



TI63IQ30FB

CA	Manual d'usuari Placa	2
FR	Notice d'utilisation Table de cuisson	15
ES	Manual de instrucciones Placa de cocción	29



Benvinguts a AEG! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



D'acord amb el nostre compromís per ser més sostenibles, hem reduït l'ús de paper i oferim els manuals de l'usuari en línia. Pots accedir al manual complet a aeg.com/manuals



Accedeix a consells d'ús, catàlegs, instruccions de resolució de problemes o informació sobre servei i reparacions a aeg.com/support

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. Manteniu sempre les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

- Els nens de més 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 infants 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.
- PRECAUCIÓ: Manteniu els infants i els animals allunyats de l'aparell quan estigui en funcionament i mentre s'estigui refredant. Les parts accessibles es poden escalfar. 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.
- 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.
- PRECAUCIÓ: Cal supervisar el procés de cocció (incloses les funcions de cocció automàtiques). Cal supervisar en tot moment els processos de cocció curts.
- 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.
- AVÍS: Perill d'incendi: No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- 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.
- AVÍS: Si la superfície ceràmica de vidre/superfície de vidre està esquerpada, 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 desconectar l'aparell del subministrament elèctric. En qualsevol dels dos casos, poseu-vos en contacte amb el centre de servei autoritzat.
- 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.
- PRECAUCIÓ: No alimenteu l'aparell a través d'un dispositiu de commutació extern, com ara un temporitzador, ni el connecteu a un circuit que s'encengui o apagui regularment a través d'un servei públic.
- 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.

- No poseu objectes metàl·lics, com ara ganivets, forquilles, culleres i tapes sobre la superfície de la placa perquè es podrien escalfar.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.
- Després de l'ús, apagueu la placa amb el comandament; no us refieu només del detector de cassoles.
- No feu servir polvoritzadors ni vapor per netejar l'aparell.

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

2.1 Instal·lació i connexions elèctriques

AVÍS!

La connexió i instal·lació d'aquest aparell l'ha de fer exclusivament personal qualificat d'acord amb.

AVÍS!

Risc de lesió, descàrregues elèctriques, incendi o danys a l'aparell.

Seguiu les instruccions d'instal·lació subministrades amb l'aparell. Instal·leu l'aparell en un lloc segur i adequat, d'acord amb els requisits d'instal·lació.

No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.

Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.

No instal·leu ni utilitzeu un aparell amb danys.

Retireu tot l'embalatge.

Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.

Protegiu la part inferior de l'aparell de vapors i humitats. Protegiu les superfícies retallades de l'armari amb un material segellador per evitar que s'inflin amb 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.

L'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 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.

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.

L'aparell s'ha de connectar a una presa de terra .

Assegureu-vos que hi hagi instal·lada una protecció contra els xocs.

Utilitzeu el cable elèctric correcte. Utilitzeu la pinça d'alleujament de la tensió al cable.

No utilitzeu adaptadors de connexió múltiple ni allargadors.

Assegureu-vos de no fer malbé el cable o l'endoll d'alimentació. No deixeu que el cable de la xarxa elèctrica s'emboliqui.

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 connecteu l'endoll a la xarxa elèctrica abans de finalitzar el procés d'instal·lació. Assegureu-vos que hi hagi accés a l'endoll després de la instal·lació.

Cal fixar i prémer bé la protecció anticops de les parts alimentades i les aïllades de manera que no es puguin treure sense eines.

No estireu el cable d'alimentació per desconectar l'aparell; feu-ho sempre tibant de l'endoll. Si la presa de corrent no està ben fixada, no hi connecteu l'endoll de l'aparell.

Feu servir només dispositius d'aïllament: tallacircuits amb protecció, fusibles (fusibles tipus caragol extrems del portafusibles), interruptors i contactors diferencials.

La connexió elèctrica ha de tenir un dispositiu d'aïllament que permeti desconectar tots els pols de l'aparell del subministrament elèctric. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una amplada de l'obertura de contacte d'un mínim de 3 mm.

Si apareix el codi E3 a la pantalla, desconecteu immediatament la placa i comproveu si la connexió i el subministrament elèctric són correctes.

2.2 Ús i manteniment

AVÍS!

Risc de lesió, cremades, descàrregues elèctriques, incendi, explosió o danys a l'aparell.

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 feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.

Els usuaris amb marcapassos han de mantenir una distància mínima de 30 cm de les zones de cocció per inducció quan l'aparell estigui en funcionament.

Quan col·loqueu aliments en oli calent, pot esquitxar.

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 activeu les zones de cocció amb estris de cuina buits o sense posar-hi cap recipient.

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.

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.

Els estris de cuina fabricats amb ferro colat o amb un fons fet malbé poden causar ratllades al vidre/vitrocèramica. Aixequeu sempre aquests objectes quan els hàgiu de moure a la superfície de cocció.

Netegeu l'aparell regularment per evitar la deterioració del material de la superfície.

Apagueu l'aparell i deixeu que es refredi abans de netejar-lo.

Netegeu l'aparell amb un drap 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.

Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: Estan dissenyades, o bé per aguantar condicions físiques extremes (temperatura,

vibracions, humitat) en electrodomèstics, o bé per indicar l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.

Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat. Utilitzeu sempre recanvis originals.

2.3 Eliminació

 **AVÍS!**

Risc de lesions o ofegament.

Poseu-vos en contacte amb els organismes locals corresponents per saber com llençar l'aparell.

Desconnectar l'aparell del subministrament elèctric.

Talleu el cable d'alimentació arran de l'aparell i tireu-lo.

3. INSTAL·LACIÓ

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 superior. Un cable únic ha de tenir una secció transversal mínima d'acord amb la taula següent. Poseu-vos en contacte amb el servei tècnic més proper. El cable de connexió només el pot substituir un electricista qualificat.

 **AVÍS!**

Les connexions elèctriques les ha de fer un tècnic qualificat.

