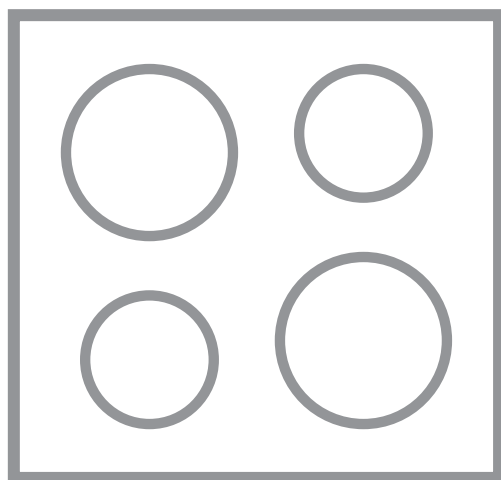


USER MANUAL



ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	2
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	5
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	7
4. GUIA RÁPIDO.....	9
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	10
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	10
7. SUGESTÕES E DICAS.....	15
8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	16
9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	17
10. INSTALAÇÃO.....	19
11. DADOS TÉCNICOS.....	21
12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	21

PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe oferecer 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:



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre assistência:

www.aeg.com/webselfservice



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.

Quando contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis: Modelo, PNC, Número de Série. A informação encontra-se na placa de características.

⚠ Aviso / Cuidado - Informações de segurança

ℹ Informações gerais e sugestões

🌿 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é

responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças com idade entre 3 e 8 anos e as pessoas portadoras de deficiência muito extensa e complexa devem ser mantidas afastadas ou constantemente vigiadas.
- As crianças com menos de 3 anos de idade devem ser mantidas afastadas ou constantemente vigiadas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, deve ser ativado.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

- **AVISO:** Deixar cozinhados com gorduras ou óleos na placa sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- **NUNCA** tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas, por exemplo, com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.
- **ATENÇÃO:** O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- **AVISO:** Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de cozedura.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detector de tacho.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desative o aparelho e desligue-o da alimentação elétrica. Se o aparelho estiver ligado diretamente à alimentação elétrica numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em qualquer caso, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência 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 efectuada por uma pessoa qualificada.

**AVISO!**

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas e calçado de proteção.
- Vede as superfícies cortadas 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 ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso 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.

2.2 Ligação eléctrica

**AVISO!**

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar 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 é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a abraçadeira de fixação para libertar tensão do 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 próxima.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte um 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 de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque eléctrico.

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e película protectora (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Utilize este aparelho apenas em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desligue a zona de aquecimento após cada utilização.
- Não confie apenas no detector de tachos.
- Não coloque talheres ou tampas de panelas sobre as zonas de aquecimento. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho apresentar fendas, desligue-o

imediatamente da corrente eléctrica. Isso evitará choques eléctricos.

- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância das zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, o óleo pode salpicar.



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 este tipo de produtos.
- Os vapores libertados pelo óleo muito quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo em primeira utilização.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.
- Não deixe que nenhum tacho ferva até ficar sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objecto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não active zonas de aquecimento com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido ou alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro ou a vitrocerâmica. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar sobre a placa.

- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

2.4 Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o limpar.
- Desligue o aparelho da tomada eléctrica antes de qualquer manutenção.
- Não utilize jactos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize quaisquer produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.

2.5 Assistência Técnica

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

2.6 Eliminação



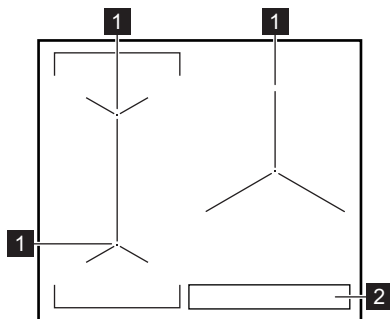
AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

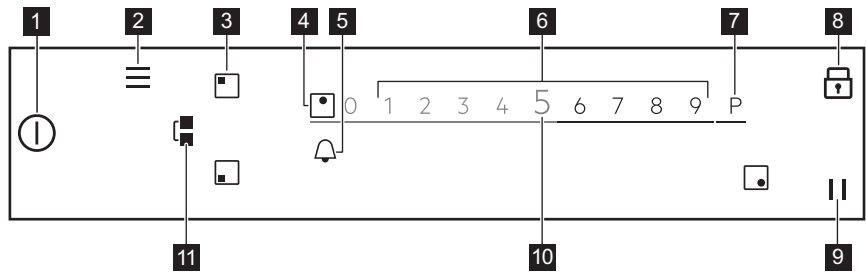
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Disposição da placa



- 1** Zona de aquecimento de indução
- 2** Painel de comandos

3.2 Painel de zona de aquecimento



Para ver as definições disponíveis, toque no símbolo correspondente.

Símbolo	Comentário
1	ON/OFF Para ativar e desativar a placa.
2	Menu Para abrir e fechar o menu.
3	Seleção de zona Para abrir o comando da zona selecionada.
4	Indicador de zona Para indicar qual é a zona que tem o comando ativo.
5	- Para regular as funções do temporizador.
6	Comando de deslizamento Para selecionar o nível de calor.
7	PowerBoost Para ativar a função.
8	Bloqueio de funções Para ativar e desativar a função.
9	Pausa Para ativar e desativar a função.
10	0 - 9 Para indicar o nível de calor atual.
11	Bridge Para ativar e desativar a função.

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



AVISO!
III / II / I O calor residual pode provocar queimaduras. O indicador mostra o nível de calor residual.

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

4. GUIA RÁPIDO

4.1 Utilizar o visor tátil

- Para ativar uma opção, toque no símbolo correspondente no visor.
- A função que selecionar é ativada assim que retirar o dedo do visor.
- Para percorrer as opções disponíveis, utilize um gesto rápido ou arraste o dedo sobre o visor.
- A rapidez do gesto determina a rapidez de deslocação dos itens no ecrã.
- Pode esperar que a deslocação pare por si ou pará-la imediatamente tocando no visor.
- Pode alterar a maior parte dos parâmetros indicados no visor se tocar nos símbolos correspondentes.
- Para selecionar a função ou o tempo que pretender, pode percorrer a lista e/ou tocar na opção que pretender.

- Quando a placa estiver ativada e alguns símbolos desaparecerem do visor, toque em qualquer ponto do visor. Todos os símbolos voltarão a aparecer.
- Com algumas funções, aparece uma janela de contexto com informação adicional quando são iniciadas.
- Apenas os símbolos que estiverem iluminados podem ser utilizados.
- Para ativar as funções de temporizador, selecione primeiro uma zona.

4.2 Menu - estrutura

Toque em  para ver e alterar definições da placa ou ativar algumas funções. A tabela apresenta a estrutura do Menu básico.

