



IKE64476FB

CA	Manual d'usuari Placa	2
PT	Manual de instruções Placa	23
ES	Manual de instrucciones Placa de cocción	44



PER UNS RESULTATS PERFECTES

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

Al nostre web trobareu:



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

www.aeg.com/support



Registra el producte per obtenir un millor servei:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

ATENCIÓ I SERVEI AL CLIENT


Utilitzeu sempre recanvis originals.

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

La informació es troba a la placa de característiques.

 Informació d'alerta / precaució-seguretat

 Informació general i consells

 Informació mediambiental

Subjecte a canvis sense preavís.

CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	2
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	5
3. INSTAL·LACIÓ.....	7
4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	8
5. ÚS DIARI.....	10
6. ÀREA FLEXIBLE DE COCCIÓ PER INDUCCIÓ.....	13
7. CONSELLS.....	16
8. CURA I NETEJA.....	18
9. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	18
10. DADES TÈCNiques.....	20
11. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	21
12. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	22

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i utilitzar l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap dany o lesió que sigui el resultat d'un ús o una

instal·lació incorrectes. Mantingueu sempre les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

1.1 Seguretat dels infants i de les persones vulnerables

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats greus i complexes s'han de mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.
- Els nens han d'estar vigilats per a assegurar-vos que no juguin amb l'aparell .
- Manteniu tot l'embalatge lluny dels infants i llenceu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingui allunyats de l'aparell els infants i les mascotes quan estigui engegat i mentre s'estigui refredant.
- Si l'aparell disposa d'un sistema de bloqueig infantil, cal que l'activeu.
- Els infants no han de dur a terme operacions de neteja i manteniment de l'aparell sense supervisió.

1.2 Seguretat general

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot utilitzar a oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan aquest ús no superi els nivells (mitjans) d'ús domèstic.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Vigileu a l'hora de tocar zones que puguin estar calentes.

- AVÍS: La cocció sense supervisió en una placa amb greix o oli pot ser perillosa i pot provocar un incendi.
- La presència de fum és una indicació de sobreescalfament. No utilitzeu mai aigua per apagar el foc causat per la cocció. Apagueu l'aparell i cobriu les flames amb, per exemple, una coberta o tapa a prova de foc.
- AVÍS: No alimenteu l'aparell a través d'un dispositiu de commutació extern, com ara un temporitzador, ni el connecteu a un circuit que s'encengui o apaugui regularment a través d'un servei públic.
- PRECAUCIÓ: Cal supervisar el procés de cocció. Cal supervisar en tot moment els processos de cocció curts.
- AVÍS: Perill d'incendi: No deseu objectes sobre les superfícies de cocció.
- No col·loqueu objectes metàl·lics, com ara ganivets, forquilles, culleres i tapes, sobre la superfície de la placa, perquè es podrien escalfar.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- No feu servir netejadores de vapor per netejar l'aparell.
- Després de l'ús, apagueu la placa amb el comandament; no us refieu només del detector de cassoles.
- Si la superfície ceràmica de vidre/superfície de vidre està esquerpada, apagueu l'aparell i desendol·leu el cable d'alimentació. Si l'aparell està connectat al corrent elèctric amb una caixa de connexió, extraieu el fusible per desconnectar l'aparell del subministrament elèctric. En qualsevol dels dos casos, poseu-vos en contacte amb el centre de servei autoritzat.
- Si el cable d'alimentació es fa malbé, cal que sigui el fabricant, un servei autoritzat o personal qualificat qui el substitueixi a fi d'evitar perills.
- AVÍS: Feu servir exclusivament protectors de fogons dissenyats pel fabricant de l'aparell o els protectors que indiqui el fabricant en el manual d'ús, o bé els que inclogui

l'aparell. L'ús de protectors inadequats pot provocar accidents.

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

2.1 Instal·lació

AVÍS!

La instal·lació d'aquest aparell ha d'anar a càrrec d'una persona qualificada.

AVÍS!

Risc de lesions o d'espatllar l'aparell.

- Retireu tot l'emalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Seguiu les instruccions d'instal·lació subministrades amb l'aparell.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.
- Protegiu les ranures de la superfície de l'armari amb un material segellador per evitar que s'inflin amb la humitat.
- Protegiu la part inferior de l'aparell del vapor d'aigua i la humitat.
- No instal·leu l'aparell ni al costat d'una porta ni a sota d'una finestra. Això evitarà que els utensilis de cuina calents puguin caure de l'aparell si obriu la porta o la finestra.
- Cada aparell porta integrats ventiladors de refrigeració a la part inferior.
- Si heu instal·lat l'aparell a sobre d'un calaix:
 - No hi emmagatzemeu peces petites o fulls de paper que puguin ser quedar-hi encallats ja que podrien fer malbé els ventiladors o el sistema de refrigeració.
 - Manteniu una distància mínima de 2 cm entre la part inferior de l'aparell i els objectes que deseu a l'interior del calaix.
- Retireu els plafons de separació instal·lats a l'armari de sota l'aparell.

2.2 Connexió elèctrica

AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un electricista qualificat .
- L'aparell s'ha de connectar a una presa de terra .
- Abans de dur a terme qualsevol operació, assegureu-vos que l'aparell estigui desendollat del subministrament elèctric.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les característiques elèctriques del subministrament elèctric.
- Assegureu-vos que l'aparell estigui instal·lat correctament. Si algun cable d'alimentació o endoll està solt o s'ha instal·lat incorrectament, el terminal podria calentar-se excessivament.
- Utilitzeu el cable elèctric correcte.
- No deixeu que el cable de la xarxa elèctrica s'emboqui.
- Assegureu-vos que hi hagi instal·lada una protecció contra els xocs.
- Utilitzeu la pinça d'alleujament de la tensió al cable.
- Assegureu-vos que l'endoll o el cable d'alimentació no estiguin tocant l'aparell calent ni cap utensili calent quan connecteu l'aparell a una presa de corrent.
- No feu servir adaptadors de múltiples endolls ni allargadors.
- Assegureu-vos de no causar danys a l'endoll (si escau) o al cable de xarxa. Poseu-vos en contacte amb el nostre centre de servei autoritzat o amb un electricista per canviar un cable de xarxa danyat.
- Totes les peces que asseguren la protecció contra descàrregues elèctriques de components aïllats i amb corrent s'han de fixar de manera que no es puguin aflluixar sense eines.

- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació. Asseguri's que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si el sòcol de la presa de corrent està solt, no connecti l'endoll.
- No estireu el cable d'alimentació per desconnectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empreu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha d'incorporar un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar l'aparell de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una separació mínima entre contactes de 3 mm.

2.3 Utilització

AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques.

- No modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.
- Retireu tot l'emalatge, les etiquetes i la pel·lícula protectora (si n'hi ha) abans del primer ús.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Apagueu la zona de cocció després de cada ús.
- No poseu coberts ni tapes de paelles a les zones de cocció, atès que poden escalfar-se.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Si la superfície de l'aparell està esquerpada, desconnecteu immediatament l'aparell de la font d'alimentació. Així, evitau la possibilitat de descàrregues elèctriques.
- Els usuaris amb marcapassos han de mantenir una distància mínima de 30 cm

de les zones de cocció per inducció quan l'aparell estigui en funcionament.

- Quan col·loqueu aliments en oli calent, pot esquitxar.
- No poseu paper d'alumini ni altres materials entre la superfície de cocció i els estris de cuina que feu servir, tret que ho hagi autoritzat el fabricant de l'aparell.
- Feu servir només accessoris recomanats pel fabricant en aquest aparell.

AVÍS!

Risc d'incendi i explosió.

- Els greixos i l'oli, quan s'escalfen, poden alliberar vapors inflamables. Mantingueu les flames o els objectes escalfats allunyats de greixos i olis quan els utilitzeu per a cuinar.
- Els vapors que allibera l'oli molt calent poden provocar una combustió espontània.
- L'oli usat, que pot contenir restes d'aliments, pot causar foc a una temperatura inferior que l'oli usat per primera vegada.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.

AVÍS!

Risc d'espatllar l'aparell.

- No poseu estris de cuina calents damunt del tauler de control.
- No colo·loqueu cap paella calenta a la superfície de vidre del fogó.
- No deixeu bullir els recipients sense líquid.
- Aneu amb compte de no deixar caure objectes o estris de cuina sobre l'aparell. La superfície es pot fer malbé.
- No activeu les zones de cocció amb estris de cuina buits o sense posar-hi cap recipient.
- Els estris de cuina fabricats amb ferro colat o amb un fons fet malbé poden causar ratllades al vidre/vitroceràmica. Aixequen sempre aquests objectes quan els hàgiu de moure a la superfície de cocció.

2.4 Cura i neteja

- Netegeu l'aparell regularment per evitar la deterioració del material de la superfície.
- Apagueu l'aparell i deixeu que es refredi abans de netejar-lo.
- No feu servir polvoritzadors ni vapor per netejar l'aparell.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics, tret que s'indiqui el contrari.

2.5 Manteniment i reparació

- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat. Utilitzeu sempre recanvis originals.
- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen de separat: estan dissenyades, o bé per

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

2.6 Eliminació

⚠ AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb la vostra autoritat local per saber com eliminar l'aparell.
- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Talleu el cable d'alimentació arran de l'aparell i tireu-lo.

3. INSTAL·LACIÓ

⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

3.1 Abans de la instal·lació

Abans d'instal·lar la placa, anoteu la informació següent de la placa de característiques. La placa de característiques és a la part inferior de la placa.

Número de sèrie

3.2 Plaques integrades

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

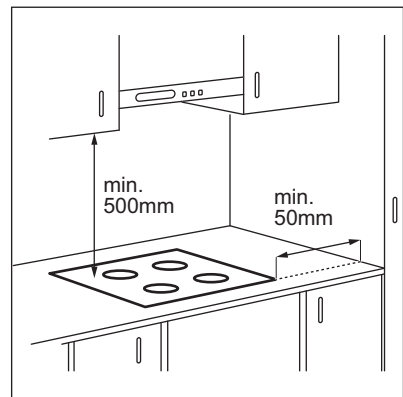
3.3 Cable de connexió

- La placa se subministra amb un cable de connexió.
- Per substituir el cable d'alimentació fet malbé, utilitzeu un tipus de cable: H05V2V2-F, que agunti una temperatura de 90 °C o més. Posi's en contacte amb el servei autoritzat més

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

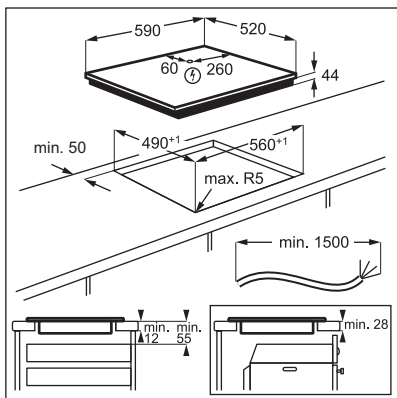
3.4 Muntatge

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



Si heu instal·lat l'aparell a sobre d'un calaix, durant el procés de cocció la placa de

ventilació pot escalfar els objectes que hi hàgiu desat.

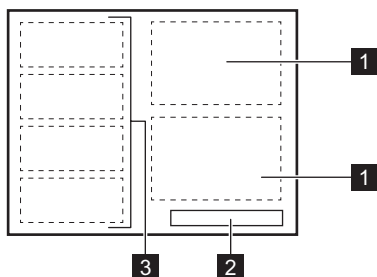


Vegeu el videotutorial "Com instal·lar la vostra placa d'inducció AEG - Instal·lació al taulell" escrivint el nom complet que s'indica al gràfic següent.



