3 l de líquido mais os ingredientes.
9 - 12	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, figado, roux, ovos, panquecas, sonhos.	conforme necessário	Vire a meio do tempo.
12 - 13	Fritura intensa, batatas fritas, bifes do lombo, costeletas.	5 - 15	Vire a meio do tempo.
14	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, jardineira), batatas bem fritas.		
<b>P</b>	Ferver grandes quantidades de água. PowerBoost está ativado		

## 6.6 Sugestões e Conselhos para Hob<sup>2</sup>Hood

Quando utilizar a placa com a função:

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


**O exaustor da figura é apenas um exemplo.**





Outros dispositivos de comando à distância podem bloquear o sinal. Não use esses dispositivos nas proximidades quando o exaustor Hob<sup>2</sup>Hood estiver a funcionar.

### Exaustores com a função Hob<sup>2</sup>Hood

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 .

## 7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 7.1 Informações gerais

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

### 7.2 Limpeza da placa

- **Remover imediatamente:** plástico derretido, película de plástico, açúcar e

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

- **Remover quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- **Remover a descoloração metálica brilhante:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano.




## 8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 8.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está corretamente ligada.	Verifique se a placa está corretamente ligada à corrente elétrica.
	O fusível está fundido.	Certifique-se de que o fusível é a causa da anomalia. Se o fusível se fundir diversas vezes, contacte um electricista qualificado.

<b>Problema</b>	<b>Causa possível</b>	<b>Solução</b>
	Não configure a definição de aquecimento durante 10 segundos.	Ative novamente a placa e defina a definição de aquecimento em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
	Há água ou manchas de gordura no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
É emitido um sinal acústico e a placa desativa-se. É emitido um sinal acústico quando a placa é desativada.	Colocou alguma coisa sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objeto dos campos do sensor.
A placa desativa-se.	Colocou alguma coisa sobre o campo do sensor  .	Retire o objeto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque foi ativada apenas por pouco tempo ou o sensor está danificado.	Se a zona tiver funcionado durante tempo suficiente para ficar quente, fale com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Hob <sup>2</sup> Hood não funciona.	Cobriu o painel de comandos.	Retire o objeto do painel de comandos.
	Está a utilizar um recipiente muito alto que bloqueia o sinal.	Utilize um recipiente mais pequeno, mude a zona de cozedura ou opere o exaustor manualmente.
Aquecimento automático não funciona.	A zona está quente.	Deixe a zona arrefecer o suficiente.
	Está programada a definição de aquecimento mais elevado.	A definição de aquecimento mais elevada tem a mesma potência que a função.
A definição de aquecimento alterna entre dois níveis.	Gestão de potência funciona.	Consulte "Utilização diária".
Os campos do sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou colocou-o demasiado perto dos comandos.	Coloque tachos grandes numa das zonas de aquecimento de trás, se possível.
Não há som quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sons estão desativados.	Ativar os sons. Consulte "Utilização diária".
 acende-se.	Dispositivo de segurança para crianças ou Bloquear funciona.	Consulte "Utilização diária".
 acende-se.	Não existe tacho na zona.	Coloque um tacho na zona.
	O tacho não é adequado.	Utilize tachos adequados. Consulte "Sugestões e dicas".
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona.	Utilize um tacho com as dimensões corretas. Consulte os "Dados técnicos".

