

DA	Brugsanvisning	2
	Kogesektion	
PT	Manual de instruções	24
	Placa	
ES	Manual de instrucciones	48
	Placa de cocción	

USER MANUAL



INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OPLYSNINGER OM SIKKERHED.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	8
5. DAGLIG BRUG.....	9
6. FLEKSIBELT INDUKTIONSOMRÅDE.....	13
7. RÅD OG TIP.....	16
8. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	19
9. FEJLFINDING.....	19
10. TEKNISKE DATA.....	22
11. ENERGIEFFEKTIV.....	23

FOR PERFEKTE RESULTATER

Tak fordi du valgte dette produkt fra AEG. Vi har skabt det, så du kan nyde en uovertruffen funktionsevne i mange år med nyskabende teknologi, der gør livet lettere – funktioner, som du ikke finder i almindelige apparater. Brug et par minutter på at læse mere – så du kan få det bedste ud af det.

Besøg vores websted for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:
www.aeg.com/webservice



Registrere dit produkt for bedre service:
www.registreaeg.com



Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
www.aeg.com/shop

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter vores autoriserede servicecenter: Model, PNC, serienummer.

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt.

 Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og gode råd

 Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. OPLYSNINGER OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert

installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og andre udsatte personer

- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende farer.
- Børn mellem 3 og 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand, medmindre de overvåges konstant.
- Børn på under 3 år skal holdes på afstand, med mindre de overvåges konstant.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, når det er i drift, eller mens det køler af. De tilgængelige dele er varme.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på apparatet uden opsyn.

1.2 Generelt om sikkerhed

- ADVARSEL: Apparatet og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Pas på ikke at røre varmelegemerne.
- Betjen ikke apparatet med et tænd-sluk-ur eller en særskilt fjernbetjening.
- ADVARSEL: Tilberedning uden opsyn på en kogesektion med fedt eller olie kan være farligt og kan muligvis resultere i brand.
- Forsøg ALDRIG at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk den åbne ild til med f.eks. et låg eller et brandtæppe.

- **FORSIGTIG:** Tilberedningsprocessen skal overvåges. En kortvarig tilberedningsproces skal overvåges kontinuerligt.
- **ADVARSEL:** Fare for brand: Opbevar ikke genstande på kogepladerne.
- Læg ikke metalgenstande som knive, gafler, skeer og grydelåg på kogesektionen, da de kan blive meget varme.
- Undlad at bruge en damprenser til at rengøre apparatet.
- Efter brug skal der slukkes for kogesektionen med funktionsvælgeren - stol ikke på grydere registreringen.
- Hvis glaskeramikken/glasoverfladen er revnet, skal du slukke for apparatet og afbryde det fra ledningsnettet. Hvis apparatet er tilsluttet til ledningsnettet direkte ved hjælp af en samledåse, skal du fjerne sikringen for at afbryde apparatet fra stømforsyningen. Kontakt i begge tilfælde det autoriserede servicecenter.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, et autoriseret serviceværksted eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- **ADVARSEL:** Brug kun kogesektionssikringer udformet af producenten af madlavningsapparatet, eller som er angivet af producenten af apparatet i brugsanvisningen som velegnede til brug, eller kogesektionssikringer indbygget i apparatet. Brug af upassende sikringer kan medføre uheld.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.



ADVARSEL!

Risiko for skader på mennesker eller apparat.

- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Fjern al emballagen.

- Forsegl snitfladerne med et tætningsmiddel for at forhindre fugt, der forårsager opsvulmen.
- Beskyt apparatets bund mod damp og fugt.
- Monter ikke apparatet op mod en dør eller under et vindue. Dette for at undgå, at der falder varmt kogegrej ned fra apparatet, når døren eller vinduet åbnes.
- Hvert apparat har køleblæsere i bunden.
- Hvis apparatet installeres over en skuffe:
 - Opbevar ikke små stykker eller ark papir, som kan blive suget ind, da de kan ødelægge køleblæserne eller skade kølesystemet.
 - Hold en afstand på mindst 2 cm mellem apparatets bund og dele, som opbevares i skuffen.

2.2 Tilslutning, el



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Inden apparatet tages i brug, skal du sørge for, at det er koblet fra strømforsyningen.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske data for strømforsyningen.
- Sørg for, at apparatet installeres korrekt. En løs eller forkert netledning eller stik (hvis relevant) kan gøre terminalen for varm.
- Brug den korrekte netledning.
- Netledningerne må ikke være viklet sammen.
- Sørg for, at der installeres en beskyttelse mod stød.
- Kablet skal forsynes med trækaflastning.
- Sørg for, at elledningen eller stikket (hvis relevant) ikke får kontakt med det varme apparat eller varmt kogegrej, når du tilslutter apparatet til de nærmeste kontakter.
- Brug ikke adaptorer med flere stik og forlængerledninger.

- Pas på, du ikke beskadiger netstikket (hvis relevant) eller ledningen. Kontakt vores autoriserede servicecenter eller en elektriker, hvis en beskadiget ledning skal udskiftes.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskaade, forbrændinger og elektrisk stød.

- Fjern al emballagen, etiketterne og den beskyttende film (hvis relevant) inden ibrugtagning.
- Brug apparatet i et husholdningsmiljø.
- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når der er tændt for det.
- Sæt kogezoneen på "sluk", når den ikke er i brug.
- Stol ikke på grydedektoren.
- Læg ikke bestik eller grydelåg på kogezoneerne. De kan blive varme.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.

- Brug ikke apparatet som arbejds- eller som frasætningsplads.
- Hvis apparatets overflade er revnet, skal apparatet øjeblikkeligt kobles fra strømforsyningen. Dette er for at forhindre elektrisk stød.
- Brugere med en pacemaker skal holde en afstand på mindst 30 cm fra induktionskogezoneerne, når apparatet er i drift.
- Når du anbringer mad i varm olie, kan det sprøjte.
- Kogegrej af støbejern, aluminium eller med en beskadiget bund kan forårsage ridser på glasset eller glaskeramikken. Løft altid disse genstande, når du skal flytte dem på kogesektionen.
- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. rumopvarmning.

**ADVARSEL!**

Risiko for brand og eksplosion

- Fedtstoffer og olie kan udsende brændbare dampe, når de opvarmes. Hold flammer eller opvarmede genstande væk fra fedtstoffer og olie, når du tilbereder mad med dem.
- De dampe, som meget varm olie udsender, kan forårsage selvantændelse.
- Brugt olie, der kan indholde madrester, kan forårsage brand ved en lavere temperatur end olie, der bruges for første gang.
- Undlad at bruge brændbare produkter eller ting, der er fugtet med brændbare produkter, i apparatet eller i nærheden af eller på dette.

**ADVARSEL!**

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Opbevar ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet.
- Stil ikke et varmt grydelåg på kogesektionens glasoverflade.
- Lad ikke kogegrej koge tørt.
- Pas på, der ikke falder genstande eller kogegrej ned på apparatet. Overfladen kan blive beskadiget.
- Tænd aldrig for en kogezone, hvis den er tom, eller der står tomt kogegrej på den.
- Læg ikke aluminiumsfolie på apparatet.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

- Rengør apparatet jævnligt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Sluk for apparatet, og lad det køle af inden rengøring.
- Kobl apparatet fra lysnettet, før der udføres vedligeholdelse.
- Undlad at bruge højtryksrensere eller damp til at rengøre apparatet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun et neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.

2.5 Service

- Kontakt et autoriseret servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

2.6 Bortskaffelse

**ADVARSEL!**

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan apparatet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.

3. INSTALLATION



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

3.1 Inden installationen

Notér følgende oplysninger fra typeskiltet, før du installerer kogesektionen: Typeskiltet sidder i bunden af kogesektionen.

Serienummer

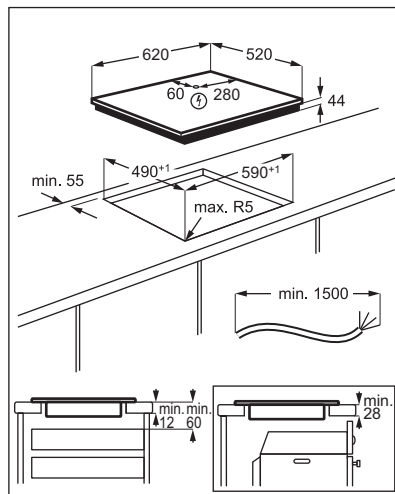
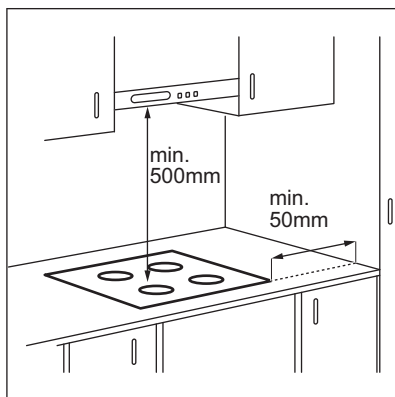
3.2 Indbygningskogesektioner

Brug først indbygningskogesektionerne, når kogesektionen er samlet i de korrekte indbygningsenheder og bordplader, der opfylder kravene.

3.3 Tilslutningskabel

- Kogesektionen leveres med netkabel.
- For at udskifte det beskadigede netkabel skal du bruge kabeltypen: H05V2V2-F, som modstår en temperatur på 90 °C eller højere. Kontakt altid Electrolux Service A/S.

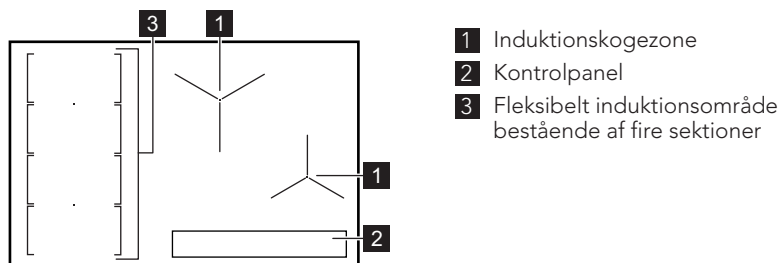
3.4 Montering



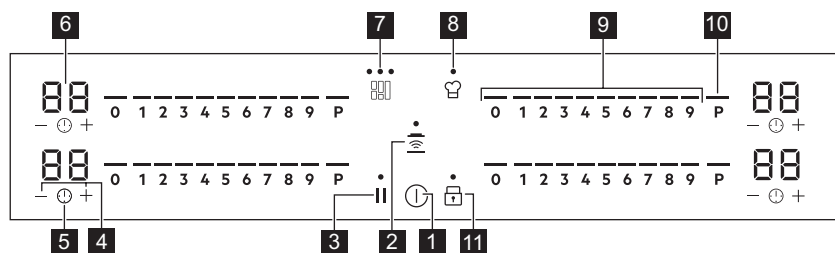
Hvis apparatet installeres over en skuffe, kan kogesektionens ventilation opvarme de genstande, der ligger i skuffen, under madlavningsprocessen.

4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Oversigt over kogesektionen



4.2 Oversigt over betjeningspanelet



Tænd for apparatet med ① for at se kontrolpanelet og zonepositionerne.

Brug sensorfelterne til at betjene apparatet. Display, kontrollamper og signaler viser de funktioner, der er i brug.

Sens- orfelt	Funktion	Kommentar
1 ①	ON/OFF	Tænder/slukker for kogesektionen.
2	Hob2Hood	Aktiverer/deaktiverer funktionens manuelle tilstand.
3	Pause	Aktiverer/deaktiverer funktionen.
4 + / -	-	Øger eller mindsker tiden.
5 ⌚	-	Sådan indstiller du timerfunktionen.
6 -	Timerdisplay	Viser tiden i minutter.
7	FlexiBridge	Skifter mellem tre af funktionens tilstande.

Sens- orfelt	Funktion	Kommentar
8 	PowerSlide	Aktiverer/deaktiverer funktionen.
9 -	Betjeningspanel	Indstilling af et varmetrin.
10 P	PowerBoost	Aktiverer funktionen.
11 	Lås / Børnesikring af ovenen	Låser/låser op for betjeningspanelet.

4.3 OptiHeat Control (3-trins restvarmeindikator)



ADVARSEL!

≡ / = / -

Forbrændingsrisiko ved restvarme. Kontrollamperne viser niveauet af restvarme for kogezoneerne, du bruger. Kontrollamperne kan også blive tændt for tilstødende kogezoneer, selv hvis du ikke bruger dem.

Induktionskogezoneer producerer den varme, der er nødvendig til madlavningen, i selve kogeøjets bund. Glaskeramikken opvarmes af varmen i kogeøjets bund.

Når kogesektionen er deaktiveret, er indikatorerne stadigvæk synlige. Når kogesektionen er kold nok, forsvinder de.

5. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Aktivering og deaktivering

Tryk på ① i 1 sekund for at tænde eller slukke for kogesektionen. Kontrollinjerne tændes, når du tænder for kogesektionen, og slukkes, når du slukker for kogesektionen. Når kogesektionen er slukket, kan du kun se ①.

sekunder (en gryde/pande, en klud). Når du hører lydsignalet, deaktiveres kogesektionen. Fjern genstanden, eller tør betjeningspanelet af.

- kogesektionen bliver for varm (f.eks. når sovsegryden koger tør). Lad kogezonen køle af, før du bruger kogesektionen igen.
- du behøver ikke deaktivere en kogezone eller ændre varmetrinnet. Kogesektionen slukkes efter et stykke tid.