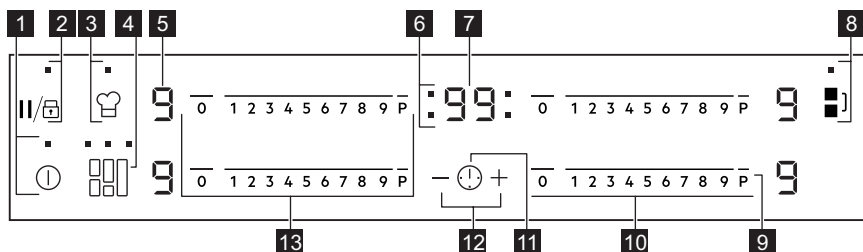
4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

4.1 Distribució de la superfície de cocció











- 1 Zona de cocció per inducció
- 2 Tauler de control
- 3 Zona de cocció per inducció flexible, dividida en quatre seccions









4.2 Distribució del tauler de control





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

Camp tàctil	Funció	Comentari
1 	ENEGAT/APAGAT	Per activar i desactivar la placa.
2 	Pausa / Dispositiu de seguretat infantil	Per establir totes les zones de cocció actives al nivell d'escalfor més baix o per bloquejar/desbloquejar el tauler de control.
3 	PowerSlide	Per activar i desactivar la funció.
4 	FlexiBridge	Per alternar entre els tres modes de la funció.
5 -	Indicador del nivell de calor	Per veure la configuració de la temperatura.
6 -	Indicadors del temporitzador de les zones de cocció.	Per mostrar per a quina zona establi el temporitzador.
7 -	Pantalla del temporitzador	Per mostrar el temps en minuts.
8 	Bridge	Per activar i desactivar la funció.
9 	PowerBoost	Per activar i desactivar la funció.
10 -	Barra de control	Per establir els paràmetres de temperatura.
11 	-	Per seleccionar una zona de cocció.
12 	-	Per augmentar o reduir el temps.
13 -	Barra de control	Per establir els paràmetres de temperatura per a zones de cocció per inducció flexible.

4.3 L'indicador del nivell d'escalfor mostra

Pantalla	Descripció
	La zona de cocció està apagada.
	La zona de cocció està en funcionament.
	Pausa està activat.
	PowerBoost està activat.
	Hi ha algun problema de funcionament.
	Una de les zones de cocció encara és calenta (escalfor residual).
	Dispositiu de seguretat infantil està activat.
	Bateria de cuina inadequada o massa petita, o bé no heu col·locat cap peça de bateria de cuina a la zona de cocció.


Pantalla	Descripció
	Desconnexió automàtica està activat.
	PowerSlide està activat.

5. ÚS DIARI

AVÍS!



Consulteu els capítols de seguretat.

5.1 Activació i desactivació


Toqueu  durant un segon per activar o desactivar la placa.

5.2 Desconnexió automàtica

Aquesta funció desconnecta la placa automàticament si:

- totes les zones de cocció estan desactivades,
- no ajusteu el nivell d'escalfor després d'activar la placa,
- vesseu o deixeu alguna cosa damunt el panell de control durant més de 10 segons (una paella, un drap, etc.). Sona un senyal acústic i la placa s'apaga. Retireu l'objecte o netegeu el panell de control.
- la placa s'escalfa massa (per exemple, quan una paella queda sense líquid a l'interior). Deixeu refredar la zona de cocció abans de tornar a fer servir la placa.
- no feu servir la bateria de cuina adequada. El símbol  s'il·lumina i la zona de cocció es desactiva automàticament després de dos minuts.
- no desactiveu una zona de cocció ni modifiqueu el nivell d'escalfor. Al cap d'una estona, apareix  i la placa es desactiva.

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

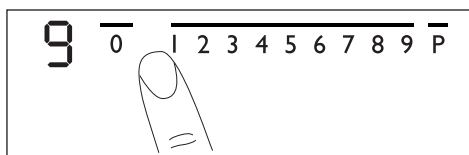
Ajustament de l'escalfor	La placa es desactiva al cap de
 1 - 2	6 hores

Ajustament de l'escalfor	La placa es desactiva al cap de
3 - 4	5 hores
5	4 hores
6 - 9	1,5 hores

5.3 Nivell d'escalfor


Per seleccionar o modificar el nivell d'escalfor:

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




5.4 Indicador de calor residual

AVÍS!

 Mentre l'indicador estigui encès, hi ha perill de cremar-vos amb l'escalfor residual.

Les zones de cocció per inducció produeixen l'escalfor necessària per al procés de cocció i l'apliquen directament a la part inferior de la bateria de cuina. La vitroceràmica s'escalfa amb l'escalfor de la bateria.

L'indicador  apareix quan una zona de cocció està calenta.

També pot aparèixer l'indicador:

- per a les zones de cocció dels costats, encara que no les feu servir,

- quan es col·loquen estris calents a la zona de cocció freda,
- quan la placa està desactivada, però la zona de cocció encara està calenta.

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

5.5 Bridge



La funció està en marxa quan la cassola cobreix els centres d'ambdues zones.

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

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

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

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

5.6 PowerBoost

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



Consulteu el capítol «Dades tècniques».

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

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

5.7 Temporitzador

• Temporitzador de compte enrere

Podeu utilitzar aquesta funció per configurar la durada d'una única sessió de cocció.

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

Per configurar la zona de

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

Per activar la funció o canviar el

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

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

Per desactivar la funció: toqueu per establir la zona de cocció i, llavors,

toqueu . El temps restant anirà baixant fins a arribar a **00**. L'indicador de la zona de cocció desapareix.



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

Per aturar el so: toqueu .

• CountUp Timer

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




Per configurar la zona de

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


Per activar la funció: toqueu al




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

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

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

• Comptaminuts

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

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

Per aturar el so: toqueu .




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

5.8 Pausa

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

Quan la funció està activada, la resta de símbols dels comandaments estan bloquejats.

La funció no atura les funcions de temporitzador.


1. Per activar la funció: premeu el botó .




 apareix. El nivell d'escalfor es redueix a 1.


2. Per desactivar la funció: premeu . S'activa la configuració d'escalfor anterior.




5.9 Dispositiu de seguretat infantil



Aquesta funció evita que la placa es pugui utilitzar accidentalment.



Per activar la funció: activeu la placa amb . No seleccioneu cap nivell d'escalfor.

Premeu  durant 4 segons. Apareix . Desactiveu la placa amb .


Per desactivar la funció: activeu la placa amb . No seleccioneu cap nivell d'escalfor.





Premeu  durant 4 segons. Apareix . L'indicador desapareix. Desactiveu la placa amb .



Per anul·lar la funció només durant una cocció: activeu la placa .  apareix.

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


5.10 OffSound Control (Desactivació i activació de sons)


Desactiveu la placa. Premeu  durant tres segons. La pantalla s'engaga i s'apaga.

Premeu  durant tres segons.  o  apareix. Toqueu  del temporitzador per triar una de les opcions següents:

-  - sons apagats
-  - sons activats

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

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

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

5.11 Administració de potència

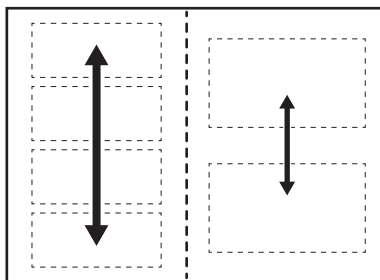
Si hi ha diverses zones activades i la potència consumida supera el límit de la font d'alimentació, aquesta funció reparteix la potència disponible entre totes les zones de cocció (connectades a la mateixa fase). La placa controla la configuració d'escalfor per protegir els fusibles de la instal·lació de la casa.

- Les zones de cocció s'agrupen segons la ubicació i el nombre de fases de la placa. Cada fase té una càrrega elèctrica màxima de (3700 W). Si la placa arriba al límit de potència màxima disponible en

una fase, la potència de les zones de cocció es reduirà automàticament.

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

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



6. ÀREA FLEXIBLE DE COCCIÓ PER INDUCCIÓ

⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.


6.1 funció FlexiBridge

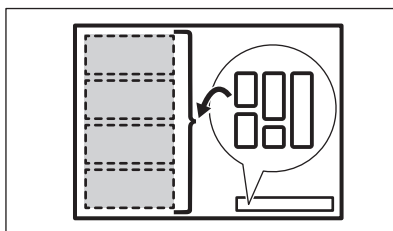
La zona flexible de cocció per inducció està dividida en quatre seccions. Les seccions es poden combinar en dues zones de cocció de dimensions diferents o en una sola àrea de cocció més gran. Podeu combinar dues seccions escollint el mode aplicable a la mida de la bateria de cuina que voleu fer servir. Hi ha tres modes: Standard (s'activa automàticament quan activeu la placa), Big Bridge i Max Bridge.

i

Per configurar el nivell d'escalfor, utilitzeu les dues barres de control del costat esquerre.

Com es canvia de mode

Per canviar entre els modes, utilitzeu el camp tàctil: .



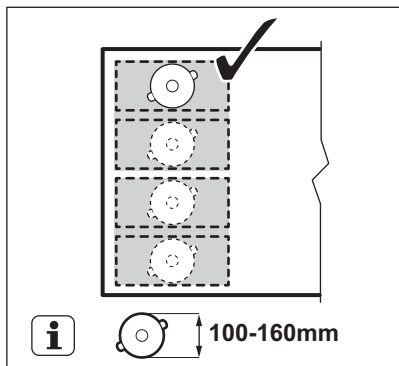
i

Quan canvieu de mode, el nivell d'escalfor torna a ser 0.

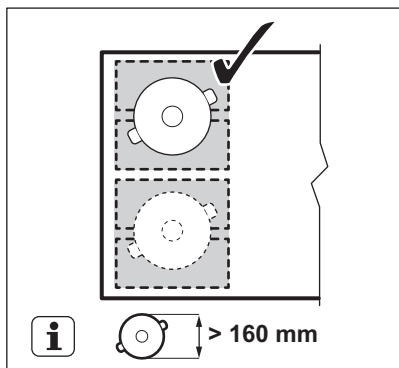
Diàmetre i posició de la bateria de cuina

Trieu el mode aplicable a la mida i forma de la bateria de cuina. La bateria hauria de cobrir tota o gairebé tota l'àrea escollida. Col·loqueu la bateria de cuina al centre de l'àrea escollida.

Col·loqueu una peça de bateria de cuina amb un diàmetre inferior de menys de 160 mm al centre d'una única secció.

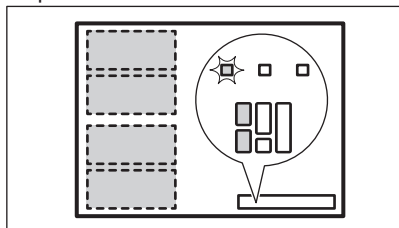


Col·loqueu una peça de bateria de cuina amb un diàmetre inferior de més de 160 mm al centre de dues seccions.