Problema	Causa possível	Solução
<b>F</b> e <b>I</b> aparecem alternadamente.	A potência é demasiado baixa devido a um tacho inadequado ou vazio.	Utilize o tipo adequado de tacho. Consulte "Sugestões e dicas" e "Dados técnicos". Não ative qualquer zona com um recipiente vazio.
<b>F</b> e <b>Z</b> aparecem alternadamente.	O recipiente está vazio ou contém algum líquido que não seja água, por exemplo, óleo.	Evite utilizar a função com líquidos que não sejam água.
<b>F</b> e <b>B</b> aparecem alternadamente.	Existe demasiada ou muito pouca água no recipiente. Ferveu alguns alimentos que não água e batatas. O ponto de ebulição foi movido a tempo e a função SenseBoil® não pode funcionar devidamente.	Apenas ferver água e batatas com a utilização de SenseBoil®. Consulte "Sugestões e dicas".
Ouve um sinal sonoro, os indicadores acima de <b>180</b> piscam e a função SenseBoil® não inicia.	Nenhuma das zonas de cozedura está pronta para ser usada com SenseBoil®. Existe algum calor residual nas zonas de cozedura que pretende escolher ou ainda estão a ser utilizadas.	Termine as suas atividades anteriores de cozedura e escolha uma zona de cozedura sem nenhum calor residual.
<b>E</b> e um número acendem-se.	A placa apresenta um erro.	Desative a placa e ative-a novamente após 30 segundos. Se <b>E</b> se ligar novamente, desligue a placa da corrente elétrica. Após 30 segundos, ligue a placa novamente. Se o problema continuar, entre em contacto com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Pode ouvir um som constante.	A ligação eléctrica não está correcta.	Desligue a placa da corrente elétrica. Peça a um electricista qualificado que verifique a instalação.

## 8.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

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

apresentada. Certifique-se de que utilizou a placa corretamente. Caso contrário, a manutenção efetuada pelo Técnico de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As informações relativas ao período de garantia e aos Centros de Assistência Técnica Autorizados encontram-se no folheto de garantia.

## 9. DADOS TÉCNICOS

### 9.1 Placa de classificação

Modelo IAE63421FB

PNC 949 597 576 00

Tipo 61 B3A 02 AA  
Indução 7.35 kW  
N.º de série.....  
AEG

220 – 240 V/400 V 2N 50 – 60 Hz  
Fabricado em: Alemanha  
7.35 kW



## 9.2 Especificações das zonas de aquecimento

Zona de aquecimento	Potência nominal (nível de calor máx.) [W]	PowerBoost [W]	Duração máxima [min.] de PowerBoost	Diâmetro do recipiente [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 aquecimento pode ser ligeiramente diferente da indicada na tabela. Varia consoante o material e as dimensões do recipiente.

Para otimizar a cozedura, utilize um recipiente com dimensões não superiores às indicadas na tabela.

## 10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 10.1 Informação do produto\*

Identificação do modelo	IAE63421FB	
Tipo de placa	Placa encastrada	
Número de zonas de cozedura	3	
Tecnologia de aquecimento	Indução	
Diâmetro das zonas de cozedura circulares (Ø)	Dianteiro esquerdo	21,0 cm
	Traseiro esquerdo	21,0 cm
	Dianteiro direito	28,0 cm
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Dianteiro esquerdo	189,4 Wh/kg
	Traseiro esquerdo	179,3 Wh/kg
	Dianteiro direito	178,9 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)	182,5 Wh/kg	

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

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


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


### 10.2 Poupança de energia

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

- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade necessária.
  - Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
  - Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a activar.
  - Coloque os tachos mais pequenos nas zonas de cozedura mais pequenas.
- Centre o tacho na zona de cozedura.
  - Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

## 11. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

## PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

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



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

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



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


**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	67
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	70
3. INSTALACIÓN.....	72
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	73
5. USO DIARIO.....	75
6. CONSEJOS.....	81
7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	83
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	84
9. DATOS TÉCNICOS.....	86
10. EFICACIA ENERGÉTICA.....	87
11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	88

## 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 un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un servicio autorizado o personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.
- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación

#### **ADVERTENCIA!**

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

#### **ADVERTENCIA!**

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

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

o perjudicar el sistema de refrigeración.

- Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la base del aparato y los objetos guardados en el cajón.
- Retire los paneles separadores instalados en el armario por debajo del aparato.

### 2.2 Conexión eléctrica

#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente.
- 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.
- 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

## 2.3 Uso

 **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

**⚠ ADVERTENCIA!**

Riesgo de daños en el aparato.

- No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de control.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- Los utensilios de cocina de hierro 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.
- No utilice agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes

neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal, a menos que se indique lo contrario.

## 2.5 Asistencia técnica

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

## 2.6 Eliminación

**⚠ ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

# 3. INSTALACIÓN

**⚠ ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 3.1 Antes de la instalación

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

Número de serie .....