Forholdet mellem varmetrinnet og tiden efter, at kogesektionen deaktiveres:

Varmetrin	Kogesektionen deaktiveres efter
1 - 2	6 timer
3 - 4	5 timer
5	4 timer

5.2 Automatisk slukning

Funktionen slukker automatisk for kogesektionen, hvis:

- du ikke stiller kogeøj på kogesektionen i 50 sekunder,
- du ikke indstiller varmetrinnet i 50 sekunder, efter du anbringer kogeøjets,
- du spilder noget, eller lægger noget på betjeningspanelet i mere end 10

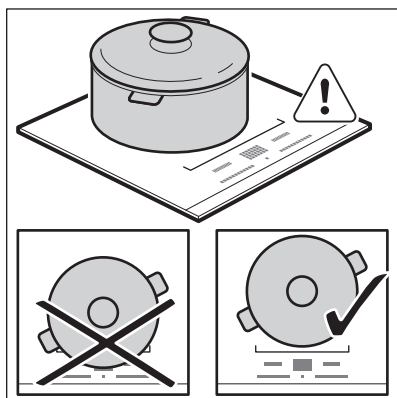
Varmetrin	Kogesektionen deaktiveres efter
6 - 9	1,5 timer

5.3 Brug af kogezoneerne



FORSIGTIG!

Stil ikke varmt kogegrej på betjeningspanelet. Det risikerer at beskadige de elektroniske dele.

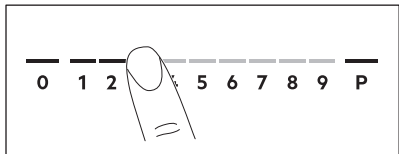


Sæt kogegrejet i midten af den valgte kogezone. Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.

Når gryden er registreret, bliver varmetrinnet 0 tændt.

5.4 Varmetrinnet

Berør kontrollinjen ved det ønskede varmetrin, eller bevæg din finger langs kontrollinjen for at indstille eller ændre varmetrinnet for en varmezone.

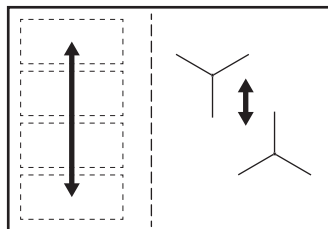


Når du stiller en gryde på kogezone og indstiller varmetrinnet, forbliver den som den er i 50 sekunder, efter du fjerner gryden. Kontrollinjen blinker i den anden halvdel af denne tid. Hvis du stiller

gryden på kogezone igen inden for denne tid, genaktiveres varmetrinnet. Ellers deaktiveres kogezone.

5.5 Effektstyring-funktion

- Kogezoneerne grupperes efter placering og antal faser i kogesektionen. Se billedet.
- Hver fase har en maksimal elektrisk belastning på 3680 W.
- Funktionen fordeler effekten mellem de kogezone, der er tilsluttet til den samme fase.
- Funktionen aktiveres, når den samlede elektriske belastning for de kogezone, der er tilsluttet til en enkelt fase, overskrider 3680 W.
- Funktionen reducerer effekten af de andre kogezone, der er tilsluttet til den samme fase.
- For kogezone, der har en reduceret effekt, viser kontrolpanelet de højeste mulige varmetrin.
- Hvis et højere varmetrin ikke er tilgængeligt, skal det reduceres for de andre kogezone først.
- Aktiveringen af funktionen afhænger af grydernes antal og størrelse.



5.6 PowerBoost

Denne funktion aktiverer mere effekt for den passende induktionskogezone, afhængigt af kogegrejets størrelse. Funktionen kan kun aktiveres i en begrænset tidsperiode.

Tryk på **P** for at aktivere funktionen for kogezone.

Funktionen deaktiveres automatisk.



Se "Tekniske data" for maksimale varighedsværdier.

5.7 Timer

Nedtællingstimer

Brug denne funktion til at angive, hvor længe en kogezone skal være tændt under en enkelt tilberedning.

Indstil varmetrinnet til den passende kogezone, og indstil derefter funktionen.

1. Berør  for at aktivere funktionen eller ændre tiden.

Timercifrene  og kontrollamperne  og  tændes på displayet. Hvis timeren ikke er indstillet, forsvinder  og  efter 3 sekunder.

2. Berør  eller  for at indstille tiden (00 - 99 minutter).

Efter 3 sekunder starter timeren automatisk nedtællingen.

Kontrollamperne  og  forsvinder. Når nedtællingen er slut, høres et signal, og  blinker. Signalet deaktiveres ved at berøre .

Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på . Kontrollamperne for  og  tændes. Brug  eller  til at indstille  på displayet. Indstil alternativt varmetrinnet til 0. Som et resultat lyder der et signal, og timeren annulleres.

Minutur

Du kan bruge denne funktion, når kogesektionen er tændt, men kogezonerne ikke betjenes.

Anbring en gryde på en kogezone for at se symbolet .

1. Berør  for at aktivere funktionen.
2. Berør  eller  for at indstille tiden. Funktionen begynder automatisk efter 4 sekunder.

Når du indstiller funktionen, kan du fjerne gryden.

Når nedtællingen er slut, høres et signal, og  blinker. Berør  for at slå lydsignalet fra.

Sådan deaktiveres funktionen: Tryk på . Kontrollamperne  og  tændes. Brug  eller  til at indstille  på displayet.

 Funktionen påvirker ikke betjeningen af kogezonerne.

5.8 Pause

Denne funktion indstiller alle aktive kogezoner til det laveste varmetrin.

Når funktionen er aktiv, kan symbolerne ,  eller  anvendes.

Berør  for at aktivere funktionen. Varmeindstillingen sænkes til 1.

Rør ved  for at deaktivere funktionen. Den forrige varmeindstilling tændes.

5.9 Lås

Kontrolpanelet kan låses, mens kogesektionen er tændt. Det forhindrer utilsigtet ændring af varmetrinnet.

Indstil først varmetrinnet.

Berør  for at aktivere funktionen.

Funktionen deaktiveres ved at berøre .

 Når du slukker for kogesektionen, deaktiverer du også denne funktion.

5.10 Børnesikring af ovnen

Funktionen hindrer utilsigtet betjening af kogesektionen.

Tænd først kogesektionen, og indstil ikke varmetrinnet.

Berør , indtil der udsendes et signal, og lampen tændes for at aktivere funktionen. Kontrollinjerne forsvinder. Sluk for kogesektionen.

 Når du slukker for kogesektionen, er funktionen stadigvæk aktiv.

Sådan deaktiveres funktionen til en enkelt tilberedning: Tænd for kogesektionen med .  tændes.

Berør , indtil signalet udsendes, og lampen slukkes. Kontrolpanelet vises. Indstil varmetrinnet inden for 50 sekunder. Du kan betjene kogesektionen. Når du slukker for kogesektionen med , er funktionen stadigvæk aktiv.

For at deaktivere funktionen

permanent: Aktiver kogesektionen og indstil ikke varmetrinnet. Berør , indtil der udsendes et signal, og lampen slukkes. Kontrollinjerne vises. Sluk for kogesektionen.

5.11 OffSound Control (Deaktivering og aktivering af lyd)

Sluk først for kogesektionen.

1. Rør ved  i 3 sekunder for at tænde for funktionen. Displayet tændes og slukkes.
2. Tryk på  i 3 sekunder.  eller  tændes.
3. Tryk på  på timeren for at vælge ét af følgende:
 -  - lyden er slukket
 -  - lyden er tændt
4. Vent, indtil kogesektionen slukkes automatisk, for at bekræfte dit valg.

Når funktionen er indstillet til , kan du kun høre lyd, når:

- du trykker på 
- Minutur tæller ned
- Nedtællingstimer tæller ned
- du anbringer noget på betjeningspanelet.

5.12 Hob²Hood

Det er en avanceret automatisk funktion, som forbinder kogesektionen til en særlig emhætte. Både kogesektionen og emhætten har en infrarød signalkommunikator. Blæserens hastighed defineres automatisk på baggrund af funktionens indstilling og temperaturen af det varmeste kogegrej på kogesektionen. Du kan også betjene blæseren manuelt fra kogesektionen.



På de fleste emhætter er fjernbetjeningssystemet som standard slået fra. Aktivér det, inden du bruger funktionen. Få flere oplysninger i vejledningen til emhætten.

Automatisk betjening af funktionen

For at aktivere den automatiske funktion skal den automatiske tilstand stå på H1 – H6. Kogesektionen står oprindeligt på H5. Emhætten reagerer, når du bruger kogesektionen. Kogesektionen genkender automatisk kogegrejets temperatur og justerer blæserens hastighed.

Sådan tændes lyset

Du kan indstille kogesektionen, så lyset tændes automatisk, hver gang du tænder for kogesektionen. For at gøre dette skal den automatiske tilstand stå på H1 – H6.



Lyset på emhætten slukkes 2 minutter efter slukningen af kogesektionen.

Automatiske tilstande

	Auto- ma- tisk lys	Kog- ning ¹⁾	Steg- ning ²⁾
Tilstand H0	Slukket	Slukket	Slukket
Tilstand H1	Tænd	Slukket	Slukket
Tilstand H2 ³⁾	Tænd	Blæser- hastig- hed 1	Blæser- hastig- hed 1
Tilstand H3	Tænd	Slukket	Blæser- hastig- hed 1
Tilstand H4	Tænd	Blæser- hastig- hed 1	Blæser- hastig- hed 1
Tilstand H5	Tænd	Blæser- hastig- hed 1	Blæser- hastig- hed 2

	Auto- ma- tisk lys	Kog- ning ¹⁾	Steg- ning ²⁾
Tilstand H6	Tænd	Blæser- hastig- hed 2	Blæser- hastig- hed 3

1) Kogesektionen registrerer kogeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

2) Kogesektionen registrerer stegeprocessen og slår blæserhastigheden til i overensstemmelse med den automatiske tilstand.

3) Denne tilstand aktiverer blæseren og lyset og afhænger ikke af temperaturen.

Ændring af den automatiske tilstand

1. Sluk for apparatet.
 2. Tryk på  i 3 sekunder. Displayet tændes og slukkes.
 3. Tryk på  i 3 sekunder.
 4. Berør  nogle få gange, indtil H tændes.
 5. Berør timerens  for at vælge en automatisk tilstand.
- Når du er færdig med madlavningen og slukker for kogesektionen, kan

emhætteblæseren stadigvæk være tændt i et stykke tid. Efter denne tid deaktiverer systemet automatisk blæseren og forhindrer en utilsigtet aktivering af blæseren i de næste 30 sekunder.



Deaktiver funktionens automatiske tilstand for at betjene emhætten direkte på emhættepanelet.

Manuel betjening af blæserhastigheden

Du kan også betjene blæseren manuelt fra kogesektionen.

Berør , når kogesektionen er aktiv. Dette deaktiverer funktionens automatiske betjening og gør det muligt at ændre blæserhastigheden manuelt.

Når du trykker på , hæves blæserhastigheden med et trin. Når du når et intensivt niveau og trykker på , igen, indstiller du blæserhastigheden til 0, hvilket deaktiverer emhætteblæseren. Berør  for at starte blæseren igen med blæserhastighed 1.



Sluk og tænd igen for kogesektionen for at aktivere funktionens automatiske betjening.

6. FLEKSIBELT INDUKTIONSOMRÅDE



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 FlexiBridge-funktion

Det fleksible induktionsområde består af fire sektioner. Sektionerne kan kombineres til to kogezone med forskellig størrelse eller til ét langt kogeområde. Siderne af zonerne, som fungerer sammen, lyser, og de er forbundet med kortere oplyste linjer. Du vælger kombinationen af sektionerne ved at vælge den gældende tilstand for størrelsen af det kogegrej, du vil bruge. Der er tre funktioner: Standard (aktiveres automatisk, når du aktiverer

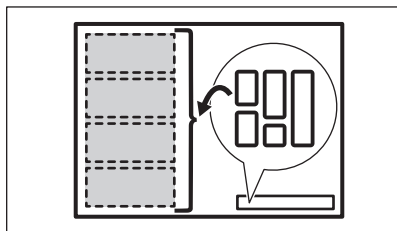
kogesektionen), Big Bridge og Max Bridge.



Indstil varmetrinnet ved at bruge de to venstre betjeningspaneler.

Aktivering og deaktivering af funktioner

Brug sensorfeltet til at skifte mellem funktioner: .

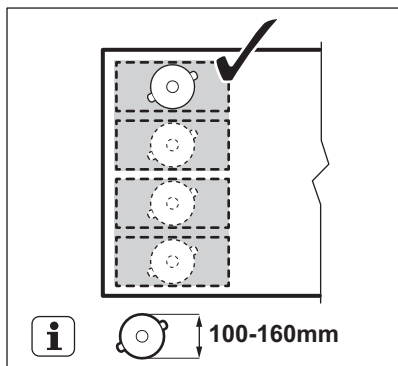


Når du skifter mellem funktioner, sættes varmetrinnet tilbage til 0.

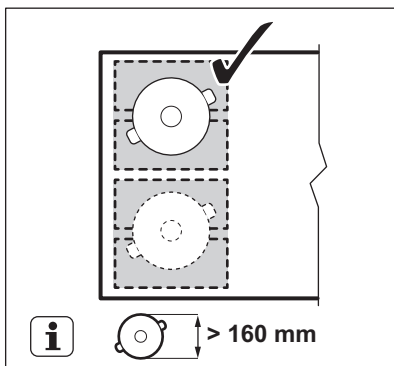
Kogegrejets diameter og placering

Vælg funktionen, der er relevant for størrelsen og formen af kogegrejet. Kogegrejet skal, så meget som muligt, dække det valgte område. Anbring kogegrejet midt på det valgte område!

Anbring kogegrejet, der har en mindre diameter end 160 mm i bunden, midt på en enkelt sektion.

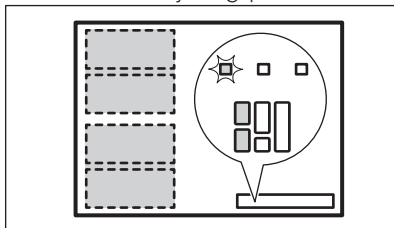


Anbring kogegrejet, der har en større diameter end 160 mm i bunden, midt mellem to sektioner.

