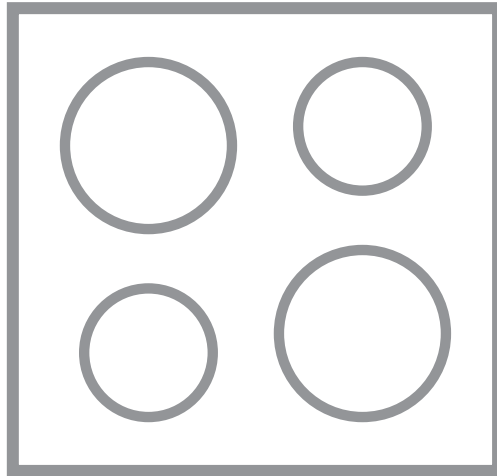


▶ IAE63421FB

|           |                                |    |
|-----------|--------------------------------|----|
| <b>FR</b> | <b>Notice d'utilisation</b>    | 2  |
|           | Table de cuisson               |    |
| <b>PT</b> | <b>Manual de instruções</b>    | 25 |
|           | Placa                          |    |
| <b>ES</b> | <b>Manual de instrucciones</b> | 48 |
|           | Placa de cocción               |    |

# USER MANUAL



**AEG**

## TABLE DES MATIÈRES

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....    | 2  |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....       | 5  |
| 3. INSTALLATION.....                | 7  |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....   | 8  |
| 5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....     | 10 |
| 6. CONSEILS.....                    | 16 |
| 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....      | 19 |
| 8. DÉPANNAGE.....                   | 20 |
| 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES..... | 23 |
| 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....      | 23 |

## POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pour longtemps, en intégrant des technologies innovantes qui vous simplifient la vie grâce à des caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :  
**[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## SERVICE APRÈS-VENTE


Utilisez toujours des pièces d'origine.

Avant de contacter le service après-vente, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

### 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou

utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 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.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles peuvent devenir chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. 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.
- N'essayez **JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **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.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie ! N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, éteignez 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, contactez le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.

- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### **AVERTISSEMENT!**

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



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Chaque appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :

- Ne rangez pas de feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés et endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
- Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.
- Retirez les panneaux de séparation installés dans le meuble sous l'appareil.

### 2.2 Branchement électrique



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.

- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'une prise multiple ou d'un prolongateur.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche 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.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- 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 présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.



**AVERTISSEMENT!**  
Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



**AVERTISSEMENT!**  
Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.

**AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

## 2.4 Entretien et nettoyage

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

# 3. INSTALLATION

**AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 3.1 Avant l'installation

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

- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

## 2.5 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

## 2.6 Mise au rebut

**AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

Numéro de série .....

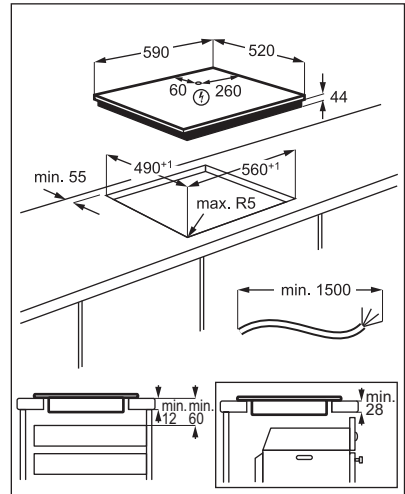
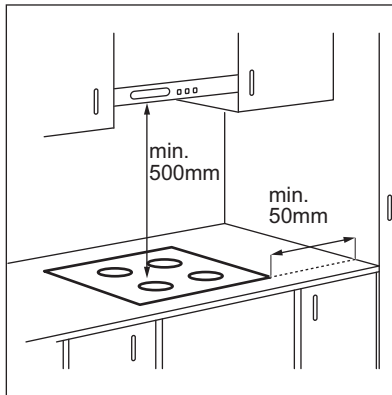
## 3.2 Tables de cuisson intégrées

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 d'alimentation

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui doit supporter une température minimale de 90 °C. Contactez votre service après-vente.

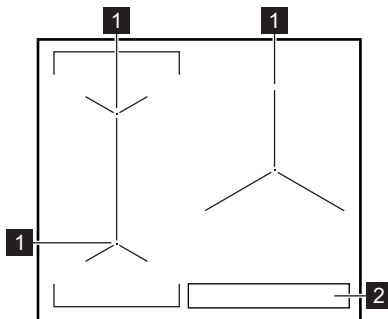
### 3.4 Montage



- i** 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.

## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Description de la table de cuisson

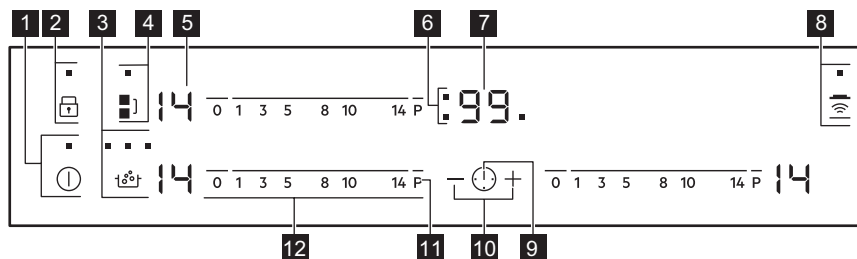


- 1** Zone de cuisson à induction  
**2** Bandeau de commande








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








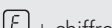




## 4.2 Description du bandeau de commande



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

| Touche sensible   | Fonction                                      | Commentaire   |
|---|---|---|
| <b>1</b>     | MARCHE/ARRÊT                                  | Pour allumer et éteindre la table de cuisson.   |
| <b>2</b>     | Verrouillage / Dispositif de sécurité enfants | Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.   |
| <b>3</b>     | SenseBoil®                                    | Pour activer et désactiver la fonction. Les indicateurs au-dessus du symbole montrent l'avancée de la fonction. |
| <b>4</b>     | Bridge  | Pour activer et désactiver la fonction.   |
| <b>5</b> -  | Indicateur du niveau de cuisson               | Pour indiquer le niveau de cuisson.   |
| <b>6</b> -  | Voyants du minuteur des zones de cuisson      | Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.   |
| <b>7</b> -  | Affichage du minuteur                         | Pour indiquer la durée, en minutes.   |
| <b>8</b>   | Hob²Hood                                      | Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction.   |
| <b>9</b>   | -   | Pour choisir la zone de cuisson.  |
| <b>10</b>  | -   | Pour augmenter ou diminuer la durée.  |
| <b>11</b> <b>P</b>  | PowerBoost                                    | Pour activer la fonction.   |
| <b>12</b> -   | Bandeau de sélection                          | Pour sélectionner un niveau de cuisson.   |


### 4.3 Indicateurs de niveau de cuisson

| Affichage   | Description  |
|---|--|
|  | La zone de cuisson est désactivée.   |
|  | La zone de cuisson est activée.  |
|  | SenseBoil® est activée.  |
|  | Démarrage automatique de la cuisson est activée.   |
|  | PowerBoost est activée.  |
|  | Une anomalie de fonctionnement s'est produite.   |
|  | OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle. |
|  | Verrouillage /Dispositif de sécurité enfants est activée.  |
|  | Le récipient est inapproprié ou trop petit, ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.                            |
|  | Arrêt automatique est activée.   |

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



#### AVERTISSEMENT!

 Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle. Les voyants indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous utilisez actuellement. Les voyants des zones voisines peuvent également s'allumer, même si vous ne les utilisez pas.

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

## 5. UTILISATION QUOTIDIENNE



#### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



### 5.1 Activation et désactivation

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

### 5.2 Arrêt automatique

**Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :**

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,

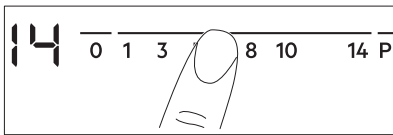
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- la table de cuisson surchauffe (par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

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

### 5.3 Niveau de cuisson

Pour régler ou modifier le niveau de cuisson :




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



### 5.4 SenseBoil®



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




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



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

1. Appuyez sur  pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur  pour activer la fonction.


Un  clignotant apparaît pour indiquer quelles zones de cuisson peuvent actuellement utiliser la fonction.

3. Touchez le bandeau de sélection de l'une des zones de cuisson disponibles pour y activer la fonction (entre les niveaux de cuisson 1 et 14).

La fonction démarre.