 **PRECAUCIÓ!**

Les connexions mitjançant endolls de contacte estan prohibides.

 **PRECAUCIÓ!**

No perforeu ni soldeu els extrems del cable. Està prohibit.
No connecteu el cable sense posar-hi la coberta de la punta.

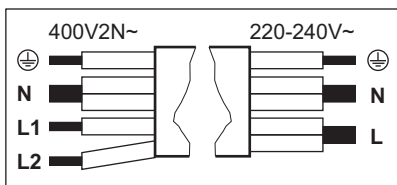
Connexió monofàsica

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

Connexió bifàsica

1. Traieu la coberta de la punta dels cables blau.
2. Traieu una part de l'aïllament dels extrems del cable blau.
3. Connecteu els extrems dels dos cables blaus.

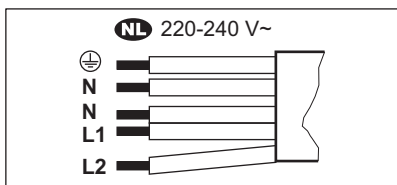
4. Apliqueu una nova coberta d'extrem a l'extrem compartit de cada cable (es necessita una eina especial).



Connexió bifàsica: 400 V2N~
(5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)

Connexió monofàsica: 220 - 240 V~
(5x1,5 mm² or 3x4 mm²)

⊕	Verd - groc	Verd - groc	⊕
N	Blau i blau	Blau i blau	N
L1	Negre	Negre i marró	L
L2	Marró		

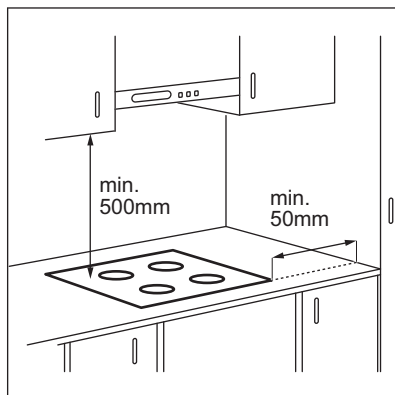


NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

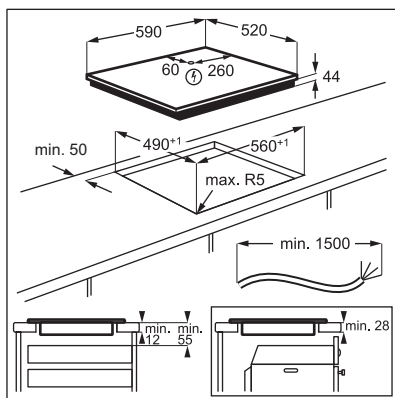
⊕	Verd - groc
N	Blau i blau
L1	Negre
L2	Marró

3.4 Muntatge

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



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



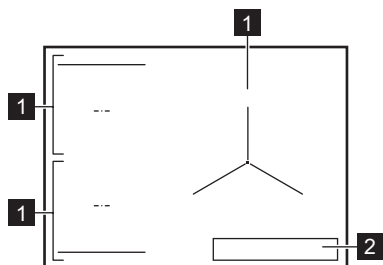
Vegeu el videotutorial "Com instal·lar la vostra placa d'inducció AEG - Instal·lació al taulell" escrivint el nom complet que s'indica al gràfic següent.

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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation

4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

4.1 Distribució de la superfície de cocció



1 Zona de cocció per inducció

2 Tauler de control









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

4.2 Símbols del tauler de control i de la pantalla



Per obtenir informació detallada sobre l'ús segur i correcte de les funcions, consulteu la versió completa del manual d'usuari en línia.

Símbol	Descripció
	Per activar i desactivar la placa.
	Per bloquejar/desbloquejar el panell de control.
	Pausa. Aquesta funció ajusta totes les zones de cocció en funcionament al nivell d'escalfor més baix.
	Bridge. Aquesta funció connecta dues zones de cocció perquè funcionin com una de sola.
	SenseFry. Per fregir amb nivells d'escalfor controlats automàticament, específics per a diversos tipus d'aliments. <ul style="list-style-type: none">• Poseu oli i aliments dins de la paella només quan arribi a la temperatura desitjada.• Utilitzeu només estris de cuina amb el fons pla.• No utilitzeu estris de cuina primers esmaltats, ja que es poden sobreescalfar i fer-se malbé.

Símbol	Descripció
	<p>SenseBoil®. Per ajustar automàticament la temperatura de l'aigua perquè no continuï bullint un cop arribi al punt d'ebullició. Després, la placa redueix automàticament el nivell de temperatura. També podeu ajustar-lo manualment segons sigui necessari.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aquesta funció és la més adequada per a bullir aigua i cuinar patates senceres i sense pelar. • Utilitzeu entre 1 i 5 litres d'aigua. • Per evitar que es vessi aigua per excés d'ebullició, deixeu buits els 4 últims cm de l'olla. • No utilitzeu aquesta funció amb estris de cuina buits. • Afegiu sal només quan s'arribi al punt d'ebullició. • La funció no s'activa amb estris de cuina antiadherents.
	Per seleccionar Temporitzador funcions.
	Per augmentar i reduir el temps.
	Hob²Hood. Per connectar la placa a una campana especial.
P	PowerBoost. Per activar i desactivar l'ajust d'escalfor màxima.
	OptiHeat Control: continua la cocció / conserva calent / escalfor residual. Una zona de cocció encara està calenta.
 + dígit	Hi ha algun problema de funcionament.






5. ABANS DEL PRIMER ÚS

5.1 Limitació de potència

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

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

Per reduir o augmentar el nivell de potència:

1. Entreu al menú: mantingueu  premut durant 3 segons. A continuació, mantingueu  premut.
2. Premeu  al temporitzador frontal fins que aparegui **P**.
3. Premeu  al temporitzador frontal per configurar el nivell de potència.
4. Premeu  per sortir.

Nivells de potència

Consulteu el capítol «Dades tècniques».