Menu

Cozedura Assistida			
Funções da placa	Derreter		
Definições	Bloqueio para crianças		
	Temporizador		
	Configuração	Cozedura Assistida	
		Idioma	
		Sons "Teclado"	
		Volume do alarme	
		Brilho do visor	
	Assistência Técnica	Modo Demo	
		Licença	
		Mostrar a versão do software	
		Histórico de alarme	
		Redef. configurações	

Para sair do Menu, toque em  ou no lado direito do visor, fora da janela de contexto. Para navegar pelo Menu, utilize < ou >.

Se tocar continuamente em algumas das opções disponíveis no Menu, aparece uma curta descrição. Siga as dicas para navegar facilmente pelo Menu.

Se chegar ao fundo do Menu, percorra a lista para cima e utilize < ou toque em ≡ para sair do Menu.

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

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

5.1 Primeira ligação à alimentação elétrica

Quando ligar a placa à alimentação elétrica, terá de definir Idioma, Brilho do visor e Volume do alarme.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Ativar e desativar

Toque em ① durante 1 segundo para ativar ou desativar a placa.

6.2 Desativação automática

A função desativa automaticamente a placa nas seguintes situações:

- Quando todas as zonas de aquecimento estão desativadas.
- Quando, após a ativação da placa, não é definido qualquer nível de calor.
- Quando ocorrer um derrame ou quando for colocado algum objeto 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.
- Quando a placa ficar demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Permita que a zona de aquecimento arrefeça antes de utilizar novamente a placa.
- Quando o tacho não é compatível ou não existe qualquer tacho numa determinada zona. O símbolo da zona

de aquecimento pisca a branco e a zona de aquecimento de indução desativa-se automaticamente após 1 minuto.

- Quando não desativa uma zona de aquecimento nem altera o nível e calor. Após algum tempo, aparece uma mensagem e a placa desativa-se.

Relação entre o nível de calor e o tempo ao fim do qual a placa se desativa:

Nível de calor	A placa desativa-se após
1 - 2	6 horas
3 - 5	5 horas
6	4 horas
7 - 9	1,5 horas

6.3 Utilizar as zonas de aquecimento

Coloque o tacho no centro da zona de aquecimento selecionada. As zonas de aquecimento de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho.

Assim que colocar um tacho na zona de aquecimento selecionada, a placa deteta-o automaticamente e o comando correspondente aparece no visor. ○

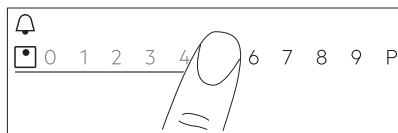
comando fica visível durante 8 segundos. Após esse tempo, o visor regressa à vista principal. Para fechar o comando antes do fim do tempo, toque no visor fora da área do comando.

Quando tiver outras zonas ativas, o nível de calor da zona que pretende utilizar pode estar limitado. Consulte "Gestão de potência".

- i** Certifique-se de que o tacho é adequado para placas de indução. Para obter mais informações sobre os tipos de tacho, consulte "Sugestões e dicas". Verifique os tamanhos de tachos no capítulo "Dados técnicos".

6.4 Nível de calor

1. Ative a placa.
 2. Coloque o tacho na zona de aquecimento selecionada.
- O comando da zona de aquecimento ativa aparece no visor e fica ativo durante 8 segundos.
3. Toque ou deslize um dedo para selecionar o nível de calor que pretender.
- O símbolo fica vermelho e maior.



6.5 PowerBoost

Esta função proporciona mais potência para a zona de aquecimento de indução em causa e depende do tamanho do tacho. A função pode ser ativada apenas por um período de tempo limitado.

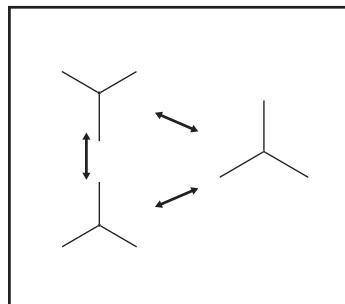
1. Toque primeiro no símbolo da zona que pretender.
 2. Toque em **P** ou deslize um dedo para a direita para ativar a função para a zona de aquecimento pretendida.
- O símbolo fica vermelho e maior.

A função desativa-se automaticamente. Para desativar a função manualmente, selecione a zona e altere o nível de calor.

- i** Consulte os valores de duração máximos em "Dados técnicos".

6.6 Gestão de potência

- As zonas de aquecimento estão agrupadas de acordo com a posição e o número das fases que alimentam a placa. Consulte a ilustração.
- O limite máximo de carga elétrica de cada fase é 3680 W.
- A função divide a potência entre as zonas de aquecimento que estão ligadas à mesma fase.
- A função é ativada quando a carga elétrica total das zonas de aquecimento que estão ligadas à mesma fase excede os 3680 W.
- A função diminui a potência das restantes zonas de aquecimento que estão ligadas à mesma fase e isso afeta o nível de calor disponível.
- O nível de calor máximo é indicado no comando. Apenas os dígitos brancos estão ativos.
- Se não estiver disponível um nível de calor superior, reduza primeiro o nível de calor das restantes zonas de aquecimento.

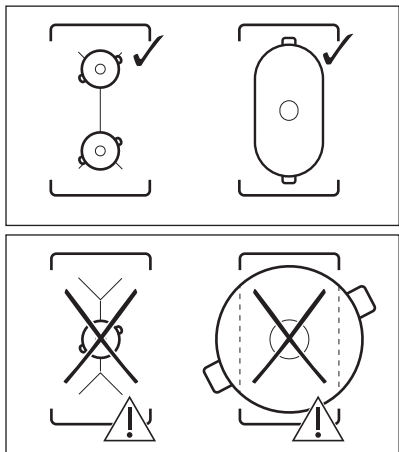


6.7 Função Bridge

Esta função liga as duas zonas de aquecimento de forma a funcionarem com o mesmo nível de calor.

Pode utilizar a função com tachos grandes.

1. Coloque o tacho sobre duas zonas de aquecimento. O tacho tem de cobrir os centros das duas zonas.
2. Toque em  para ativar a função. O símbolo da zona muda.
3. Selecione o nível de calor. O tacho tem de cobrir os centros de ambas as zonas, mas não pode ultrapassar as marcas das áreas.



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

6.8 Temporizador

Temporizador da contagem decrescente

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

Pode selecionar a função para cada zona de aquecimento separadamente.

1. Selecione primeiro o nível de calor para a zona de aquecimento pretendida e depois selecione a função.
2. Toque em . O visor apresenta a janela do menu do temporizador.
3. Assinale  para ativar a função. Os símbolos mudam para  .

4. Deslize um dedo para a esquerda ou direita ou selecione o tempo que pretender (por exemplo, horas e/ou minutos).
5. Toque em OK para confirmar a seleção.

Também pode selecionar  para cancelar a seleção.

Quando o tempo terminar, é emitido um som e a indicação  fica intermitente.

Toque em  para parar o sinal.

Para desativar a função, selecione o nível de calor **0**. Alternativamente, toque em  à esquerda do valor do temporizador, toque em  ao lado e confirme a sua escolha quando surgir uma janela de contexto.

Conta-Minutos

Pode utilizar esta função quando a placa está ativada e as zonas de aquecimento estão desativadas.