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




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

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



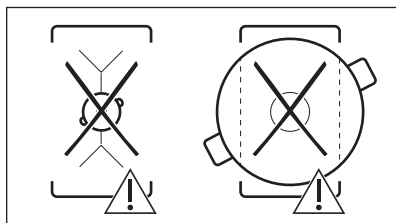
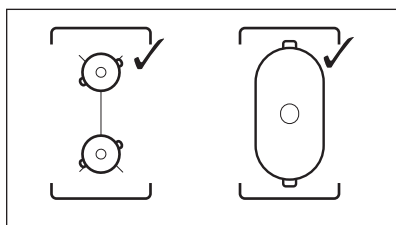
Si toutes les zones de cuisson sont déjà en cours d'utilisation ou qu'elles présentent toute de la chaleur résiduelle, la table de cuisson émet un signal sonore, les indicateurs au-dessus de  clignotent et la fonction ne démarre pas.

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

## 5.5 Utilisation des zones de cuisson

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

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



## 5.6 Bridge

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

Cette fonction couple deux zones de cuisson de gauche de telle façon qu'elles fonctionnent comme une seule.

Réglez d'abord le niveau de cuisson des zones de cuisson de gauche.

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

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

## 5.7 Démarrage automatique de la cuisson

Activez cette fonction pour obtenir le niveau de cuisson souhaité plus rapidement. Lorsqu'elle est activée, la zone commence par chauffer au niveau de cuisson le plus élevé, puis revient au niveau de cuisson souhaité.

**i** Pour activer la fonction, la zone de cuisson doit être froide

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

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

## 5.8 PowerBoost

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

**i** Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

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

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


## 5.9 Minuteur


### Minuteur dégressif

Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson, uniquement pour une session.


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




**Pour sélectionner la zone de cuisson :**

appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.



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

**Pour voir le temps restant :**

sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée restante.

**Pour modifier la durée :** sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de . Appuyez sur  ou .

**Pour désactiver la fonction :**

sélectionnez la zone de cuisson avec  et appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à 00. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.




Lorsque la durée est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive.



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


**CountUp Timer (Minuteur progressif)**

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


**Pour sélectionner la zone de cuisson :**

appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.




**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche  du minuteur.  s'allume. Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le minuteur démarre.

L'affichage indique, en alternance,  et le nombre de minutes écoulées.


**Pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée :**

sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone.




**Pour désactiver la fonction :**

sélectionnez la zone de cuisson en appuyant sur  et appuyez sur  ou . Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

**Minuteur**

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

**Pour activer la fonction :** appuyez sur

. Appuyez sur la touche  ou  du minuteur pour régler la durée. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote.

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






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

## 5.10 Verrouillage

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

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

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





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











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

## 5.11 Dispositif de sécurité enfants






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



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

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


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


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

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

-  - les signaux sonores sont désactivés
-  - les signaux sonores sont activés

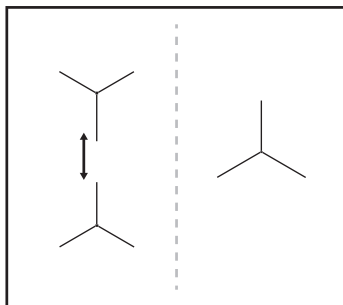
Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

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

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

## 5.13 Gestionnaire de puissance

- Des zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Reportez-vous à l'illustration.
- Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3700 W.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson raccordées à la même phase.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson raccordées à une phase simple dépasse 3700 W.
- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.
- L'affichage des niveaux de cuisson des zones réduites alterne entre le niveau de cuisson choisi et le niveau de cuisson réduit. Après quelques minutes, l'affichage des niveaux de cuisson des zones réduites affiche le niveau de cuisson réduit seul.



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

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

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

### Activation automatique de la fonction

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

### Modes automatiques

|                   | Éclairage automatique | Faire bouillir <sup>1)</sup> | Faire frire <sup>2)</sup> |
|-------------------|-----------------------|------------------------------|---------------------------|
| Mode H0           | Désactivé             | Désactivé                    | Désactivé                 |
| Mode H1           | Activé                | Désactivé                    | Désactivé                 |
| Mode H2 <b>3)</b> | Activé                | Vitesse du ventilateur 1     | Vitesse du ventilateur 1  |
| Mode H3           | Activé                | Désactivé                    | Vitesse du ventilateur 1  |






|         | Éclairage automatique | Faire bouillir <sup>1)</sup> | Faire frire <sup>2)</sup> |
|---------|-----------------------|------------------------------|---------------------------|
| Mode H4 | Activé                | Vitesse du ventilateur 1     | Vitesse du ventilateur 1  |
| Mode H5 | Activé                | Vitesse du ventilateur 1     | Vitesse du ventilateur 2  |
| Mode H6 | Activé                | Vitesse du ventilateur 2     | Vitesse du ventilateur 3  |

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


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

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


### Modification du mode automatique


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



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


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

### Activation manuelle de la vitesse du ventilateur

Vous pouvez également activer la fonction manuellement. Pour ce faire, appuyez sur la touche  lorsque la table de cuisson est allumée. Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse du ventilateur.


En appuyant sur la touche , la vitesse du ventilateur est augmentée d'un palier.

Lorsque vous atteignez un niveau intensif et que vous appuyez sur la touche  à nouveau, la vitesse du ventilateur revient à 0, désactivant ainsi le ventilateur de la hotte. Pour réactiver le ventilateur à vitesse 1, appuyez sur la touche .


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

### Activation de l'éclairage


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


 L'éclairage de la hotte s'éteint 2 minutes après avoir éteint la table de cuisson.

## 6. CONSEILS

 **AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Récipients

 Sur les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant chauffe les récipients très rapidement.


 Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

#### Matériaux des récipients

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

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

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

 Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible. Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.

#### Dimensions de l'ustensile

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

L'efficacité de la zone de cuisson est liée au diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson.





Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

## 6.2 Bruits pendant le fonctionnement

### Si vous entendez :

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

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

## 6.3 Conseils pour SenseBoil®

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



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

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

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

- Remplissez entre la moitié et les trois quarts du récipient avec de l'eau froide du robinet, en laissant un espace vide de 4 cm depuis le bord du récipient. N'utilisez pas moins d'un

litre ni plus de 5 litres d'eau. Assurez-vous que le poids total de l'eau (ou de l'eau et des pommes de terre) est compris entre 1 et 5 kg.

- Si vous souhaitez faire cuire des pommes de terre, veillez à les couvrir entièrement d'eau, mais n'oubliez pas de laisser au moins un quart du récipient vide.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, ne faites cuire que des pommes de terres entières, non épluchées et de taille moyenne.
- Assurez-vous de ne pas trop tasser les pommes de terre.
- Évitez de produire des vibrations externes (par exemple en utilisant un mixeur ou en posant votre téléphone portable à proximité de l'appareil) lorsque la fonction est en cours d'utilisation.
- Si vous souhaitez ajouter du sel dans l'eau, versez-le avant que l'eau n'atteigne le point d'ébullition.
- La fonction peut ne pas fonctionner correctement avec les bouilloires et les cafetières à expresso.

## 6.4 Öko Timer (Minuteur éco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

## 6.5 Exemples de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, l'augmentation énergétique de la zone de cuisson n'est pas proportionnelle. Cela signifie que la zone de cuisson utilisée à un niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

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

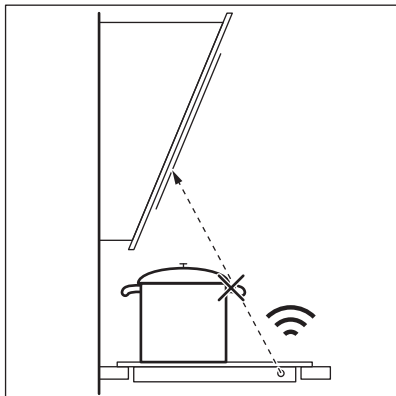
## 6.6 Conseils pour Hob<sup>2</sup>Hood

Lorsque vous faites fonctionner la table de cuisson avec la fonction :

- Protégez le bandeau de commande de la hotte des rayons directs du soleil.
- Ne dirigez pas de lumière halogène sur le bandeau de commande de la hotte.
- Ne recouvrez pas le bandeau de commande de la table de cuisson.


- Ne bloquez pas le signal entre la table de cuisson et la hotte (par exemple avec la main, la poignée d'un ustensile ou un grand récipient). Reportez-vous à l'image.

**La hotte sur l'illustration est uniquement donnée à titre d'exemple.**



- i** Les autres appareils télécommandés peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas ce type d'appareil à proximité de la table de cuisson lorsque la fonction Hob²Hood est activée.

## Hottes dotées de la fonction Hob²Hood

Pour trouver la gamme complète des hottes dotées de cette fonction, consultez notre site web destiné aux consommateurs. Les hottes AEG qui sont dotées de cette fonction doivent porter le symbole .