## 3.2 Placas empotradas

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

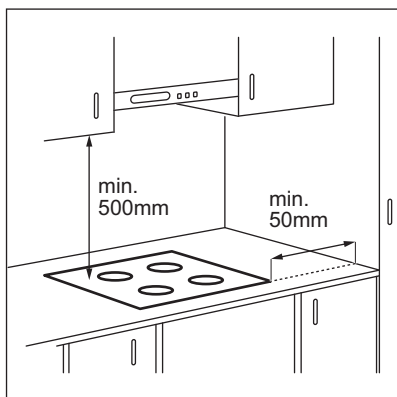
## 3.3 Cable de conexión

- La placa se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice el tipo de cable: H05V2V2-

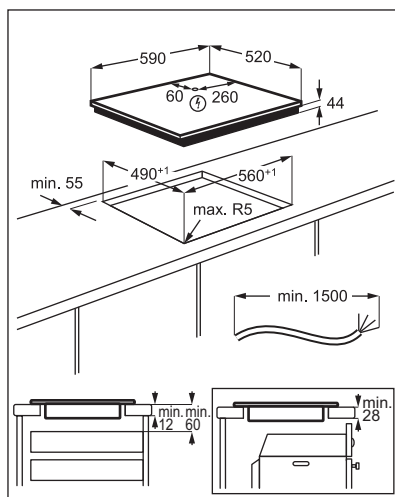
F que soporta una temperatura de 90 °C o superior. Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial. El cable de conexión solo debe sustituirlo un electricista cualificado.

### 3.4 Montaje

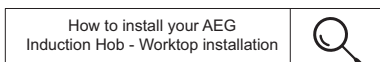
Si instala la placa debajo de una campana, consulte las instrucciones de instalación de la campana para ver la distancia mínima entre los aparatos.



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

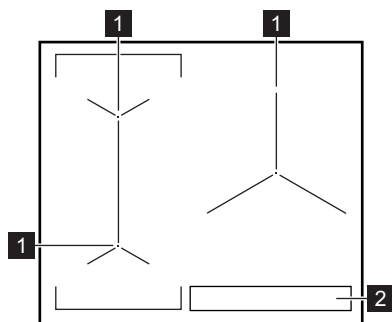


Para encontrar el tutorial de vídeo "Cómo instalar la placa de inducción AEG - Instalación en encimera", escriba el nombre completo indicado en el gráfico siguiente.



## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Disposición de las zonas de cocción

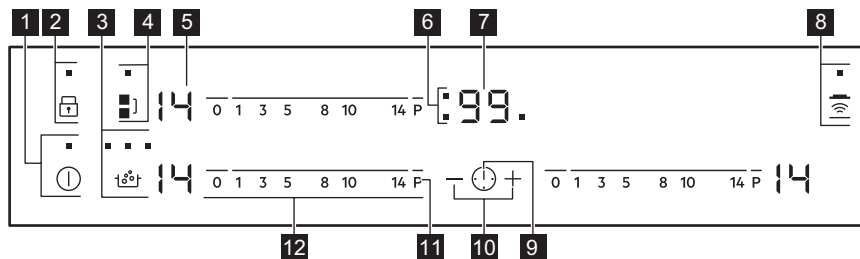


- 1 Zona de cocción por inducción
- 2 Panel de control



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

## 4.2 Disposición del panel de control





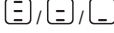





Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas indican qué funciones están en funcionamiento.

Sensor	Función	Comentario
1	ⓘ	ENCENDIDO / APAGADO Para activar y desactivar la placa.
2	🔒	Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños Para bloquear y desbloquear el panel de control.
3	🔥	SenseBoil® Para activar y desactivar la función. Los indicadores situados encima del símbolo muestran el progreso de la función.
4	⏸	Bridge Para activar y desactivar la función.
5	-	Indicador del nivel de calor Para mostrar el nivel de calor.
6	-	Indicadores de tiempo de las zonas de cocción Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora.
7	-	Indicador del temporizador Para mostrar la hora en minutos.
8	📶	Hob²Hood Para activar y desactivar el modo manual de la función.
9	🕒	- Para seleccionar una zona de cocción.
10	+ / -	- Para aumentar o disminuir el tiempo.
11	P	PowerBoost Para activar la función.
12	-	Barra de control Para ajustar la temperatura.