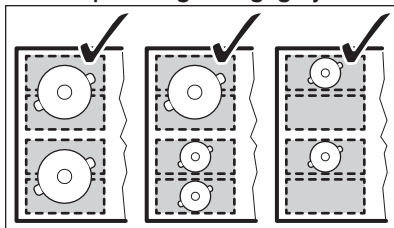


6.2 FlexiBridge Standardfunktion

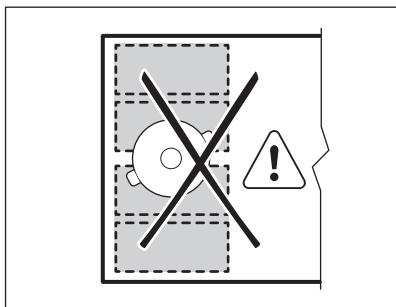
Funktionen er aktiv, når du aktiverer kogesektionen. Den tilslutter sektionerne i to separate kogezoner. Siderne af zonerne, som fungerer sammen i denne tilstand, lyser, og de er forbundet med kortere oplyste linjer. Du kan indstille varmetrinnet separat for hver zone. Brug de to venstre betjeningspaneler.



Korrekt placering af kogegrej:

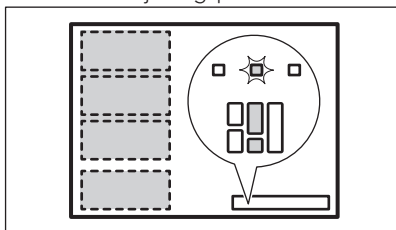


Forkert placering af kogegrej:



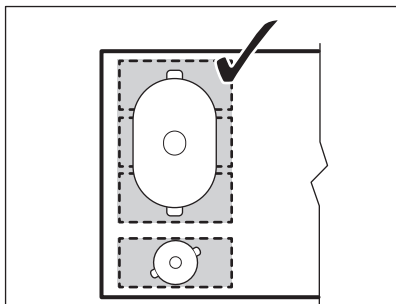
6.3 FlexiBridge Big Bridge-funktion

Aktivér funktionen ved at trykke på , indtil den rigtige kontrollampe  lyser. Funktionen tilslutter de tre bagerste sektioner til én kogezone. Den forreste sektion er ikke tilsluttet og betjenes som en separat kogezone. Du kan indstille varmetrinnet for hver zone separat. Brug to venstre betjeningspaneler.

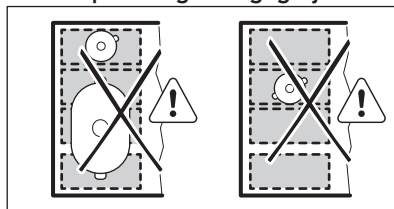


Korrekt placering af kogevej:

For at bruge denne funktion skal du anbringe kogevejret på de tre tilsluttede sektioner. Hvis du bruger kogevej, der er mindre end tre sektioner, blinker kontrollinjen, og efter 2 minutter slukkes zonen.

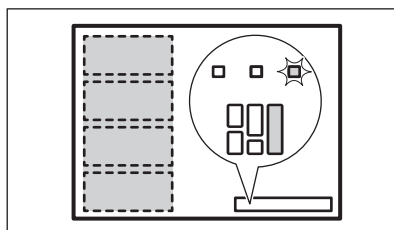


Forkert placering af kogevej:



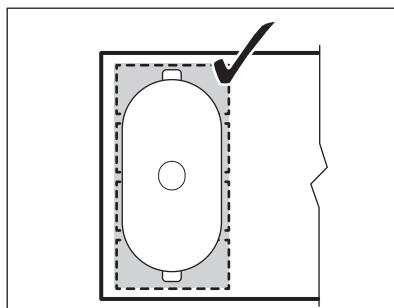
6.4 FlexiBridge Max Bridge-funktion

Aktivér funktionen ved at trykke på , indtil den rigtige kontrollampe  lyser. Funktionen tilslutter alle sektioner til kogezone. For at indstille varmetrinnet skal du bruge hvilken som helst af de to kontrolbjælker i venstre side.

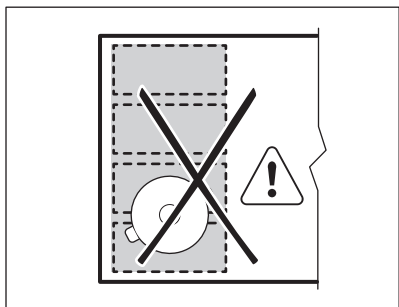


Korrekt placering af kogevej:

For at bruge denne funktion skal du anbringe kogevejret på de fire tilsluttede sektioner. Hvis du bruger kogevej, der er mindre end tre sektioner, blinker kontrollinjen, og efter 2 minutter slukkes zonen.



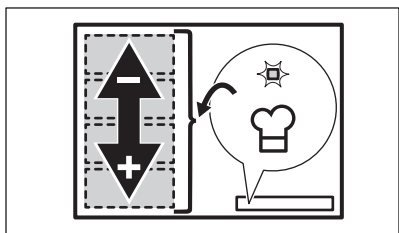
Forkert placering af kogevej:



6.5 PowerSlide

Med denne funktion kan du justere temperaturen ved at flytte kogegejret til en anden placering på induktionsområdet.

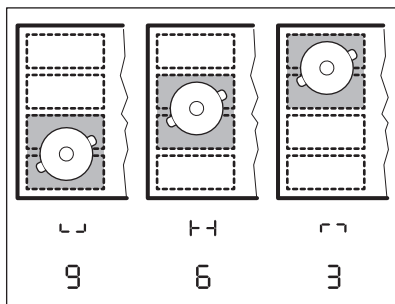
Funktionen deler induktionsområdet i tre med forskellige varmetrin. Kogesektionen detekterer kogegejets position og justerer varmetrinet, der svarer til positionen. Du kan anbringe kogegejret forrest, i midten eller bagerst. Hvis du anbringer kogegejret forrest, får du det højeste varmetrin. Flyt kogegejret til den midterste eller bageste position for at reducere det.



Brug kun én gryde/pande, når du betjener funktionen. Hvis du vil ændre varmetrinet, skal du løfte kogegejret og stille det på en anden zone. Hvis kogegejret skubbes hen over overfladen, kan det forårsage ridser og affarvning af denne.

Generelle oplysninger:

- 160 mm er den mindste diameter af kogegejets bund for denne funktion.
- Hvis du anbringer gryden på den forreste position, lyser  på kontrolpanelet. Kontrollinjen viser standardvarmetrinnet **9**.
- Hvis du anbringer gryden på den midterste position, lyser  på kontrolpanelet. Kontrollinjen viser standardvarmetrinnet **6**.
- Hvis du anbringer gryden på den bageste position, lyser  på kontrolpanelet. Kontrollinjen viser standardvarmetrinnet **3**.



- Standardvarmetrinnet ændres ved at bruge forreste venstre betjeningspanel. Du kan kun standardvarmetrinnet, hvis funktionen er aktiv. Du kan ændre varmetrinnene for hver placering separat. Kogesektionen husker dine indstillinger, næste gang du aktiverer funktionen.

Berør  for at aktivere funktionen. Lampen tændes, og kontrollinjen viser standardvarmetrinnet.

Rør ved  for at deaktivere funktionen.

7. RÅD OG TIP



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Kogegrej

i For induktionskogezone skaber et stærkt elektromagnetisk felt hurtigt varme i kogegrejet.

i Brug induktionskogezone med kogegrej, der er egnet hertil.

Kogegrej

- **Korrekt:** Støbejern, emaljeret jern, rustfrit stål, sandwichbund (med en korrekt mærkning fra en producent).
- **Ukorrekt:** Aluminium, kobber, messing, glas, keramik, porcelæn.

Kogegrej er egnet til induktionskogesektioner, hvis:

- Vand hurtigt kommer i kog på en zone, der står på det højeste varmetrin.
- En magnet hæfter ved kogegrejets bund.

i Bunden af kogegrejet skal være så tyk og plan som muligt. Sørg for, at kogegrejets bund er ren og tør, inden det placeres på kogesektionens overflade.

Kogegrejets mål

Induktionskogezone tilpasser sig automatisk til størrelsen af kogegrejets bund.

Kogezonens effektivitet er relateret til kogegrejets diameter. Kogegrej med en mindre diameter end den minimale modtager kun en del af den effekt, kogezonen skaber.



Se under "Tekniske data".

7.2 Lyden under drift

Hvis du kan høre:

- små knald: kogegrejet består af forskellige materialer (en sandwichstruktur).
- fløjtende lyd: du bruger en kogezone på et højt varmetrin, og kogegrejet består af flere materialer (en sandwichstruktur).
- brummen: du bruger et højt varmetrin.
- klikken: der opstår elektrisk omskiftning.
- hvislen, summen: bæsere kører.

Lydene er normale og betyder ikke, at der er noget galt.

7.3 Öko Timer (Øko-timer)

For at spare energi bør kogezonens varmelegeme slukkes, før minuturet lyder. Forskellen i betjeningstiden afhænger af det indstillede varmetrin og varigheden af tilberedningen.

7.4 Eksempler på anvendelse

Sammenhængen mellem en zones varmeindstilling og dens strømforbrug er ikke lineær. Når du øger varmeindstillingen, er det ikke proportionelt med øgningen af strømforbruget. Dette betyder, at en kogezone med middel varmeindstilling bruger under halvdelen af dens effekt.



Data i tabellen er kun vejledende.

Varmetrin	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
1	At holde færdigtilberedt mad varm.	efter behov	Læg et låg på kogegrejet.
1 - 2	Hollandaise sauce, smelte: smør, chokolade, husblas.	5 - 25	Rør ind imellem.

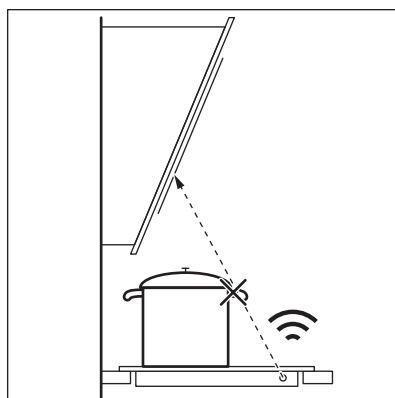
Varmetrin	Anvendes til:	Tid (min.)	Råd
1 - 2	Stivne/størkne: luftige omeletter, bagte æg.	10 - 40	Læg låg på under tilberedningen.
2 - 3	Videre kogning af ris og mælkeretter, opvarmning af færdigretter.	25 - 50	Tilsæt mindst dobbelt så meget væske som ris, rør rundt i mælkeretter halvvejs under tilberedningen.
3 - 4	Dampning af grøntsager, fisk, kød.	20 - 45	Tilsæt et par spsk. væske.
4 - 5	Dampning af kartofler.	20 - 60	Brug højst ¼ l vand til 750 g kartofler.
4 - 5	Kogning af større portioner, sammenkogte retter og supper.	60 - 150	Op til 3 l væske plus ingredienser.
6 - 7	Nænsom stegning af: schnitzler, cordon bleu (kalvekød), koteletter, frikadeller, pølser, lever, æg, pandekager, æbleskiver.	efter behov	Vendes undervejs.
7 - 8	Kraftig stegning, brasede kartofler, tournedos, steaks.	5 - 15	Vendes undervejs.
9	Kogning af vand, pasta, brunng af kød (gullasch, grydesteg), friturekogning af pommes frites.		
P	Kogning af større mængder vand. PowerBoost er aktiveret.		

7.5 Råd og tips til Hob²Hood

Gør følgende, når du betjener kogesektionen med funktionen:

- Beskyt emhættepanelet mod direkte sollys.
- Ret ikke halogenlys mod emhættepanelet.
- Tildæk ikke kogesektionskontrolpanelet.
- Afbryd ikke signalet mellem kogesektionen og emhætten (f.eks. med hånden, et håndtag til kogegrejet eller en høj gryde). Se billedet.

Emhætten på billedet er kun et eksempel.





Andre fjernstyrede apparater kan blokere for signalet. Brug ikke fjernstyrede apparater, når du bruger funktionen på kogesektionen.

For at finde det fulde sortiment af emhætter, der fungerer med denne funktion, kan du se vores kunde-website. AEG-emhætterne, der fungerer med denne funktion, skal have symbolet .

Emhætter med Hob²Hood-funktionen

8. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

8.1 Generelle oplysninger

- Rengør altid kogesektionen efter brug.
- Brug altid kogegrej med en ren bund.
- Skrammer eller mørke pletter på overfladen har ingen betydning for kogesektionens funktion.
- Brug et specielt rengøringsmiddel til overfladen på kogesektionen.
- Brug en speciel skraber til glasset.



Trykket på det fleksible induktionskogeområde kan blive beskidt eller skifte farve, når kogegrejet skubbes frem og tilbage. Du kan rengøre området på almindelig vis.

snavs forårsage skader på kogesektionen. Vær forsigtig for at undgå forbrændinger. Brug en specialskraber til kogesektioner på glasoverfladen, og bevæg bladet hen over overfladen.

- **Fjernes, når apparatet er kølet tilstrækkeligt ned:** Rande af kalk eller vand, fedtstænk og metalskinnende misfarvning. Rengør kogesektionen med en fugtig klud og et ikke-slibende opvaskemiddel. Tør kogesektionen af med en blød klud efter rengøring.
- **Fjern metalskinnende misfarvning:** Brug en opløsning af vand med eddike og rengør glasoverfladen med en klud.