PRECAUCIÓ!

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


PRECAUCIÓ!

Si la potència és igual o inferior a 2000 W no podeu activar SenseBoil® o SenseFry.

- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. ÚS DIARI

6.1 Activació i desactivació

Mantingueu  premut per activar o desactivar la placa.

6.2 Detecció de bateria

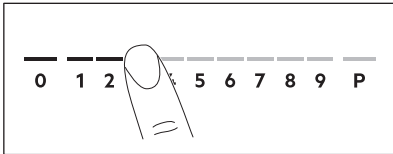
Aquesta funció indica la presència d'estris de cuina a la placa i desactiva les zones de cocció si no es detecta cap estri durant una sessió de cocció.

6.3 Fer servir les zones de cocció

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

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

6.4 Nivell d'escalfor



1. Premeu la configuració d'escalfor desitjada a la barra de control.

Els indicadors de sobre de la barra de control s'il·luminen fins al nivell d'escalfor seleccionat.





2. Per desactivar una zona de cocció, premeu 0.




6.5 Temporitzador



Temporitzador de compte enrere

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

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

1. Premeu . 00 apareix a la pantalla del temporitzador.
2. Premeu  o  per configurar el temps (00-99 minuts).
3. Premeu  per iniciar el temporitzador o espereu 3 segons. El temporitzador comença el compte enrere.

Per canviar el temps: seleccioneu la zona de cocció amb  i premeu  o .

Per desactivar la funció: seleccioneu la zona de cocció amb  i premeu . El temps restant va baixant fins a arribar a 00.

El temporitzador acaba el compte enrere, sona un senyal i els 00 parpellegen. La zona de cocció es desactiva. Premeu qualsevol símbol per aturar el senyal acústic i el parpelleig.

6.6 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.

- Si la placa arriba al límit de potència màxima disponible (consulteu la placa d'identificació), la potència de les zones de cocció es reduirà automàticament.
- Sempre es prioritza el nivell d'escalfor de la primera zona de cocció seleccionada. La potència restant es repartirà entre les altres zones de cocció segons l'ordre de selecció.

- Per a les zones de cocció que tinguin una potència reduïda, la barra de control parpelleja i mostra els nivells d'escalfor màxims possibles.
- 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.

7. CURA I NETEJA

7.1 Informació general

- Netegeu la placa després de cada ús.
- Feu servir sempre bateria de cuina que tingui la base neta.
- Aneu sempre amb compte de no fer lliscar ni fregar els estris de cuina a les vores del vidre, ja que la superfície de vidre podria esquarterar-se o fer-se malbé.
- No utilitzeu bateria de cuina d'alumini, coure, llautó, vidre, ceràmica o porcellana. Els estris de cuina fets amb aquests materials són incompatibles amb la inducció i poden deixar ratllades o taques permanents a la superfície de la placa.
- Si la superfície té ratllades o taques fosques, això pot afectar el rendiment de la placa.
- Feu servir un producte de neteja especial per a plaques.
- Utilitzeu sempre una rasqueta recomanada per a plaques amb superfície de vidre. Utilitzeu la rasqueta només com a eina addicional per a netejar el vidre després de la neteja regular.

AVÍS!

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

7.2 Neteja de la placa



- **Retireu immediatament:** els plàstics desfets, el plàstic per a embolcallar, la sal, el sucre i aliments ensucrats, ja que podrien fer malbé la placa. Aneu amb compte per evitar cremar-vos. Feu servir un rascador de plaques especial per a la superfície de vidre en angle agut i moveu la fulla per la superfície.
- **Retireu quan la placa estigui prou freda:** marques de calç, marques d'aigua, taques de greix i pèrdua de brillantor de peces metàl·liques. Netegeu la placa amb un drap humit i detergent no abrasiu. Després de netejar la placa de cuina, eixugueu-la amb un drap suau.
- **Per a la pèrdua de brillantor de peces metàl·liques:** feu servir una solució d'aigua amb vinagre i netegeu la superfície de vidre amb un drap.

8. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

8.1 Què fer si...



Si no podeu trobar una solució al problema següent, consulteu la versió completa del manual d'usuari en línia o poseu-vos en contacte, si cal, amb un Centre de servei autoritzat.

Problema	Possible causa	Solució
La placa no s'engega o no funciona.	La placa no està connectada al subministrament elèctric o està connectada incorrectament.	Comproveu si la placa està correctament connectada al subministrament elèctric.
	El fusible s'ha fos.	Assegureu-vos que el fusible sigui la causa del mal funcionament. Si el fusible salta una vegada darrere l'altra, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat.
	No heu establert el nivell d'escalfor durant 60 segons.	Torneu a activar la placa i ajusteu l'escalfor en menys de 60 segons.
	Heu tocat 2 o més símbols alhora.	Toqueu només un símbol.
	Hi ha taques d'aigua o greix al tauler de control.	Netegeu el tauler de control.
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.
Sona un senyal acústic i la placa s'apaga. Sona un senyal acústic quan la placa s'apaga.	Hi ha alguna cosa sobre un o més sensors.	Retireu l'objecte dels sensors.
El nivell de calor canvia entre dos nivells o no podeu seleccionar el nivell de calor màxim per a una de les zones de cocció.	Administració de potència està en marxa. Les altres zones consumeixen la potència màxima disponible. La placa funciona correctament.	Reduïu el nivell d'escalfor de les altres zones de cocció connectades a la mateixa fase. Consulteu "Administració de potència" a la versió completa del manual d'usuari en línia.
El tauler de control està calent al tacte.	L'estri de cuina és massa gros o l'heu posat massa a prop del tauler de control.	Poseu els estris grossos a les parts del darrere, si és possible.
La barra de control parpelleja.	No hi cap estri de cuina a la zona o la zona no ha quedat prou coberta.	Poseu algun estri de cuina a la zona que cobreixi totalment la zona de cocció.
	La peça de bateria de cuina no és adequada.	Utilitzeu un estri de cuina adequat per a plaques d'inducció.
	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».
SenseBoil® / SenseFry no funciona.	La potència de la placa és massa baixa.	Ajusteu la potència a un valor més alt. Assegureu-vos que la potència seleccionada s'ajusti als fusibles d'instal·lació de la llar. Vegeu "Abans del primer ús" > "Limitació de potència".
 i un número apareixen.	Hi ha algun error a la placa.	Desactiveu la placa i torneu a activar-la 30 segons més tard. Si  es torna a il·luminar, desconnecteu la placa del corrent elèctric. Després de 30 segons, torneu a connectar la placa. Si el problema persisteix, contacteu amb el centre de servei autoritzat.