## 4.3 Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
0	La zona de cocción está apagada.
1 - 14	La zona de cocción está en funcionamiento.

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

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

##### ADVERTENCIA!

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

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

Los indicadores  aparecen cuando una zona de cocción está caliente.

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

También puede aparecer el indicador:

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


El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

## 5. USO DIARIO

##### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Activación y desactivación



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

### 5.2 Desconexión automática

La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:

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

que la zona de cocción se enfríe antes de utilizar la placa de nuevo.

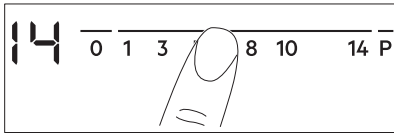
- está utilizando utensilios de cocina no adecuados. Se ilumina el símbolo  y la zona de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.
- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende  y se apaga la placa.

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

### 5.3 Ajuste de temperatura

Para ajustar o cambiar la temperatura:




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



### 5.4 SenseBoil®




La función ajusta automáticamente la temperatura del agua para que no se derrame cuando alcance el punto de ebullición.



Si hubiera calor residual ( /  / ) en la zona de cocción que desea utilizar, se emite una señal acústica y la función no se inicia.



La función actúa en las zonas de cocción de la izquierda.


1. Toque  para activar la placa de cocción.
2. Toque  para activar la función. En las zonas de cocción donde se puede utilizar actualmente la función aparece  parpadeante.

3. Toque la barra de control de cualquier zona de cocción disponible (entre niveles de calor 1-14) para la que quiera iniciar la función.

La función se inicia.


Si no elige ninguna zona de cocción en 5 segundos, la función no se activa.




Una vez puesta en marcha la función, los indicadores situados encima del símbolo  se encienden uno tras otro hasta que el agua alcanza el punto de ebullición.

Cuando la función detecta el punto de ebullición, la placa de cocción emite una señal acústica y el nivel de calor cambia automáticamente a 8.



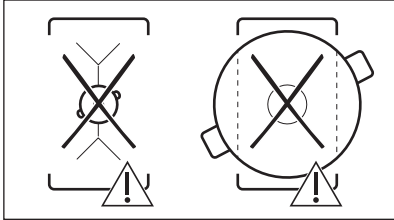
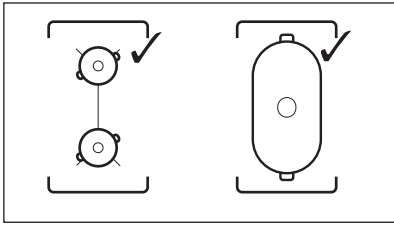
Si ya están en uso todas las zonas de cocción o queda calor residual en todas ellas, la placa de cocción emite un pitido, los indicadores situados encima de  parpadean y la función no se pone en marcha.

Para desactivar la función, toque  (la función se desactiva y el ajuste de calor baja a 0) o toque la barra de control y ajuste el nivel de calor manualmente.

### 5.5 Uso de las zonas de cocción

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

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



## 5.6 Bridge



La función se activa cuando el utensilio de cocción cubre los centros de las dos zonas. No es compatible con la función SenseBoil®.

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

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

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

**Para desactivar la función:** toque . Las zonas de cocción funcionan de forma independiente.

## 5.7 Calentamiento automático

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



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

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

**Para desactivar la función:** cambie el ajuste de calor.

## 5.8 PowerBoost

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



Consulte el capítulo “Datos técnicos”.

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

**Para desactivar la función:** cambie el ajuste de calor.

## 5.9 Temporizador

### • Temporizador de cuenta atrás

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




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



**Para seleccionar la zona de cocción:** toque varias veces hasta que parpadee el indicador de la zona de cocción que desee.