8.2 Rengøring af kogesektionen

- **Fjern straks:** smeltet plast, plastfolie, sukker og mad med sukker. Ellers kan

9. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Hvis noget går galt...

Problemer	Mulige årsager	Løsning
Kogesektionen kan ikke tændes eller betjenes.	Kogesektionen er ikke tilsluttet til en strømforsyning, eller den er forkert tilsluttet.	Kontrollér, om kogesektionen er tilsluttet korrekt til strømforsyningen. Se tilslutningsdiagrammet.
	Sikringen er sprunget.	Tjek om fejlen skyldes en defekt sikring. Kontakt en kvalificeret installatør, hvis sikringen springer flere gange i træk.
	Du indstiller ikke varmetrinnet i 50 sekunder.	Tænd for kogesektionen igen, og indstil varmetrinnet på under 50 sekunder.
	Du har rørt ved 2 eller flere sensorfelte samtidigt.	Berør kun ét sensorfelt.
	Pause er i brug.	Der henvises til "Daglig brug".
	Der er vand eller fedtstænk på betjeningspanelet.	Tør betjeningspanelet af.
Du kan ikke vælge det maksimale varmetrin for den ene af kogezoneerne.	De andre zoner forbruger den maksimalt tilgængelige strøm. Din kogesektion virker korrekt.	Reducer varmetrinnet for de andre kogezone, der er tilsluttet til den samme fase. Se under "Effektstyring".
Der udsendes et lydsignal, og kogesektionen slukkes. Der udsendes et lydsignal, når kogesektionen slukkes.	Du har tildækket et eller flere sensorfelter.	Flyt genstanden fra sensorfelterne.
Sektionen slukkes.	Du har lagt noget på sensorfelterne ①.	Flyt genstanden fra tasterne.
Restvarmeindikator tænder ikke.	Kogezonen er ikke varm, fordi den kun har været tændt i kort tid, eller sensoren er beskadiget.	Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis kogezonen har været i drift tilstrækkeligt længe til at være varm.
Hob ² Hood virker ikke.	Du har tildækket betjeningspanelet.	Fjern genstanden fra betjeningspanelet.
	Du bruger en meget høj gryde, som blokerer for signalet.	Brug en mindre gryde, skift kogezone eller betjen emhætten manuelt.

Problemer	Mulige årsager	Løsning
Tasterne bliver varme.	Kogegrejet er for stort, eller det er placeret for tæt på betjeningspanelet.	Sæt om muligt stort kogegrej på de bageste kogezone.
Der lyder ingen lyd, når der trykkes på tasterne.	Lydene er slået fra.	Aktivering af lydene. Der henvises til "Daglig brug".
Det fleksible induktionskogeområde opvarmer ikke kogegrejet.	Kogegrejet befinder sig i en forkert position på det fleksible induktionskogeområde.	Anbring kogegrejet i den korrekte position på det fleksible induktionskogeområde. Kogegrejets position afhænger af den aktiverede funktion eller funktionstilstand. Se "Fleksibelt induktionskogeområde".
	Diameteren af kogegrejets bund er forkert for den aktiverede funktion eller funktionstilstand.	Brug kogegrej med en diameter, der passer til den aktiverede funktion eller funktionstilstand. Brug kogegrej, der har en diameter på under 160 mm, på en enkelt sektion af det fleksible induktionskogeområde. Se "Fleksibelt induktionskogeområde".
 tændes.	Børnesikring af ovnen eller Lås er i brug.	Der henvises til "Daglig brug".
Kontrolpanelet blinker.	Der er ikke noget kogegrej på zonen, eller zonen er ikke helt dækket.	Stil kogegrej på zonen, så den dækker kogezonen helt.
	Der er brugt forkert kogegrej.	Brug egnet kogegrej. Se "Nyttige oplysninger og råd".
	Diameteren på kogegrejets bund er for lille til kogezonen.	Brug kogegrej med de rette mål. Se under "Tekniske data".
	FlexiBridge er i brug. En eller flere sektioner af funktionstilstanden, som er tændt, er ikke dækket af kogegrejet.	Anbring kogegrejet på det korrekte antal sektioner af funktionstilstanden, som er tændt, eller skift funktionstilstanden. Se "Fleksibelt induktionskogeområde".
 tændes.	PowerSlide er i brug. Der står to gryder på det fleksible induktionskogeområde.	Brug kun én gryde. Se "Fleksibelt induktionskogeområde".

Problemer	Mulige årsager	Løsning
⏻ og et tal lyser.	Der er en fejl i kogesektionen.	Sluk for kogesektionen, og tænd den igen efter 30 sekunder. Hvis ⏻ tændes igen, skal kogesektionen afbrydes fra elforsyningen. Tilslut kogesektionen igen efter 30 sekunder. Tal med et autoriseret servicecenter, hvis problemet fortsætter.
Du kan høre en konstant biplyd.	Den elektriske tilslutning er forkert.	Kobl kogesektionen fra lysnettet. Bed en autoriseret installatør om at kontrollere installationen.

9.2 Hvis du ikke kan løse problemet ...

Kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Oplys de data, der findes på typeskiltet. Sørg for, at du har betjent

kogesektionen korrekt. Hvis fejlen skyldes forkert betjening, er et teknikerbesøg ikke gratis, heller ikke i garantiperioden. Oplysninger om servicecenter og garantibetingelser står i garantihæftet.

10. TEKNISKE DATA

10.1 Mærkeplade

Model IPE64571FB
Type 62 B4A 21 AA
Induktion 7.35 kW
Serienr.
AEG

PNC 949 597 483 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Fremstillet i Tyskland
7.35 kW


10.2 Specifikation for kogezone

Kogezone	Nominel effekt (maks. varme-trin) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimal varig-hed [min.]	Diameter for kogegrej [mm]
Forreste højre	1400	2500	4	125 - 145
Bageste højre	1800	2800	10	145 - 180
Fleksibelt induk-tionsområde	2300	3200	10	minimum 100

Kogezonernes effekt kan afvige en smule fra dataene i tabellen. Variationerne skyldes kogegrejets materiale og mål.

Til optimale madlavningsresultater bør du ikke bruge kogegrej, der er større end diameteren i tabellen.

11. ENERGIEFFEKTIV

11.1 Produktinformation i henhold til EU 66/2014 kun gyldigt for EU-marked

Identifikation af model	IPE64571FB	
Type kogesektion	Indbygget kogesektion	
Antal kogezone	2	
Antal kogeområder	1	
Opvarmningsteknologi	Induktion	
Diameter af runde kogezoner (Ø)	Forreste højre Bageste højre	14,5 cm 18,0 cm
Længde (L) og bredde (B) af kogeområde	Venstre	L 41,8 cm B 24,8 cm
Energiforbrug pr. kogezone (EC electric cooking)	Forreste højre Bageste højre	187,5 Wh/kg 174,6 Wh/kg
Kogeområdets energiforbrug (EC electric cooking)	Venstre	187,0 Wh/kg
Kogesektionens energiforbrug (EC electric hob)	184,6 Wh/kg	

EN 60350-2 - Elektroniske husholdningsapparater til madlavning - Del 2: Kogesektioner - Metoder til måling af ydeevne

11.2 Energibesparelse

Du kan spare energi ved madlavning i hverdagen, hvis du følger nedenstående råd.

- Når du opvarmer vand, bør du kun bruge den nødvendige mængde.

- Læg altid låg på kogegrejet, hvis det er muligt.
- Inden du aktiverer kogezone, skal du stille kogegrejet på den.
- Sæt det mindre kogegrej på de mindre kogezone.
- Sæt kogegrejet direkte i midten af kogezone.
- Brug restvarmen til at holde maden varm eller for at smelte den.

12. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater.

Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet  sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	24
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	27
3. INSTALAÇÃO.....	29
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	30
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	31
6. ÁREA DE COZEDURA DE INDUÇÃO FLEXÍVEL.....	36
7. SUGESTÕES E DICAS.....	39
8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	42
9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	42
10. DADOS TÉCNICOS.....	45
11. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	46

PARA RESULTADOS PERFEITOS

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

Visite o nosso website para:



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

www.aeg.com/webselfservice



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.

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

 Aviso / Cuidado - Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos

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

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

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

1.2 Segurança geral

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

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

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



AVISO!

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



AVISO!

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas e calçado de proteção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Os aparelhos possuem ventoinhas de arrefecimento na parte inferior.
- Se o aparelho for instalado por cima de uma gaveta:
 - Não guarde folhas de papel ou objectos pequenos que possam ser sugados, porque podem danificar as ventoinhas de arrefecimento ou reduzir a eficiência do sistema de arrefecimento.
 - Mantenha uma distância mínima de cerca de 2 cm entre a parte inferior do aparelho e os objectos que forem guardados na gaveta.

2.2 Ligação eléctrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a abraçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada próxima.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.

- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque eléctrico.

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

imediatamente da corrente eléctrica. Isso evitará choques eléctricos.

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



AVISO!

Risco de incêndio e explosão

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objetos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores libertados pelo óleo muito quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo em primeira utilização.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



AVISO!

Risco de danos no aparelho.

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

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

2.4 Manutenção e limpeza

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

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 consultar na placa de características. A placa de características encontra-se na parte de baixo 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 suporta temperaturas de 90 °C ou superiores.

2.5 Assistência Técnica

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

2.6 Eliminação



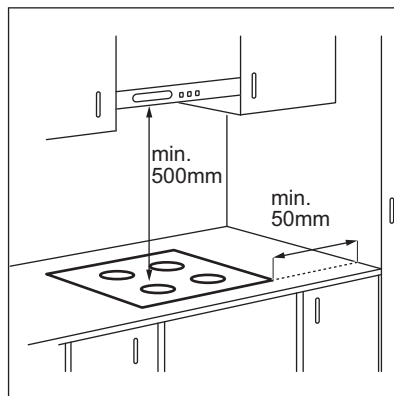
AVISO!

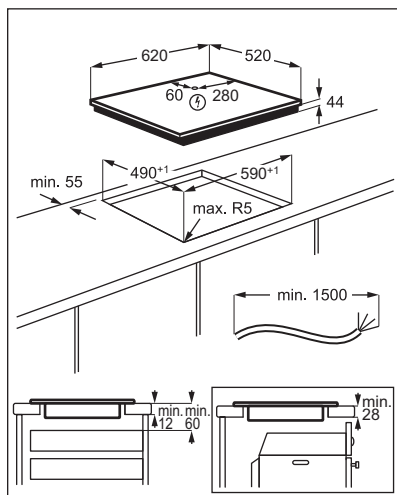
Risco de ferimentos ou asfixia.

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

Contacte um Centro de Assistência Técnica local.

3.4 Montagem

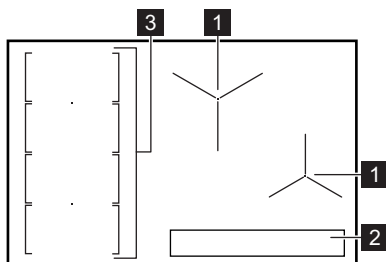




Se o aparelho for instalado por cima de uma gaveta, a ventilação da placa durante o funcionamento pode aquecer os produtos que estiverem guardados na gaveta.

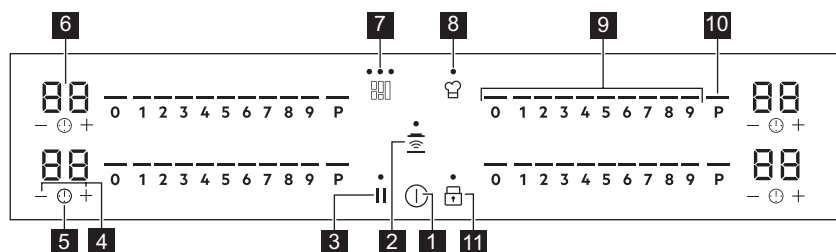
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Disposição da placa



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

4.2 Disposição do painel de comandos



Para ver o painel de comandos e as posições das zonas, ative o aparelho com ①

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		Hob²Hood	Para activar e desactivar o modo manual da função.
3		Pausa	Para activar e desactivar a função.
4		-	Para aumentar ou diminuir o tempo.
5		-	Para regular a função do temporizador.
6	-	Visor do temporizador	Para indicar o tempo em minutos.
7		FlexiBridge	Para alternar entre os três modos da função.
8		PowerSlide	Para activar e desactivar a função.
9	-	Barra de comandos	Para seleccionar o grau de cozedura.
10		PowerBoost	Para activar a função.
11		Bloqueio de funções / Bloqueio de segurança para crianças	Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.

4.3 OptiHeat Control (Indicador de calor residual com 3 níveis)



AVISO!

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

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

Os indicadores continuam acesos após a placa ser desligada. Apagam-se apenas quando a placa estiver suficientemente fria.

5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Ativar e desativar

Toque em ① durante 1 segundo para ativar ou desativar a placa. As barras de comando acendem-se após a ativação da placa e apagam-se após a desativação da placa. Quando a placa estiver desativada, verá apenas ①.

5.2 Desativação automática

A função desativa automaticamente a placa nas seguintes situações:

- Não colocou um tacho sobre a placa em menos de 50 segundos.
- Não selecionou um nível de calor em menos de 50 segundos após colocar o tacho.
- Derramou algo ou colocou algum objeto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano, etc.). A placa emite um sinal sonoro quando se desativar. Retire o objeto ou limpe o painel de comandos.
- Quando a placa ficar demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Permita que a zona de aquecimento arrefeça antes de utilizar novamente a placa.
- Quando não desativa uma zona de aquecimento nem altera o nível e calor. Após algum tempo, a placa desativa-se.