Esta função não afeta o funcionamento das zonas de aquecimento.

1. Selecione uma zona de aquecimento qualquer. O comando correspondente aparece no visor.
2. Toque em . O visor apresenta a janela do menu do temporizador.
3. Deslize um dedo para a esquerda ou direita ou selecione o tempo que pretender (por exemplo, horas e minutos).
4. Toque em OK para confirmar a seleção.

Também pode selecionar  para cancelar a seleção.

Quando o tempo terminar, é emitido um som e a indicação  fica intermitente.

Toque em  para parar o sinal.

Para desativar a função, toque em  à esquerda do valor do temporizador, toque em  ao lado e confirme a sua escolha quando surgir uma janela de contexto.

Temporizador

A função inicia automaticamente a contagem assim que a zona de aquecimento for ativada. Pode utilizar esta função para monitorizar o tempo de funcionamento.

1. Toque em  para aceder ao Menu.
2. Percorra o Menu para seleccionar Definições > Temporizador.
3. Toque no símbolo para ativar/desativar a função.

Para sair do Menu, toque em  ou no lado direito do visor, fora da janela de contexto. Para navegar pelo Menu, utilize < ou >.

A função não é desativada se o tacho for levantado. Para reiniciar a função manualmente, toque em  e selecione Reiniciar na janela de contexto. A função inicia a contagem a partir de 0. Para ativar a Pausa na função para uma sessão de cozedura, toque em  e selecione Pausa na janela de contexto. Selecione Iniciar para continuar a contagem.

6.9 Pausa

Esta função ativa todas as zonas de aquecimento com o nível de calor mais baixo.

Quando a função está ativa, apenas os símbolos  e  podem ser utilizados. Todos os restantes símbolos do painel de comandos estão bloqueados.

A função não desativa as funções de temporizador.

Toque em  para ativar a função.  acende. O nível de calor é reduzido para 1.

Para desativar a função, toque em .

A função termina PowerBoost. O nível de calor mais elevado será selecionado quando tocar novamente em .

6.10 Bloqueio de funções

Pode bloquear o painel de comandos com a placa a funcionar. Isto impede

uma alteração acidental do nível de calor.

Comece por definir o nível de calor.

Toque em  para ativar a função.

Para desativar a função, toque em  durante 3 segundos.



Quando desativar a placa, também desativará esta função.

6.11 Bloqueio para crianças

Esta função evita o acionamento acidental da placa.

1. Toque em  no visor para abrir o Menu.
2. Selecione Definições > Bloqueio para crianças na lista.
3. Ligue o interruptor e toque nas letras A-O-X por ordem alfabética para ativar ou desativar a função. Para desativar a função, desligue o interruptor.

Para sair do Menu, toque em  ou no lado direito do visor, fora da janela de contexto. Para navegar pelo Menu, utilize < ou >.

6.12 Idioma

1. Toque em  no visor para abrir o Menu.
2. Selecione Definições > Configuração > Idioma na lista.
3. Selecione o idioma que pretender na lista.

Se escolher um idioma que não

pretende utilizar, toque em .

Selecione a terceira opção na lista que aparecer e depois duas vezes a última opção. Para terminar, escolha a opção à direita.

Para sair do Menu, toque em  ou no lado direito do visor, fora da janela de contexto. Para navegar pelo Menu, utilize < ou >.

6.13 Sons "Teclado" / Volume do alarme

Pode selecionar o tipo de som que a placa emite ou desligar os sons. Pode escolher entre clique (predefinido) ou bip.

1. Toque em  no visor para abrir o Menu.
2. Selecione Definições > Configuração > Sons "Teclado" / Volume do alarme na lista.
3. Escolha a opção adequada.

Para sair do Menu, toque em  ou no lado direito do visor, fora da janela de contexto. Para navegar pelo Menu, utilize < ou >.

6.14 Brilho do visor

Pode alterar a luminosidade do visor.

Existem 4 níveis de luminosidade; 1 é o mais baixo e 4 é o mais elevado.

1. Toque em  no visor para abrir o Menu.
2. Selecione Definições > Configuração > Brilho do visor na lista.
3. Escolha nível adequado.

Para sair do Menu, toque em  ou no lado direito do visor, fora da janela de contexto. Para navegar pelo Menu, utilize < ou >.

6.15 Cozedura Assistida

Esta função ajusta a temperatura para diversos tipos de alimentos e mantém-na durante a cozedura. Pode ser ativada apenas para a zona de aquecimento dianteira esquerda.

1. Toque em  no visor para abrir o Menu.
2. Selecione Cozedura Assistida e escolha o tipo de alimento que pretende cozinhar na lista.
Existem algumas opções disponíveis para cada tipo de alimento. Siga as instruções apresentadas no visor.
 - Pode tocar em OK na parte superior da janela de contexto para utilizar as predefinições.

- Pode regular a função de temporizador. Quando o tacho atingir a temperatura pretendida, pode desativar o temporizador.
- Pode alterar o nível de calor predefinido.

3. Quando o tacho atingir a temperatura pretendida, é emitido um sinal sonoro e aparece uma janela de contexto. Para fechar a janela e iniciar a função, toque em OK. Para desativar a janela permanentemente, assinale ☐ antes de ativar a função.

Para parar a função, toque em  e

Parar, ou toque em , selecione Cozedura Assistida, escolha um tipo de alimento qualquer e toque em Parar.

Para sair do Menu, toque em  ou no lado direito do visor, fora da janela de contexto. Para navegar pelo Menu, utilize < ou >.

6.16 Derreter

Pode utilizar esta função para derreter alimentos, por exemplo, chocolate ou manteiga. Pode utilizar a função apenas com uma zona de aquecimento durante uma sessão de cozedura.

1. Toque em  no visor para abrir o Menu.
2. Selecione Funções da placa > Derreter na lista.
3. Toque em Iniciar.
Tem de selecionar a zona que pretender.
Aparece uma janela de contexto a perguntar se pretende cancelar o nível de calor anterior, caso algum estivesse selecionado.

Para sair do Menu, toque em  ou no lado direito do visor, fora da janela de contexto. Para navegar pelo Menu, utilize < ou >.

Para parar a função, toque no símbolo de seleção da zona e toque em Parar.

7. SUGESTÕES E DICAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 Tachos e painéis



Nas zonas de aquecimento de indução, o calor é gerado muito rapidamente nos tachos por um campo eletromagnético forte.



Utilize as zonas de aquecimento de indução com tachos adequados.

Material do tacho

- **correto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas (assinalado como adequado pelo 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 aquecimento regulada para o nível de calor mais elevado.
- a base do tacho atrai um íman.



A base do tacho ou placa deve ser o mais espessa e plana possível. Certifique-se de que as bases dos tachos estão bem limpas e secas antes de colocar os tachos na placa.

Dimensões dos tachos

As zonas de aquecimento de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base do tacho.