## 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyeur spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.

### 7.2 Nettoyage de la table de cuisson

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

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

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


## 8. DÉPANNAGE










### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

| Problème  | Cause probable  | Solution   |
|---|---|--|
| Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.   | La table de cuisson n'est pas connectée 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. Consultez le schéma de raccordement.          |
|   | Le fusible a disjoncté.   | Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
|   | Vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 10 secondes.   | Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.   |
|   | Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.   | N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois.   |
| Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte. | Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.  | Nettoyez le bandeau de commande.   |
|   | Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.  | Retirez l'objet des touches sensibles.   |
|   | Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible  . | Retirez l'objet de la touche sensible.   |
| Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.  | La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.                            | Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente agréé.   |
| Hob <sup>2</sup> Hood ne fonctionne pas.  | Vous avez couvert le bandeau de commande.   | Retirez l'objet du bandeau de commande.  |

| Problème   | Cause probable  | Solution  |
|--|---|---|
|  | Vous utilisez un très grand récipient qui bloque le signal.                         | Utilisez un plus petit récipient, changez la zone de cuisson ou faites fonctionner la hotte manuellement.   |
| Démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.   | La zone est chaude.   | Laissez la zone de cuisson refroidir.   |
|  | Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.                                       | Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la fonction.   |
| Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux.   | Gestionnaire de puissance est activée.  | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».  |
| Les touches sensibles sont chaudes.  | Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.           | Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.   |
| Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.   | Les signaux sonores sont désactivés.  | Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».   |
|  s'allume.  | Dispositif de sécurité enfants ou Verrouillage est activée.                         | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».  |
|  s'allume.  | Il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.                                   | Placez un récipient sur la zone de cuisson.   |
|  | Le récipient n'est pas adapté.  | Utilisez des récipients adaptés. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».  |
|  | Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson. | Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».   |
|  et  apparaissent en alternance. | La puissance est trop faible en raison d'un récipient inadapté ou vide.             | Utilisez un type de récipient adapté. Reportez-vous aux chapitres « Conseils » et « Caractéristiques techniques ».<br>N'activez aucune zone si un récipient vide est posé dessus. |
|  et  apparaissent en alternance. | Le récipient est vide ou contient un liquide autre que de l'eau, comme de l'huile.  | Évitez d'utiliser la fonction avec d'autres liquides que de l'eau.  |

| Problème  | Cause probable  | Solution   |
|---|---|--|
| <b>F</b> et <b>E</b> apparaissent en alternance.  | Le récipient contient trop d'eau ou pas assez. Vous avez fait bouillir un aliment autre que de l'eau et des pommes de terre. Le point d'ébullition a été déplacé et la fonction SenseBoil® n'a pas pu fonctionner correctement. | Reportez-vous au chapitre « Conseils ». Ne faites bouillir que de l'eau et des pommes de terre à l'aide de la fonction SenseBoil®.   |
| Un bip retentit, les indicateurs ci-dessus  clignotent et la fonction SenseBoil® ne démarre pas. | Aucune zone de cuisson n'est prête à être utilisée avec la fonction SenseBoil®. L'une des zones que vous souhaitez sélectionner est encore en cours d'utilisation ou contient encore de la chaleur résiduelle.                  | Terminez vos précédentes cuissons et choisissez une zone de cuisson libre, sans chaleur résiduelle.  |
| <b>E</b> et un chiffre s'affichent.   | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.   | Éteignez la table de cuisson et rallumez-la au bout de 30 secondes. Si <b>E</b> s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé. |
| Un bip constant se déclenche.   | Le branchement électrique n'est pas adapté.   | Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.   |

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

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Veuillez lui fournir les informations se trouvant sur la plaque signalétique. Donnez également la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la surface en verre) et le message

d'erreur qui s'affiche. Assurez-vous d'utiliser correctement l'appareil. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur pourra être facturé, même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

## 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### 9.1 Plaque signalétique

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

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



### 9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

| Zone de cuisson | Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W] | Power-Boost [W] | PowerBoost durée maximale [min] | Diamètre du récipient [mm] |
|-----------------|---|-----------------|---------------------------------|----------------------------|
| Avant gauche    | 2300  | 3200            | 10                              | 125 - 210                  |
| Arrière gauche  | 2300  | 3200            | 10                              | 125 - 210                  |
| Avant droite    | 1800<br>3500                                    | 2800<br>3700    | 10<br>10                        | 145 - 245<br>245 - 280     |

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données du tableau. Elle dépend de la matière et des dimensions du récipient.

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

## 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 10.1 Informations sur le produit conformément à la norme EU 66/2014 valable pour le marché européen uniquement

|   |                           |               |
|---|---------------------------|---------------|
| Identification du modèle  | IAE63421FB                |               |
| Type de table de cuisson  | Table de cuisson intégrée |               |
| Nombre de zones de cuisson  | 3                         |               |
| Technologie de chauffage  | Induction                 |               |
| Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)                         | Avant gauche              | 21,0 cm       |
|   | Arrière gauche            | 21,0 cm       |
|   | Avant droite              | 28,0 cm       |
| Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking) | Avant gauche              | 189,4 Wh / kg |
|   | Arrière gauche            | 179,3 Wh / kg |
|   | Avant droite              | 178,9 Wh / kg |

Consommation d'énergie  
de la table de cuisson (EC  
electric hob)

182,5 Wh / kg

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 zone de cuisson sont identifiées par les repères des zones de cuisson correspondantes.


## 10.2 Économie d'énergie


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

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

# 11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

**F** FRANCE ONLY



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > [WWW.CONSIGNESDETRI.FR](http://WWW.CONSIGNESDETRI.FR)





# ÍNDICE

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA..... | 25 |
| 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....  | 28 |
| 3. INSTALAÇÃO.....               | 30 |
| 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....     | 32 |
| 5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....        | 34 |
| 6. SUGESTÕES E DICAS.....        | 39 |
| 7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....     | 42 |
| 8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....   | 43 |
| 9. DADOS TÉCNICOS.....           | 46 |
| 10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....   | 46 |

## 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](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

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



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

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

## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

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

 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 poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de instalação incorreta ou utilização

incorreta. Guarde sempre as instruções num sítio seguro e acessível para consultar no futuro.

## **1.1 Segurança 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 incapacidade profunda e complexa devem ser mantidas afastadas do aparelho ou constantemente vigiadas.
- As crianças com menos de 3 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho 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 poderão ficar quentes durante a utilização.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, esse dispositivo 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.

- 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 aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
- 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 aquecimento.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho antes de o instalar na estrutura de encastre.
- 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 detetor de tacho.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um 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 efetuada 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.
- Cada aparelho possui ventoinhas de arrefecimento na parte inferior.
- Se o aparelho for instalado por cima de uma gaveta:
  - Não guarde folhas de papel ou objetos 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 objetos que forem guardados na gaveta.
- Remova os painéis de separação que estiverem instalados no armário por baixo do aparelho.

### 2.2 Ligação eléctrica



#### **AVISO!**

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de 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 a 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 com várias tomadas, 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 proteções contra choques elétricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada elétrica 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 corretos: disjuntores de proteção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação elétrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente elétrica em todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- 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 detetor de tachos.
- Não coloque talheres ou tampas de painéis 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 elétrica. Isso evitará choques elétricos.
- 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.

## 2.3 Utilização

**AVISO!**

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e película protetora (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.

- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objeto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não ative 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 objetos 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 elétrica antes de qualquer manutenção.

# 3. INSTALAÇÃO



**AVISO!**  
Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 3.1 Antes da instalação

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

Número de  
série .....

- 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

- 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.

## 3.2 Placas encastradas

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

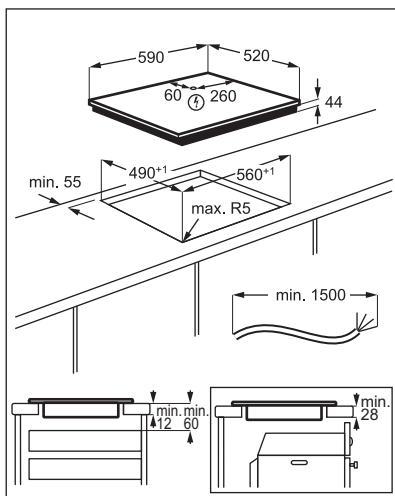
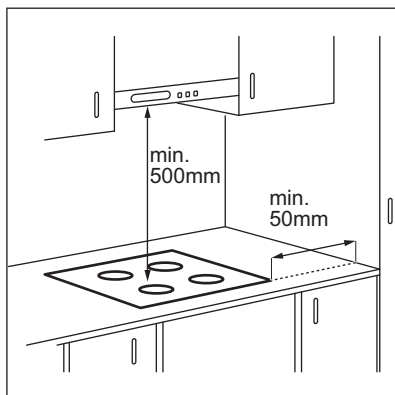
## 3.3 Cabo de ligação

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

### 3.4 Montagem

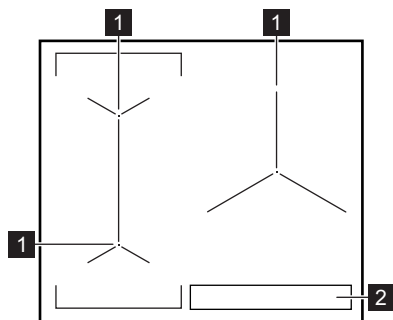


Se o aparelho for instalado por cima de uma gaveta, a ventilação da placa durante o funcionamento pode aquecer os produtos que estiverem guardados na gaveta.



## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

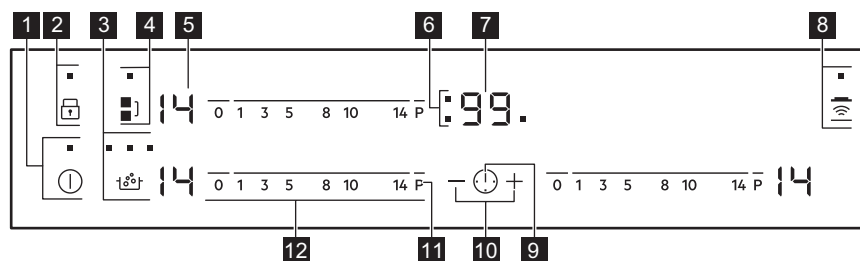
### 4.1 Disposição da placa



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

**i** Para saber mais sobre as dimensões das zonas de aquecimento, consulte o capítulo "Dados técnicos".



### 4.2 Disposição do painel de comandos
















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

| Cam-po do sensor | Função  | Comentário   |
|------------------|---|--|
| <b>1</b>         | ON/OFF  | Para activar e desactivar a placa.   |
| <b>2</b>         | Bloqueio de funções / Bloqueio de segurança para crianças | Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.  |
| <b>3</b>         | SenseBoil®  | Para activar e desactivar a função. Os indicadores acima do símbolo indicam o progresso da função. |
| <b>4</b>         | Bridge  | Para activar e desactivar a função.  |
| <b>5</b> -       | Indicador do grau de cozedura                             | Para indicar o grau de cozedura.   |



| Cam-<br>po do<br>sensor | Função  | Comentário   |   |
|-------------------------|---|--|---|
| 6                       | -   | Indicadores do temporiza-<br>dor das zonas de cozedura | Apresenta a zona de cozedura para a qual<br>está definido um tempo. |
| 7                       | -   | Visor do temporizador                                  | Para indicar o tempo em minutos.                                    |
| 8                       |  | Hob <sup>2</sup> Hood                                  | Para activar e desactivar o modo manual da<br>função.               |
| 9                       |  | -  | Para seleccionar a zona de cozedura.                                |
| 10                      | + /<br>-  | -  | Para aumentar ou diminuir o tempo.                                  |
| 11                      | P   | PowerBoost   | Para activar a função.  |
| 12                      | -   | Barra de comandos                                      | Para seleccionar o grau de cozedura.                                |


### 4.3 Indicadores de nível de calor

| Visor   | Descrição  |
|---|--|
|    | A zona de aquecimento está desativada.   |
|  -    | A zona de aquecimento está ativada.  |
|    | SenseBoil® está a funcionar.   |
|    | Aquecimento automático está a funcionar.   |
|   | PowerBoost está a funcionar.   |
|  + dígito  | Existe uma anomalia.   |
|  /  /  | OptiHeat Control (Indicador de calor residual com 3 níveis): continuar<br>a cozinhar/manter quente/calor residual. |
|    | Bloqueio de funções /Bloqueio de segurança para crianças a funcio-<br>nar.   |
|    | O tacho não é adequado, é demasiado pequeno ou não há tacho na<br>zona de aquecimento.                             |
|    | Desativação automática está a funcionar.   |

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



### AVISO!

 O calor residual pode provocar queimaduras. Os indicadores mostram o nível de calor residual das zonas de aquecimento utilizadas. É possível que um indicador de uma zona de aquecimento adjacente a outra utilizada acenda mesmo que a sua zona não seja utilizada.

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


## 5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



### AVISO!


Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 5.1 Activar e desactivar


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

### 5.2 Desativação automática

**A função desativa automaticamente a placa nas seguintes situações:**

- Quando todas as zonas de aquecimento estão desactivadas.
- 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 utiliza tachos incorretos. O símbolo  acende-se e a zona de

aquecimento é automaticamente desactivada após 2 minutos.

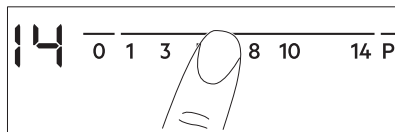
- Quando não desativa uma zona de aquecimento nem altera o nível de calor. Após algum tempo, a indicação  acende-se e a placa desativa-se.

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

### 5.3 Grau de cozedura

Para seleccionar ou alterar o grau de cozedura:

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



### 5.4 SenseBoil®

A função ajusta automaticamente a temperatura da água para que não transborde depois de atingir o ponto de fervura.

**i** Se existir algum calor residual (☐/☐/☐) na zona de aquecimento que pretende utilizar, é emitido um sinal sonoro e a função não é iniciada.

**i** A função funciona nas zonas de aquecimento do lado esquerdo.

1. Toque em ① para ativar a placa.
2. Toque em 🔥 para ativar a função.

Aparece um ☐ intermitente nas zonas de aquecimento em que pode utilizar a função no momento.

3. Toque na barra de comandos de qualquer zona de aquecimento disponível para a qual pretenda iniciar a função (nível de calor entre 1 e 14).

A função inicia.

Se não escolher uma zona de aquecimento dentro de 5 segundos, a função não é ativada.

**i** Após o início da função, os indicadores por cima do símbolo 🔥 acende-se sequencialmente até a água atingir o ponto de ebulição.

Quando a função detetar o ponto de ebulição, a placa emite um sinal sonoro e o nível de calor muda automaticamente para 8.

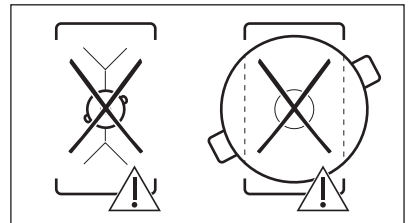
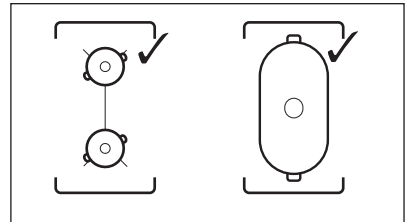
**i** Se todas as zonas de aquecimento já estiverem a ser utilizadas ou se existir calor residual em todas as zonas, a placa emite um sinal sonoro, os indicadores por cima do 🔥 apresentam-se intermitentes e a função não inicia.

Para desativar a função, toque em 🔥 (a função é desativada e o nível de calor passa para 0) ou toque na barra de comandos e ajuste o nível de calor manualmente.

## 5.5 Utilizar as zonas de aquecimento

Coloque o tacho no centro da zona selecionada. As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base do tacho.

Pode cozinhar com um tacho grande sobre duas zonas de aquecimento. O tacho tem de cobrir os centros de ambas as zonas mas não pode ultrapassar as marcas das áreas. Se o tacho for colocado entre os dois centros, a função Bridge não será ativada.




## 5.6 Bridge

**i** Esta função é ativada quando um tacho cobrir os centros de duas zonas de aquecimento. Não funciona com a função SenseBoil®.

Esta função liga as duas zonas de aquecimento do lado esquerdo de forma a funcionarem como uma só.


Comece por definir o nível de calor para uma das zonas de aquecimento do lado esquerdo.



**Para ativar a função:** toque em 🔥. Para selecionar ou alterar o nível de calor, toque num dos sensores de comando.

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

## 5.7 Aquecimento automático

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


 Para activar a função, é necessário que a zona de cozedura esteja fria.


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

**Para desactivar a função:** altere o grau de cozedura.

## 5.8 PowerBoost

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

 Consulte o capítulo “Dados técnicos”.

**Para activar a função para uma zona de cozedura:** toque em **P** .  acende.


**Para desactivar a função:** altere o grau de cozedura.


## 5.9 Temporizador


### Temporizador da contagem decrescente




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



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


**Para definir a zona de aquecimento:** toque  várias vezes até que o indicador de uma zona de aquecimento se acenda.

**Para ativar a função:** toque no  do temporizador para definir o tempo (00 - 99 minutos). Quando o indicador da zona de aquecimento começar a piscar lentamente, a contagem decrescente começa.

**Para ver o tempo remanescente:** defina a zona de aquecimento com . O indicador da zona de aquecimento começa a piscar rapidamente. O visor mostra o tempo restante.

**Para alterar o tempo:** defina a zona de aquecimento com . Toque em  ou .


**Para desativar a função:** defina a zona de aquecimento com  e toque . O tempo restante decresce até 00. O indicador da zona de aquecimento apaga-se.