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

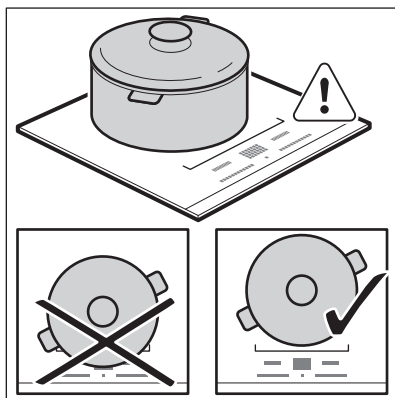
Nível de calor	A placa desativa-se após
1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas

5.3 Utilizar as zonas de aquecimento



CUIDADO!

Não coloque um tacho quente sobre o painel de comandos. Existe o risco de danificar os componentes eletrónicos.

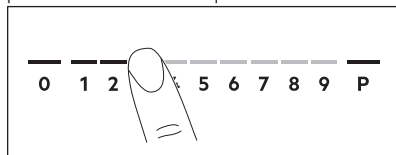


Coloque o tacho no centro da zona selecionada. As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base do tacho.

Assim que o tacho for detetado, aparece o nível de calor 0.

5.4 Nível de calor

Toque no nível de calor que desejar, na barra de comandos, ou desloque um dedo ao longo da barra de comandos até chegar ao nível de calor que desejar para uma zona de aquecimento.

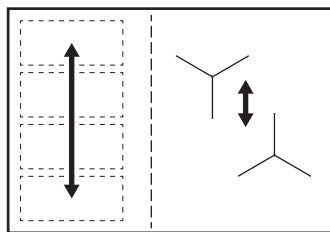


Após colocar um tacho na zona de aquecimento e selecionar o nível de calor, este permanecerá inalterado durante 50 segundos após o tacho ser removido. A barra de comandos pisca durante a segunda metade desse tempo. Se voltar a colocar o tacho na zona de aquecimento dentro deste tempo, o

nível de calor continua a ser utilizado. Caso contrário, a zona de aquecimento desativa-se.

5.5 Função Gestão de energia

- As zonas de aquecimento estão agrupadas de acordo com a posição e o número das fases que alimentam a placa. Consulte a ilustração.
- O limite máximo de carga elétrica de cada fase é 3680 W.
- A função divide a potência entre as zonas de aquecimento que estão ligadas à mesma fase.
- A função é ativada quando a carga elétrica total das zonas de aquecimento que estão ligadas à mesma fase excede os 3680 W.
- A função diminui a potência das restantes zonas de aquecimento que estão ligadas à mesma fase.
- Para as zonas de aquecimento que estiverem com a potência reduzida, o painel de comandos indica os níveis de calor máximos possíveis.
- Se não estiver disponível um nível de calor superior, reduza primeiro o nível de calor das restantes zonas de aquecimento.
- A ativação da função depende do número de tachos e dos tamanhos dos tachos.



5.6 PowerBoost

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

Toque em **P** para ativar a função para a zona de aquecimento.
A função desativa-se automaticamente.



Consulte os valores de duração máximos em "Dados técnicos".

5.7 Temporizador

Temporizador da contagem decrescente

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

Selecione o nível de calor para a zona de aquecimento desejada e depois ative a função.

1. Toque em  para ativar a função ou alterar o tempo.

Os dígitos do temporizador **00** e os indicadores **+** e **-** acendem-se no visor.

Se o temporizador não for regulado, **+** e **-** desaparecem ao fim de 3 segundos.

2. Toque em **+** ou **-** para selecionar o tempo (00 - 99 minutos).
O temporizador inicia automaticamente a contagem decrescente após 3 segundos. Os indicadores **+** e **-** desaparecem.

Quando o tempo terminar, é emitido um som e a indicação **00** fica intermitente.

Para desligar o sinal, toque em .

Para desativar a função: toque em . Os indicadores **+** e **-** acendem-se. Utilize **-** ou **+** para selecionar **00** no visor. Alternativamente, selecione o nível de calor 0. Isso desligará o sinal sonoro e cancelará o temporizador.

Conta-Minutos

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

Coloque um tacho numa zona de aquecimento para ver o símbolo .

1. Toque em  para ativar a função.
2. Toque em  ou  para selecionar o tempo.

A função inicia automaticamente após 4 segundos.

Quando selecionar a função, pode remover o tacho.

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

Toque em  para parar o sinal.

Para desativar a função: toque em . Os indicadores  e  acendem. Utilize  ou  para selecionar  no visor.

 Esta função não afeta o funcionamento das zonas de aquecimento.

5.8 Pausa

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

Quando a função está ativa, os símbolos ,  ou  podem ser utilizados.

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

Para desativar a função, toque em . O nível de calor volta ao valor anterior.

5.9 Bloqueio de funções

Pode bloquear o painel de comandos com a placa a funcionar. Isto impede uma alteração accidental do nível de calor.

Comece por definir o nível de calor.

Toque em  para ativar a função. Para desativar a função, toque em .

 Quando desativar a placa, também desativará esta função.

5.10 Bloqueio de segurança para crianças

Esta função evita o acionamento accidental da placa.

Ative a placa e não selecione qualquer nível de calor.

Toque em  até ouvir um sinal sonoro e o indicador acender para ativar a função. As barras de comandos desaparecem. Desative a placa.

 Quando desativar a placa, a função continua ativa.

Para desativar a função para apenas um período de cozedura: Ative a placa

com .  acende. Toque em  até ouvir um sinal sonoro e o indicador desaparecer. A barra de comandos aparece. Selecione o nível de calor em menos de 50 segundos. Pode utilizar a placa. Quando desativar a placa com , a função continua ativa.

Para desativar a função

permanentemente: ative a placa e não selecione qualquer nível de calor. Toque em  até ouvir um sinal sonoro e o indicador desaparecer. As barras de comandos aparecem. Desative a placa.

5.11 OffSound Control (Desativar e ativar os sons)

Comece por desativar a placa.

1. Toque em  durante 3 segundos para ativar a função. O visor acende e apaga.
2. Toque em  durante 3 segundos. Aparece  ou .
3. Toque em  do temporizador para selecionar uma das seguintes opções:
 -  - os sons ficam desativados
 -  - os sons ficam ativados
4. Para confirmar a seleção, aguarde até que a placa se desative automaticamente.

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

- toca em ①;
- o Conta-Minutos chega ao fim;
- o Temporizador da contagem decrescente chega ao fim;
- coloca algo sobre o painel de comandos.

5.12 Hob²Hood

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



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

Utilizar a função automaticamente

Para utilizar a função automaticamente, selecione um dos modos automáticos H1 – H6. A placa é fornecida com o modo H5 selecionado. O exaustor reage ao funcionamento da placa. A placa deteta a temperatura do tacho e ajusta automaticamente a velocidade da ventoinha.

Ativar a luz

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



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

Modos automáticos

	Luz auto-mática	Fervura ¹⁾	Fritura ²⁾
Modo H0	Off	Off	Off
Modo H1	On	Off	Off
Modo H2 ³⁾	On	Velocidade 1 da ventoinha	Velocidade 1 da ventoinha
Modo H3	On	Off	Velocidade 1 da ventoinha
Modo H4	On	Velocidade 1 da ventoinha	Velocidade 1 da ventoinha
Modo H5	On	Velocidade 1 da ventoinha	Velocidade 2 da ventoinha
Modo H6	On	Velocidade 2 da ventoinha	Velocidade 3 da ventoinha

¹⁾ A placa deteta o processo de fervura e regula a velocidade da ventoinha em conformidade com o modo automático.

²⁾ A placa deteta o processo de fritura e regula a velocidade da ventoinha em conformidade com o modo automático.

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

Alterar o modo automático

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

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



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

Controlar manualmente a velocidade da ventoinha

Também é possível controlar manualmente a ventoinha através da placa.

Toque em com a placa ativa. Isto desativa o modo automático da função e permite a alteração manual da velocidade da ventoinha.

Quando premir , aumenta a velocidade da ventoinha um nível. Quando atingir o nível máximo e premir novamente, a velocidade da ventoinha volta para 0, ou seja, a ventoinha do exaustor é desligada. Para voltar a ligar a ventoinha com a velocidade 1, toque em .



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

6. ÁREA DE COZEDURA DE INDUÇÃO FLEXÍVEL



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

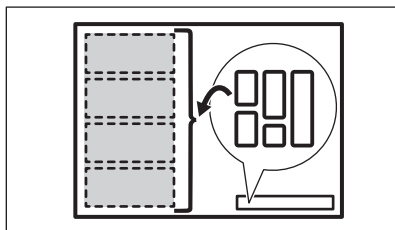
6.1 Função FlexiBridge

A área de aquecimento de indução flexível é composta por quatro secções. As secções podem ser combinadas de modo a formar duas zonas de aquecimento com tamanho diferente ou apenas uma grande área de aquecimento. Os lados das zonas que funcionam em conjunto acendem-se e as zonas são ligadas por linhas iluminadas mais curtas. Pode escolher a combinação de secções através da seleção do modo correspondente ao tamanho do tacho que pretender utilizar. Existem três modos de funcionamento: Standard (ativado automaticamente quando a placa é ativada), Big Bridge e Max Bridge.



Para seleccionar o nível de calor, utilize as duas barras de comando do lado esquerdo.

Para mudar para outro modo de funcionamento, utilize o campo do sensor: .



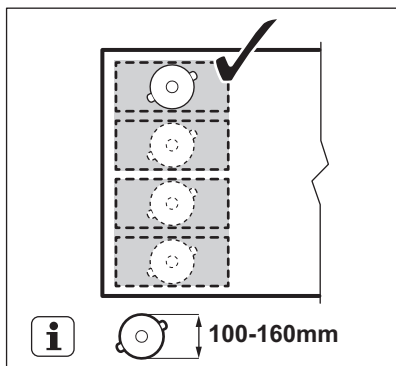
Quando mudar para outro modo de funcionamento, o nível de calor volta a 0.

Diâmetro e posição do tacho

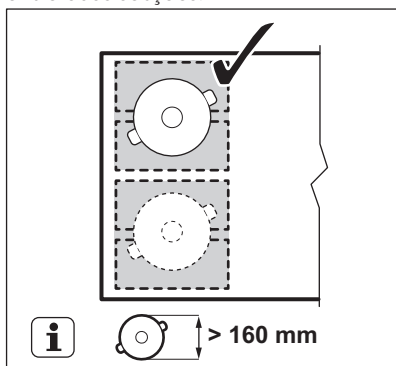
Escolha o modo correspondente ao tamanho e à forma do tacho. O tacho deve cobrir a área seleccionada tanto quanto possível. Coloque o tacho no centro da área seleccionada!

Se utilizar um tacho com diâmetro inferior a 160 mm, coloque-o no centro de apenas uma secção.

Mudar para outro modo de funcionamento



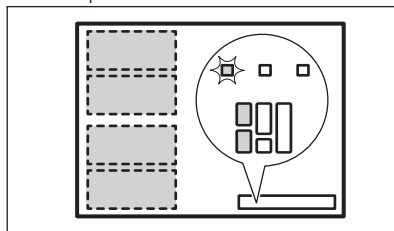
Se utilizar um tacho com diâmetro superior a 160 mm, coloque-o no centro entre duas secções.



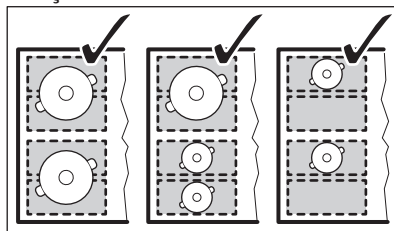
6.2 FlexiBridge Modo Standard

Este é o modo predefinido quando a placa é ativada. Liga as secções de modo a formar duas zonas de aquecimento separadas. Os lados das zonas que funcionam em conjunto neste modo acendem-se e as zonas são ligadas por linhas iluminadas mais curtas. Pode selecionar o nível de calor de cada zona independentemente. Utilize as duas barras de comando do

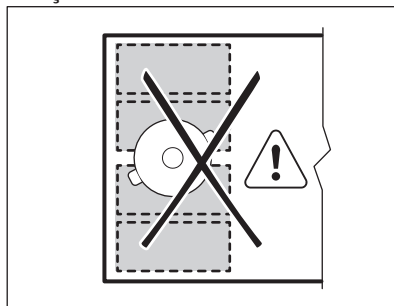
lado esquerdo.



Posição correta do tacho:



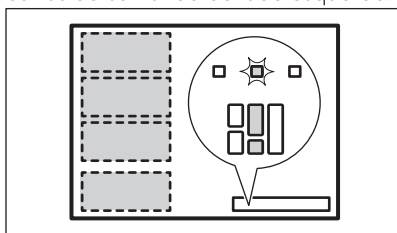
Posição incorreta do tacho:



6.3 FlexiBridge Modo Big Bridge

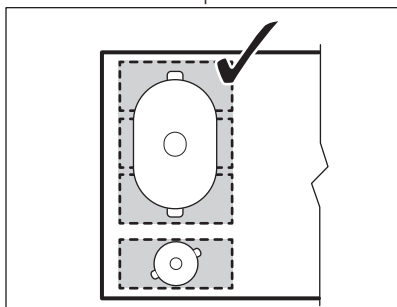
Para ativar o modo, toque em até ver o indicador de modo correspondente . Este modo liga as três secções traseiras para formar uma zona de aquecimento única. A secção dianteira não fica associada às outras e funciona como zona de aquecimento independente. Pode selecionar o nível de calor de cada zona independentemente. Utilize as duas

barras de comando do lado esquerdo.

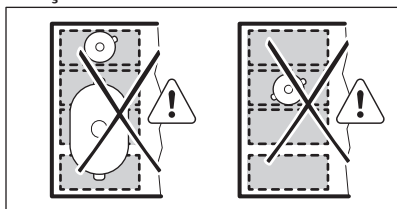


Posição correta do tacho:

Para utilizar este modo, deve colocar um tacho sobre as três secções ligadas. Se utilizar um tacho menor do que duas secções, a barra de comandos pisca e a zona é desativada após 2 minutos.