A eficiência da zona de aquecimento está relacionada com o diâmetro do tacho. Um tacho que tenha diâmetro inferior ao mínimo indicado recebe apenas uma parte da potência gerada pela zona de aquecimento.



Consulte “Dados técnicos”.

7.2 Ruídos durante o funcionamento

Se ouvir:

- **estalidos:** o tacho é feito de diferentes materiais (construção multicamada).
- **apito:** está a utilizar a zona de aquecimento com um nível de potência elevado e o tacho tem materiais diferentes (construção multicamada).
- **zumbido:** está a utilizar um nível de potência elevado.
- **cliques:** devem-se à comutação elétrica; o tacho é detetado assim que o colocar na placa.
- **sibilar, zunir:** a ventoinha está a funcionar.

Os ruídos são normais e não indicam qualquer avaria.

7.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

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

7.4 Exemplos de modos de cozinhar

A relação entre o nível de calor e o consumo de potência de uma zona não é linear. Quando o nível de calor aumenta, o aumento do consumo de potência não é directamente proporcional. Isto significa que uma zona de aquecimento no nível de calor médio consome menos de metade da sua potência máxima.



Os dados da tabela servem apenas como referência.

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

8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize apenas tachos que tenham 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 limpar o vidro.

8.2 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.
- A superfície da placa possui estrias horizontais. Limpe a placa com um pano húmido e um pouco de detergente, em movimentos suaves da esquerda para a direita. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio da esquerda para a direita.

9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

9.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está ligada corretamente.	Verifique se a placa está ligada corretamente à alimentação elétrica. Consulte o diagrama de ligações.
	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
	Não definiu o nível de aquecimento em menos de 60 segundos.	Ative novamente a placa e defina o nível de aquecimento em menos de 60 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos de sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo de sensor.
	Pausa está a funcionar.	Consulte “Utilização diária”.
	Manchas de gordura ou água no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
É emitido um sinal sonoro e a placa desativa-se. A placa emite um sinal sonoro quando é desativada.	Colocou algum objeto sobre um ou mais campos de sensor.	Retire o objeto dos campos de sensor.

Problema	Causa possível	Solução
A placa desativa-se.	Colocou algum objeto sobre o campo de sensor ①.	Retire o objeto do campo de sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque funcionou durante pouco tempo ou o sensor está danificado.	Se a zona tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Não consegue ativar o nível de calor máximo.	Outra zona já tem o nível de calor máximo selecionado.	Comece por reduzir a potência da outra zona.
Os campos de sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos.	Coloque o tacho numa das zonas de aquecimento de trás, se possível.
Não ouve qualquer som quando toca nos campos de sensor do painel.	Os sons estão desativados.	Ative os sons. Consulte "Utilização diária".
O visor não reage ao toque.	Parte do visor está tapado ou os tachos estão demasiado perto do visor.	Remova os objetos. Afaste os tachos do visor.
Selecionou um idioma errado.	Alterou o idioma inadvertidamente.	Reponha as predefinições de fábrica em todas as funções. Selecione Redef. configurações no Menu.
A zona de aquecimento é desativada. Aparece uma mensagem de aviso a dizer que a zona de aquecimento vai ser desativada.	Desativação automática desativa a zona de aquecimento.	Consulte "Utilização diária". Desative a placa e ative-a novamente.
Aparece  e uma mensagem.	Bloqueio de funções está a funcionar.	Consulte "Utilização diária".
Aparece O - X - A.	Bloqueio para crianças está a funcionar.	Consulte "Utilização diária".
 está a piscar.	Não existe qualquer recipiente na zona.	Coloque um recipiente na zona.
	O recipiente não é adequado.	Utilize um recipiente adequado. Consulte "Sugestões e dicas".
	O diâmetro da base do recipiente é demasiado pequeno para a zona.	Utilize um recipiente com as dimensões corretas. Consulte "Dados técnicos".

Problema	Causa possível	Solução
Aparece  e um número.	A placa apresenta um erro.	Desative a placa e ative-a novamente após 30 segundos. Se  voltar a aparecer, desligue a placa da alimentação elétrica. Após 30 segundos, ative novamente a placa. Se o problema persistir, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Ouve-se um sinal sonoro constante.	A ligação elétrica não está correta.	Desligue a placa da alimentação elétrica. Solicite a um eletricista qualificado que verifique a instalação.

9.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

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

contrário, a manutenção efectuada pelo Técnico do Serviço de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As instruções relativas ao Centro de Assistência Técnica e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

10. INSTALAÇÃO



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

10.1 Antes da instalação

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

Número de
série

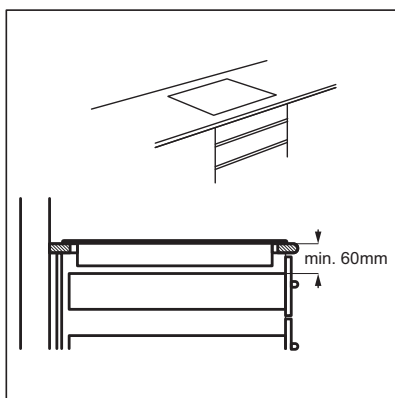
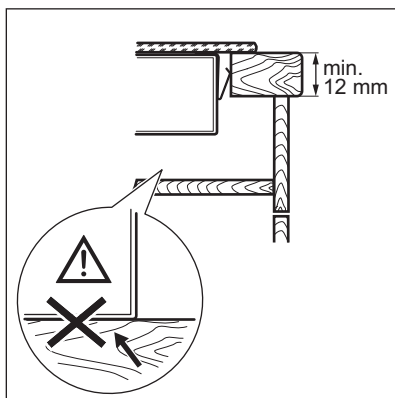
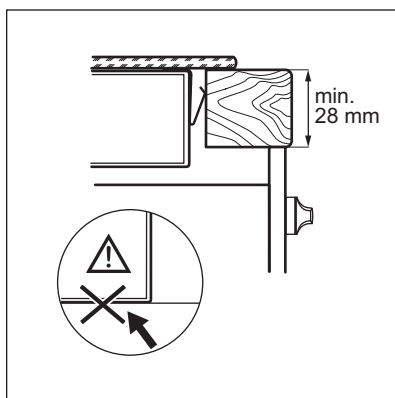
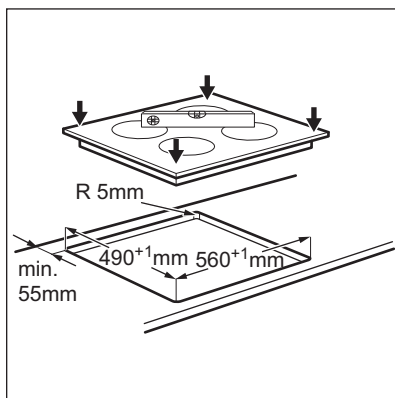
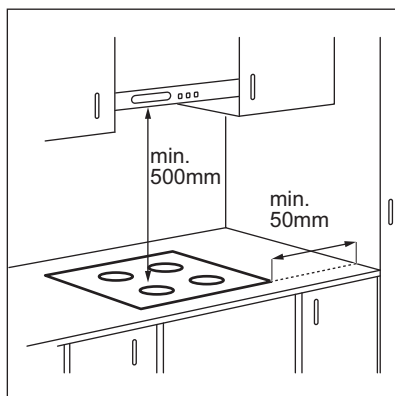
10.2 Placas encastradas

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

10.3 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação.
- Para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado, utilize um cabo do tipo: H05V2V2-F que suporta temperaturas de 90 °C ou superiores. Contacte um Centro de Assistência Técnica local.