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

**Para comprobar el tiempo restante:** toque para seleccionar la zona de cocción. El indicador de la zona de cocción comienza a

parpadear. La pantalla muestra el tiempo restante.

**Para modificar el tiempo:** toque  para seleccionar la zona de cocción. Toque  o .

**Para desactivar la función:** toque  para seleccionar la zona de cocción y después . El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a **00**. El indicador de la zona de cocción desaparece.







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


**Para detener la señal acústica:** toque .




#### • CountUp Timer

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


**Para seleccionar la zona de cocción:** toque  varias veces hasta que parpadee el indicador de la zona de cocción que desee.




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

**Para ver el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción:** toque  para seleccionar la zona de cocción. El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear. La pantalla muestra cuánto tiempo ha estado funcionando la zona.

**Para desactivar la función:** toque  y después  o . El indicador de la zona de cocción desaparece.

#### • Avisador

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

**Para activar la función:** toque  y después  o  del temporizador para ajustar el tiempo. Al acabarse el tiempo, suena una señal y **00** parpadea.

**Para detener la señal acústica:** toque .






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

## 5.10 Bloqueo

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

**Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.**

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





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







La función también se desactiva cuando se apaga la placa.





## 5.11 Dispositivo de seguridad para niños

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






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



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

**Para anular la función solo durante el tiempo de cocción:** encienda la placa de


cocción con .  se enciende. Toque  durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Puede utilizar la placa de cocción. Cuando apague la placa de cocción con , la función vuelve a activarse.


### 5.12 OffSound Control (Activación y desactivación de los sonidos)

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

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

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

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

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

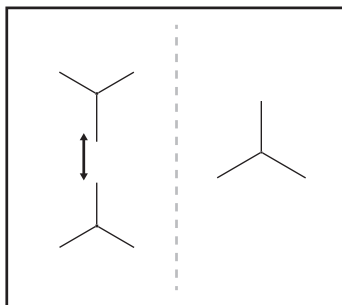
### 5.13 Gestión de energía

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

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

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

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



### 5.14 Hob²Hood

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



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

#### Uso automático de la función

Para utilizar la función automáticamente, ajuste el modo automático en H1 – H6. La placa está ajustada de origen en H5. La campana reacciona siempre que funciona la






placa. La placa de cocción reconoce automáticamente la temperatura del utensilio de cocina y ajusta la velocidad del ventilador.

### Modos automáticos

	Luz automática	Hervir <sup>1)</sup>	Freir <sup>2)</sup>
Modo H0	Apagado	Apagado	Apagado
Modo H1	Encendido	Apagado	Apagado
Modo H2 <sup>3)</sup>	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 1
Modo H3	Encendido	Apagado	Velocidad del ventilador 1
Modo H4	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 1
Modo H5	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 2
Modo H6	Encendido	Velocidad del ventilador 2	Velocidad del ventilador 3

- 1) La placa detecta el proceso de ebullición y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.
- 2) La placa detecta el proceso de fritura y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.
- 3) Este modo activa el ventilador y la luz, y no depende de la temperatura.

### Cambio del modo automático

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







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



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

### Ajuste manual de la velocidad del ventilador

También puede utilizar la función manualmente. Para ello, toque  mientras la placa está encendida. Así se desactiva el funcionamiento automático de la función y es posible modificar manualmente la velocidad del ventilador. Al pulsar  se incrementa en un nivel la velocidad del ventilador. Cuando alcance un nivel intensivo y pulse  de nuevo, ajustará la velocidad del ventilador en 0 y lo apagará. Para volver a poner en marcha el ventilador con la velocidad 1, toque .



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

### Activación de la luz

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



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

## 6. CONSEJOS

### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Utensilios de cocina



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

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

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

#### Material del utensilio de cocina

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

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

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

#### Dimensiones del utensilio de cocina

- Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.
- La eficacia de la zona de cocción depende del diámetro del utensilio. Un utensilio de cocina con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.
- Por razones de seguridad y resultados de cocción óptimos, no utilice utensilios de cocina mayores que los indicados en la "Especificación de las zonas de cocción". Evite mantener los utensilios de cocina

cerca del panel de control durante la sesión de cocción. Esto puede afectar al funcionamiento del panel de control o activar accidentalmente las funciones de la placa.