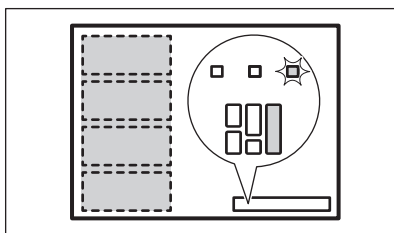


Posição incorreta do tacho:



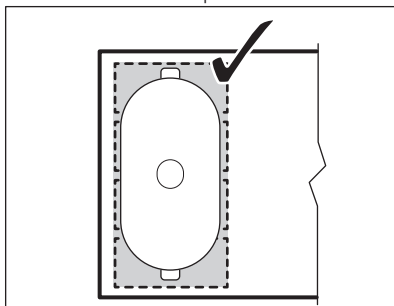
6.4 FlexiBridge Modo Max Bridge

Para ativar o modo, toque em  até ver o indicador de modo correspondente . Este modo liga todas as secções para formar uma zona de aquecimento única. Para selecionar o nível de calor, utilize uma das duas barras de comando do lado esquerdo.

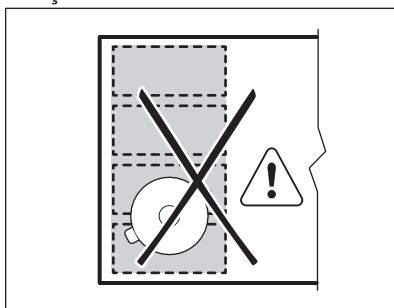


Posição correta do tacho:

Para utilizar este modo, deve colocar um tacho sobre as quatro secções ligadas. Se utilizar um tacho menor do que três secções, a barra de comandos pisca e a zona é desativada após 2 minutos.



Posição incorreta do tacho:

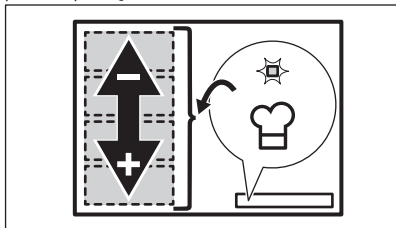


6.5 PowerSlide

Esta função permite ajustar a temperatura através da deslocação do tacho para outra posição sobre a área de aquecimento de indução.

A função divide a área de aquecimento de indução em três áreas com diferentes níveis de calor. A placa deteta a posição do tacho e seleciona o nível de calor correspondente à posição. Pode colocar

o tacho na posição da frente, do centro ou de trás. Se colocar o tacho na posição da frente, obtém o nível de calor mais elevado. Para diminuir, mova o tacho para a posição central ou traseira.



Utilize apenas um tacho com esta função.

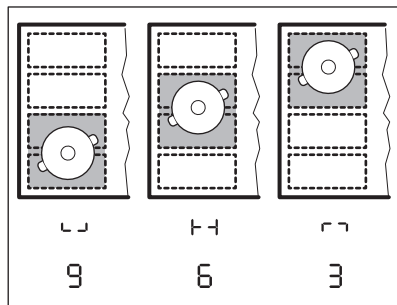
Se pretender alterar o nível de calor, levante o tacho e coloque-o noutra zona.

Deslizar o tacho sobre a placa pode deixar riscos ou descolorações na superfície.

Informações gerais:

- 160 mm é o diâmetro mínimo da base do tacho para utilizar esta função.
- Se colocar o tacho na posição da frente,  acende-se no painel de comandos. A barra de comandos apresenta o nível de calor predefinido .
- Se colocar o tacho na posição do meio,  acende-se no painel de comandos. A barra de comandos apresenta o nível de calor predefinido .

- Se colocar o tacho na posição traseira,  acende-se no painel de comandos. A barra de comandos apresenta o nível de calor predefinido .



- Para alterar o nível de calor predefinido, utilize a barra de comandos dianteira esquerda. É necessário que a função esteja ativa para poder alterar o nível de calor predefinido. Pode alterar o nível de calor de cada posição independentemente. A placa memoriza os níveis de calor e aplica-os quando voltar a ativar a função.

Toque em  para ativar a função. O indicador acende e a barra de comandos apresenta o nível de calor predefinido.

Para desativar a função, toque em .

7. SUGESTÕES E DICAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.



Utilize as zonas de aquecimento de indução com tachos adequados.

7.1 Tachos e painéis



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

Material do tacho

- **correto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas (assinalado como adequado pelo fabricante).
- **incorreto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Os tachos são adequados para uma placa de indução se:

- a água ferver muito rapidamente numa zona de aquecimento regulada para o nível de calor mais elevado.
- a base do tacho atrai um íman.



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

Dimensões dos tachos

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

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



Consulte “Dados técnicos”.

7.2 Ruídos durante o funcionamento

Se ouvir:

- estalidos: o tacho é feito de diferentes materiais (construção multicamada).
- apito: está a utilizar a zona de aquecimento com um nível de potência elevado e o tacho tem

materiais diferentes (construção multicamada).

- zumbido: está a utilizar um nível de potência elevado.
- cliques: devem-se à comutação elétrica.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.

Os ruídos são normais e não indicam qualquer avaria.

7.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

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

7.4 Exemplos de modos de cozinhar

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



Os dados da tabela servem apenas como referência.

Nível de calor	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
1	Manter os alimentos cozinhados quentes.	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho.
1 - 2	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5 - 25	Misture regularmente.
1 - 2	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.	10 - 40	Cozer com a tampa.

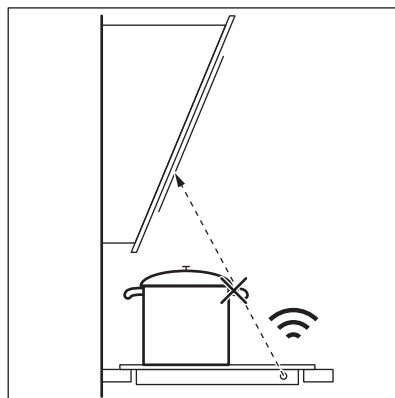
Nível de calor	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
2 - 3	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas.	25 - 50	Adicione, no mínimo, duas partes de líquido para uma parte de arroz e mexa os pratos à base de leite a meio do tempo de cozedura.
3 - 4	Cozer legumes,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

7.5 Dicas e conselhos para Hob²Hood

Quando utilizar a placa com a função:

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

O exaustor da figura é apenas um exemplo.



Outros aparelhos controlados remotamente podem bloquear o sinal. Não utilize aparelhos controlados remotamente ao mesmo tempo que utilizar a função na placa.

Exaustores com a função Hob²Hood

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

exaustores AEG que trabalham com esta função têm o símbolo .

8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize apenas tachos que tenham a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afetam o funcionamento da placa.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize um raspador especial para limpar o vidro.



A impressão da área de aquecimento de indução flexível pode ficar suja ou mudar de cor devido ao deslizamento dos tachos. Pode lavar esta área normalmente.

8.2 Limpeza da placa

- **Remover imediatamente:** plástico derretido, película de plástico, açúcar e alimentos com açúcar; caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Utilize um raspador especial para placas sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
- **Remover quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- **Remover a descoloração metálica brilhante:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano.

9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

9.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está ligada corretamente.	Verifique se a placa está ligada corretamente à alimentação elétrica. Consulte o diagrama de ligações.

Problema	Causa possível	Solução
	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um eletricista qualificado.
	Não definiu o nível de aquecimento em menos de 50 segundos.	Ative novamente a placa e defina o nível de aquecimento em menos de 50 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos de sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo de sensor.
	Pausa está a funcionar.	Consulte “Utilização diária”.
	Manchas de gordura ou água no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
Não consegue selecionar o nível de calor máximo para uma das zonas de aquecimento.	As outras zonas estão a consumir a potência máxima disponível. A sua placa está a funcionar normalmente.	Reduza o nível de calor das outras zonas de aquecimento que estão ligadas à mesma fase. Consulte “Gestão de energia”.
É emitido um sinal sonoro e a placa desativa-se. A placa emite um sinal sonoro quando é desativada.	Colocou algum objeto sobre um ou mais campos de sensor.	Retire o objeto dos campos de sensor.
A placa desativa-se.	Colocou algum objeto sobre o campo de sensor ①.	Retire o objeto do campo de sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque funcionou durante pouco tempo ou o sensor está danificado.	Se a zona tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Hob²Hood não funciona.	Cobriu o painel de comandos.	Retire o objeto do painel de comandos.
	Está a utilizar um tacho muito alto que bloqueia o sinal.	Utilize um tacho mais baixo ou outra zona de aquecimento ou regule o exaustor manualmente.
Os campos de sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou foi colocado demasiado perto dos comandos.	Coloque os tachos grandes nas zonas de aquecimento traseiras sempre que for possível.

Problema	Causa possível	Solução
Não ouve qualquer som quando toca nos campos de sensor do painel.	Os sons estão desativados.	Ative os sons. Consulte "Utilização diária".
A área de aquecimento de indução flexível não aquece o recipiente.	O recipiente não está na posição correta sobre a área de aquecimento de indução flexível.	Coloque o recipiente na posição correta sobre a área de aquecimento de indução flexível. A posição do recipiente depende da função que estiver ativa ou do modo da função. Consulte "Área de aquecimento de indução flexível".
	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. Para utilizar apenas uma secção da área de aquecimento de indução flexível, utilize um tacho com diâmetro inferior a 160 mm. Consulte "Área de aquecimento de indução flexível".
 acende.	Bloqueio de segurança para crianças ou Bloqueio de funções está a funcionar.	Consulte "Utilização diária".
A barra de comandos pisca.	Não colocou um tacho na zona ou a zona não ficou totalmente coberta.	Coloque um tacho na zona de aquecimento e certifique-se de que a zona fica totalmente coberta.
	O recipiente não é adequado.	Utilize um recipiente adequado. Consulte "Sugestões e dicas".
	O diâmetro da base do recipiente é demasiado pequeno para a zona.	Utilize um recipiente com as dimensões corretas. Consulte "Dados técnicos".
	FlexiBridge está a funcionar. Uma ou mais secções do modo da função que está a funcionar não estão cobertas pelo tacho.	Coloque o recipiente sobre o número correto de secções do modo da função que está em utilização ou altere o modo da função. Consulte "Área de aquecimento de indução flexível".

Problema	Causa possível	Solução
F acende.	PowerSlide está a funcionar. Estão dois recipientes na área de aquecimento de indução flexível.	Utilize apenas um tachó. Consulte “Área de aquecimento de indução flexível”.
Aparece E e um número.	A placa apresenta um erro.	Desative a placa e ative-a novamente após 30 segundos. Se E voltar a aparecer, desligue a placa da alimentação elétrica. Após 30 segundos, ative novamente a placa. Se o problema persistir, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Ouve-se um sinal sonoro constante.	A ligação elétrica não está correta.	Desligue a placa da alimentação elétrica. Solicite a um eletricista qualificado que verifique a instalação.

9.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

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

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

10. DADOS TÉCNICOS

10.1 Placa de características

Modelo IPE64571FB
Tipo 62 B4A 21 AA
Indução 7.35 kW
N.º de série
AEG

PNC 949 597 483 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Fabricado(a) na Alemanha
7.35 kW
CE

10.2 Especificações das zonas de aquecimento

Zona de aquecimento	Potência nominal (nível de calor máx.) [W]	PowerBoost [W]	Duração máxima [min.] de PowerBoost	Diâmetro do recipiente [mm]
Dianteira direita	1400	2500	4	125 - 145

Zona de aquecimento	Potência nominal (nível de calor máx.) [W]	PowerBoost [W]	Duração máxima [min.] de PowerBoost	Diâmetro do recipiente [mm]
Traseira direita	1800	2800	10	145 - 180
Área de aquecimento de indução flexível	2300	3200	10	mínimo de 100

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

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

11. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

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

Identificação do modelo		IPE64571FB
Tipo de placa		Placa encastrada
Número de zonas de aquecimento		2
Número de áreas de aquecimento		1
Tecnologia de aquecimento		Indução
Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø)	Dianteira direita	14,5 cm
	Traseira direita	18,0 cm
Comprimento (L) e largura (W) da área de aquecimento	Esquerda	L 41,8 cm W 24,8 cm
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Dianteira direita	187,5 Wh/kg
	Traseira direita	174,6 Wh/kg
Consumo de energia da área de aquecimento (EC electric cooking)	Esquerda	187,0 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)		184,6 Wh/kg

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

11.2 Poupança de energia

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

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

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.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	48
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	51
3. INSTALACIÓN.....	53
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	54
5. USO DIARIO.....	55
6. ZONA DE COCCIÓN FLEXIBLE DE INDUCCIÓN.....	60
7. CONSEJOS.....	63
8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	66
9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	66
10. DATOS TÉCNICOS.....	69
11. EFICACIA ENERGÉTICA.....	70

PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

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

Consulte en nuestro sitio web:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:
www.aeg.com/webselfservice



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.registreaeg.com



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:
www.aeg.com/shop

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

La información se puede encontrar en la placa de características.

⚠ Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

ℹ Información general y consejos

🌿 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como

resultado de una instalación o un uso incorrectos:
Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- Es necesario mantener alejados a los niños entre 3 y 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario mantener alejados a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o se esté enfriando. Las piezas accesibles están calientes.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Seguridad general

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

- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- **NUNCA** intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- **ATENCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe estar permanentemente supervisado.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la zona de cocción con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, diríjase al servicio técnico autorizado.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.



ADVERTENCIA!