 Quando o tempo termina, é emitido um som e a indicação 00 fica intermitente. A zona de aquecimento é desativada.

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

### CountUp Timer (Temporizador de contagem crescente)

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

**Para definir a zona de aquecimento:** toque  várias vezes até que o indicador de uma zona de aquecimento se acenda.

**Para ativar a função:** toque no  do temporizador.  acende-se. Quando o indicador da zona de aquecimento começar a piscar lentamente, a contagem crescente começa. O visor alterna entre  e o tempo contado (minutos).

**Para ver durante quanto tempo a zona de aquecimento funciona:** defina a zona de aquecimento com . O indicador da zona de aquecimento começa a piscar rapidamente. O visor apresenta o tempo de funcionamento da zona.

**Para desativar a função:** defina a zona de aquecimento com e toque em ou . O indicador da zona de aquecimento apaga-se.

### Conta-Minutos

Pode utilizar esta função como **Conta-Minutos** quando a placa está ativa e as zonas de aquecimento estão inativas. O visor apresenta na área do nível de calor.

**Para ativar a função:** toque em . Toque em ou do temporizador para seleccionar o tempo. Quando o tempo termina, é emitido um som e **00** fica intermitente.

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

Esta função não afeta o funcionamento das zonas de aquecimento.

## 5.10 Bloqueio de funções

É possível bloquear o painel de comandos com zonas de cozedura a funcionar. Isto impede uma alteração accidental do grau de cozedura.

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

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

**Para desactivar a função:** toque em . O visor apresenta o grau de cozedura anterior.

Quando desactivar a placa, também desactivará esta função.

## 5.11 Bloqueio de segurança para crianças

Esta função evita o acionamento accidental da placa.

**Para ativar a função:** ative a placa com . Não defina o grau de cozedura.

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

**Para desativar a função:** ative a placa com . Não defina o grau de cozedura.

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

**Para contornar a função por apenas um período de cozedura:** ative a placa com . acende. Toque em

durante 4 segundos. **Defina o grau de cozedura em menos de 10 segundos.** Pode utilizar a placa. Quando desativar a placa com , a função fica novamente ativa.

## 5.12 OffSound Control (Desactivar e activar os sons)

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

Toque em durante 3 segundos. ou acende. Toque no do temporizador para seleccionar uma das seguintes opções:

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

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

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

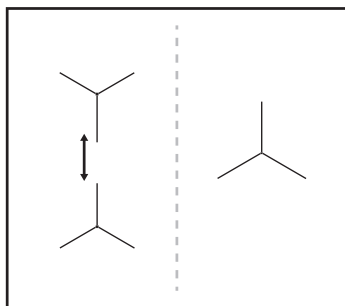
- toca em
- o Conta-Minutos chega ao fim;
- o Temporizador da contagem decrescente chega ao fim;
- coloca algo sobre o painel de comandos.

## 5.13 Gestão de energia

- As zonas de aquecimento estão agrupadas de acordo com a posição

e o número de cada fase da placa. Consulte a ilustração.

- O limite máximo de carga elétrica de cada fase é 3700 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 3700 W.
- A função diminui a potência das restantes zonas de aquecimento que estão ligadas à mesma fase.
- A indicação do nível de calor das zonas cuja potência foi reduzida alterna entre o nível de calor selecionado e o nível de calor reduzido. Após algum tempo, a indicação do nível de calor das zonas cuja potência foi reduzida fixa-se no nível de calor reduzido.



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

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



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

### Utilizar a função automaticamente

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






### Modos automáticos


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


|         | Luz automática | Fervura <sup>1)</sup>     | Fritura <sup>2)</sup>     |
|---------|----------------|---------------------------|---------------------------|
| Modo H6 | On             | Velocidade 2 da ventoinha | Velocidade 3 da ventoinha |

- 1) A placa deteta o processo de fervura e regula a velocidade da ventoinha em função do modo automático.
- 2) A placa deteta o processo de fritura e regula a velocidade da ventoinha em função do modo automático.
- 3) Este modo ativa a ventoinha e a luz sem ter em conta a temperatura.





### Alterar o modo automático


- Desative o aparelho.
- Toque em  durante 3 segundos. O visor acende-se e apaga-se.
- Toque em  durante 3 segundos.
- Toque em  algumas vezes até que  acenda.
- Toque no  do temporizador para selecionar um modo automático.

 Para controlar o exaustor diretamente no painel no exaustor, desative o modo automático da função.

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


### Controlar manualmente a velocidade da ventoinha

Também pode controlar a função manualmente. Para isso, toque em  com a placa ativa. Isto desativa o modo automático da função e permite a alteração manual da velocidade da ventoinha. Quando premir , aumenta a velocidade da ventoinha um nível. Quando atingir um nível máximo e premir  novamente, a velocidade da ventoinha volta para 0, ou seja, a ventoinha do exaustor é desativada. Para voltar a ligar a ventoinha com a velocidade 1, toque em .

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

### Ativar a luz

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

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

## 6. SUGESTÕES E DICAS



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 6.1 Tachos e painelas

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

**i** Utilize as zonas de aquecimento de indução com tachos adequados.

### Material do tacho

- **correto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas (assinado 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.

**i** A base do tacho ou panela 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.

**i** Consulte “Dados técnicos”.

## 6.2 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.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.

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

## 6.3 Dicas e conselhos para SenseBoil®

A função funciona melhor para ferver água e confeccionar batatas.

**i** Não funciona com tachos de ferro fundido e antiaderentes, por exemplo, com revestimento cerâmico. São recomendados tachos de aço esmaltado para obter os melhores resultados ao cozer batatas.

Verifique se o tacho que escolheu é adequado para a função SenseBoil®, observando a primeira sessão de cozedura.

Para utilizar a função SenseBoil® de forma eficiente, siga estes conselhos:

- Encha o tacho com água da torneira fria até meio a três quartos, deixando cerca de 4 cm de altura do tacho sem água. Não utilize menos de 1 nem mais de 5 litros de água. Certifique-se de que o peso total da água (ou da água e das batatas) situa-se entre 1 e 5 kg.
- Se pretender cozinhar batatas, certifique-se de que estão completamente cobertas com água, mas lembre-se de deixar, pelos menos, um quarto do tacho vazio.
- Para obter os melhores resultados, cozinhe apenas batatas inteiras, com casca e de tamanho médio.
- As batatas não devem ficar demasiado juntas.
- Evite produzir vibrações externas (por exemplo, utilizar um processador de alimentos ou colocar um telemóvel



junto ao aparelho) durante a execução da função.

- Se pretender usar sal, adicione-o depois de a água estar a ferver.
- A função pode não funcionar corretamente para chaleiras e máquinas de café.

## 6.4 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.

## 6.5 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 diretamente 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 - 3          | Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina.  | 5 - 25              | Misture regularmente.   |
| 1 - 3          | Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.  | 10 - 40             | Cozer com a tampa.  |
| 3 - 5          | Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas.                                    | 25 - 50             | Adicione, no mínimo, duas partes de líquido para uma parte de arroz e mexa os pratos à base de leite a meio do tempo de cozedura. |
| 5 - 7          | Cozer legumes, peixe e carne a vapor.   | 20 - 45             | Adicione duas colheres de sopa de líquido.  |
| 7 - 9          | Cozer batatas a vapor.  | 20 - 60             | Utilize, no máximo, ¼ l de água para 750 g de batatas.  |
| 7 - 9          | Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas.   | 60 - 150            | Até 3 l de líquido mais os ingredientes.  |
| 9 - 12         | Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos. | conforme necessário | Vire a meio do tempo.   |
| 12 - 13        | Fritura intensa, batatas fritas, bifos do lombo, costeletas.  | 5 - 15              | Vire a meio do tempo.   |

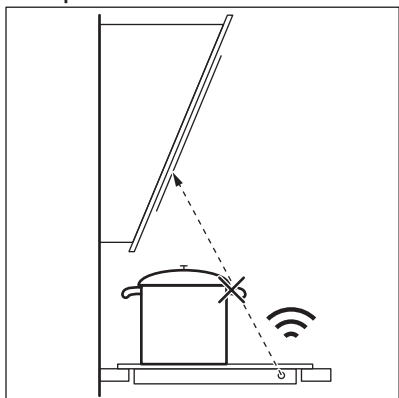
| Nível de calor | Utilize para:  | Tempo (min.) | Sugestões |
|----------------|--|--------------|-----------|
| 14             | Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, jardineira), batatas bem fritas. |              |           |
| <b>P</b>       | Ferver grandes quantidades de água. PowerBoost ativada.                            |              |           |

## 6.6 Dicas e conselhos para Hob<sup>2</sup>Hood

Quando utilizar a placa com a função:


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

O exaustor da figura é apenas um exemplo.



Outros aparelhos controlados remotamente podem bloquear o sinal. Não utilize esses aparelhos perto da placa quando o sistema Hob<sup>2</sup>Hood estiver ativo.