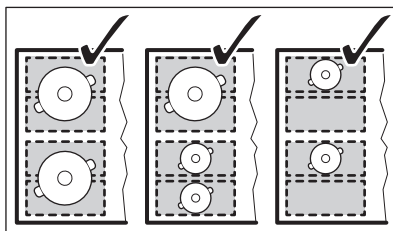


6.2 FlexiBridge Mode estàndard

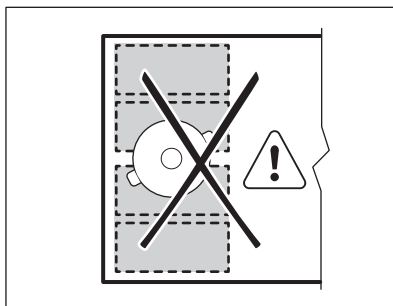
Aquest mode s'activa quan poseu en marxa la placa. Connecta les seccions en dues zones de cocció separades. Podeu modificar l'escalfor per a cada zona per separat. Utilitzeu les dues barres de control del costat esquerre.




Col·locació correcta de l'estri de cuina:

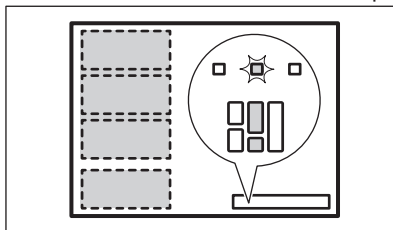


L'estri de cuina no està ben col·locat:




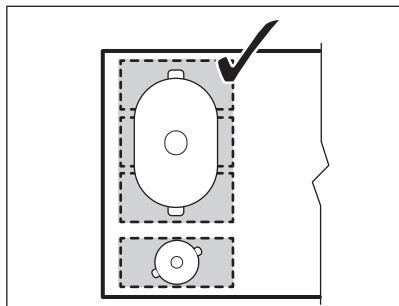
6.3 FlexiBridge Mode Big Bridge

Per activar el mode, toqueu  fins que vegeu l'indicador del mode correcte. Aquest mode activa tres seccions posteriors d'una zona de cocció. La secció frontal no està connectada i funciona com una zona de cocció separada. Podeu modificar l'escalfor per a cada zona per separat. Utilitzeu les dues barres de control del costat esquerre.

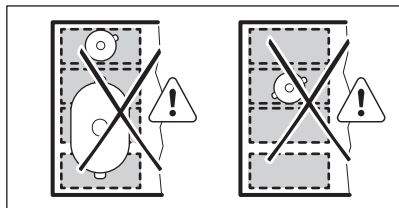


Col·loqueu bé la bateria de cuina:


Per fer servir aquest mode, heu de col·locar la bateria de cuina damunt les tres seccions en marxa. Si col·loqueu una peça de bateria de cuina que no cobreix dues seccions, la pantalla mostra , i dos minuts després la zona s'apaga.

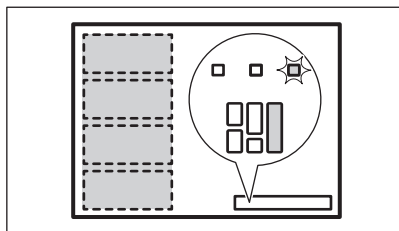


L'estri de cuina no està ben col·locat:




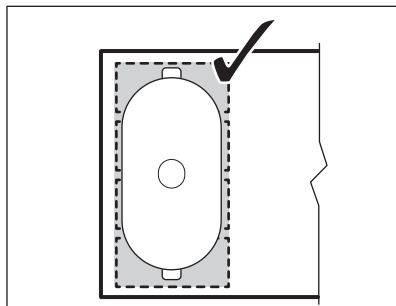
6.4 FlexiBridge Mode Max Bridge

Per activar el mode, toqueu  fins que vegeu l'indicador del mode correcte. Aquest mode connecta totes les seccions en una zona de cocció. Per configurar el nivell d'escalfor, utilitzeu qualsevol de les dues barres de control del costat esquerre.

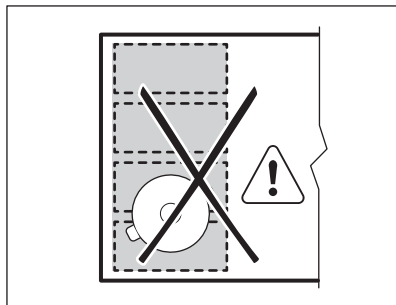


Col·loqueu bé la bateria de cuina:

Per fer servir aquest mode, heu de col·locar la bateria de cuina damunt les quatre seccions connectades. Si col·loqueu una peça de bateria de cuina que no cobreix tres seccions, la pantalla mostra , i dos minuts després la zona s'apaga.



L'estri de cuina no està ben col·locat:



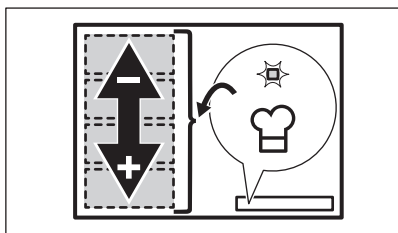
6.5 PowerSlide

Aquesta funció us permet d'ajustar la temperatura movent la bateria de cuina cap a una posició diferent a l'àrea de cocció per inducció.

La funció divideix l'àrea de cocció per inducció en tres àrees amb escalfors diferents. La placa detecta la posició de l'estri de cuina i ajusta l'escalfor segons la posició. Podeu col·locar la bateria davant, al mig o darrere. Si el col·loqueu al davant, obtindreu l'escalfor màxima. Per reduir-lo, moveu l'estri de cuina a la posició central o posterior.

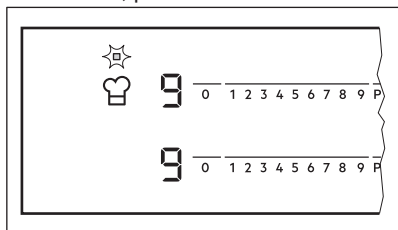


Feu servir tan sols una olla amb aquesta funció.



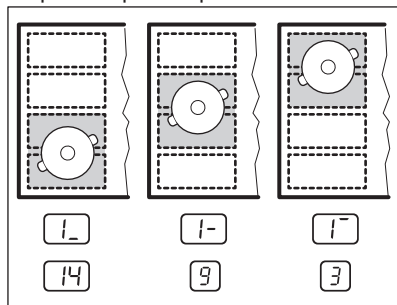
Informació general:

- 160 mm és el diàmetre mínim de la part inferior de la bateria de cuina per fer servir aquesta funció.
- La pantalla de configuració d'escalfor de la barra de control posterior esquerra mostra la posició de la bateria de cuina de l'àrea de cocció per inducció. Frontal **[1-]**, central **[1-]**, posterior **[1-]**.



- La pantalla de configuració d'escalfor de la barra de control frontal esquerra mostra la configuració d'escalfor. **Per canviar la configuració de calor, utilitzeu la barra de control frontal esquerra.**
- Quan activeu la funció per primera vegada, obtindreu l'escalfor **[14]** per a la

posició frontal, **[9]** per a la posició central i **[3]** per a la posició posterior.



Podeu modificar l'escalfor per a cada posició per separat. La placa recordarà la configuració d'escalfor el pròxim cop que activeu la funció.

Activació de la funció

Per activar la funció, col·loqueu la bateria de cuina en la posició correcta damunt l'àrea de cocció. Toqueu **[F]**. S'encén l'indicador que hi ha damunt el símbol. Si no col·loqueu una peça de bateria de cuina a l'àrea de cocció, s'encén **[F]**, i dos minuts després, la zona flexible de cocció per inducció es configura a **[0]**.

Desactivació de la funció

Per desactivar la funció, toqueu **[F]** o configureu la configuració d'escalfor a **[0]**. L'indicador de damunt del símbol **[F]** s'apaga.

7. CONSELLS

⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

7.1 Bateria de cuina

i

En zones de cocció per inducció, un camp electromagnètic potent genera escalfor a la bateria de cuina amb molta rapidesa.

Feu servir bateria de cuina adequada quan utilitzeu les zones de cocció per inducció.

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

Material de la bateria de cuina

- **acceptats:** ferro fos, acer, acer esmaltat, acer inoxidable, base multicapa (amb la marca correcta del fabricant).
- **no acceptats:** alumini, coure, llautó, vidre, ceràmica, porcellana.

Una peça de bateria és adequada per a una placa d'inducció si:

- l'aigua bull molt ràpid en una zona amb l'ajust de calor màxim.
- un imant estira la part inferior del recipient de bateria de cuina.

Mides de la bateria de cuina

- Les zones de cocció per inducció s'adapten automàticament a la mida de la base de la peça de bateria de cuina.
- L'eficiència de la zona de cocció està relacionada amb el diàmetre de la peça de bateria de cuina que feu servir. Les peces de bateria amb un diàmetre inferior al diàmetre mínim, només reben una part de la potència que genera la zona de cocció.
- Tant per raons de seguretat com per obtenir resultats òptims de cocció, no utilitzeu peces de bateria més grans que les indicades a l'"Especificació de les zones de cocció". Eviteu mantenir la bateria de cuina a prop del tauler de control durant la cocció. Això podria afectar el funcionament del tauler de control o activar accidentalment les funcions de la placa.



Vegeu «Dades tècniques».

7.2 Sorolls mentre està en marxa

Si sentiu:

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

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

7.3 Exemples d'aplicacions de cocció

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



Les dades de la taula són orientatives.

Ajustament de l'escalfor	Feu servir per a:	Temps (min)	Consells
- 1	Mantenir els aliments cuits calents	quan sigui necessari	Tapeu l'estri de cuina.
1 - 2	Salsa holandesa, fondre: mantega, xocolata, gelatina.	5 - 25	Barregeu de tant en tant.
2	Solidificar: truites esponjoses, ous al forn.	10 - 40	Cuineu amb una tapa posada.
2 - 3	Arròs bullit i plats a partir de productes làctics, escalfar menjar preparat.	25 - 50	Afegiu com a mínim el doble de líquid que d'arròs, plats a partir de làctics a la meitat del procés.
3 - 4	Estofeu verdures, peix, carn.	20 - 45	Afegiu unes quantes cullerades d'aigua. Comproveu la quantitat d'aigua durant el procés.

Ajustament de l'escalfor	Feu servir per a:	Temps (min)	Consells
4 - 5	Patates al vapor i altres verdures.	20 - 60	Cobriu el fons de l'olla amb 1-2 cm d'aigua. Comproveu el nivell d'aigua durant el procés. Mantingueu l'olla tapada.
4 - 5	Per coure grans quantitats d'aliments, estofats i sopes.	60 - 150	Fins a 3 litres de líquid més els ingredients.
6 - 7	Sofregir: escalopa, Cordon Bleu de vedella, costelles, "rissoles", salsitxes, fetge, roux, ous, creps i donuts.	quan sigui necessari	Doneu-li la volta quan calgui.
7 - 8	Per sofregir patates ratllades fregides, filets de llom i filets de carn.	5 - 15	Doneu-li la volta quan calgui.
9	Bullir aigua, coure pasta, daurar carn (gulash, estofats), fregir patates.		
P	Bullir grans quantitats d'aigua. PowerBoost està activat.		

8. CURA I NETEJA

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

8.1 Informació general

- Netegeu la placa després de cada ús.
- Feu servir sempre bateria de cuina que tingui la base neta.
- Si la superfície té ratllades o taques fosques, això pot afectar el rendiment de la placa.
- Feu servir un producte de neteja especial per a plaques.
- Feu servir una rasqueta especial per al vidre.