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cada aparato tiene ventiladores de refrigeración en la base.
- Si el aparato se instala sobre un cajón:
 - No guarde objetos pequeños u hojas de papel que puedan ser absorbidos, porque podrían dañar los ventiladores o perjudicar el sistema de refrigeración.
 - Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la base del aparato y los objetos guardados en el cajón.
- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico para cambiar un cable dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

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

2.3 Uso del aparato



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- Utilice este aparato en entornos domésticos.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No se confíe por el detector de tamaño.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconéctelo inmediatamente de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las

zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.

- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosiones

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



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

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

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

2.4 Mantenimiento y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar el mantenimiento.
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

3. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Antes de la instalación

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

Número de
serie

3.2 Placas empotradas

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

3.3 Cable de conexión

- La placa de cocción se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice el tipo de cable: H05V2V2-F que soporta una temperatura de 90 °C o superior. Póngase en contacto con el servicio técnico local.

2.5 Asistencia

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

2.6 Eliminación

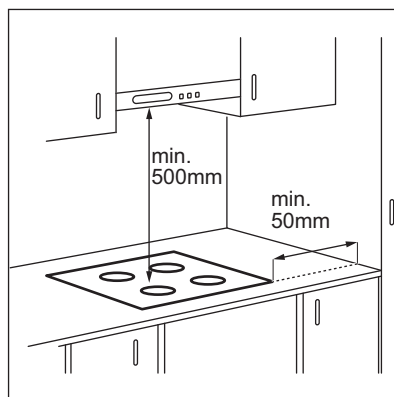


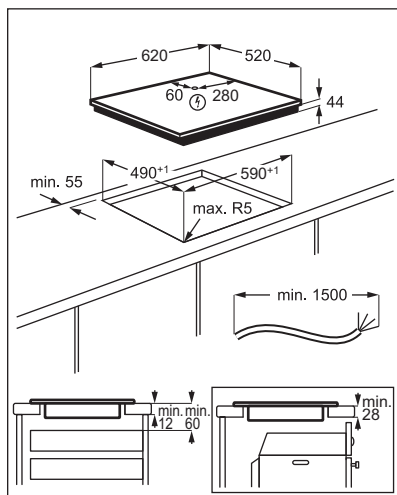
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3.4 Montaje

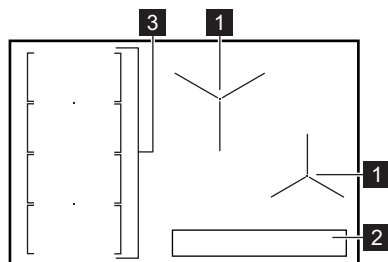




Si el aparato se instala sobre un cajón, la ventilación de la placa puede calentar el contenido del cajón durante el proceso de cocción.

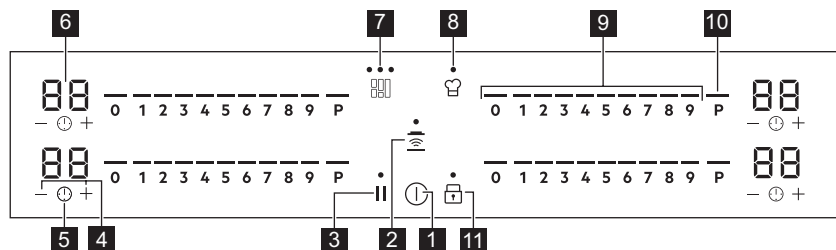
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Disposición de las zonas de cocción



- 1** Zona de cocción por inducción
- 2** Panel de control
- 3** Área de cocción por inducción flexible formada por cuatro secciones

4.2 Disposición del panel de control



Para ver el panel de control y las posiciones de zonas, active el aparato con ①

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

Sensor	Función	Comentario	
1	①	ENCENDIDO/APAGADO	Para activar y desactivar la placa.
2		Hob²Hood	Para activar y desactivar el modo manual de la función.
3		Pausa	Para activar y desactivar la función .
4	+ / —	-	Para aumentar o disminuir el tiempo.
5	⌚	-	Para programar las funciones del reloj.
6	-	Indicador del temporizador	Para mostrar la hora en minutos.
7		FlexiBridge	Para cambiar entre los tres modos de la función.
8		PowerSlide	Para activar y desactivar la función .
9	-	Barra de control	Para ajustar la temperatura.
10	P	PowerBoost	Para activar la función.
11		Bloqueo / Bloqueo de seguridad para niños	Para bloquear y desbloquear el panel de control.

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



ADVERTENCIA!

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

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

Cuando la placa de cocción se desactiva, los indicadores siguen visibles. Cuando la placa se ha enfriado lo suficiente, desaparecen.

5. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Activación y desactivación

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

Las barras de control se encienden tras activar la placa de cocción y se apagan tras desactivarla.

Mientras la placa de cocción está desactivado, solo es visible ①.

5.2 Apagado automático

La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:

- no se coloca ningún utensilio en la placa de cocción en 50 segundos,
- no se ajusta un nivel de calor 50 segundos después de colocar el utensilio,
- se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo). Al oír la señal acústica, la placa se desactiva. 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.
- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Tras un momento, la placa se apaga.

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

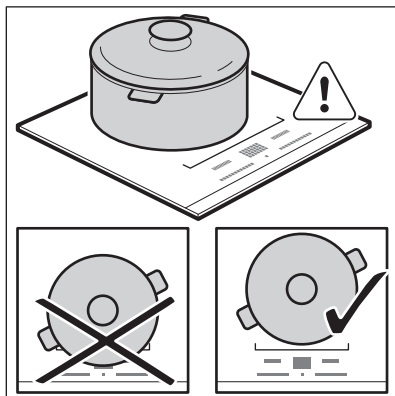
Ajuste del nivel de calor	La placa de cocción se apaga.
1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas

5.3 Uso de las zonas de cocción



PRECAUCIÓN!

No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control. Existe riesgo de dañar las piezas electrónicas.

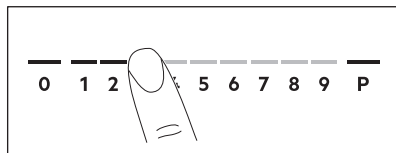


Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona seleccionada. Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.

Una vez detectado el utensilio, el ajuste de temperatura 0 se activa.

5.4 Ajuste de temperatura

Toque la barra de control en el ajuste de temperatura adecuado o desplace el dedo a lo largo de ella para ajustar o cambiar el ajuste de temperatura de una zona de cocción.

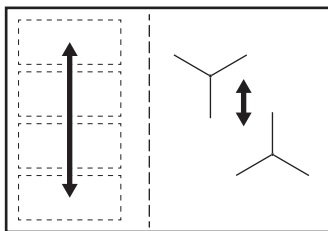


Una vez colocada una cazuela en la zona y ajustado el nivel de calor, éste se mantiene igual durante 50 segundos después de retirar la cazuela. La barra de control parpadea durante la segunda mitad de ese tiempo. Si coloca el utensilio sobre la zona de cocción de nuevo durante este tiempo, el ajuste de temperatura se reactiva. Si no lo hace, la zona de cocción se desactiva.

5.5 Función Gestión de energía

- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Consulte la ilustración.

- Cada fase tiene una carga eléctrica máxima de 3680 W.
- La función divide la potencia entre las zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- La función se activa cuando la carga eléctrica total de las zonas de cocción conectadas a la misma fase supera los 3680 W.
- La función reduce la potencia de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase.
- Para las zonas de cocción con potencia reducida, el panel de control muestra los ajustes máximos de calor posibles.
- Si no hay disponible un ajuste superior de temperatura, reduzca antes el de otras zonas de cocción.
- La activación de la función depende del tamaño y número de los utensilios de cocina.



5.6 PowerBoost

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

Toque **P** para activar la función para la zona de cocción.

La función se desactiva automáticamente.



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

5.7 Temporizador

Temporizador

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

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

1. Toque para activar la función o cambiar el temporizador.

Los dígitos del temporizador **00** y los indicadores **+** y **-** se encienden en la pantalla.

Si no se ajusta el temporizador, **+** y **-** desaparecen pasados 3 segundos.

2. Toque **+** o **-** para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos).

Tras 3 segundos, el temporizador arranca la cuenta atrás automáticamente. Los

indicadores **+** y **-** desaparecen.

Cuando ha transcurrido el tiempo, se emite un sonido y **00** parpadea. Para detener la señal, toque .

Para desactivar la función: toque . Se encienden los indicadores **+** y **-**.

Toque **-** o **+** para ajustar **00** en la pantalla. También puede ajustar el nivel de calor en 0. Como resultado, se oye una señal y se cancela el temporizador.

Avisador tiempo

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

Coloque un utensilio sobre una zona de cocción para ver el símbolo .

1. Toque para activar la función.

2. Toque **+** o **-** para programar el tiempo que necesite.

La función empieza automáticamente tras 4 segundos.

Cuando ajuste la función, ya puede retirar el utensilio.

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

Para desactivar la función: toque . Se encienden los indicadores  y . Toque  o  para ajustar  en la pantalla.

 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 calor más bajo.

Cuando la función está activada, pueden usarse los símbolos ,  y .

Toque  para activar la función. El ajuste de temperatura baja a 1.

Para desactivar la función, toque . Se enciende el ajuste de temperatura anterior.

5.9 Bloqueo

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

Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.

Toque  para activar la función. Para desactivar la función, toque .

 La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

5.10 Bloqueo de seguridad para niños

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

Encienda primero la placa y no a ajuste el nivel de calor.

Toque  hasta que suene la señal y el indicador se encienda para activar la función.

Las barras de control desaparecen. Apague la placa de cocción.

 Cuando apague la placa de cocción, la función sigue activa.

Para desactivar la función solo durante el tiempo de cocción: active la placa

con .  se enciende. Toque  hasta que suene la señal y el indicador se apague. La barra de control aparece. Ajuste el nivel de cocción antes de que transcurran 50 segundos. Ya puede utilizar la placa de cocción. Cuando apague la placa de cocción con  la función sigue activa.

Para desactivar la función permanentemente:

Encienda primero la placa y no a ajuste el nivel de calor.

Toque  hasta que suene la señal y el indicador se apague. La barra de control aparece. Apague la placa de cocción.

5.11 OffSound Control (Activación y desactivación de los sonidos)

Primero apague la placa de cocción.

1. Toque  durante 3 segundos para activar la función. La pantalla se enciende y se apaga.
2. Toque  durante 3 segundos. Se enciende  o .
3. Toque  en el temporizador para seleccionar una de las siguientes opciones:
 -  - el sonido se desactiva
 -  - el sonido se activa
4. Para confirmar su selección, espere hasta que la placa de cocción se desactive automáticamente.

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

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

5.12 Hob²Hood

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

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

Uso automático de la función

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

Activación de la luz

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

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

Modos automáticos

	Luz auto-mática	Hervir ¹⁾	Freír ²⁾
Modo H0	Apagado	Apagado	Apagado
Modo H1	Encendido	Apagado	Apagado

	Luz auto-mática	Hervir ¹⁾	Freír ²⁾
Modo H2 ³⁾	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 1
Modo H3	Encendido	Apagado	Velocidad del ventilador 1
Modo H4	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 1
Modo H5	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 2
Modo H6	Encendido	Velocidad del ventilador 2	Velocidad del ventilador 3

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

Cambio del modo automático

- Desactive el aparato.
- Toque  durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga.
- Toque  durante 3 segundos.
- Toque  varias veces hasta que se encienda H.
- Toque  del temporizador para seleccionar un modo automático. Cuando termine de cocinar y apague la placa de cocción, la campana puede seguir funcionando un breve período de

tiempo. Tras ese tiempo, el sistema desactiva el ventilador automáticamente y evita la activación accidental del ventilador durante los siguientes 30 segundos.



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

Ajuste manual de la velocidad del ventilador

También puede operar manualmente el ventilador desde la placa de cocción.

Toque cuando la placa está activa.

Así se desactiva el funcionamiento automático de la función y es posible modificar manualmente la velocidad del ventilador.

Al pulsar se incrementa en un nivel la velocidad del ventilador. Cuando alcance un nivel intensivo y pulse de nuevo, ajusta la velocidad del ventilador de la campana en 0 y lo apaga. Para volver a poner en marcha el ventilador con la velocidad 1, toque .



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

6. ZONA DE COCCIÓN FLEXIBLE DE INDUCCIÓN



ADVERTENCIA!

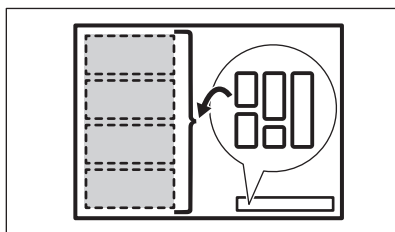
Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Función FlexiBridge

El área de cocción por inducción flexible está formada por cuatro secciones. Las secciones pueden combinarse en dos zonas de cocción de tamaño diferente o en un área de cocción grande. Los lados de las zonas que actúan unidas se iluminan, y se unen con líneas iluminadas más cortas. La combinación de las secciones se elige al escoger el modo aplicable al tamaño del utensilio de cocina que va a emplear. Existen tres modos: Estándar (activado automáticamente al encender la placa de cocción), puente Big y puente Máx.



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



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

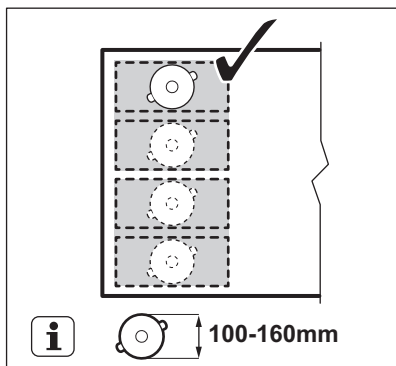
Diámetro y posición de los utensilios de cocina

Elija el modo correspondiente al tamaño y forma del utensilio de cocina. El utensilio de cocina debe cubrir lo máximo posible el área seleccionada. Coloque el utensilio de cocina centrado en el área seleccionada.