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

Consulte o nosso website de produtos para saber quais são os exaustores que trabalham com esta função. Os exaustores AEG que trabalham com esta função têm o símbolo .

## 7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



**AVISO!**  
Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 7.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize 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.

## 7.2 Limpeza da placa

- **Remover imediatamente:** plástico derretido, película de plástico, açúcar e alimentos com açúcar; caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Utilize um raspador especial para placas sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
- **Remover quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de

calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.

- **Remover a descoloração metálica brilhante:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano.

## 8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS






### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 8.1 O que fazer se...

| Problema  | Causa possível   | Solução   |
|---|--|---|
| Não consegue ativar ou utilizar a placa.  | A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está 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 10 segundos.                  | Ative novamente a placa e defina o nível de aquecimento em menos de 10 segundos.  |
|   | Tocou em 2 ou mais campos de sensor em simultâneo.                           | Toque em apenas um campo de sensor.   |
|   | 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.   |

| <b>Problema</b>   | <b>Causa possível</b>  | <b>Solução</b>   |
|---|--|--|
| 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. |
| Hob <sup>2</sup> Hood não funciona.   | Cobriu o painel de comandos.   | Retire o objeto do painel de comandos.   |
|   | Está a utilizar um tacho muito alto que bloqueia o sinal.                                | Utilize um tacho mais baixo ou outra zona de aquecimento ou regule o exaustor manualmente.                           |
| Aquecimento automático não funciona.  | A zona está quente.  | Deixe a zona arrefecer o suficiente.   |
|   | Está selecionado o nível de calor mais elevado.  | O nível de calor mais elevado tem a mesma potência que a função.   |
| O nível de calor alterna entre dois níveis.   | Gestão de energia está a funcionar.  | Consulte "Utilização diária".  |
| Os campos de sensor ficam quentes.  | O tacho é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos.                 | Coloque os tachos grandes nas zonas de aquecimento traseiras sempre que for possível.                                |
| Não ouve qualquer som quando toca nos campos de sensor do painel.                           | Os sons estão desativados.   | Ative os sons. Consulte "Utilização diária".   |
|  acende. | Bloqueio de segurança para crianças ou Bloqueio de funções está a funcionar.             | Consulte "Utilização diária".  |
|  acende. | 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   |
|--|--|---|
| <b>F</b> e <b>I</b> aparecem alternadamente.   | A potência é muito baixa porque está a utilizar um tacho desadequado ou vazio.   | Utilize um tacho compatível. Consulte as secções “Sugestões e dicas” e “Dados técnicos”. Não ative uma zona com um tacho vazio sobre ela.   |
| <b>F</b> e <b>Z</b> aparecem alternadamente.   | O tacho está vazio ou contém um líquido que não é água, por exemplo, óleo.   | Evite utilizar esta função com outros líquidos além de água.  |
| <b>F</b> e <b>3</b> aparecem alternadamente.   | O tacho tem uma quantidade de água excessiva ou insuficiente. Não utilizou água para cozer e cozeu algo diferente de batatas. O ponto de ebulição foi deslocado no tempo e a função SenseBoil® não funcionou corretamente. | Consulte “Sugestões e dicas”. Utilize a função SenseBoil® apenas com água e batatas.  |
| Ouve um sinal sonoro, os indicadores acima de  piscam e a função SenseBoil® não inicia. | Nenhuma das zonas de aquecimento está pronta para utilização com a função SenseBoil®. As zonas de aquecimento que pretende utilizar ainda têm algum calor residual ou ainda estão a ser utilizadas.                        | Termine a utilização e escolha uma zona livre que não tenha calor residual.   |
| Aparece <b>E</b> e um número.  | A placa apresenta um erro.   | Desative a placa e ative-a novamente após 30 segundos. Se <b>E</b> 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 electricista qualificado que verifique a instalação.  |

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

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu

fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Indique os dados da placa de características. Indique também o código de três letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de

vidro) e a mensagem de erro apresentada. Certifique-se de que utilizou a placa 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.

## 9. DADOS TÉCNICOS

### 9.1 Placa de características

Modelo IAE63421FB  
Tipo 61 B3A 02 AA  
Indução 7.35 kW  
N.º de série .....

PNC 949 597 576 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
Fabricado na Alemanha  
7.35 kW

AEG



### 9.2 Especificações das zonas de aquecimento

| Zona de aquecimento | Potência nominal (nível de calor máx.) [W] | PowerBoost [W] | Duração máxima [min.] de PowerBoost | Diâmetro do recipiente [mm] |
|---------------------|--|----------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| Dianteira esquerda  | 2300                                       | 3200           | 10                                  | 125 - 210                   |
| Traseira esquerda   | 2300                                       | 3200           | 10                                  | 125 - 210                   |
| Dianteira direita   | 1800<br>3500                               | 2800<br>3700   | 10<br>10                            | 145 - 245<br>245 - 280      |

A potência das zonas de aquecimento pode ser ligeiramente diferente da indicada na tabela. Varia consoante o material e as dimensões do recipiente.

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

## 10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 10.1 Informação do produto de acordo com a diretiva EU 66/2014 (válida apenas para o mercado da UE)

|                                |                    |
|--------------------------------|--------------------|
| Identificação do modelo        | IAE63421FB         |
| Tipo de placa                  | Placa de encastrar |
| 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 | 189,4 Wh/kg |
|  | Traseira esquerda  | 179,3 Wh/kg |
|  | Dianteira direita  | 178,9 Wh/kg |
| Consumo de energia da placa (EC electric hob)                    |                    | 182,5 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.


## 10.2 Poupança de energia

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

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

# 11. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

## CONTENIDO

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 48 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....  | 51 |
| 3. INSTALACIÓN.....                 | 53 |
| 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....    | 54 |
| 5. USO DIARIO.....                  | 56 |
| 6. CONSEJOS.....                    | 61 |
| 7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....    | 64 |
| 8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....       | 65 |
| 9. DATOS TÉCNICOS.....              | 68 |
| 10. EFICACIA ENERGÉTICA.....        | 68 |

## 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](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:  
**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE


Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con nuestro centro autorizado de servicio técnico, cerciñese 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 del aparato 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 del aparato 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 enfriándose. Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso.
- 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.
- **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 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.
- 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 el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- 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!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.



#### ADVERTENCIA!

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

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

### 2.2 Conexión eléctrica



#### ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben 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.
- 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.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- 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 recipientes 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.

## 3. INSTALACIÓN



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 3.1 Antes de la instalación

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

Número de serie .....

### 3.2 Placas empotradas

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

### 3.3 Cable de conexión

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

## 2.5 Asistencia

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

## 2.6 Eliminación



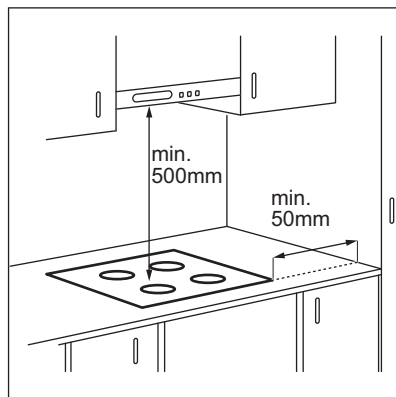
### ADVERTENCIA!

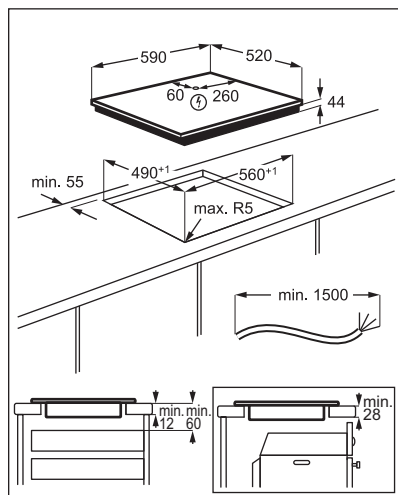
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- 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.

H05V2V2-F que soporta una temperatura de 90 °C o superior. Póngase en contacto con el servicio técnico local.

### 3.4 Montaje

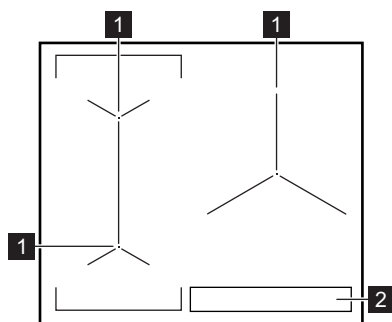




Si el aparato se instala sobre un cajón, la ventilación de la placa puede calentar el contenido del cajón durante el proceso de cocción.

## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Disposición de las zonas de cocción

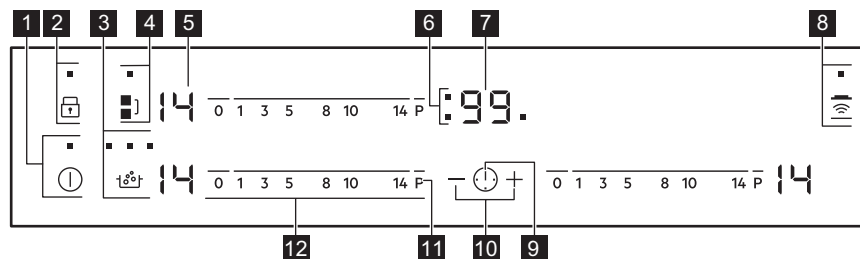


- 1** Zona de cocción por inducción
- 2** Panel de mandos











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






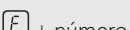
### 4.2 Disposición del panel de control







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

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

### 4.3 Indicación de la temperatura en pantalla


| Pantalla  | Descripción                                      |
|---|--|
|  | La zona de cocción está apagada.                 |
|  | La zona de cocción está en funcionamiento.       |
|  | SenseBoil® está en funcionamiento.               |
|  | Calentamiento automático está en funcionamiento. |
|  | PowerBoost está en funcionamiento.               |
|  | Hay un fallo de funcionamiento.                  |

| Pantalla  | Descripción   |
|---|---|
|  | OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando / mantener caliente / calor residual. |
|  | Bloqueo /Bloqueo de seguridad para niños está en funcionamiento.  |
|  | El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción.  |
|  | Apagado automático está en funcionamiento.  |

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



##### ADVERTENCIA!

 Riesgo de quemaduras por calor residual. Los indicadores muestran el nivel de calor residual de las zonas de cocción que está usando. También pueden iluminarse los indicadores de las zonas de cocción vecinas aunque no las esté utilizando.

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.


## 5. USO DIARIO



##### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Activación y desactivación



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

### 5.2 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 algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un

recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.

- la placa está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Deje que la zona de cocción se enfríe antes de utilizar la placa de nuevo.
- está utilizando utensilios de cocina no adecuados. Se ilumina el símbolo  y la zona de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.
- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende  y se apaga la placa.

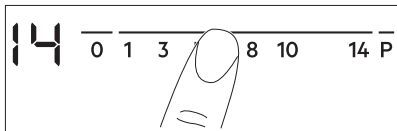
**Relación entre el ajuste de temperatura y el tiempo tras el que se apaga la placa de cocción:**



### 5.3 Ajuste de temperatura

Para ajustar o cambiar la temperatura:

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



### 5.4 SenseBoil®

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

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

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

1. Toque ① para activar la placa de cocción.
2. Toque para activar la función. En las zonas de cocción donde se puede utilizar actualmente la función aparece parpadeante.
3. Toque la barra de control de cualquier zona de cocción disponible (entre niveles de calor 1-14) para la que quiera iniciar la función.

La función se inicia.

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

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

Cuando la función detecta el punto de ebullición, la placa de cocción emite una

señal acústica y el nivel de calor cambia automáticamente a 8.

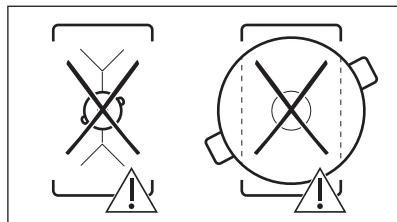
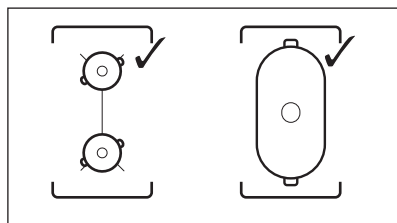
**i** Si ya están en uso todas las zonas de cocción o queda calor residual en todas ellas, la placa de cocción emite un pitido, los indicadores situados encima de parpadean y la función no se pone en marcha.

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


### 5.5 Uso de las zonas de cocción

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

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



## 5.6 Bridge

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

La función conecta dos zonas de cocción izquierdas de forma que funcionen como si fueran una.


Seleccione primero el ajuste de temperatura de una de las zonas de la izquierda.

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



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

## 5.7 Calentamiento automático

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

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


**Para activar la función de una zona de**

**cocción:** toque **P** ( se enciende). Toque inmediatamente el ajuste de calor que desea. Transcurridos 3 segundos,  se enciende.

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

## 5.8 PowerBoost

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

 Consulte el capítulo "Datos técnicos".

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

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


## 5.9 Temporizador


### Temporizador

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


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

**Para seleccionar la zona de cocción:**



toque  varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción que desea.


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


**Para comprobar el tiempo restante:**

seleccione la zona de cocción con . El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra el tiempo restante.

**Para modificar el tiempo:** seleccione la zona de cocción con . Toque  o .

**Para desactivar la función:** seleccione la zona de cocción con  y toque . El tiempo restante cuenta atrás hasta 00. El indicador de la zona de cocción se apaga.


 Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y 00 parpadea. Se apaga la zona de cocción.




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

**CountUp Timer (Tiempo de cocción)**


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




**Para seleccionar la zona de cocción:**

toque  varias veces hasta que se encienda el indicador de la zona de cocción que desea.


**Para activar la función:** toque  del temporizador;  se enciende. La cuenta de cronómetro comienza cuando el indicador de la zona de cocción parpadea más lentamente. La pantalla alterna entre  y el tiempo transcurrido (minutos).

**Para ver el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción:**



seleccione la zona de cocción con . El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear rápidamente. La pantalla muestra cuánto tiempo ha estado funcionando la zona.

**Para desactivar la función:** seleccione la zona de cocción con  y toque  o . El indicador de la zona de cocción se apaga.

**Avisador**

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

**Para activar la función:** toque .

Toque  o  del temporizador para ajustar el tiempo. Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y **00** parpadea.

**Para detener la señal acústica:** toque





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

**5.10 Bloqueo**

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

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

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





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











La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

**5.11 Bloqueo de seguridad para niños**






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

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



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

**Para anular la función solo durante el tiempo de cocción:** encienda la placa de cocción con .  se enciende. Toque  durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Ya puede utilizar la placa de cocción. Cuando apague la placa de cocción con , la función vuelve a activarse.

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


Apague la placa de cocción. Toque  durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga. Toque  durante 3 segundos.  o  se encienden. Toque  en el temporizador para

seleccionar una de las siguientes opciones:

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

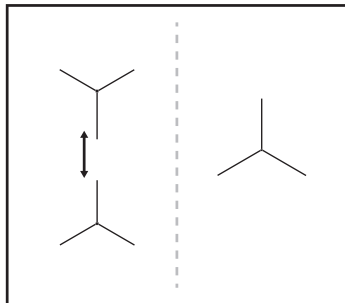
Para confirmar su selección, espere hasta que la placa de cocción se desactive automáticamente.

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

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


### 5.13 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 3700 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 3700 W.
- La función reduce la potencia de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La pantalla de ajuste de temperatura de las zonas reducidas alterna entre el ajuste de calor elegido y el reducido. Después de algún tiempo, la pantalla de las zonas reducidas permanece en el ajuste de calor reducido.



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

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

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

#### Uso automático de la función

Para utilizar la función automáticamente, ajuste el modo automático en H1 – H6. La placa está ajustada de origen en H5. La campana reacciona siempre que funciona la placa. La placa de cocción reconoce automáticamente la temperatura del utensilio de cocina y ajusta la velocidad del ventilador.






#### Modos automáticos


|                   | Luz automática | Hervir <sup>1)</sup>       | Freír <sup>2)</sup>        |
|-------------------|----------------|----------------------------|----------------------------|
| Modo H0           | Apagado        | Apagado                    | Apagado                    |
| Modo H1           | Encendido      | Apagado                    | Apagado                    |
| Modo H2 <b>3)</b> | Encendido      | Velocidad del ventilador 1 | Velocidad del ventilador 1 |
| Modo H3           | Encendido      | Apagado                    | Velocidad del ventilador 1 |


|         | Luz automática | Hervir <sup>1)</sup>       | Freír <sup>2)</sup>        |
|---------|----------------|----------------------------|----------------------------|
| Modo H4 | Encendido      | Velocidad del ventilador 1 | Velocidad del ventilador 1 |
| Modo H5 | Encendido      | Velocidad del ventilador 1 | Velocidad del ventilador 2 |
| Modo H6 | Encendido      | Velocidad del ventilador 2 | Velocidad del ventilador 3 |

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





**Cambio del modo automático**


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

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

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


**Ajuste manual de la velocidad del ventilador**

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

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

**Activación de la luz**


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

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

**6. CONSEJOS**

 **ADVERTENCIA!** Consulte los capítulos sobre seguridad.

**6.1 Utensilios de cocina**

 En las zonas de cocción por inducción, 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".