Les línies de l'àrea flexible de cocció per inducció pot ser que s'embrutin o canviïn de color quan arrossegueu la bateria de cuina. Podeu netejar aquesta àrea com de costum.

8.2 Neteja de la placa



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



9. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

9.1 Què fer si...

Problema	Possible causa	Solució
La placa no s'engega o no funciona.	La placa no està connectada al subministrament elèctric o està connectada incorrectament.	Comproveu si la placa està correctament connectada al subministrament elèctric.
	El fusible s'ha fos.	Assegureu-vos que el fusible sigui la causa del mal funcionament. Si el fusible salta una vegada darrere l'altra, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat.
	No heu establert el nivell d'escalfor durant 10 segons.	Torneu a activar la placa i ajusteu l'escalfor en menys de 10 segons.
	Heu tocat 2 o més símbols alhora.	Toqueu només un símbol.
	Pausa està activat.	Consulteu "Pausa".
Escolteu un xiulet constant.	Hi ha taques d'aigua o greix al tauler de control.	Netegeu el tauler de control.
	La connexió elèctrica és incorrecta.	Desconnecteu la placa de la xarxa elèctrica. Consulteu un electricista qualificat perquè comprovi la instal·lació.
Sona un senyal acústic i la placa s'apaga. Sona un senyal acústic quan la placa s'apaga.	Hi ha alguna cosa sobre un o més sensors.	Retireu l'objecte dels sensors.
La placa es desactiva.	Col·loqueu alguna cosa damunt el sensor  .	Retireu l'objecte del sensor.
L'indicador d'escalfor residual no s'il·lumina.	La zona no és calenta perquè ha estat encesa durant poc temps o el sensor s'ha fet malbé.	Si la zona s'ha fet servir prou temps com per estar calenta, parleu amb un centre de servei autoritzat.
L'ajustament d'escalfor canvia entre dos nivells.	Administració de potència està activat.	Consulteu «Ús diari».
No s'escolta cap so quan toqueu els sensors del tauler.	Els sons estan desactivats.	Activeu els sons. Consulteu "Ús diari".
La zona flexible de cocció per inducció no escalfa l'estri de cuina.	La bateria de cuina no està col·locada correctament sobre la zona flexible de cocció per inducció.	Poseu correctament l'estri de cuina sobre la zona flexible de cocció per inducció. La posició dels estris de cuina depèn de la funció activada o del mode de funcionament. Vegeu «Zona de cocció flexible per inducció».
	El diàmetre del fons de l'estri de cuina no és el correcte per a la funció activada o el mode de funcionament.	Feu servir bateria de cuina que tingui un diàmetre adequat per a la funció o el mode activats. Vegeu «Zona de cocció flexible per inducció».
 apareix.	No hi ha cap estri de cuina a la zona.	Poseu un estri de cuina a la zona.

Problema	Possible causa	Solució
	La peça de bateria de cuina no és adequada.	Utilitzeu un estri de cuina adequat per a plaques d'inducció. Vegeu «Consells i recomanacions».
	El diàmetre del fons de l'estri de cuina és massa petit per a la zona.	Feu servir estris de cuina de les dimensions adequades. Vegeu «Dades tècniques».
	FlexiBridge (Flexible Bridge) està en marxa. L'estri de cuina no cobreix una o més de les seccions del mode de la funció que està activada.	Poseu l'estri de cuina sobre el número correcte de seccions del mode de funcionament que està activat o canvieu-lo. Vegeu «Zona de cocció flexible per inducció».
	PowerSlide està en marxa. Hi ha col·locades dues olles a la zona de cocció d'inducció flexible, o l'estri cobreix més d'una zona de cocció activada per la funció.	Feu servir només un estri de cuina. Vegeu «Zona de cocció flexible per inducció».
 i un número apareixen.	Hi ha algun error a la placa.	Desactiveu la placa i torneu a activar-la 30 segons més tard. Si  es torna a il·luminar, desconnecteu la placa del corrent elèctric. Després de 30 segons, torneu a connectar la placa. Si el problema persisteix, contacteu amb el centre de servei autoritzat.

9.2 Si no trobeu cap solució...

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

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

10. DADES TÈCNIQUES

10.1 Placa de característiques

Model IKE64476FB
 Typ 62 B4A 05 AA
 Inducció 7.35 kW
 Núm. sèrie
 AEG

PNC 949 597 986 00
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 / 60 Hz
 Fabricat a: Alemanya
 7.35 kW



10.2 Especificació de les zones de cocció

Zona de cuina	Potència nominal (ajustament de temperatura màxima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durada màxima [min]	Diàmetre de la bateria de cuina [mm]
Part davantera dreta	2300	3200	10	145 - 265
Part posterior dreta	2300	3200	10	145 - 265
Àrea flexible de cocció per inducció	2300	3200	10	mínim 105

La potència de les zones de cocció pot variar lleugerament de les dades que es mostren a la taula. Varia en funció del material i les mides de la bateria de cuina.

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

11. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

11.1 Informació del producte

Identificació de model		IKE64476FB
Tipus de placa		Fogons integrats
Nombre d'àrees de cocció		2
Tecnologia de calefacció		Inducció
Longitud (L) i amplada (A) de l'àrea de cocció	Esquerra	L 45.9 cm A 21.4 cm
Longitud (L) i amplada (A) de l'àrea de cocció	Dreta	L 36.8 cm A 27.1 cm
Consum energètic de l'àrea de cocció (EC electric cooking)	Esquerra	187.0 Wh/kg
Consum energètic de l'àrea de cocció (EC electric cooking)	Dreta	188.4 Wh/kg
Consum energètic de la placa (EC electric hob)		187.7 Wh/kg

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


11.2 Estalvi d'energia


Podeu estalviar energia durant la cocció diària si seguiu els consells següents.

- Quan escalfeu aigua, utilitzeu només la quantitat que necessiteu.

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

12. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

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

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

PARA RESULTADOS PERFEITOS

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

Visite o nosso website para:



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

www.aeg.com/support



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop


APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Usar sempre peças sobressalentes de origem.

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

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

 Aviso/Cuidado – Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	23
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	26
3. INSTALAÇÃO.....	28
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	29
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	31
6. ÁREA DE COZEDURA DE INDUÇÃO FLEXÍVEL.....	34
7. SUGESTÕES E DICAS.....	38
8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	39
9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	40
10. DADOS TÉCNICOS.....	42
11. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	42
12. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	43

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de

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

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos

semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).

- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos num aparelho sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- O fumo é uma indicação de sobreaquecimento. Nunca utilize água para extinguir um incêndio ao cozinhar. Desligue o aparelho e cubra as chamas com, por exemplo, um cobertor contra incêndios ou uma tampa.
- AVISO: O aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detetor de recipientes.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação

elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.

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

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

AVISO!

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

AVISO!

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

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

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

2.2 Ligação elétrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de estar ligado à terra.
- Antes de efetuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente elétrica.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são

compatíveis com as características da alimentação eléctrica.

- Certifique-se de que o aparelho está instalado corretamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorretas podem provocar o aquecimento excessivo dos terminais.
- Utilize o cabo de alimentação correto.
- Não permita que o cabo de alimentação se enrole.
- Certifique-se de que está instalada uma proteção contra choques.
- Utilize o grampo de alívio de tensão no cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha de alimentação (se aplicável) ou o cabo de alimentação. Contacte o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- Disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

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

AVISO!

Risco de incêndio e explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objetos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com eles.
- Os vapores que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.

- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode causar incêndio a uma temperatura inferior à do óleo utilizado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

⚠ AVISO!

Risco de danos no aparelho.

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

2.4 Cuidados e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Antes de limpar o aparelho, desligue-o e deixe-o arrefecer
- Não utilize jatos de água ou vapor para limpar o aparelho.

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

2.5 Assistência Técnica

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

2.6 Eliminação

⚠ AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

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

3. INSTALAÇÃO

⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

3.1 Antes da instalação

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

Número de série

3.2 Placas encastradas

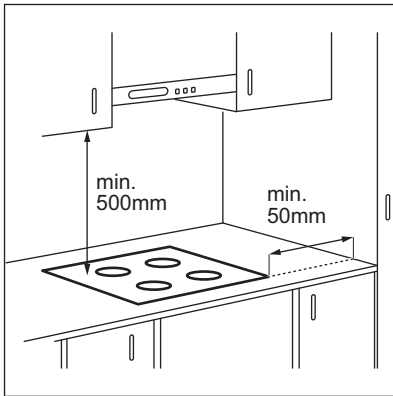
Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de encastre ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

3.3 Cabo de ligação

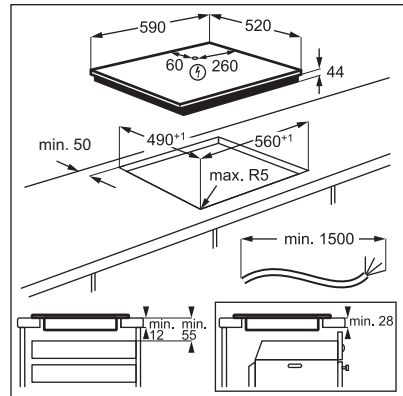
- A placa é fornecida com um cabo de ligação.
- Para substituir o cabo de alimentação, se estiver danificado, utilize um cabo do tipo: H05V2V2-F que suporte uma temperatura de 90 °C ou superior. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado. O cabo de ligação só deve ser substituído por um electricista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

3.4 Montagem

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



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



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

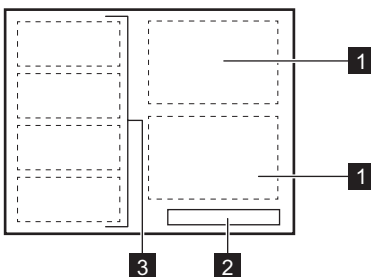
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



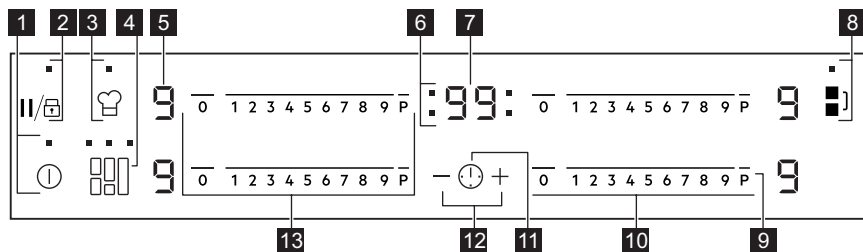
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Disposição da superfície de confeção



- 1 Zona de cozedura de indução
- 2 Painel de comandos
- 3 Área de cozedura de indução flexível composta por quatro secções

4.2 Disposição do painel de comandos



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

Campo do sensor	Função	Comentário
1		ON/OFF Para activar e desactivar a placa.
2		Pausa / Dispositivo de segurança para crianças Para definir todas as zonas da placa ativas para o grau de calor mais baixo ou para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
3		PowerSlide Para activar e desactivar a função.
4		FlexiBridge Para alternar entre os três modos da função.
5	-	Indicador do grau de cozedura Para indicar o grau de cozedura.
6	-	Indicadores do temporizador das zonas de cozedura Apresenta a zona de cozedura para a qual está definido um tempo.
7	-	Visor do temporizador Para indicar o tempo em minutos.
8		Bridge Para activar e desactivar a função.
9	P	PowerBoost Para activar e desactivar a função.
10	-	Barra de comandos Para seleccionar o grau de cozedura.
11		- Para seleccionar a zona de cozedura.
12	+ / -	- Para aumentar ou diminuir o tempo.
13	-	Barra de comandos Para seleccionar o grau de cozedura para a área de cozedura de indução flexível.