Consulte "Datos técnicos".

### 6.2 Ruidos durante la utilización

#### Es posible que escuche los ruidos siguientes:

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

#### Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno.

### 6.3 Consejos para SenseBoil®

Los mejores resultados de la función se logran con agua hirviendo y para preparar patatas.



No funciona con utensilios de cocina de hierro fundido y antiadherentes, p.ej., con revestimiento cerámico. Para conseguir los mejores resultados de hervido de patatas se recomienda utilizar utensilios de acero esmaltado.

Compruebe si el utensilio de cocina es adecuado para SenseBoil® supervisando la primera sesión de cocción.

Para utilizar SenseBoil® de manera eficiente, siga el consejo siguiente:

- Llene entre la mitad y tres cuartas partes del recipiente con agua de grifo filtrada

dejando 4 cm vacíos hasta el borde. No utilice menos de 1 ni más de 5 litros de agua. Asegúrese de que el peso total del agua (o del agua y las patatas) oscile entre 1 y 5 kg.

- Si quiere cocinar patatas, asegúrese de que estén totalmente cubiertas de agua, pero recuerde dejar como mínimo un cuarto del recipiente vacío.
- Para obtener los mejores resultados, cocine solo patatas enteras de tamaño medio sin pelar.
- Asegúrese de no colocar las patatas demasiado apretadas.
- Evite producir vibraciones externas (p.ej., por utilizar una batidora o colocar un teléfono móvil junto al aparato) cuando esté activada la función.
- Si desea utilizar sal, añádala después de que el agua alcance el punto de ebullición.
- Es posible que la función no actúe correctamente con hervidores de agua y utensilios para preparar expresos.

#### 6.4 Öko Timer (Temporizador Eco)

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

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

#### 6.5 Ejemplos de aplicaciones de cocción

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



Los datos de la tabla son solo orientativos.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
1	Mantener calientes los alimentos.	como estime necesario	Tape los utensilios de cocina.
1 - 3	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.	5 - 25	Remover de vez en cuando.
1 - 3	Cuajar: tortilla, huevos revueltos.	10 - 40	Cocinar con tapa.
3 - 5	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción.
5 - 7	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.	20 - 45	Añada un par de cucharadas de líquido.
7 - 9	Cocinar patatas al vapor.	20 - 60	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.
7 - 9	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes.

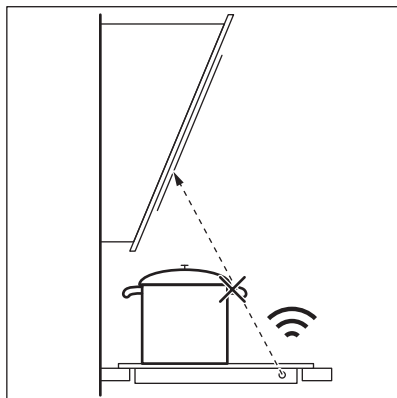
Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
9 - 12	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas.	como estime necesario	Dele la vuelta a media cocción.
12 - 13	Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.	5 - 15	Dele la vuelta a media cocción.
14	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas.		
<b>P</b>	Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado.		

## 6.6 Consejos para Hob<sup>2</sup>Hood

Cuando utilice la placa de cocción con la función:


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

**La campana de la figura es solo a título ilustrativo.**



Otros aparatos controlados a distancia pueden bloquear la señal. No utilice ningún otro aparato cerca de la placa mientras esté Hob<sup>2</sup>Hood activado.

### Campanas extractoras con la función Hob<sup>2</sup>Hood

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 .

## 7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 7.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.

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

## 7.2 Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico, azúcar y alimentos que contengan azúcar, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice

un rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.


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








## 8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS




### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 8.1 Qué hacer si...