10.4 Montagem



- i** Se o aparelho for instalado por cima de uma gaveta, a ventilação da placa durante o funcionamento pode aquecer os produtos que estiverem guardados na gaveta.

11. DADOS TÉCNICOS

11.1 Placa de características

Modelo IAE63842FB
 Tipo 61 B3A 02 CA
 Indução 7.35 kW
 N.º de série
 AEG

PNC 949 597 467 00
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
 Fabricado(a) na Alemanha
 7.35 kW



11.2 Licenças do software

O software incluído na placa contém software protegido por direitos de autor e sujeito às licenças BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 e outras.

Pode consultar a versão completa da licença aqui: Menu > Definições > Assistência Técnica > Licença.

Pode fazer o download do código fonte do software de fonte aberta seguindo a ligação existente na página do produto na web.

11.3 Especificações das zonas de aquecimento

Zona de aquecimento	Potência nominal (nível de aquecimento máximo) [W]	PowerBoost [W]	Duração máxima da função PowerBoost [min]	Diâmetro do tacho [mm]
Dianteira esquerda	2300	3200	10	125 - 210
Traseira esquerda	2300	3200	10	125 - 210
Dianteira direita	1800 3500	2800 5200	10 5	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 diâmetro não superior ao indicado na tabela.

12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

12.1 Informação do produto de acordo com a diretiva EU 66/2014

Identificação do modelo	IAE63842FB
Tipo de placa	Placa encastrada

Número de zonas de aquecimento		3
Tecnologia de aquecimento		Indução
Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø)	Dianteira esquerda	21,0 cm
	Traseira esquerda	21,0 cm
	Dianteira direita	28,0 cm
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Dianteira esquerda	193,1 Wh/kg
	Traseira esquerda	181,5 Wh/kg
	Dianteira direita	192,1 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)		188,9 Wh/kg

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

As medições de energia referentes à área de aquecimento são identificadas pelas marcas das respetivas zonas de aquecimento.

12.2 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.

13. 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.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	23
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	26
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	28
4. GUÍA RÁPIDA.....	29
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	30
6. USO DIARIO.....	31
7. CONSEJOS.....	35
8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	37
9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	38
10. INSTALACIÓN.....	40
11. DATOS TÉCNICOS.....	42
12. EFICACIA ENERGÉTICA.....	42

PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por escoger este producto AEG. Este artículo ha sido creado para ofrecer un rendimiento impecable durante muchos años, con innovadoras tecnologías que facilitarán su vida y prestaciones que probablemente no encuentre en electrodomésticos corrientes. Por favor, dedique algunos minutos a la lectura para disfrutar de todas sus ventajas.

Consulte en nuestro sitio web:



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

www.aeg.com/webselfservice



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

www.registeraeg.com



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:

www.aeg.com/shop

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con nuestro centro autorizado de servicio técnico, cerciórese de tener la siguiente información a mano: Modelo, PNC, Número de serie.

La información se puede encontrar en la placa de características.

 Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

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 a los niños entre 3 y 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Seguridad general

- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.

- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- **NUNCA** intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- **ATENCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe estar permanentemente supervisado.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la zona de cocción 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, diríjase al servicio técnico autorizado.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **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!

Sólo 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 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.
- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- 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 en exceso.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción 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 las tomas cercanas.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico para cambiar un cable 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.

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

2.3 Uso del aparato



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No se confíe por el detector de tamaño.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconéctelo inmediatamente de la fuente de alimentación. De esta forma evitará 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, éste puede saltar.



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosiones

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite que se utiliza por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en 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 utensilios de cocina hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar el cristal o la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No

debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.

2.4 Mantenimiento y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar el mantenimiento.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua 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.

2.5 Asistencia

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

2.6 Eliminación



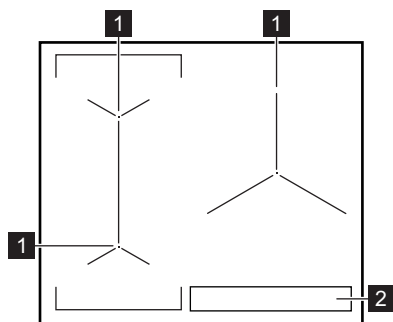
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Póngase en contacto 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.

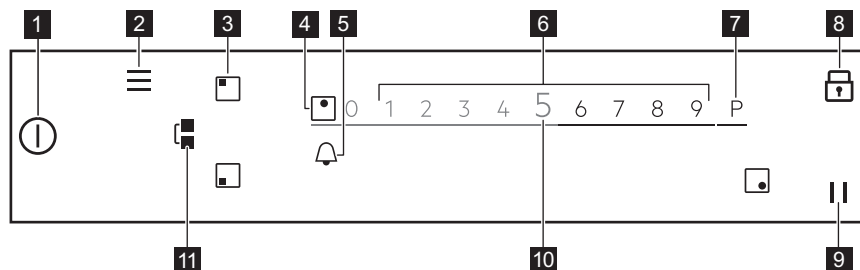
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Disposición de las zonas de cocción



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

3.2 Panel de la zona de cocción



Para ver los ajustes disponibles, toque el símbolo correspondiente.

	Símbolo	Comentario	
1	①	ENCENDIDO / APAGADO	Para activar y desactivar la placa.
2	≡	Menú	Para abrir y cerrar el menú.
3	▣	Selección de zona	Para abrir el control deslizante para la zona seleccionada.
4	-	Indicador de zona	Para mostrar para qué zona está activo el control deslizante.
5	🔔	-	Para ajustar las funciones del temporizador.
6	-	Enganche deslizante	Para cambiar el ajuste del nivel de calor.
7	P	PowerBoost	Para activar la función.
8	🔒	Bloqueo	Para activar y desactivar la función .
9		Pausa	Para activar y desactivar la función .
10	0 - 9	-	Para mostrar el ajuste de nivel de calor actual.
11	🌉	Bridge	Para activar y desactivar la función .

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



ADVERTENCIA!
III / II / I Existe peligro de quemaduras por el calor residual. El indicador muestra el nivel de calor residual.

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el proceso de cocción directamente en la base del recipiente, lo que hace que la superficie vitrocerámica se caliente por el calor del mismo.