9. DADES TÈCNIQUES

9.1 Placa de característiques

Model TI63IQ30FB
Typ 62 B3A 02 AA
Inducció 7.35 kW
Núm. sèrie

PNC 949 598 175 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabricat a: Alemanya
7.35 kW



9.2 Especificació de les zones de cocció

Zona de cuina	Potència nominal (ajustament de temperatura màxima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durada màxima [min]	Diàmetre de la bateria de cuina [mm]
Part davantera esquerra	2300	3200	10	125 - 210
Part posterior esquerra	2300	3200	10	125 - 210
Part davantera dreta	1800 / 3500	2800 / 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	TI63IQ30FB	
Tipus de placa	Fogons integrats	
Nombre de zones de cocció	3	
Tecnologia de calefacció	Inducció	
Diàmetre de les zones de cocció circulars (Ø)	Part davantera esquerra	21.0 cm
	Part posterior esquerra	21.0 cm
	Part davantera dreta	28.0 cm
Consum energètic per zona de cocció (EC electric cooking)	Part davantera esquerra	189.4 Wh/kg
	Part posterior esquerra	180.8 Wh/kg
	Part davantera dreta	178.1 Wh/kg
Consum energètic de la placa (EC electric hob)	182.8 Wh/kg	

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


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 seguïu els consells següents.

- Quan escafeu aigua, utilitzeu només la quantitat que necessiteu.
- Si és possible, poseu sempre les tapes a la bateria de cuina.
- Col·loqueu els estris de cuina directament al centre de la zona de cocció.
- Utilitzeu la calor residual per mantenir els aliments calents o per fondre'ls.

11. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

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

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

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



Dans un souci de durabilité, nous réduisons les supports papier et proposons les manuels d'utilisation complets en ligne. Accédez à votre manuel d'utilisation complet sur aeg.com/manuals



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

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

- Ce produit 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 ce produit 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.
- **ATTENTION** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes. 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.

- 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.
- ATTENTION : Le processus de cuisson doit être supervisé (même les fonctions de cuisson automatiques). Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- 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.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- 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.
- AVERTISSEMENT : 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.

- 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.
- ATTENTION : 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.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente ou par un professionnel qualifié afin d'éviter un danger.
- Ne posez pas d'objets métalliques, tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de 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.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur ni de jet d'eau pour nettoyer l'appareil.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation et raccordement électrique

AVERTISSEMENT!

Seule une personne qualifiée doit installer et raccorder cet appareil.

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, de décharge électrique, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil. Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.

N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.

Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.

N'installez pas et n'utilisez pas un appareil endommagé.

Retirez l'emballage entièrement.

Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

Protégez le fond de l'appareil de la vapeur et de l'humidité. Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité

pour éviter que la moisissure cause des gonflements.

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.

L'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, pour éviter tout risque d'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.

Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.

Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.

Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.

L'appareil doit être raccordé à la terre.

Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.

Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié. Installez le collier anti-traction sur le câble.

N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.

Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ou le câble d'alimentation. Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.

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 à proximité.

Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation.

Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.

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 tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche. Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.

N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture du contact d'au moins 3 mm.

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.

2.2 Utilisation et entretien

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, de brûlures, de décharge électrique, d'incendie, d'explosion ou de dommage matériel à l'appareil.

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.

N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.

Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil fonctionne.

Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.

Les graisses et l'huile chaudes 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.

N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.

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.

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.

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.

Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.

Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.

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.

Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.

Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.3 Mise au rebut

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.

Débranchez l'appareil.

Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. INSTALLATION

3.1 Avant l'installation

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

Numéro de série

3.2 Tables de cuisson intégrées

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

3.3 Câble de connexion

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

⚠ AVERTISSEMENT!

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

⚠ ATTENTION!

Les connexions au moyen de fiches de contact sont interdites.

⚠ ATTENTION!

Ne percez pas et ne soudez pas les extrémités du câble. Cela est interdit. Ne raccordez pas le câble sans gaine d'extrémité du câble.

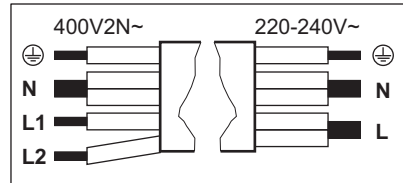
Raccordement monophasé

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

Raccordement biphasé

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles bleu.
3. Branchez les extrémités des deux câbles bleus.

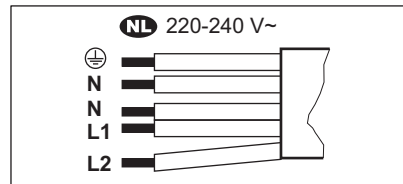
4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).