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

Problema	Posible causa	Solución
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor está dañado.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
Hob <sup>2</sup> Hood no funciona.	Ha tapado el panel de control.	Retire el objeto del panel de control.
	Puede estar utilizando un utensilio muy alto que bloquea la señal.	Utilice un utensilio más pequeño, cambie la zona de cocción o manipule manualmente la campana de cocción.
Calentamiento automático no funciona.	La zona está caliente.	Deje que la zona se enfríe lo suficiente.
	Se ha ajustado el nivel de calor más alto.	El nivel de cocción máximo tiene la misma potencia que la función.
El valor de la potencia varía entre dos niveles.	Gestión de energía está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.
No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.	Los sonidos están desactivados.	Active los sonidos. Consulte "Uso diario".
 se enciende.	Dispositivo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
 se enciende.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.	Ponga un recipiente sobre la zona.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	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".
 y  aparecen alternativamente.	La potencia es demasiado baja por un utensilio inadecuado o vacío.	Utilice el tipo de utensilio adecuado. Consulte "Consejos" y "Datos técnicos". No active ninguna zona con utensilios vacíos.
 y  aparecen alternativamente.	El utensilio está vacío o contiene un líquido distinto del agua, por ejemplo, aceite.	Evite usar esta función con líquidos distintos del agua.
 y  aparecen alternativamente.	Hay demasiada o demasiado poca agua en el utensilio. Ha hervido un alimento distinto de agua y patatas. El tiempo del punto de ebullición ha cambiado y SenseBoil <sup>®</sup> podría no funcionar correctamente.	Hierva agua y patatas sólo con el uso de SenseBoil <sup>®</sup> . Consulte "Consejos".

Problema	Posible causa	Solución
Se oye un pitido, los indicadores encima de  parpadean y SenseBoil® no se pone en marcha.	Ninguna de las zonas de cocción está preparada para usarse con SenseBoil®. Sigue habiendo algo de calor residual en las zonas de cocción que quiere elegir o siguen estando en uso.	Termine la cocción que esté realizando y elija una zona de cocción libre y sin calor residual.
 y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si vuelve a aparecer  , desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
Se oye un pitido constante.	La conexión eléctrica no es correcta.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.

## 8.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico. Facilite los datos de la placa de características. Indique también el código de tres dígitos de la vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie del cristal) y aparece un mensaje de error.

Asegúrese de que manipula la placa correctamente. De lo contrario, el técnico de servicio o el distribuidor facturarán la reparación efectuada, incluso durante el periodo de garantía. La información sobre el periodo de garantía y los centros de servicio autorizados figuran en el folleto de garantía.

## 9. DATOS TÉCNICOS

### 9.1 Placa de datos técnicos

Modelo IAE63421FB

Tipo 61 B3A 02 AA

Inducción 7.35 kW

Nº serie: .....

AEG

Código del número del producto (PNC) 949 597 576 00

220-240 V / 400 V 2N 50-60 Hz

Fabricado en: Alemania

7.35 kW



### 9.2 Especificaciones de las zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de temperatura máx.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duración máxima [min]	Diámetro de los utensilios de cocina [mm]
Parte del. izq.	2300	3200	10	125 - 210

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de temperatura máx.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duración máxima [min]	Diámetro de los utensilios de cocina [mm]
Parte tras. izq.	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 dimensiones del utensilio de cocina.

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

## 10. EFICACIA ENERGÉTICA

### 10.1 Información del producto\*

Identificación del modelo	IAE63421FB	
Tipo de placa	Placa empotrada	
Número de zonas de cocción	3	
Tecnología de calentamiento	Inducción	
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Parte del. izq.	21 cm
	Parte tras. izq.	21 cm
	Parte del. der.	28 cm
Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Parte del. izq.	189,4 Wh / kg
	Parte tras. izq.	179,3 Wh / kg
	Parte del. der.	178,9 Wh / kg
Consumo energético de la placa de cocción (EC electric hob)	182,5 Wh / kg	

\* Para la Unión Europea según la normativa UE 66/2014. Para Bielorrusia, de conformidad con la STB 2477-2017, Anexo A. Para Ucrania, de conformidad con la 742/2019.

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


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


### 10.2 Ahorro de energía

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

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.
- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

## 11. 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**

867372703-B-332023



**CE**