4. GUÍA RÁPIDA

4.1 Uso de la pantalla táctil

- Para activar una opción, toque el símbolo correspondiente en la pantalla.
 - La función seleccionada se activa al separar el dedo de la pantalla.
 - Para desplazarse por las opciones disponibles, haga un gesto rápido o arrastre el dedo por la pantalla.
- La velocidad del gesto determina la rapidez del movimiento de la pantalla.
 - El desplazamiento se detiene por sí solo o puede detenerse de inmediato si se toca la pantalla.
 - Puede cambiar la mayoría de los parámetros que aparecen en la pantalla tocando los símbolos correspondientes.
 - Para seleccionar la función o tiempo deseados, puede desplazarse por la

- lista y/o tocar la opción que desea seleccionar.
- Cuando la placa está activada y algunos de los símbolos desaparecen de la pantalla, toque en cualquier lugar de la pantalla. Todos los símbolos vuelven a aparecer.
- Para determinadas funciones aparece una ventana emergente con información adicional al iniciarlas.
- Solo es posible utilizar los símbolos iluminados.

- Seleccione una zona para activar las funciones de temporizador.

4.2 Menú estructura

Toque  para acceder y cambiar los ajustes de la placa o active algunas funciones. La tabla muestra la estructura básica de Menú.

Menú

Cocción asistida			
Funciones de la placa	Derretir		
Ajustes	Bloqueo de seguridad para niños		
	Cronómetro		
	Configuración	Cocción asistida	
		Idioma	
		Tono de las teclas	
		Volumen del avisador	
		Brillo de la pantalla	
	Servicio técnico	Modo Demo	
		Licencia	
		Mostrar versión del software	
		Historial de alarmas	
		Restab. todos ajustes	

Para salir de Menú, toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana desplegable. Para desplazarse por Menú use < o >.

Si mantiene tocada alguna de las funciones disponibles en el Menú,

aparece una breve descripción. Siga los consejos para desplazarse fácilmente por el Menú.

Si se encuentra en la parte inferior del Menú, desplace la lista hacia arriba y utilice < o toque  para salir de Menú.

5. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Primera conexión a la red eléctrica

Cuando conecte la placa a la corriente eléctrica, deberá ajustar Idioma, Brillo de la pantalla y Volumen del avisador.

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

6. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Activación y desactivación

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

6.2 Apagado automático

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 o coloca algo sobre el panel de control 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.
- ha utilizado un utensilio de cocina incorrecto o no hay ninguno en una zona concreta. El símbolo blanco de zona de cocción parpadea y la zona de cocción por inducción se desactiva automáticamente pasado 1 minuto.
- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Al cabo de un tiempo, aparece un mensaje y la placa se apaga.

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

Ajuste del nivel de calor	La placa de cocción se apaga.
1 - 2	6 horas
3 - 5	5 horas
6	4 horas
7 - 9	1,5 hora

6.3 Uso de las zonas de cocción

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

Al colocar un utensilio en la zona de cocción deseada, la placa lo detecta automáticamente y aparece el símbolo correspondiente en la pantalla. El control deslizante es visible durante 8 segundos; después de este tiempo, la pantalla vuelve a la vista principal. Para cerrar el control deslizante rápidamente, toque la pantalla fuera del área del control deslizante.

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



Asegúrese de que el utensilio sea apto para placas de inducción. Para obtener más información sobre tipos de utensilios de cocina, consulte "Consejos". Compruebe el tamaño del utensilio en "Datos técnicos".

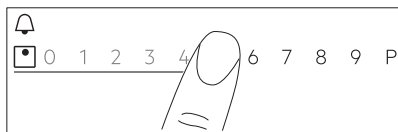
6.4 Ajuste del nivel de calor

1. Encienda la placa de cocción.
2. Coloque el utensilio sobre la zona de cocción seleccionada.

En la pantalla aparece el mando deslizante para la zona activa y permanece activo durante 8 segundos..

3. Toque o deslice el dedo para ajustar el nivel de calor deseado.

El símbolo cambia a rojo y aumenta de tamaño.



6.5 PowerBoost

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

1. Toque antes el símbolo de la zona deseada.
2. Toque **P** o deslice el dedo hacia la derecha para activar la función para la zona de cocción elegida.

El símbolo cambia a rojo y aumenta de tamaño.

La función se desactiva automáticamente. Para desactivar la función manualmente, seleccione la zona y cambie el ajuste de nivel de calor.



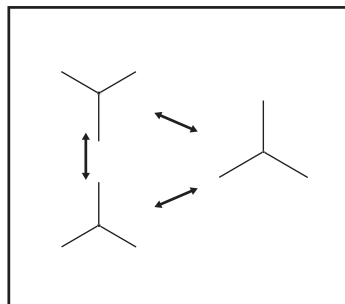
Consulte los valores de duración máxima en "Datos técnicos".

6.6 Gestión de energía

- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Consulte la ilustración.
- Cada fase tiene una carga eléctrica máxima de 3680 W.
- La función divide la potencia entre las zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La función se activa cuando la carga eléctrica total de las zonas de cocción

conectadas a la misma fase supera los 3680 W.

- La función disminuye la potencia de las restantes zonas de cocción conectadas a la misma fase, lo que influye en el ajuste del nivel de calor disponible.
- El ajuste máximo de nivel de calor es visible en el control deslizante. Solo están activos los dígitos en blanco.
- Si no hay disponible un ajuste superior de nivel de calor, reduzca antes el de otras zonas de cocción.

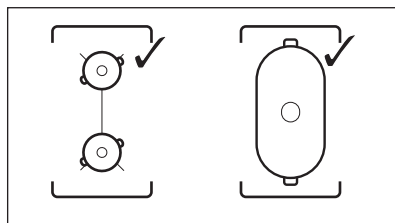


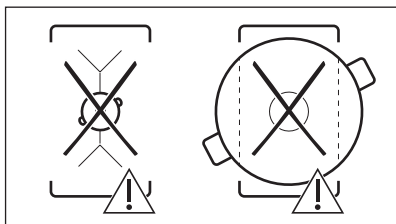
6.7 Bridge Función

Esta función conecta dos zonas de cocción de forma que funcionen como si fueran una con el mismo ajuste del nivel de calor.

Puede utilizar la función con utensilios de gran tamaño.

1. Coloque un utensilio sobre dos zonas de cocción. El utensilio de cocina debe cubrir los centros de ambas zonas.
2. Toque **[■]** para activar la función. El símbolo de zona cambia.
3. Ajuste el nivel de calor que desee. El utensilio de cocina debe cubrir los centros de ambas zonas pero no superar las marcas de área.





Para desactivar la función, toque . Las zonas de cocción funcionan de manera independiente.

6.8 Temporizador

Temporizador

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

Puede ajustar la función para cada zona de cocción por separado.

1. Ajuste primero la temperatura para la zona de cocción adecuada y después la función.
 2. Toque .
- Aparece en la pantalla la ventana de menú del temporizador.
3. Marque para activar la función.
- Los símbolos cambian a .
4. Deslice el dedo hacia la izquierda o derecha para seleccionar el tiempo deseado (p.ej., horas y/o minutos).
 5. Toque CORRECTO para confirmar la selección.

También puede elegir **X** para cancelar su selección.