Raccordement bi-phasé: 400 V2N~ (5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)

Raccordement mono-phasé: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm² or 3x4 mm²)

⊕	Vert - jaune	Vert - jaune	⊕
N	Bleu et bleu	Bleu et bleu	N
L1	Noir	Noir et marron	L
L2	Marron		

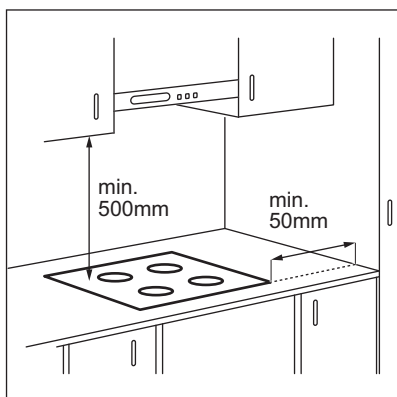


NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

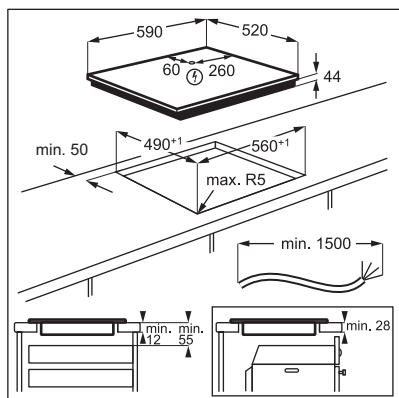
⊕	Vert - jaune
N	Bleu et bleu
L1	Noir
L2	Marron

3.4 Assemblage

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




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



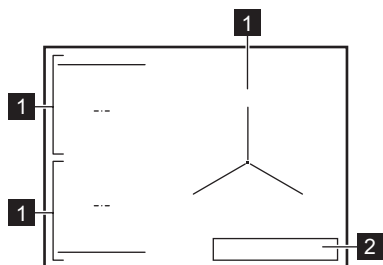
Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction AEG - Installation du plan de travail » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.

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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation 

4. DESCRIPTION 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 Symboles sur le bandeau de commande et sur l'affichage



Pour savoir en détail comment utiliser les fonctions correctement et en toute sécurité, reportez-vous à la version complète du manuel d'utilisation en ligne.

Symbole	Description
	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
	Pour verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande.
	Pause. Pour sélectionner le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.
	Bridge. Pour coupler deux zones de cuisson juxtaposées afin qu'elles fonctionnent comme une seule.
	SenseFry. Pour frire avec des niveaux de cuisson contrôlés automatiquement adapté à différents types d'aliments. <ul style="list-style-type: none">• Ne mettez de l'huile et des aliments à l'intérieur du plat que lorsqu'il a atteint la température prévue.• Utilisez uniquement des récipients à fond plat.• N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson en émail. Ils peuvent surchauffer et s'endommager.

Symbole	Description
	<p>SenseBoil®. Pour ajuster automatiquement la température de l'eau pour qu'elle ne déborde pas après avoir atteint le point d'ébullition. Ensuite, la table de cuisson réduit automatiquement le niveau de cuisson. Vous pouvez également le régler manuellement si nécessaire.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cette fonction est idéale pour faire bouillir de l'eau et cuire des pommes de terre entières et non pelées. • Utilisez entre 1 et 5 litres d'eau. • Pour éviter une ébullition excessive, laissez 4 cm de vide à partir du bord du récipient. • N'utilisez pas cette fonction avec un récipient vide. • N'ajoutez du sel que lorsque le point d'ébullition est atteint. • Cette fonction ne fonctionne pas avec les récipients anti-adhésifs.
	Pour sélectionner les fonctions du Minuteur.
	Pour augmenter ou diminuer la durée.
	Hob²Hood. Pour raccorder la table de cuisson à une hotte spéciale.
P	PowerBoost. Pour activer et désactiver le niveau de cuisson maximum.
	OptiHeat Control: poursuivre la cuisson/maintien au chaud/chaueur résiduelle. Une zone de cuisson est encore chaude.
	Un dysfonctionnement s'est produit.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

5.1 Limitation de puissance

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

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

Pour diminuer ou augmenter le niveau de puissance :

1. Entrez dans le menu : maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé .
2. Appuyez sur sur la minuterie avant jusqu'à ce que **P** apparaisse.
3. Appuyez sur / sur la minuterie avant pour régler le niveau de puissance.
4. Appuyez sur pour quitter.

Niveaux de puissance

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

ATTENTION!

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


ATTENTION!

Si le niveau de puissance est inférieur ou égal à 2000, W vous ne pouvez pas activer SenseBoil® ou SenseFry.

- P73 — 7 350 W
- P15 — 1 500 W
- P20 — 2 000 W
- P25 — 2 500 W
- P30 — 3 000 W
- P35 — 3 500 W
- P40 — 4 000 W
- P45 — 4 500 W

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

6.1 Activation et désactivation

Maintenez la touche  enfoncée pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la table de cuisson.

6.2 Détection de récipient

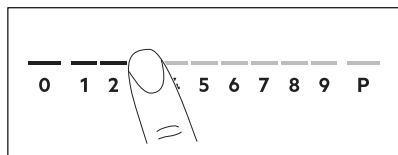
Cette fonction indique la présence d'ustensiles de cuisine sur la table de cuisson et désactive les zones de cuisson si aucun ustensile n'est détecté pendant une cuisson.

6.3 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 à l'aide de la fonction Bridge. Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones mais il ne doit pas dépasser le repère des zones. Si le récipient se trouve entre les deux centres, la fonction Bridge ne s'active pas.

6.4 Réglages de la température







- Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection. Les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection apparaissent jusqu'au niveau de cuisson sélectionné.
- Pour désactiver une zone de cuisson, appuyez sur 0.




6.5 Minuteur



Minuteur à rebours

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

Réglez le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée, puis réglez la fonction.

- Appuyez sur . 00 apparaît sur l'écran du minuteur.
- Appuyez sur  ou  pour régler la durée (00 à 99 minutes).
- Appuyez sur  pour démarrer le minuteur ou attendez 3 secondes. Le minuteur lance le compte à rebours.

Pour modifier la durée : sélectionnez la zone de cuisson en utilisant  et appuyez sur  ou .

Pour désactiver la fonction : sélectionnez la zone de cuisson en utilisant , puis appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

6.6 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.

- Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible (reportez-vous à la plaque signalétique), la puissance des zones de cuisson sera automatiquement réduite.