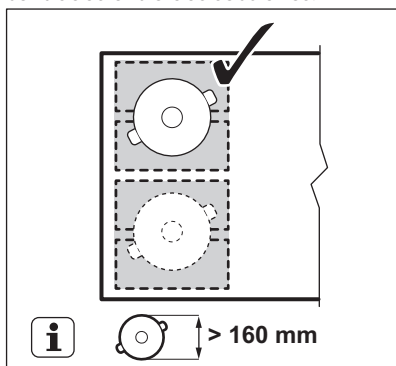
Coloque los utensilios de cocina con diámetro de base inferior a 160 mm centrados en una única sección.

Cambio entre modos

Para cambiar de modo, utilice el sensor:

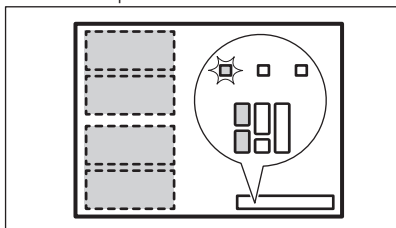


Coloque los utensilios de cocina con diámetro de base superior a 160 mm centrados entre dos secciones.

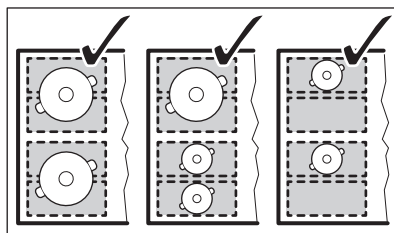


6.2 FlexiBridge Modo normal

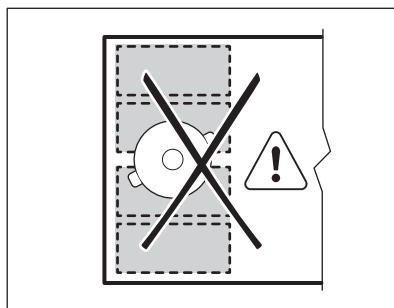
Este modo se activa al encender la placa de cocción. Conecta las secciones en dos zonas de cocción separadas. Los lados de las zonas que actúan unidas en este modo se iluminan, y se unen con líneas iluminadas más cortas. Puede ajustar por separado la temperatura de cada zona. Utilice dos barras de control del lado izquierdo.



Posición correcta del utensilio de cocina:

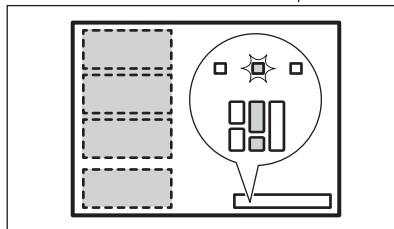


Posición incorrecta del utensilio de cocina:



6.3 FlexiBridge Modo de puente Big

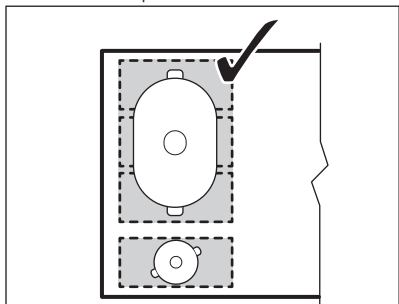
Para activar este modo, toque  hasta ver el indicador el modo adecuado . Este modo conecta las tres secciones traseras en un área de cocción. La sección delantera no se conecta y funciona como zona de cocción separada. Puede ajustar por separado la temperatura de cada zona. Utilice dos barras de control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



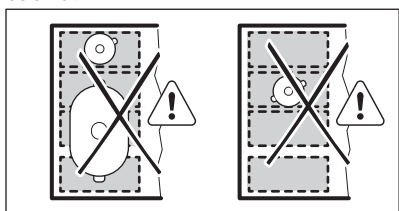
Posición correcta del utensilio de cocina:

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, la barra de control parpadea y la zona se desactiva después de 2 minutos.

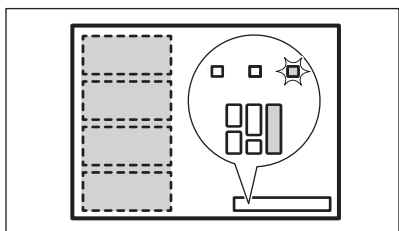


Posición incorrecta del utensilio de cocina:



6.4 FlexiBridge Modo de puente Máx

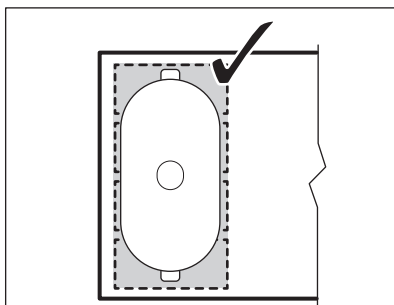
Para activar este modo, toque hasta ver el indicador el modo adecuado . Este modo conecta todas las secciones en un área de cocción. Para ajustar el nivel de calor, utilice una de las dos barras de control de la izquierda.



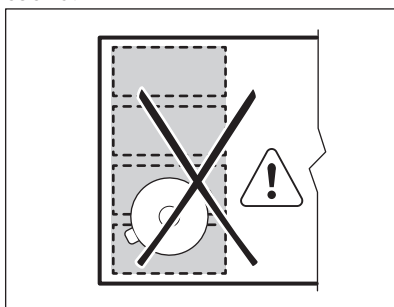
Posición correcta del utensilio de cocina:

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, la barra de control parpadea

y la zona se desactiva después de 2 minutos.



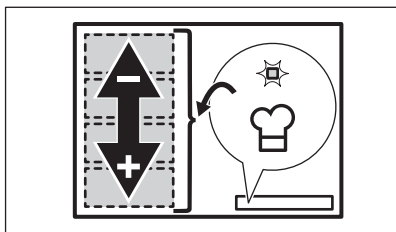
Posición incorrecta del utensilio de cocina:



6.5 PowerSlide

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

La función divide el área de cocción por inducción en tres áreas con diferentes ajustes de temperatura. 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 calor máximo. Para reducir, desplace el utensilio de cocina a la posición media o posterior.

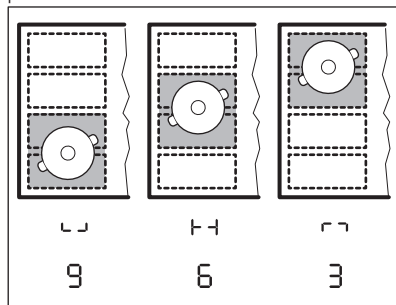


- i** Utilice solo un utensilio cuando emplee esta función. Si quiere cambiar el ajuste de temperatura, levante el utensilio de cocina y colóquelo en otra zona. Si desliza el utensilio, puede causar arañazos y decoloración en la superficie.

Información general:

- El diámetro mínimo de los utensilios de cocina debe ser 160 mm para esta función.
- Si coloca el utensilio en la posición delantera, se ilumina  en el panel de mandos. La barra de control muestra el ajuste de temperatura predeterminado **9**.
- Si coloca el utensilio en la posición media, se ilumina  en el panel de mandos. La barra de control muestra el ajuste de temperatura predeterminado **6**.

- Si coloca el utensilio en la posición trasera, se ilumina  en el panel de mandos. La barra de control muestra el ajuste de temperatura predeterminado **3**.



- Para cambiar el ajuste de temperatura predeterminado, utilice la barra de control delantera izquierda. Se puede cambiar el ajuste de temperatura predeterminado solo si la función está activa. Puede cambiar por separado el ajuste de temperatura de cada posición. La placa de cocción conservará el ajuste la próxima vez que active la función.

Toque  para activar la función. El indicador se enciende y la barra de control muestra el ajuste de temperatura predeterminado.

Para desactivar la función, toque .

7. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Utensilios de cocina



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



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

Material de los utensilios de cocina

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

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

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



La base del utensilio de cocina debe ser lo más gruesa y plana posible. Asegúrese de que las bases de los utensilios están limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.

Medidas de los utensilios de cocina

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

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



Consulte "Datos técnicos".

7.2 Ruidos durante la utilización

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- chasquido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbido: está utilizando una zona de cocción con muy elevado nivel de potencia y con utensilios de cocina

cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).

- zumbido: el nivel de potencia utilizado es elevado.
- clic: se produce una conmutación eléctrica.
- silbido; zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno.

7.3 Öko Timer (temporizador Eco)

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

7.4 Ejemplos de aplicaciones de cocción

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



Los datos de la tabla son solo orientativos.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
1	Mantener calientes los alimentos.	como estime necesario	Tape los utensilios de cocina.
1 - 2	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.	5 - 25	Remover de vez en cuando.
1 - 2	Cuajar: tortilla, huevos revueltos.	10 - 40	Cocinar con tapa.

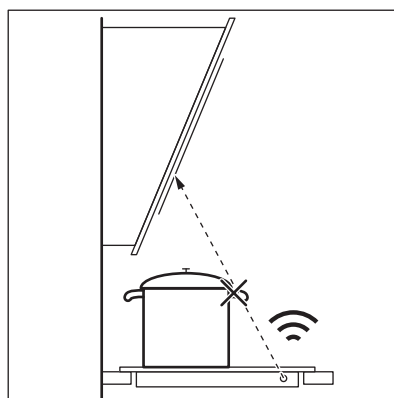
Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
2 - 3	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción.
3 - 4	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.	20 - 45	Añada un par de cucharadas de líquido
4 - 5	Cocinar patatas al vapor.	20 - 60	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.
4 - 5	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes.
6 - 7	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas.	como estime necesario	Dele la vuelta a media cocción.
7 - 8	Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.	5 - 15	Dele la vuelta a media cocción.
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas.		
P	Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado.		

7.5 Consejos para Hob²Hood

Cuando utilice la placa de cocción con la función:

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

La campana de la figura es solo a título ilustrativo.



Otros aparatos controlados a distancia pueden bloquear la señal. No utilice otros aparatos controlados a distancia a la vez que la función de la placa de cocción.

Campanas extractoras con la función Hob²Hood

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

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 normal 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 el área de la forma habitual.

de plástico, azúcar y alimentos que contengan azúcar, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

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

8.2 Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos

9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones.

Problema	Posible causa	Solución
	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
	No ha ajustado la temperatura antes de que transcurran 50 segundos.	Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de calor en menos de 50 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	Pausa está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
No puede seleccionar el nivel de calor máximo de una de las zonas de cocción.	Las otras zonas consumen la potencia máxima disponible. La placa funciona correctamente.	Reduzca la temperatura de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase. Consulte "Gestión de energía".
Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Hay uno o más sensores cubiertos.	Quite el objeto que cubre los sensores.
La placa de cocción se apaga.	Ha puesto algún objeto sobre el campo del sensor ①.	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor está dañado.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
Hob ² Hood no funciona.	Ha tapado el panel de control.	Retire el objeto del panel de control.
	Puede estar utilizando un utensilio muy alto que bloquea la señal.	Utilice un utensilio más pequeño, cambie la zona de cocción o manipule manualmente la campana de cocción.
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.

Problema	Posible causa	Solución
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 el recipiente.	El utensilio de cocina está en una posición incorrecta en la zona de cocción por inducción flexible.	Coloque el utensilio en la posición correcta en la zona 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 no es adecuado 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. Use utensilios con un diámetro inferior a 160 mm en una sola sección de la zona de cocción por inducción flexible. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".
 se enciende.	Bloqueo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
La barra de control parpadea.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona o la zona no está totalmente cubierta.	Coloque un utensilio que cubra totalmente la zona de cocción.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice un utensilio de cocina adecuado. Consulte "Consejos".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice un utensilio de cocina del tamaño adecuado. Consulte "Datos técnicos".
	FlexiBridge está en funcionamiento. Una o varias secciones del modo de funcionamiento que opera no están cubiertas por el utensilio.	Coloque el utensilio en el número correcto de secciones del modo de funcionamiento que opera o cambie el modo de funcionamiento. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".

Problema	Posible causa	Solución
F se enciende.	PowerSlide está en funcionamiento. Dos recipientes se colocan en la zona de cocción por inducción flexible.	Use solo un recipiente. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".
E 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 E, desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
Se oye un pitido constante.	La conexión eléctrica no es adecuada.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.

9.2 Si no encuentra una solución...

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

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

10. DATOS TÉCNICOS

10.1 Placa de características

Modelo IPE64571FB
Tipo 62 B4A 21 AA
Inducción 7.35 kW
N° ser.
AEG

Número de producto (PNC) 949 597 483 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Fabricado en Alemania
7.35 kW



10.2 Especificaciones de las zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de temperatura máx.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duración máxima [min]	Diámetro de los utensilios de cocina [mm]
Anterior derecha	1400	2500	4	125 - 145
Posterior derecha	1800	2800	10	145 - 180
Zona de cocción por inducción flexible	2300	3200	10	mínimo 100

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

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

11. EFICACIA ENERGÉTICA

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

Identificación del modelo		IPE64571FB
Tipo de placa de cocción		Placa empotrada
Número de zonas de cocción		2
Número de áreas de cocción		1
Tecnología de calentamiento		Inducción
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Anterior derecha	14,5 cm
	Posterior derecha	18,0 cm
Largo (L) y ancho (A) del área de cocción	Izquierda	L 41,8 cm A 24,8 cm
Consumo de energía por zona de cocción (EC electric cooking)	Anterior derecha	187,5 Wh/kg
	Posterior derecha	174,6 Wh/kg
Consumo eléctrico del área de cocción (EC electric cooking)		187,0 Wh/kg

Consumo de energía de la
placa de cocción (EC elec-
tric hob)

184,6 Wh / kg

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

11.2 Ahorro de energía

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

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.

- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.
- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

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.

www.aeg.com/shop



867349862-B-432018



AEG