Cuando ha transcurrido el tiempo, se emite un sonido y parpadea. Toque para detener la señal.

Para desactivar la función cambie el ajuste de nivel de calor a **0**. O bien, toque a la izquierda del valor del temporizador, toque **X** a su lado y confirme la elección cuando aparezca una ventana emergente.

Avisador

Puede utilizar esta función mientras la placa está activada, pero las zonas de cocción no funcionan.

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

1. Seleccione cualquier zona de cocción
- Aparece el símbolo correspondiente en la pantalla.
2. Toque .
- Aparece en la pantalla la ventana de menú del temporizador.
3. Deslice el dedo hacia la izquierda o derecha para seleccionar el tiempo deseado (p.ej., horas y/o minutos).
 4. Toque CORRECTO para confirmar la selección.

También puede elegir **X** para cancelar su selección.

Cuando ha transcurrido el tiempo, se emite un sonido y parpadea. Toque para detener la señal.

Para desactivar la función, toque a la izquierda del valor del temporizador, toque **X** a su lado y confirme la elección cuando aparezca una ventana emergente.

Cronómetro

La función comienza a contar inmediatamente después de activar una zona de cocción. Puede utilizar esta función para supervisar el tiempo en funcionamiento.

1. Toque para acceder al Menú.
2. Deslice el Menú para seleccionar Ajustes > Cronómetro.
3. Toque el interruptor para activar / desactivar la función.

Para salir del Menú toque o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú utilice o .

La función no se detiene al levantar el utensilio. Para restablecer la función y volver a iniciarla manualmente, toque , seleccione Reinicio en la ventana

emergente. La función comienza a contar desde **0**. Para Pausa la función para una sesión de cocción, toque  y seleccione Pausa en la ventana emergente. Seleccione Inicio para seguir contando.

6.9 Pausa

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

Cuando la función está activa, solo es posible utilizar los símbolos  y . Los restantes símbolos del panel de control están bloqueados.

La función no detiene las funciones del temporizador.

Toque  para activar la función.  se enciende. El ajuste de nivel de calor baja a 1.

Para desactivar la función toque .

La función se detiene PowerBoost. El ajuste máximo de nivel de calor se reactiva al tocar  de nuevo.

6.10 Bloqueo

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

Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.

Toque  para activar la función.

Para desactivar la función, toque  durante 3 segundos.



La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

6.11 Bloqueo de seguridad para niños

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

1. Toque  en la pantalla para abrir el Menú.
2. Seleccione Ajustes > Bloqueo de seguridad para niños en la lista.

3. Encienda el interruptor y toque las letras A-O-X en orden alfabético para activar o desactivar la función. Para desactivar la función, apague el interruptor.

Para salir del Menú toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú utilice  o .

6.12 Idioma

1. Toque  en la pantalla para abrir el Menú.
2. Seleccione Ajustes > Configuración > Idioma en la lista.
3. Escoja el idioma adecuado en la lista.

Si elige un idioma incorrecto, toque . En la lista que aparece, seleccione la tercera opción y después dos veces la última opción. Por último, elija la opción de la derecha.

Para salir del Menú toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú utilice  o .

6.13 Tono de las teclas / Volumen del avisador

Puede elegir el tipo de sonido emitido por la placa o desactivar los sonidos. Puede elegir entre clic (predeterminado) o pitido.

1. Toque  en la pantalla para abrir el Menú.
2. Seleccione Ajustes > Configuración > Tono de las teclas / Volumen del avisador en la lista.
3. Escoja la opción apropiada.

Para salir del Menú toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú utilice  o .

6.14 Brillo de la pantalla

Puede cambiar el brillo de la pantalla.

Hay 4 niveles de brillo, 1 es el más bajo y 4 el más alto.

1. Toque  en la pantalla para abrir el Menú.
2. Seleccione Ajustes > Configuración > Brillo de la pantalla en la lista.
3. Escoja el nivel apropiado.

Para salir del Menú toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú utilice < o >.

6.15 Cocción asistida

Esta función ajusta la temperatura para distintos tipos de alimentos y la mantiene durante toda la cocción. Solo puede activarse para la zona de cocción frontal izquierda.

1. Toque  en la pantalla para abrir el Menú.
2. Seleccione Cocción asistida y escoja en la lista el tipo de alimentos que va a preparar.
Hay varias opciones disponibles para cada tipo de alimento. Siga las instrucciones que aparecen en pantalla.
 - Puede tocar CORRECTO en la parte superior de la ventana emergente para utilizar los ajustes predeterminados.
 - Puede ajustar la función del temporizador. Cuando el utensilio alcance la temperatura deseada, puede activar el temporizador.
 - Puede cambiar el nivel de calor predeterminado.
3. Una vez que el utensilio alcanza la temperatura deseada, suena una señal acústica y aparece una ventana emergente. Para cerrar la ventana e

iniciar la función, toque CORRECTO. Para desactivar la ventana

permanentemente, marque ☐ antes de activar la función.

Para detener la función, toque  y

Parada o bien toque  y seleccione Cocción asistida, elija un tipo de alimento y toque Parada.

Para salir del Menú toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú utilice < o >.

6.16 Derretir

Puede utilizar esta función para fundir distintos productos, como chocolate o mantequilla. La función solo puede utilizarse para cocinar en una zona durante una sesión de cocción.

1. Toque  en la pantalla para abrir el Menú.
2. Seleccione Funciones de la placa > Derretir en la lista.
3. Toque Inicio
Deberá seleccionar la zona deseada. Aparece una ventana emergente que le pregunta si desea cancelar el ajuste anterior de nivel de calor, si lo había.

Para salir del Menú toque  o el lado derecho de la pantalla, fuera de la ventana emergente. Para desplazarse por el Menú utilice < o >.

Para detener la función, toque el símbolo de selección de zona y a continuación toque Parada.

7. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Utensilios de cocina



En las zonas de cocción por inducción, la presencia de un fuerte campo magnético calienta los utensilios de cocina muy rápidamente.



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

Material de los utensilios 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.
- el imán se adhiere a la base del utensilio de cocina.



La base del utensilio de cocina 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.

Medidas de los utensilios 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 está relacionada con el diámetro del utensilio de cocina. Un utensilio de cocina con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.



Consulte "Datos técnicos".

7.2 Ruidos durante la utilización

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- chasquido: 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 potencia utilizado es elevado.
- clic: se produce una conmutación eléctrica, el utensilio es detectado al colocarlo sobre la placa.
- silbido; zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno.

7.3 Öko Timer (Temporizador ecológico)

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.

7.4 Ejemplos de aplicaciones de cocción

La relación entre el ajuste de calor y el consumo de potencia de la zona de cocción no es lineal. Cuando se aumenta el ajuste de calor, no es proporcional al aumento del consumo de potencia. Significa que una zona de cocción con el ajuste de calor 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 - 2	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.	5 - 25	Remover de vez en cuando.
1 - 2	Cuajar: tortilla, huevos revueltos.	10 - 40	Cocinar con tapa.
2 - 3	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción.
3 - 4	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.	20 - 45	Añada un par de cucharadas de líquido
4 - 5	Cocinar patatas al vapor.	20 - 60	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.
4 - 5	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes.
6 - 7	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas.	como estime necesario	Dele la vuelta a media cocción.
7 - 8	Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.	5 - 15	Dele la vuelta a media cocción.
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas.		
Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado.			