4.3 Indicadores de grau de aquecimento

Visor	Do ciclo
	A zona de confeção está desactivada.


Visor	Do ciclo
[I] - [9]	A zona de confeção está ativada.
[U]	Pausa ativo.
[P]	PowerBoost ativo.
[E] + dígito	Existe uma anomalia.
[H]	Uma zona de confeção ainda está quente (calor residual).
[L]	Dispositivo de segurança para crianças funciona.
[F]	O tacho não é adequado, é demasiado pequeno ou não há tacho na zona de confeção.
-	Desligar automático ativo.
[I-] / [I-] / [I-]	PowerSlide ativo.

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 Desligar automático

A função desactiva automaticamente a placa nas seguintes situações:


- Quando todas as zonas de cozedura estão desactivadas,
- Quando, após a activação da placa, não é definido qualquer grau de cozedura,
- Quando ocorrer um derrame ou quando for colocado algum objecto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano, etc.). É emitido um sinal sonoro e a placa desativa-se. Retire o objecto 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 cozedura arrefeça antes de utilizar novamente a placa.

- Quando utiliza tachos incorrectos. O símbolo  acende-se e a zona de cozedura é automaticamente desactivada após 2 minutos.
- Quando não desactiva uma zona de cozedura nem altera o grau de cozedura.

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

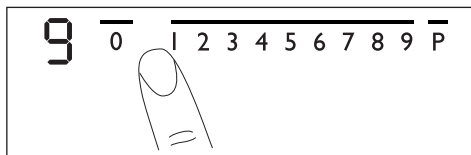
Relação entre o grau de cozedura e o tempo ao fim do qual a placa se desactiva:

Grau de confeção	A placa desactiva-se após
 1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1.5 horas

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 Indicador de calor residual

AVISO!

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

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

O indicador acende-se quando uma zona de aquecimento está quente.

O indicador também pode acender-se:

- para as zonas de aquecimento adjacentes, mesmo que não as esteja a usar,
- quando um tacho quente é colocado numa zona de aquecimento fria,
- quando a placa está desativada mas a zona de aquecimento ainda está quente.

O indicador desaparece quando a zona de aquecimento tiver arrefecido.

5.5 Bridge

i

Esta função é activada quando um tacho cobrir os centros das duas zonas.

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

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

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

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

5.6 PowerBoost

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

i

Consulte o capítulo “Dados técnicos”.

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

Para desativar a função: altere o nível de calor.

5.7 Temporizador

• Temporizador de contagem decrescente

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

Comece por seleccionar o nível de aquecimento para a zona de confeção e selecione depois a função.

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

Para ativar a função ou mudar o tempo:

toque em ou do temporizador para definir o tempo (00 - 99 minutos). Quando o indicador da zona de aquecimento começar a piscar, a contagem decrescente começa.

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

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

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



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

Para desligar o som: toque em

• **CountUp Timer**

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

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

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

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

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

• **Conta-minutos**

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

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

Para desligar o som: toque em .



Esta função não afeta o funcionamento das zonas de aquecimento.

5.8 Pausa

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

Quando a função opera, todos os outros símbolos nos painéis de comando estão bloqueados.

A função não para as funções de temporizador.

1. Para ativar a função: prima / .

acende-se. A definição de cozedura é diminuída para 1.

2. Para desativar a função: prima / . A definição de cozedura anterior aparece.

5.9 Dispositivo de segurança para crianças

Esta função evita o funcionamento acidental da placa.


Para ativar a função: ative a placa com . Não defina nenhum grau de aquecimento.




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


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

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

5.10 OffSound Control (Desativar e ativar os sons)

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

em  durante 3 segundos.  ou 


acende. Toque no  do temporizador para selecionar uma das seguintes opções:

-  - os sons ficam desactivados

-  - os sons ficam activados

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

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

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

5.11 Gestão de potência

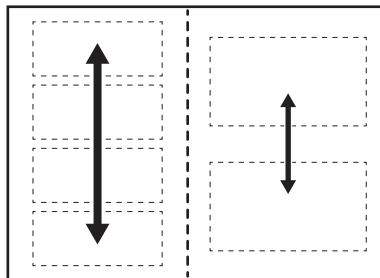
Se várias zonas estiverem ativas e a potência consumida exceder a limitação da alimentação elétrica, esta função divide a potência disponível entre todas as zonas de cozedura (ligadas à mesma fase). A placa controla as definições de aquecimento para proteger os fusíveis da instalação doméstica.

- As zonas de cozedura estão agrupadas de acordo com a posição e o número de fases da placa. O limite máximo de carga elétrica de cada fase é de (3700 W). Se a placa atingir o limite da potência máxima disponível (consulte a placa de

classificação), a potência das zonas de cozedura será automaticamente reduzida.

- A definição de aquecimento da última zona de cozedura seleccionada é sempre prioritária. A potência restante será dividida entre as zonas de cozedura anteriormente activadas, por ordem inversa à selecção.
- A indicação da definição de aquecimento das zonas cuja potência foi reduzida alterna entre a definição de aquecimento inicialmente seleccionada e a definição de aquecimento reduzido.
- Aguarde até que o visor pare de piscar ou reduza a definição de aquecimento da última zona de cozedura seleccionada. As zonas de cozedura continuarão a funcionar com a definição de aquecimento reduzida. Se necessário, altere as definições de aquecimento das zonas de cozedura.

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



6. ÁREA DE COZEDURA DE INDUÇÃO FLEXÍVEL

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 FlexiBridge função


A área de confeção de indução flexível é composta por quatro secções. As secções podem ser combinadas em duas zonas de confeção com tamanho diferente ou numa

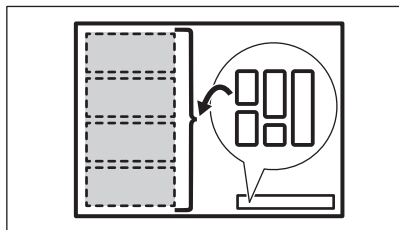
grande área de confeção. Pode escolher a combinação das secções através da selecção do modo correspondente ao tamanho do tacho que pretender utilizar. Existem três modos: Normal (ativado automaticamente quando a placa é ativada), Big Bridge e Max Bridge.



Para seleccionar a definição de aquecimento, utilize as duas barras de controlo do lado esquerdo.

Alternar entre os modos

Para alternar entre os modos, utilize o campo do sensor: .

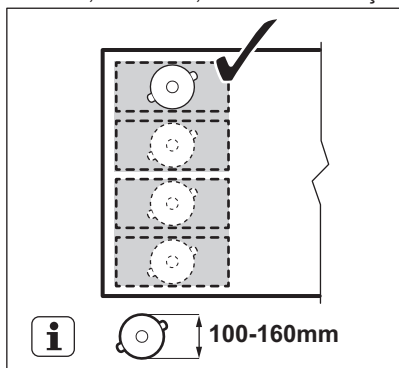


Quando alterna entre os modos, a definição de aquecimento regressa a 0.

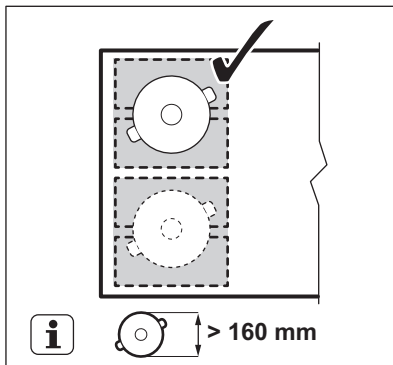
Diâmetro e posição do tacho

Escolha o modo correspondente ao tamanho e à forma do tacho. O tacho deve cobrir tanto quanto possível a área selecionada. Coloque o tacho no centro da área selecionada!

Coloque o tacho com o diâmetro inferior a 160 mm, no centro, numa única secção.

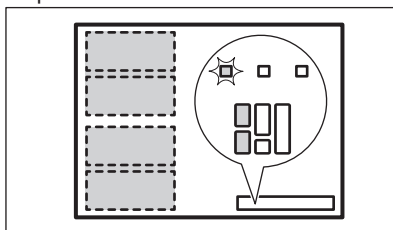


Se utilizar um tacho com diâmetro superior a 160 mm, coloque-o no centro entre duas secções.

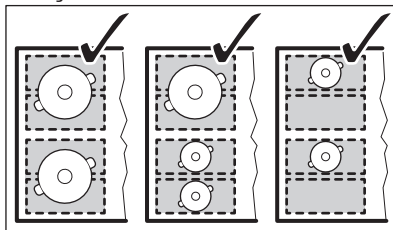


6.2 FlexiBridge modo normal

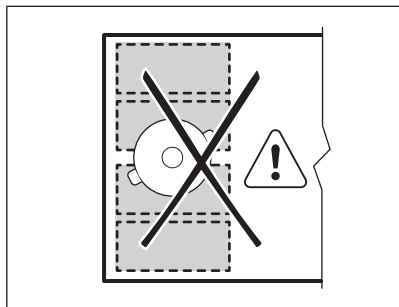
Este modo está ativo quando ativa a placa. Liga as secções em duas zonas de cozedura separadas. Pode seleccionar a definição de cozedura de cada zona independentemente. Utilize as duas barras de controlo do lado esquerdo.




Posição correta dos tachos:

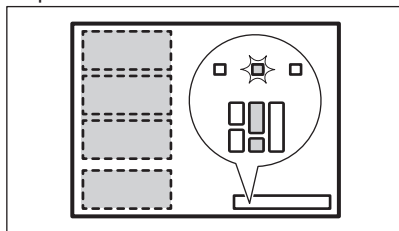


Posição incorreta dos tachos:




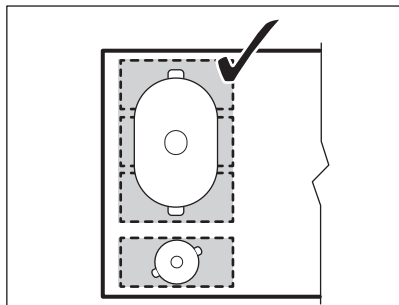
6.3 FlexiBridge modo Big Bridge

Para ativar o modo, toque em  até ver o indicador de modo correspondente. Este modo liga três secções traseiras numa zona de cozedura. A secção frontal não está ligada e funciona como uma zona de cozedura separada. Pode seleccionar a definição de cozedura de cada zona independentemente. Utilize as duas barras de controlo do lado esquerdo.

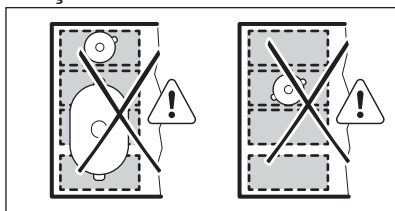


Posição correta dos tachos:


Para utilizar este modo, tem de colocar os tachos nas três secções ligadas. Se utilizar um tacho menor do que duas secções, o visor apresenta  e a zona é desligada após 2 minutos.