- Le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en premier est toujours prioritaire. La puissance restante sera répartie entre les autres zones de cuisson en fonction de l'ordre de sélection.
- Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de sélection clignote et indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.
- Attendez que l'affichage cesse de clignoter ou réduisez le réglage de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en dernier. 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.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Veillez toujours à ne pas faire glisser ni frotter le récipient sur les bords du verre, car cela pourrait écailler ou endommager la surface du verre.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en aluminium, en cuivre, en laiton, en verre, en céramique ou en porcelaine. Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir de ces matériaux sont incompatibles avec l'induction et peuvent laisser des rayures ou des taches permanentes sur la surface de la table de cuisson.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un produit de nettoyage spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez toujours un grattoir recommandé pour les tables de cuisson avec une surface en verre. Utilisez le grattoir uniquement comme outil supplémentaire pour nettoyer le verre après la procédure de nettoyage standard.

AVERTISSEMENT!

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

7.2 Nettoyage de la table de cuisson

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



8. DÉPANNAGE

8.1 Que faire si...



Si vous ne trouvez pas de solution au problème ci-dessous, consultez la version complète de la notice d'utilisation en ligne, ou contactez un service après-vente agréé si nécessaire.


Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans les 60 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 60 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
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.
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.
Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux ou vous ne pouvez pas sélectionner le niveau de cuisson maximal pour l'une des zones de cuisson.	Gestion alimentation est activé. Les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible. Votre table de cuisson fonctionne correctement.	Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au paragraphe « Gestion alimentation » dans la version complète de la notice d'utilisation en ligne.
Le bandeau de commande devient chaud au toucher.	L'ustensile est trop grand ou vous le placez trop près du bandeau de commande.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
Le bandeau de sélection clignote.	Il n'y a aucun récipient sur la zone ou la zone n'est pas entièrement couverte.	Placez un récipient sur la zone et assurez-vous qu'il couvre entièrement la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté aux tables de cuisson à induction.
	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 ».
SenseBoil® / SenseFry ne fonctionne pas.	Le niveau de puissance de la plaque de cuisson est trop faible.	Réglez le niveau de puissance sur une valeur plus élevée. Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation » > « Limitation de puissance ».

Problème	Cause possible	Solution
 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  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.

9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

9.1 Plaque signalétique

Modèle TI63IQ30FB
 Type 62 B3A 02 AA
 Induction 7.35 kW
 Numéro de série.....
 AEG

PNC 949 598 175 00
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
 Fabriqué en : Allemagne
 7.35 kW


9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Avant droite	1800 / 3500	2800 / 3700	10 / 10	145 - 245 / 245 - 280

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

Pour 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	TI63IQ30FB
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré
Nombre de zones de cuisson	3

Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche Arrière gauche Avant droite	21.0 cm 21.0 cm 28.0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche Arrière gauche Avant droite	189.4 Wh/kg 180.8 Wh/kg 178.1 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	182.8 Wh/kg	

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


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 pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

11. 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 :



FR
Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON

OU

À DÉPOSER EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

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



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



En nuestro esfuerzo por ser sostenibles, reducimos el papel y ofrecemos los manuales de usuario al completo en línea. Acceda a su manual de usuario completo en aeg.com/manuals



Obtenga consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación en aeg.com/support

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.

- Este producto 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 producto 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.
- **PRECAUCIÓN:** Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas accesibles se calientan. 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.
- 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.
- 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: 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.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- 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.
- ADVERTENCIA: 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.
- 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.
- PRECAUCIÓN: 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.

- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, al servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de cocción, porque pueden calentarse demasiado.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- No utilice agua pulverizada ni limpiador a vapor para limpiar el aparato.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación y conexión eléctrica

ADVERTENCIA!

Solo una persona cualificada debe instalar y conectar este aparato.

ADVERTENCIA!

Podrían producirse lesiones, descargas eléctricas, incendios o daños en el aparato.

Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato. Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.

No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.

Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.

No instale ni utilice un aparato dañado.

Retire todo el embalaje.

Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.

Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad. Proteja las superficies cortadas del armario con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.

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.

El 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, para evitar 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.

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.

El aparato debe conectarse a tierra.

Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.

Utilice el cable de alimentación de red correcto. Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable.

No utilice adaptadores múltiples ni cables prolongadores.

Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable. No deje que el cable de alimentación eléctrica se enrede.

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 cercana.

Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de que haya acceso al enchufe después de la instalación.

La protección contra golpes de las piezas con corriente y aisladas debe fijarse de forma que no se pueda retirar sin herramientas.

No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación, tire siempre del enchufe. Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.

Utilice únicamente dispositivos de aislamiento correctos: protección contra cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que se retiran del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.

La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una abertura mínima entre contactos de 3 mm como mínimo.

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

2.2 Uso y mantenimiento

ADVERTENCIA!

Podrían producirse lesiones, quemaduras, descargas eléctricas, incendios o daños en el aparato.

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 utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.

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.

Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. 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 encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.

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.

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.

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.

Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.

Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal, a menos que se indique lo contrario.

En relación con la(s) lámpara(s) contenidas en este producto y las lámparas de repuesto a la venta por separado: Estas lámparas están previstas para soportar condiciones

físicas extremadas en aparatos de uso doméstico, como temperatura, vibración o humedad, o para ofrecer información sobre el estado operativo del aparato. No están previstas para su uso en otras aplicaciones y no son aptas para alumbrado en viviendas.

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

2.3 Eliminación

ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.

Desconecte el aparato de la red eléctrica.

Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchele.

3. INSTALACIÓN

3.1 Antes de la instalación

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

Número de serie

3.2 Placas empotradas

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

3.3 Cable de conexión

- La placa se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice un cable tipo: H05V2V2-F que soporta una temperatura de 90 °C o más. Cada conductor del cable debe tener una sección transversal mínima de acuerdo con la tabla siguiente. Póngase en contacto con el servicio técnico local.

El cable de conexión solo debe sustituirlo un electricista cualificado.