8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Utilice un rascador especial para el cristal.

8.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento normal de la placa.

8.2 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.

- La superficie de la placa tiene hendiduras horizontales. Limpie la placa de cocción con un paño humedecido y detergente con un suave movimiento de izquierda a derecha. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave de izquierda a derecha.

9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones.
	Ha saltado el fusible.	Compruebe si 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 calor en menos de 60 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	Pausa está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.

Problema	Posible causa	Solución
Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
La placa de cocción se apaga.	Ha puesto algún objeto sobre el campo del sensor ①.	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor está dañado.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
No es posible activar el ajuste máximo de nivel de calor.	Ya hay otra zona con ajuste máximo de nivel de calor.	Reduzca primero la potencia de la otra zona.
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina de gran tamaño 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".
La pantalla no responde al tacto.	Parte de la pantalla está cubierta o los utensilios están colocados demasiado cerca de la misma.	Retire los objetos. Aleje los utensilios de la pantalla.
Está seleccionado un idioma incorrecto.	Ha cambiado el idioma por error.	Restablezca todas las funciones a los ajustes de fábrica. Seleccione Restab. todos ajustes en el Menú.
Una zona de cocción se desactiva. Aparece un mensaje de advertencia de que la zona de cocción se va a desactivar.	Apagado automático desactiva la zona de cocción.	Consulte "Uso diario". Apague la placa y vuelva a encenderla.
 y aparece un mensaje.	Bloqueo está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
Aparece O - X - A.	Bloqueo de seguridad para niños está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
 intermitente.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.	Ponga un utensilio de cocina sobre la zona.

Problema	Posible causa	Solución
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice un utensilio de cocina adecuado. Consulte "Consejos".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice un utensilio de cocina del tamaño adecuado. Consulte "Datos técnicos".
 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 adecuada.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.

9.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico. Facilite la información de la placa de características. Asegúrese de que maneja la placa de cocción adecuadamente. De lo contrario, el

personal del servicio técnico o del distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

10. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

Número de serie

10.1 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.

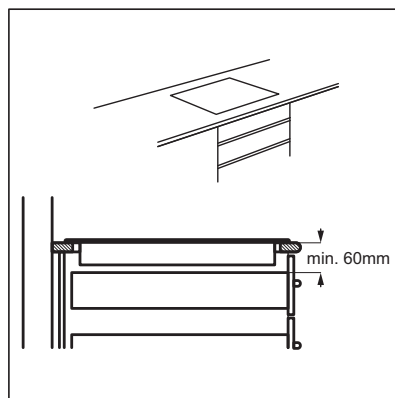
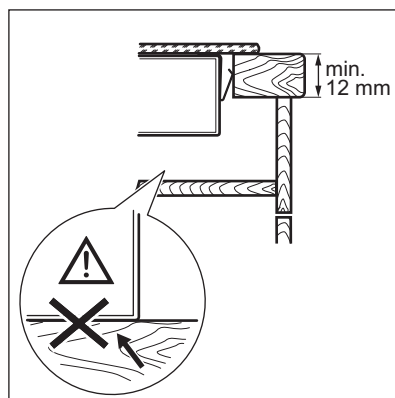
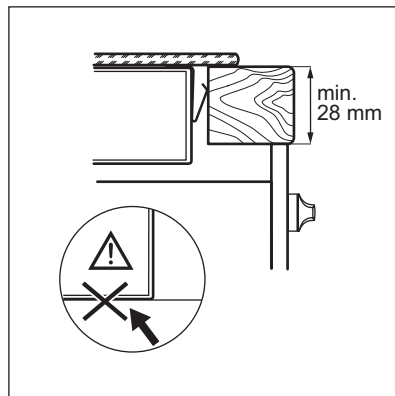
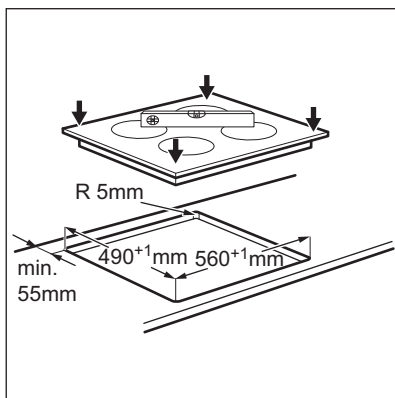
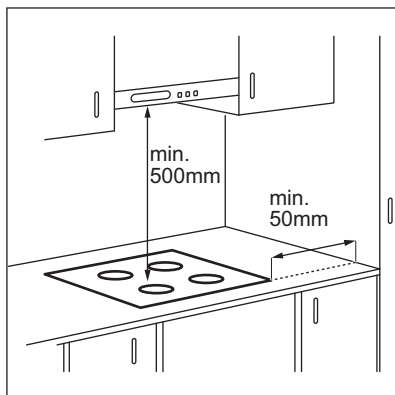
10.2 Placas empotradas

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.

10.3 Cable de conexión

- La placa de cocción 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 local.

10.4 Montaje



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

11. DATOS TÉCNICOS

11.1 Placa de características

Modelo IAE63842FB
Tipo 61 B3A 02 CA
Inducción 7.35 kW
Nº ser.
AEG

Número de producto (PNC) 949 597 467 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Fabricado en Alemania
7.35 kW



11.2 Licencias de software

El software incluido en la placa contiene software con copyright, obtenido bajo licencia de BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 y otros.

Puede consultar la versión completa de la licencia en: Menú > Ajustes > Servicio técnico > Licencia.

Puede descargar el código fuente del software de código abierto utilizado en el producto a través del hipervínculo de la página web del producto.

11.3 Especificaciones de las zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duración máxima [min]	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
Anterior izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Posterior izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Anterior derecha	1800 3500	2800 5200	10 5	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.

12. EFICACIA ENERGÉTICA

12.1 Información de producto según EU 66/2014

Identificación del modelo	IAE63842FB
Tipo de placa de cocción	Placa empotrada
Número de zonas de cocción	3

Tecnología de calentamiento		Inducción
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Anterior izquierda	21,0 cm
	Posterior izquierda	21,0 cm
	Anterior derecha	28,0 cm
Consumo de energía por zona de cocción (EC electric cooking)	Anterior izquierda	193,1 Wh / kg
	Posterior izquierda	181,5 Wh / kg
	Anterior derecha	192,1 Wh / kg
Consumo de energía de la placa de cocción (EC electric hob)		188,9 Wh / kg

EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos - Parte 2: Placas de cocción - 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.

12.2 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.

13. 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.

www.aeg.com/shop



867349024-B-242018



AEG