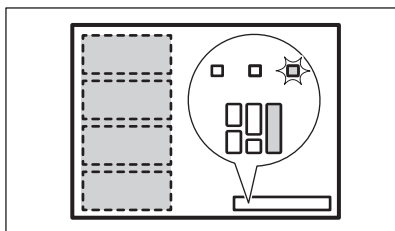


Posição incorreta dos tachos:




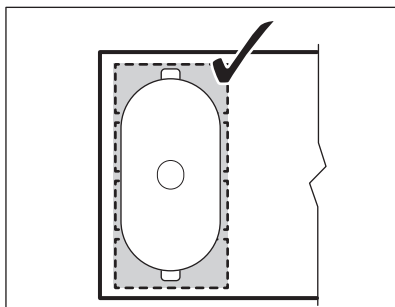
6.4 FlexiBridge modo Max Bridge

Para ativar o modo, toque em  até ver o indicador de modo correspondente. Este modo liga todas as secções traseiras numa zona de cozedura. Para seleccionar a definição de cozedura, utilize as duas barras de controlo do lado esquerdo.

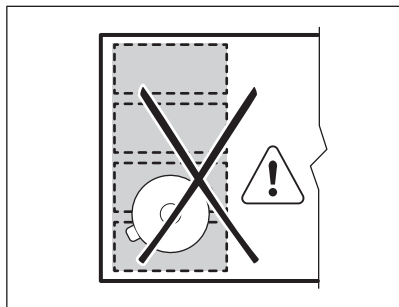


Posição correta dos tachos:

Para utilizar este modo, tem de colocar os tachos nas quatro secções ligadas. Se utilizar um tacho menor do que três secções, o visor apresenta  e a zona é desligada após 2 minutos.



Posição incorreta dos tachos:



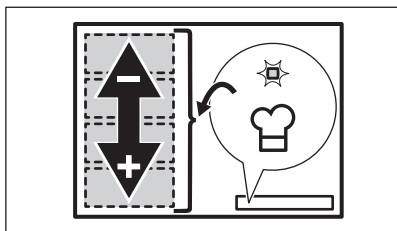
6.5 PowerSlide

Esta função permite ajustar a temperatura movendo o tacho para outra posição sobre a área de confeção de indução.

A função divide a área de confeção de indução em três áreas com diferentes definições de aquecimento. A placa deteta a posição do tacho e ajusta a definição de aquecimento correspondente à posição. Pode colocar o tacho na posição dianteira, central ou traseira. Se colocar o tacho na posição dianteira, obtém a definição de aquecimento mais elevada. Para diminuir, mova o tacho para a posição central ou traseira.



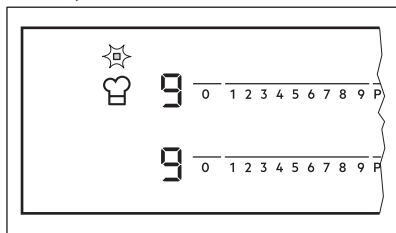
Utilize apenas um tacho quando utilizar a função.



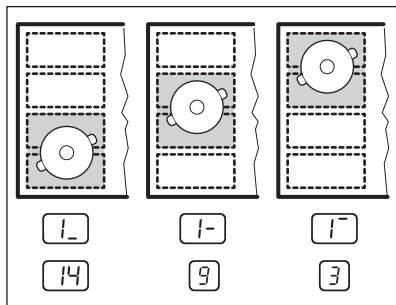
Informações gerais:

- 160 mm é o diâmetro mínimo do tacho para esta função.
- A indicação da definição de cozedura na barra de comando traseira esquerdo indica a posição do tacho na área de cozedura de indução. frontal, central, traseiro.

central, traseiro.



- A indicação da definição de cozedura para barra de comandos dianteira esquerda mostra a definição de cozedura. **Para alterar a definição de cozedura, utilize a barra de comandos dianteira esquerda.**
- Quando ativar esta função pela primeira vez, obtém a definição de cozedura para a posição dianteira, para a posição central e para a posição traseira.






Pode alterar as definições de aquecimento para cada posição independentemente. A placa memoriza as suas definições de cozedura para a próxima vez que ativar a função.

Ativar a função

Para ativar a função, coloque os tachos na posição correta na área de cozedura. Toque em . O indicador acima do símbolo acende-se. Se não colocar os tachos na área de cozedura, acende-se e passados 2 minutos, a área flexível da confeção de indução é definida para .

Desativar a função

Para desativar a função, toque em  ou selecione a definição de cozedura . O indicador acima do símbolo  desliga-se.

7. SUGESTÕES E DICAS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 Tachos

i

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

Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

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

Material do recipiente

- **correto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas (com uma marcação correta de um fabricante).
- **incorreto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Os tachos são adequados para uma placa de indução se:

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

Dimensões dos tachos

- As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho.
- A eficiência da zona de cozedura está relacionada com o diâmetro do tacho. Um tacho que tenha um diâmetro inferior ao mínimo indicado recebe apenas uma

parte da potência gerada pela zona de cozedura.

- Por motivos de segurança e resultados de cozedura ideais, não utilize um tacho maior do que o indicado na "Especificação das zonas de cozedura". Evite manter o tacho perto do painel de comandos durante a sessão de cozedura. Isso pode afetar o funcionamento do painel de comandos ou ativar acidentalmente as funções da placa.

i

Consulte os "Dados técnicos".

7.2 Ruídos durante o funcionamento

Se ouvir:

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

Os ruídos são normais e não indicam qualquer avaria.

7.3 Exemplos de aplicações de cozinha

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



Os dados apresentados na tabela servem apenas como referência.

Definição de cozedura	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
- 1	Manter os alimentos cozinhados quentes.	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho.
1 - 2	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5 - 25	Misture regularmente.
2	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.	10 - 40	Cozinhe com uma tampa.
2 - 3	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas.	25 - 50	Adicione, no mínimo, duas partes de líquido para uma parte de arroz e mexa os pratos à base de leite a meio do processo.
3 - 4	Cozer legumes, peixe e carne a vapor.	20 - 45	Adicione algumas colheres de sopa de água. Verifique a quantidade de água durante o processo.
4 - 5	Cozinhar batatas e outros legumes a vapor.	20 - 60	Cubra o fundo da panela com 1-2 cm de água. Verifique o nível de água durante o processo. Mantenha a tampa na panela.
4 - 5	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas.	60 - 150	Até 3 l de líquido mais ingredientes.
6 - 7	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos.	conforme necessário	Vire, quando necessário.
7 - 8	Fritura intensa, batatas "palitos" gratinadas, bifes do lombo, bifes.	5 - 15	Vire, quando necessário.
9	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, guisado), batatas fritas.		
P	Ferver grandes quantidades de água. PowerBoost está ativada.		

8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre o acessório com a base limpa.

- Riscos ou manchas escuras na superfície não afetam o funcionamento da placa.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize um raspador especial para o vidro.



A impressão da área de aquecimento de indução flexível pode ficar suja ou mudar de cor devido ao deslizamento dos tachos. Pode limpar a área de um modo normal.

8.2 Limpar a placa

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, folha de plástico, sal, açúcar e alimentos com açúcar, caso contrário a sujidade pode danificar a placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Utilize

um raspador especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.

- **Remova quando a placa estiver suficientemente fria:** 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.
- **Remova a descoloração nas partes metálicas brilhantes:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano.

9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

9.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está corretamente ligada.	Verifique se a placa está corretamente ligada à corrente elétrica.
	O fusível está fundido.	Certifique-se de que o fusível é a causa da anomalia. Se o fusível se fundir diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
	Não configurou a definição de aquecimento durante 10 segundos.	Ative novamente a placa e defina a definição de aquecimento em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
	Pausa funciona.	Consulte "Pausa".
Pode ouvir um som constante.	Há água ou manchas de gordura no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
	A ligação eléctrica não está correta.	Desligue a placa da corrente eléctrica. Peça a um electricista qualificado que verifique a instalação.
	É emitido um sinal acústico e a placa desativa-se. É emitido um sinal acústico quando a placa é desativada.	Colocou alguma coisa sobre um ou mais campos do sensor.

Problema	Causa possível	Solução
A placa desativa-se.	Colocou alguma coisa sobre o campo do sensor ①.	Retire o objeto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque foi ativada apenas por pouco tempo ou o sensor está danificado.	Se a zona tiver funcionado durante tempo suficiente para ficar quente, fale com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
A definição de aquecimento altera entre dois níveis.	Gestão de potência funciona.	Consulte "Utilização diária".
Não há som quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sons estão desativados.	Ativar os sons. Consulte "Utilização diária".
A zona flexível de confeitura de indução não aquece o tacho.	O tacho está numa posição errada sobre a zona flexível de confeitura de indução.	Coloque o tacho na posição correta sobre a zona flexível de confeitura de indução. A posição do tacho depende da função que estiver ativada ou do modo da função. Consulte o capítulo "Zona flexível de confeitura de indução".
	O diâmetro da base do tacho não é adequado para a função que está ativada ou para o modo da função.	Utilize um tacho com diâmetro adequado à função que está ativada ou ao modo da função. Consulte o capítulo "Zona flexível de confeitura de indução".
F acende-se.	Não existe tacho na zona.	Coloque um tacho na zona.
	O tacho não é adequado.	Utilize tachos adequados para placas de indução. Consulte "Sugestões e dicas".
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona.	Utilize um tacho com as dimensões corretas. Consulte os "Dados técnicos".
	FlexiBridge (Flexible Bridge) funciona. Uma ou mais secções do modo da função que está a funcionar não estão cobertas pelo tacho.	Coloque o tacho sobre o número correcto de secções do modo da função que está a funcionar ou altere o modo da função. Consulte o capítulo "Zona flexível de confeitura de indução".
	PowerSlide funciona. Dois tachos são colocados na zona flexível de confeitura de indução ou os tachos cobrem mais do que uma zona de cozedura ativada pela função.	Utilize apenas um tacho. Consulte o capítulo "Zona flexível de confeitura de indução".
E e um número acendem-se.	A placa apresenta um erro.	Desative a placa e ative-a novamente após 30 segundos. Se E se ligar novamente, desligue a placa da corrente elétrica. Após 30 segundos, ligue a placa novamente. Se o problema continuar, entre em contacto com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

9.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

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

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

10. DADOS TÉCNICOS

10.1 Placa de classificação

Modelo IKE64476FB
Tipo 62 B4A 05 AA
Indução 7.35 kW
N.º de série.....
AEG

PNC 949 597 986 00
220 - 240 V/400 V 2N, 50/60 Hz
Fabricado em: Alemanha
7.35 kW



10.2 Especificações das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Potência nominal (definição de aquecimento máxima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duração máxima [min]	Diâmetro dos tachos [mm]
Dianteiro direito	2300	3200	10	145 - 265
Traseiro direito	2300	3200	10	145 - 265
Consulte o capítulo "Zona flexível de confeção de indução".	2300	3200	10	mínimo de 105

A potência das zonas de cozedura pode ser ligeiramente diferente dos dados indicados na tabela. Varia consoante o material e as dimensões do tacho.

Para resultados de confeção ideais, utilize um tacho com diâmetro não superior ao indicado na tabela.

11. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

11.1 Informação do produto

Identificação do modelo	IKE64476FB
Tipo de placa	Placa encastrada

Número de áreas de aquecimento	2	
Tecnologia de aquecimento	Indução	
Comprimento (C) e largura (L) da área de aquecimento	Esquerda	C 45.9 cm L 21.4 cm
Comprimento (C) e largura (L) da área de aquecimento	Direita	C 36.8 cm L 27.1 cm
Consumo de energia da área de aquecimento (EC electric cooking)	Esquerda	187.0 Wh/kg
Consumo de energia da área de aquecimento (EC electric cooking)	Direita	188.4 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)	187.7 Wh/kg	

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


11.2 Placa economizadora de energia


Pode poupar energia nos cozinhados do dia a dia se seguir as sugestões abaixo.