## 6.2 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.
- silbido; zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

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

## 6.3 Consejos para SenseBoil®

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



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

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

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

- Llene entre la mitad y tres cuartas partes del recipiente con agua de grifo filtrada dejando 4 cm vacíos hasta el borde. No utilice menos de 1 ni más de 5 litros de agua. Asegúrese de que el peso total del agua (o del agua y las patatas) oscile entre 1 y 5 kg.
- Si quiere cocinar patatas, asegúrese de que estén totalmente cubiertas de agua, pero recuerde dejar como mínimo un cuarto del recipiente vacío.
- Para obtener los mejores resultados, cocine solo patatas enteras de tamaño medio sin pelar.
- Asegúrese de no colocar las patatas demasiado apretadas.
- Evite producir vibraciones externas (p.ej., por utilizar una batidora o colocar un teléfono móvil junto al aparato) cuando esté activada la función.

- Si desea utilizar sal, añádala después de que el agua alcance el punto de ebullición.
- Es posible que la función no actúe correctamente con hervidores de agua y utensilios para preparar expresos.

### 6.4 Öko Timer (temporizador Eco)

Con el fin de ahorrar energía, la resistencia de la zona de cocción se apaga antes de que suene la señal del temporizador de cuenta atrás. La diferencia en el tiempo de utilización depende de la temperatura de calentamiento y de la duración de la cocción.

### 6.5 Ejemplos de aplicaciones de cocción

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



Los datos de la tabla son solo orientativos.

| Ajuste del nivel de calor | Utilícelo para:   | Tiempo (min)          | Sugerencias   |
|---------------------------|---|-----------------------|---|
| 1                         | Mantener calientes los alimentos.   | como estime necesario | Tape los utensilios de cocina.  |
| 1 - 3                     | Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.  | 5 - 25                | Remover de vez en cuando.   |
| 1 - 3                     | Cuajar: tortilla, huevos revueltos.   | 10 - 40               | Cocinar con tapa.   |
| 3 - 5                     | Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.  | 25 - 50               | Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción. |
| 5 - 7                     | Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.   | 20 - 45               | Añada un par de cucharadas de líquido   |
| 7 - 9                     | Cocinar patatas al vapor.   | 20 - 60               | Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.  |
| 7 - 9                     | Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.   | 60 - 150              | Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes.   |
| 9 - 12                    | Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas. | como estime necesario | Dele la vuelta a media cocción.   |

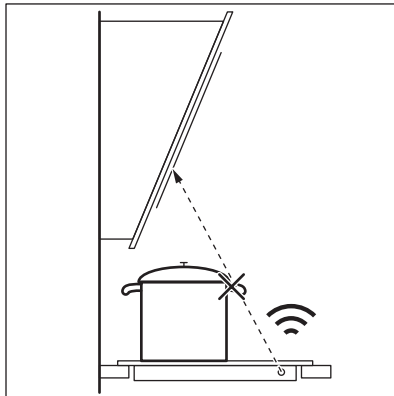
| Ajuste del nivel de calor | Utilícelo para:   | Tiempo (min) | Sugerencias                     |
|---------------------------|---|--------------|---------------------------------|
| 12 - 13                   | Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.              | 5 - 15       | Dele la vuelta a media cocción. |
| 14                        | Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas. |              |                                 |
| <b>P</b>                  | Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado.          |              |                                 |

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

Cuando utilice la placa de cocción con la función:


- Proteja el panel de la campana de la luz solar directa.
- No dirija focos halógenos hacia el panel de la campana.
- No cubra el panel de control de la placa de cocción.
- No interrumpa la señal entre la placa de cocción y la campana (por ejemplo, con la mano, algún mango o un utensilio alto). Consulte la figura.

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



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

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

Para conocer la gama completa de campanas extractoras que usan esta función, consulte nuestro sitio web para consumidores. Las campanas extractoras AEG que usan esta función deben tener el símbolo .

## 7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 7.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.

- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento normal de la placa.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Utilice un rascador especial para el cristal.



## 7.2 Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico, azúcar y alimentos que contengan azúcar, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de

agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.

- **Elimine cualquier decoloración metálica brillante:** utilice una solución de agua y vinagre para limpiar la superficie de cristal con un paño.

## 8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS














### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 8.1 Qué hacer si...

| Problema  | Posible causa  | Solución   |
|---|--|--|
| La placa no se enciende o no funciona.                      | La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada. | Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. 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 10 segundos.        | Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.   |
| Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. | Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.                               | Toque solo un sensor.  |
|   | Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.                   | Limpie el panel de control.  |
| 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.   |

| Problema   | Posible causa   | Solución   |
|--|---|--|
| El indicador de calor residual no se enciende.   | La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor está dañado.        | Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.       |
| Hob <sup>2</sup> Hood no funciona.   | Ha tapado el panel de control.  | Retire el objeto del panel de control.   |
|  | Puede estar utilizando un utensilio muy alto que bloquea la señal.                        | Utilice un utensilio más pequeño, cambie la zona de cocción o manipule manualmente la campana de cocción.                    |
| Calentamiento automático no funciona.  | La zona está caliente.  | Deje que la zona se enfríe suficientemente.  |
|  | Se ha ajustado el nivel de calor más alto.  | El nivel de cocción máximo tiene la misma potencia que la función.   |
| El valor de la temperatura varía entre dos ajustes.  | Gestión de energía está en funcionamiento.  | Consulte "Uso diario".   |
| Los sensores se calientan.   | El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos. | Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.  |
| No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.   | Los sonidos están desactivados.   | Active los sonidos. Consulte "Uso diario".   |
|  se enciende.   | Bloqueo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento.                         | Consulte "Uso diario".   |
|  se enciende.   | No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.  | Ponga un utensilio de cocina sobre la zona.  |
|  | 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  aparecen alternativamente. | La potencia es demasiado baja por un utensilio inadecuado o vacío.                        | Utilice el tipo de utensilio adecuado. Consulte "Consejos" y "Datos técnicos". No active ninguna zona con utensilios vacíos. |

| Problema   | Posible causa  | Solución   |
|--|--|--|
|  y  aparecen alternativamente. | El utensilio está vacío o contiene un líquido distinto del agua, por ejemplo, aceite.  | Evite usar esta función con líquidos distintos del agua.   |
|  y  aparecen alternativamente. | Hay demasiada o demasiado poca agua en el utensilio. Ha hervido un alimento distinto de agua y patatas. El punto de hervido ha variado en el tiempo y la función SenseBoil® no ha actuado correctamente. | Consulte "Consejos". Utilice SenseBoil® solo para hervir agua y patatas.   |
| Se oye un pitido, los indicadores encima de  parpadean y la función SenseBoil® no se pone en marcha.            | Ninguna de las zonas de cocción está preparada para usarse con la función SenseBoil®. Sigue habiendo algo de calor residual en las zonas de cocción que quiere elegir o siguen estando en uso.           | Termine la cocción que esté realizando y elija una zona de cocción libre y sin calor residual.   |
|  y un número se encienden.  | Se ha producido un error en la placa.  | Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si vuelve a aparecer  , desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico. |
| Se oye un pitido constante.  | La conexión eléctrica no es adecuada.  | Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.   |

## 8.2 Si no encuentra una solución...

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

mensaje de error que aparezca. 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.

## 9. DATOS TÉCNICOS

### 9.1 Placa de características

Modelo IAE63421FB  
 Tipo 61 B3A 02 AA  
 Inducción 7.35 kW  
 N° ser. ....  
 AEG

Número de producto (PNC) 949 597 576 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
 Hecho en Alemania  
 7.35 kW



### 9.2 Especificaciones de las zonas de cocción

| Zona de cocción     | Potencia nominal (ajuste de temperatura máx.) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost duración máxima [min] | Diámetro de los utensilios de cocina [mm] |
|---------------------|---|----------------|----------------------------------|---|
| Anterior izquierda  | 2300  | 3200           | 10                               | 125 - 210                                 |
| Posterior izquierda | 2300  | 3200           | 10                               | 125 - 210                                 |
| Anterior derecha    | 1800<br>3500                                      | 2800<br>3700   | 10<br>10                         | 145 - 245<br>245 - 280                    |

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

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

## 10. EFICACIA ENERGÉTICA

### 10.1 Información de producto de acuerdo con EU 66/2014 válida solo para el mercado de la UE

|   |                     |         |  |
|---|---------------------|---------|--|
| Identificación del modelo                       | IAE63421FB          |         |  |
| 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  | 189,4 Wh / kg |
|  | Posterior izquierda | 179,3 Wh / kg |
|  | Anterior derecha    | 178,9 Wh / kg |
| Consumo de energía de la placa de cocción (EC electric hob)  |                     | 182,5 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.


### 10.2 Ahorro de energía


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

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.

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

## 11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y

electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.





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



867357179-A-242019



**AEG**