ADVERTENCIA!

Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.

PRECAUCIÓN!

Las conexiones a través de enchufes de contacto están prohibidos.

PRECAUCIÓN!

No taladrar ni soldar los extremos del cable. Está prohibido. No conectes el cable sin el manguito del extremo del cable.

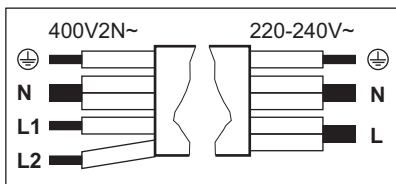
Conexión monofásica

1. Retire el manguito del extremo del cable de los conductores negro, marrón y azul.
2. Retire parte de la cubierta de los extremos de los conductores marrón, negro y azul.
3. Conecte los extremos de los cables negro y marrón.

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

Conexión bifásica

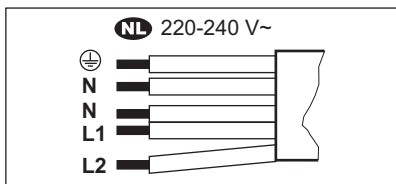
- Retire el manguito del extremo del cable de los conductores azules.
- Retire parte de la cubierta de los extremos del cable azul.
- Conecte los extremos de los dos conductores azules.
- Coloque un manguito nuevo en el extremo compartido del cable (se necesita una herramienta especial).



Conexión bifásica:
400 V2N~
(5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)

Conexión monofásica:
220 - 240 V~
(5x1,5 mm² or 3x4 mm²)

⊕	Verde - amarillo	Verde - amarillo	⊕
N	Azul y azul	Azul y azul	N
L1	Negro	Negro y marrón	L
L2	Marrón		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

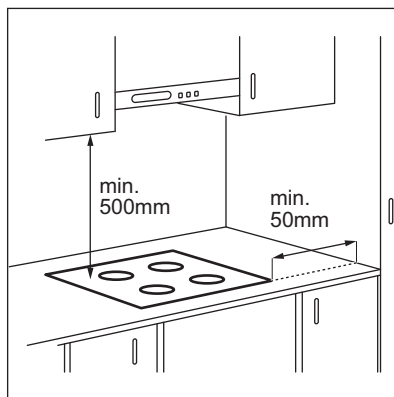
⊕	Verde - amarillo
N	Azul y azul

NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

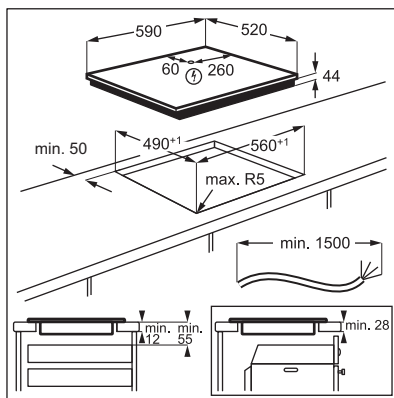
L1	Negro
L2	Marrón

3.4 Montaje

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



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



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

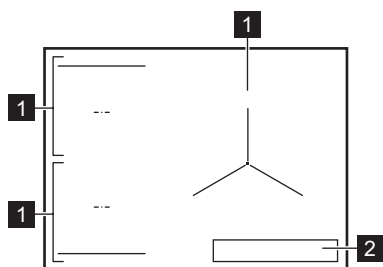
Instalación en encimera", escriba el nombre completo indicado en el gráfico siguiente.

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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation 

4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Disposición de las zonas de cocción



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














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

4.2 Símbolos del panel de control y la pantalla



Para obtener información detallada para un uso correcto y seguro de las funciones, consulte la versión completa del manual de usuario en línea.

Símbolo	Descripción
	Para activar y desactivar la placa.
	Bloquear/desbloquear el panel de control.
	Pausa. Para ajustar todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de calor más bajo.
	Bridge. Para conectar dos zonas de cocción de ambos lados y que funcionen como una sola.
	SenseFry. Para freír con niveles de temperatura controlados automáticamente, específicos de varios tipos de alimentos. <ul style="list-style-type: none">• Coloque aceite y alimentos dentro de la sartén solo cuando alcance la temperatura deseada.• Use únicamente utensilios de fondo plano.• No use utensilios de cocina esmaltados finos. Puede sobrecalentarse y dañarse.

Símbolo	Descripción
	<p>SenseBoil®. Para ajustar automáticamente la temperatura del agua a fin de que no hierva una vez alcanzado el punto de ebullición. A continuación, la placa reduce automáticamente el nivel de temperatura. También puede ajustarlo manualmente según sea necesario.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esta función es la más adecuada para hervir agua y cocinar patatas enteras y sin pelar. • Utilice entre 1 y 5 litros de agua. • Para evitar que hierva en exceso, deje 4 cm hasta el borde del recipiente. • No utilice esta función con utensilios de cocina vacíos. • Añada sal solo cuando se alcance el punto de ebullición. • La función no se activa si se usan utensilios de cocina antiadherentes.
	Para seleccionar las funciones de Temporizador .
	Para aumentar y disminuir el tiempo.
	Hob ² Hood. Para conectar la placa a una campana especial.
P	PowerBoost. Para activar y desactivar el ajuste de calor máximo.
	OptiHeat Control: continuar cocción / mantener caliente / calor residual. Una zona de cocción está aún caliente.
 + dígito	Hay un fallo de funcionamiento.





5. ANTES DEL PRIMER USO

5.1 Limitación de energía

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

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

Para reducir o aumentar el nivel de potencia:

1. Acceda al menú: mantenga pulsado  durante 3 segundos. A continuación, pulse y mantenga pulsado .
2. Pulsar  en el temporizador frontal hasta que aparezca **P**.
3. Pulse **— / +** en el temporizador frontal para ajustar el nivel de potencia.
4. Pulse  para salir.

Niveles de potencia

Consulte el capítulo “Datos técnicos”.