- Ao aquecer água, utilize apenas a quantidade de que necessita.

- Sempre que possível, coloque tampas nos recipientes.
- Coloque os recipientes diretamente no centro das zonas de confeção.
- Utilize o aquecimento residual para manter os alimentos quentes ou para derretê-los.

12. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

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



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

www.aeg.com/support



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

www.registreaeg.com



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


www.aeg.com/shop

ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	44
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	47
3. INSTALACIÓN.....	49
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	50
5. USO DIARIO.....	52
6. ZONA DE COCCIÓN FLEXIBLE DE INDUCCIÓN.....	55
7. CONSEJOS.....	59
8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	60
9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	61
10. DATOS TÉCNICOS.....	63
11. EFICACIA ENERGÉTICA.....	63
12. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	64

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace

responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y

otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.

- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- El humo es una indicación de sobrecalentamiento. No utilizar nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apagar el aparato y cubrir las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- **ADVERTENCIA:** El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe hacerse bajo supervisión. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.

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

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

ADVERTENCIA!

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

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

o perjudicar el sistema de refrigeración.

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

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente.
- Utilice el cable de alimentación de red correcto.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.

- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a una toma.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe de red (en su caso) ni el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico autorizado para cambiar un cable de alimentación dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Retire todo el embalaje, el etiquetado y la película protectora (si procede) antes del primer uso.

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

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosión.

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

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de control.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- Los utensilios de cocina de hierro fundido que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

2.4 Cuidado y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo
- No utilice agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos,

estropajos duros, disolventes ni objetos de metal, a menos que se indique lo contrario.

2.5 Asistencia técnica

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

2.6 Eliminación

⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Antes de la instalación

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

Número de serie

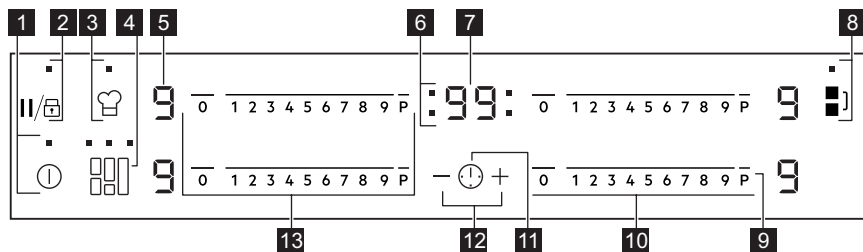
3.2 Placas empotradas

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

3.3 Cable de conexión

- La placa se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice el tipo de cable: H05V2V2-F que soporta una temperatura de 90 °C o

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		Pausa / Dispositivo de seguridad para niños Para ajustar todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de calor más bajo o para bloquear/desbloquear el panel de control.
3		PowerSlide Para activar y desactivar la función.
4		FlexiBridge Para cambiar entre los tres modos de 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		Bridge Para activar y desactivar la función.
9		PowerBoost Para activar y desactivar la función.
10	-	Barra de control Para ajustar la temperatura.
11		- Para seleccionar una zona de cocción.
12		- Para aumentar o disminuir el tiempo.
13	-	Barra de control Para ajustar el calor de la zona de cocción de inducción flexible.

4.3 Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
	La zona de cocción está apagada.
	La zona de cocción está en funcionamiento.

Pantalla	Descripción
	Pausa está en funcionamiento.
	PowerBoost está en funcionamiento.
+ número	Hay un fallo de funcionamiento.
	La zona de cocción continúa estando caliente (calor residual).
	Dispositivo de seguridad para niños está en funcionamiento.
	El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción.
	Desconexión automática está en funcionamiento.
	PowerSlide está en funcionamiento.

5. USO DIARIO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Activación y desactivación

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

5.2 Desconexión automática

La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:

- todas las zonas de cocción están apagadas,
- no se ajusta un nivel de calor después de encender la placa,
- se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de 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.

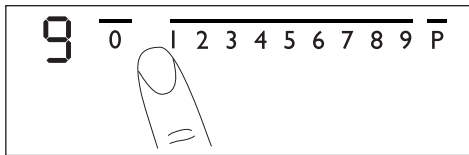
Relación entre el ajuste de temperatura y el tiempo tras el que se apaga la placa de cocción:

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

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 Indicador de calor residual

ADVERTENCIA!

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

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

El indicador  aparece cuando una zona de cocción está caliente.

También puede aparecer el indicador:

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

El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.


5.5 Bridge




La función se activa cuando el utensilio de cocción cubre los centros de las dos zonas.

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

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

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


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

5.6 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.

5.7 Temporizador



• Temporizador de cuenta atrás


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



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

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

Para activar la función o cambiar el

temporizador: toque  o  del temporizador para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará cuando el indicador de la zona de cocción empiece a parpadear.

Para comprobar el tiempo restante: toque  para seleccionar la zona de cocción. El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear. La pantalla muestra el tiempo restante.

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



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

Para detener la señal acústica: toque

• **CountUp Timer**

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

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

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

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

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

• **Avisador**

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

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

Para detener la señal acústica: toque .



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

5.8 Pausa

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

Mientras la función está activa, todos los demás símbolos del panel de control están bloqueados.

La función no detiene las funciones del temporizador.

1. Para activar la función: pulse /. se enciende. El ajuste de nivel de calor baja a 1.

2. Para desactivar la función: pulsa /. Aparece el ajuste de temperatura anterior.

5.9 Dispositivo de seguridad para niños

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

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

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

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

5.10 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 **II**/**I** durante 3 segundos. **I** o **II** se encienden. Toque **+** en el temporizador para seleccionar una de las siguientes opciones:

- **I** - el sonido se desactiva
- **II** - el sonido se activa

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

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

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

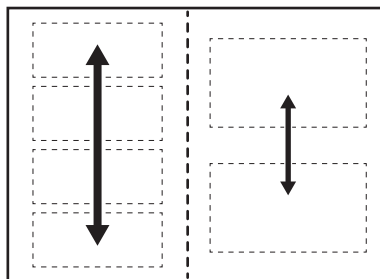
5.11 Gestión de energía

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

- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Cada fase tiene una carga eléctrica máxima de (3700 W). Si la placa alcanza el límite máximo de potencia disponible en una fase, la potencia de las zonas de cocción se reduce automáticamente.

- El ajuste de temperatura de la zona de cocción seleccionada siempre se prioriza. La potencia restante se divide entre las zonas de cocción previamente activadas en orden inverso de selección.
- La pantalla de ajuste de calor de las zonas reducidas cambia entre el ajuste de calor seleccionado inicialmente y el ajuste de calor reducido.
- Espere a que la pantalla deje de parpadear o reduzca el ajuste de calor de la zona de cocción seleccionada. Las zonas de cocción siguen funcionando con el ajuste de calor reducido. Si fuera necesario, cambie manualmente los ajustes de temperatura de las zonas de cocción.

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



6. ZONA DE COCCIÓN FLEXIBLE DE INDUCCIÓN

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 FlexiBridge función

La zona de cocción por inducción flexible se compone de cuatro secciones. Las secciones pueden combinarse en dos zonas de cocción de tamaño diferente o en una zona de cocción grande. Elija la combinación de secciones seleccionando el modo correspondiente al tamaño del utensilio de cocina que desea utilizar. Existen tres

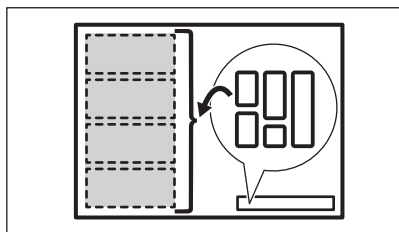
modos: Estándar (activado automáticamente al encender la placa), Puente grande y Puente máx.

i

Para ajustar la temperatura, utilice las dos barras de control del lado izquierdo.

Cambio entre modos

Para cambiar entre modos, utilice el sensor: **III**.

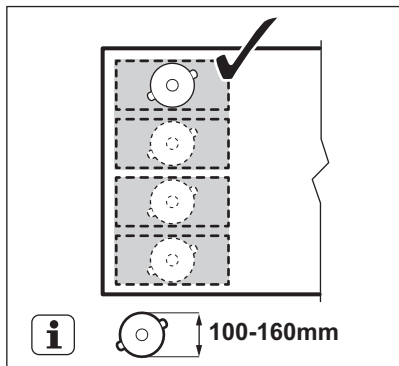


Cuando se cambia entre modos, el ajuste de temperatura vuelve a 0.

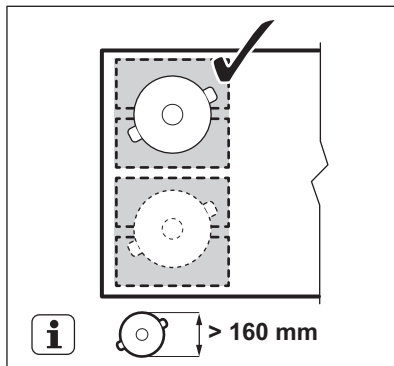
Diámetro y posición del utensilio de cocina

Elija el modo adecuado al tamaño y forma del utensilio. El utensilio de cocina debe cubrir la zona seleccionada lo máximo posible. ¡Coloque el utensilio de cocina centrado en el área seleccionada!

Coloque los utensilios de cocina con un diámetro inferior de 160 mm centrados en una sola sección.

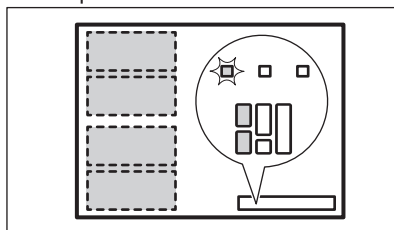


Coloque los utensilios de cocina con diámetro inferior de 160 mm centrados entre dos secciones.

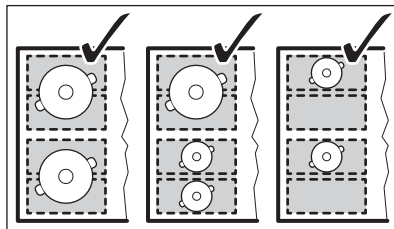


6.2 FlexiBridge Modo estándar

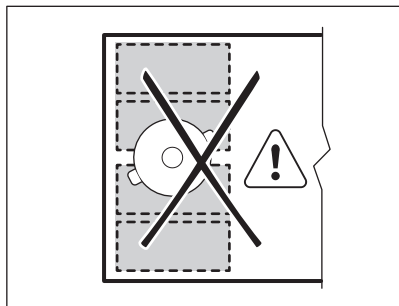
Este modo está activo cuando se activa la placa de cocción. Conecta las secciones en dos zonas de cocción separadas. Puede ajustar el nivel de calor de cada zona por separado. Utilice dos barras de control del lado izquierdo.




Posición correcta del utensilio de cocina:

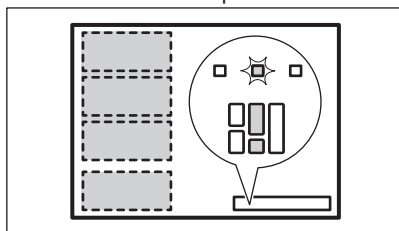


Posición incorrecta del utensilio de cocina:




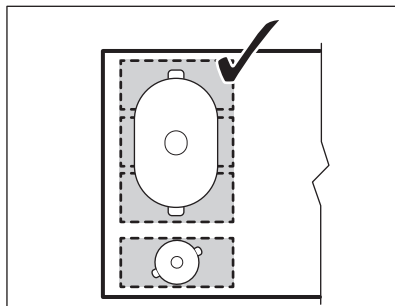
6.3 FlexiBridge Modo Puente grande

Para activar este modo, toque  hasta ver el indicador el modo adecuado. Este modo conecta tres secciones traseras en una zona de cocción. La sección delantera no se conecta y funciona como zona de cocción separada. Puede ajustar el nivel de calor de cada zona por separado. Utilice dos barras de control del lado izquierdo.

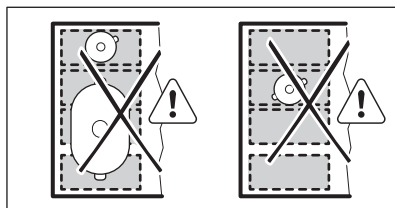


Posición correcta del utensilio de cocina:


Para utilizar este modo debe colocar el utensilio de cocina en las tres secciones conectadas. Si utiliza un utensilio de cocina más pequeño que dos zonas, en la pantalla aparece  y la zona se desactiva después de 2 minutos.

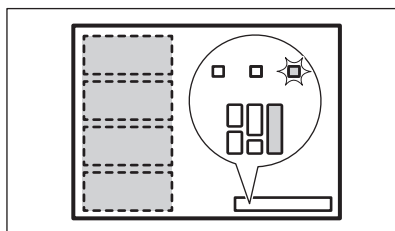


Posición incorrecta del utensilio de cocina:




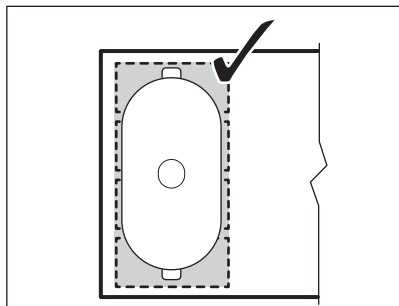
6.4 FlexiBridge Modo Puente máx.

Para activar este modo, toque  hasta ver el indicador el modo adecuado. Este modo conecta todas las secciones traseras en una zona de cocción. Para ajustar el nivel de temperatura, utilice cualquier barra de control del lado izquierdo.

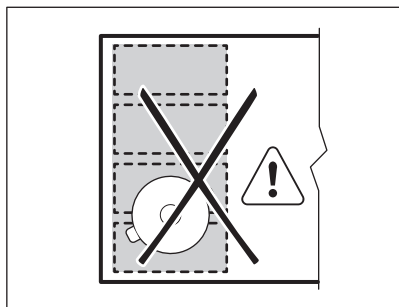


Posición correcta del utensilio de cocina:

Para utilizar este modo debe colocar el utensilio de cocina en las cuatro secciones conectadas. Si utiliza un utensilio de cocina más pequeño que tres zonas, en la pantalla aparece  y la zona se desactiva después de 2 minutos.



Posición incorrecta del utensilio de cocina:



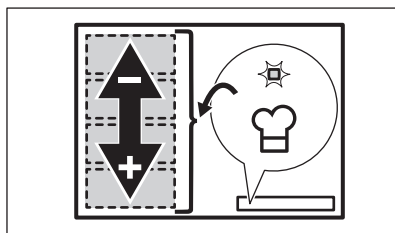
6.5 PowerSlide

Esta función permite ajustar la temperatura desplazando el utensilio de cocción una posición distinta de la zona de cocción por inducción.




La función divide el área de cocción por inducción en tres áreas con diferentes ajustes de calor. La placa detecta la posición del utensilio y ajusta la temperatura según la posición. Puede colocar el utensilio de cocina en la parte delantera, media o trasera. Si coloca el utensilio de cocina en la parte delantera obtiene el ajuste de calor máximo. Para reducir, desplace el utensilio de cocina a la posición media o posterior.

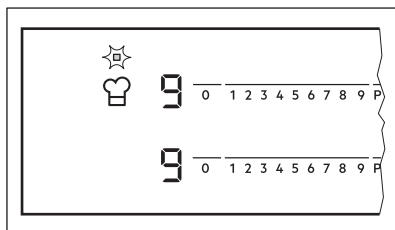





Utilice solo un utensilio cuando utilice la función.

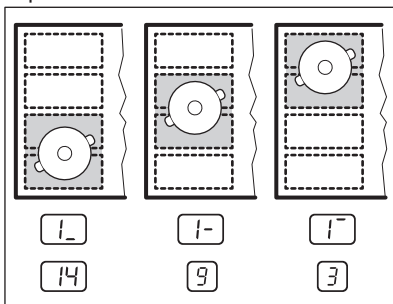


Información general:

- 160 mm es el diámetro mínimo del utensilio de cocina para esta función.
- El indicador de calor de la parte trasera izquierda muestra la posición del utensilio de cocina en el área de cocción por inducción. Frontal , medio , trasero .



- El indicador de calor de la barra de control delantera izquierda muestra el ajuste de calor. **Para cambiar el ajuste de temperatura, utilice la barra de control delantera izquierda.**
- Cuando active la función por primera vez, verá el ajuste de calor de la posición frontal , de la posición media  y de la posición trasera .






Puede cambiar por separado los ajustes de temperatura de cada posición. La placa

de cocción conservará el ajuste de calor la próxima vez que active la función.




Activación de la función

Para activar la función, coloque el utensilio en la posición correcta en el área de cocción.

Toque . Se enciende el indicador sobre el símbolo. Si no coloca el utensilio de cocina sobre la zona de cocción  se enciende y

después de 2 minutos se ajusta el área de cocción flexible por inducción en .

Desactivación de la función

Para desactivar la función pulse  o ajuste el nivel de calor en . El indicador sobre el símbolo  se apaga.

7. CONSEJOS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Utensilios de cocina



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

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

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

Material del utensilio de cocina

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

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

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

Dimensiones del utensilio de cocina

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

- La eficacia de la zona de cocción depende del diámetro del utensilio. Un utensilio de cocina con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.
- Por razones de seguridad y resultados de cocción óptimos, no utilice utensilios de cocina mayores que los indicados en la "Especificación de las zonas de cocción". Evite mantener los utensilios de cocina cerca del panel de control durante la sesión de cocción. Esto puede afectar al funcionamiento del panel de control o activar accidentalmente las funciones de la placa.



Consulte "Datos técnicos".

7.2 Ruidos durante la utilización

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

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

Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno.

7.3 Ejemplos de aplicaciones de cocina

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 valores orientativos.

Ajuste de temperatura	Usar para:	Tiempo (min)	Consejos
- 1	Mantener calientes los alimentos.	según sea necesario	Tapar los utensilios de cocina.
1 - 2	Salsa holandesa, fundir: mantequilla, chocolate o gelatina.	5 - 25	Mezcla de vez en cuando.
2	Solidificar: tortillas esponjosas, huevos al plato.	10 - 40	Cocina el plato con una tapa.
2 - 3	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción.
3 - 4	Verduras al vapor, pescado, carne.	20 - 45	Añada unas cucharadas de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso.
4 - 5	Patatas al vapor y otras verduras.	20 - 60	Cubra el fondo del utensilio con 1-2 cm de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso. Mantenga la tapa en el utensilio.
4 - 5	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 l de líquido más ingredientes.
6 - 7	Fritura ligera: escalopes, cordon bleu de ternera, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, rebozados, huevos, tortitas, rosquillas.	según sea necesario	Dele la vuelta cuando sea necesario.
7 - 8	Fritura fuerte: hash browns, filetes de lomo, bistecs.	5 - 15	Dele la vuelta cuando sea necesario.
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), patatas fritas.		
P	Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado.		

8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.

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



La impresión en el área flexible de cocción por inducción puede ensuciarse o cambiar de color debido al arrastre de los utensilios de cocina. Puede limpiar la zona como habitualmente.

8.2 Limpieza de la placa de cocción

- **Retirar inmediatamente:** plástico derretido, película de plástico, sal, azúcar y alimentos con azúcar; de lo contrario, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice

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

- **Retirar cuando la placa esté lo suficientemente fría:** marcas de cal, marcas de agua, manchas de grasa o decoloración metálica brillante. Limpie la placa 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.
- **Eliminar la decoloración metálica brillante:** usar una solución de agua con vinagre y limpiar la superficie de vidrio con un paño.

9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Qué hacer si...

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

Problema	Posible causa	Solución
La placa se apaga.	Ha colocado algo sobre el sensor ①.	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor está dañado.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
El valor de la potencia varía entre dos niveles.	Gestión de energía está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.	Los sonidos están desactivados.	Active los sonidos. Consulte "Uso diario".
La zona de cocción por inducción flexible no calienta los utensilios de cocina.	El utensilio de cocina está en una posición incorrecta en la zona de cocción por inducción flexible.	Coloque el utensilio de cocina en la posición correcta en el área de cocción por inducción flexible. La posición del utensilio depende de la función activada o del modo de funcionamiento. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es incorrecto para la función activada o el modo de funcionamiento.	Use un utensilio con un diámetro aplicable a la función activada o el modo de funcionamiento. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".
Ⓢ se enciende.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.	Ponga un recipiente sobre la zona.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utiliza utensilios de cocina adecuados para placas de inducción. Consulte "Consejos".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice el utensilio de cocina con las dimensiones adecuadas. Consulte "Datos técnicos".
	FlexiBridge (Flexible Bridge) está en funcionamiento. Una o varias secciones del modo de funcionamiento que opera no están cubiertas por el utensilio.	Coloque el utensilio de cocina en el número correcto de secciones del modo de función que opera o cambie el modo de función. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".
	PowerSlide está en funcionamiento. Se colocan dos ollas en el área de cocción por inducción flexible o los utensilios de cocina cubren más de un área de cocción encendida por la función.	Utilice solo un utensilio. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".
ⓔ y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si vuelve a aparecer ⓔ, desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

9.2 Si no encuentra una solución...

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

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

10. DATOS TÉCNICOS

10.1 Placa de datos técnicos

Modelo IKE64476FB
Tipo 62 B4A 05 AA
Inducción 7.35 kW
Nº serie:
AEG

Número de producto (PNC) 949 597 986 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 / 60 Hz
Fabricado en: Alemania
7.35 kW



10.2 Especificaciones de la zona de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duración máxima [min]	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
Parte del. der.	2300	3200	10	145 - 265
Parte tras. der.	2300	3200	10	145 - 265
Área de cocción flexible por inducción	2300	3200	10	mínimo 105

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

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

11. EFICACIA ENERGÉTICA

11.1 Información del producto

Identificación del modelo	IKE64476FB
Tipo de placa	Placa empotrada
Número de áreas de cocción	2
Tecnología de calentamiento	Inducción

Largo (L) y ancho (A) del área de cocción	Izquierda	L 45.9 cm A 21.4 cm
Largo (L) y ancho (A) del área de cocción	Derecha	L 36.8 cm A 27.1 cm
Consumo energético del área de cocción (EC electric cooking)	Izquierda	187.0 Wh/kg
Consumo energético del área de cocción (EC electric cooking)	Derecha	188.4 Wh/kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)		187.7 Wh/kg

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


11.2 Ahorro de energía


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

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

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

12. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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







aeg.com

867378422-B-312023



CE