PRECAUCIÓN!

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


PRECAUCIÓN!

Si el nivel de potencia es inferior a 2000 W, no es posible activar SenseBoil® ni SenseFry.

- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. USO DIARIO

6.1 Activación y desactivación

Mantenga pulsado  para activar o desactivar la placa.

6.2 Detección de recipientes

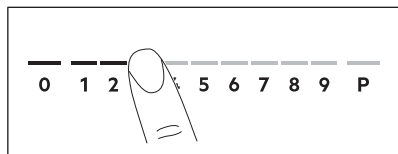
Esta función indica la presencia de utensilios de cocina en la placa y apaga las zonas de cocción si no se detecta ningún recipiente durante una sesión de cocción.

6.3 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 de gran tamaño sobre dos zonas de cocción al mismo tiempo usando la función Bridge. El utensilio de cocina debe cubrir los centros de ambas zonas pero no superar las marcas de área. Si el utensilio de cocina está entre las dos zonas, la función Bridge no se activará.

6.4 Ajuste de temperatura



1. Pulse el ajuste de temperatura que desee en la barra de control.

Los indicadores sobre la barra de control aparecen hasta el nivel de ajuste de temperatura seleccionado.





2. Para desactivar una zona de cocción, pulse 0.




6.5 Temporizador



Temporizador de cuenta atrás

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

Configure el ajuste de temperatura para la zona de cocción y después configure la función.

1. Pulse . 00 aparece en la pantalla del temporizador.
2. Pulse  o  para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos).
3. Pulse  para iniciar el temporizador o esperar 3 segundos. El temporizador comienza la cuenta atrás.

Para cambiar la hora: seleccione la zona de cocción con  y pulse  o .

Para desactivar la función: seleccione la zona de cocción con  y pulse . El tiempo restante vuelve a iniciar la cuenta atrás hasta 00.

El temporizador termina la cuenta atrás, suena una señal y 00 parpadea. La zona de cocción se apaga. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal y el parpadeo.

6.6 Gestión de energía

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

- Si la placa alcanza el límite máximo de potencia disponible (consulte la placa de características), la potencia de las zonas de cocción se reduce automáticamente.
- El ajuste de temperatura de la zona de cocción seleccionada en primer lugar siempre se prioriza. La potencia restante se dividirá entre las otras zonas de cocción según el orden de selección.

- Para las zonas de cocción que tienen una potencia reducida, la barra de control parpadea y muestra los ajustes de temperatura máximos posibles.
- Espere hasta que la pantalla deje de parpadear o reduzca el nivel de calor de la zona de cocción que ha seleccionado en

último lugar. 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.

7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

7.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Tenga siempre cuidado de no deslizar ni frotar el utensilio de cocina en los bordes del vidrio, ya que podría astillar o dañar la superficie vitrocerámica.
- No utilice utensilios de cocina de aluminio, cobre, latón, vidrio, cerámica o porcelana. Los utensilios de cocina fabricados con estos materiales son incompatibles con la inducción y pueden dejar arañazos o manchas permanentes en la superficie de la placa de cocción.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento de la placa.
- Utilice un limpiador especial para placas vitrocerámicas.
- Utilice siempre un raspador recomendado para placas vitrocerámicas. Utilice el raspador solo como herramienta adicional para limpiar la superficie de vidrio después del procedimiento de limpieza estándar.



ADVERTENCIA!

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

7.2 Limpieza de la placa vitrocerámica

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



8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

8.1 Qué hacer si...



Si no puede encontrar una solución al problema que figura a continuación, consulte la versión completa del manual de usuario en línea o póngase en contacto con un Centro de asistencia autorizado, si es necesario.

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica.
	Ha saltado el fusible.	Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
	No ha ajustado la temperatura antes de que transcurran 60 segundos.	Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de temperatura en menos de 60 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
Se oye un pitido constante.	Hay agua o grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
	La conexión eléctrica no es correcta.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.
	Ha colocado uno o varios sensores.	Retire el objeto de los sensores.
Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Gestión de energía está en funcionamiento. Las otras zonas consumen la potencia máxima disponible. La placa funciona correctamente.	Reduzca la temperatura de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase. Consulte "Gestión de energía" en la versión completa del manual de usuario en línea.
El panel de control está caliente al tacto.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca del panel de control.	Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.
La barra de control parpadea.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona o la zona no está totalmente cubierta.	Coloque un utensilio que cubra totalmente la zona de cocción.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utiliza utensilios de cocina adecuados para placas de inducción.
	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".

Problema	Posible causa	Solución
SenseBoil® / SenseFry no funciona.	El nivel de potencia de la placa es demasiado bajo.	Ajuste el nivel de potencia en un valor más alto. Asegúrese de que la potencia seleccionada se adapta a los fusibles de la instalación doméstica. Consulte "Antes del primer uso"> "Limitación de energía".
 y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si vuelve a aparecer  , desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

9. DATOS TÉCNICOS

9.1 Placa de datos técnicos

Modelo TI63IQ30FB
 Tipo 62 B3A 02 AA
 Inducción 7.35 kW
 N° serie:
 AEG

Número de producto (PNC) 949 598 175 00
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
 Fabricado en: Alemania
 7.35 kW



9.2 Especificaciones de la zona de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duración máxima [min]	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
Delantera izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Trasera izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Parte del. der.	1800 / 3500	2800 / 3700	10 / 10	145 - 245/245 - 280

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

Para 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	T163IQ30FB	
Tipo de placa	Placa empotrada	
Número de zonas de cocción	3	
Tecnología de calentamiento	Inducción	
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Delantera izquierda	21.0cm
	Trasera izquierda	21.0cm
	Parte del. der.	28.0cm
Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Delantera izquierda	189.4Wh/kg
	Trasera izquierda	180.8Wh/kg
	Parte del. der.	178.1Wh/kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)	182.8Wh/kg	

IEC / 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

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

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

11. 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

867384699-A-512023



CE