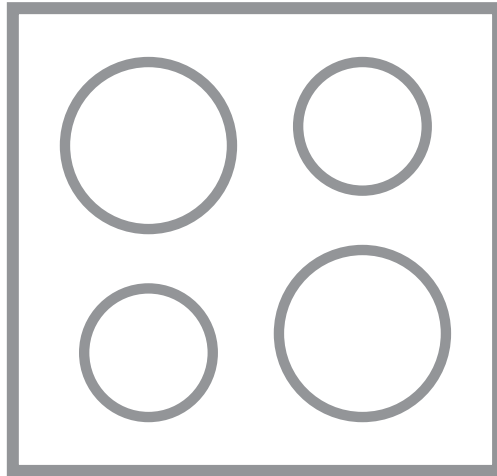


▶ IKE41600KB

PT	Manual de instruções Placa	2
ES	Manual de instrucciones Placa de cocción	21

# USER MANUAL



**AEG**

# ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	2
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	5
3. INSTALAÇÃO.....	7
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	10
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	11
6. SUGESTÕES E DICAS.....	14
7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	16
8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	17
9. DADOS TÉCNICOS.....	18
10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	19

## PARA RESULTADOS PERFEITOS

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

Visite o nosso website para:



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

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



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

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



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


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

## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.

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

 Aviso / Cuidado - Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

### 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não 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 vigiado 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 efetuada por uma pessoa qualificada.



#### AVISO!

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas e calçado de proteção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. É necessário instalar um painel de separação feito de contraplacado, material de armário de cozinha ou outro material não inflamável debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.
- O painel de separação tem de cobrir completamente a área sob a placa.
- Certifique-se de que o espaço de ventilação de 2 mm entre a bancada e a parte da frente do armário inferior se mantém desobstruído. A garantia não abrange danos causados pela falta de espaço de ventilação adequado.

### 2.2 Ligação eléctrica



#### AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

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

Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.

- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento corretos: disjuntores de proteção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação elétrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente elétrica em todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

### 2.3 Utilização



#### **AVISO!**

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e película protetora (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desligue a zona de aquecimento após cada utilização.
- Não confie apenas no detetor de tachos.
- Não coloque talheres ou tampas de 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 elétrica. Isso evitará choques elétricos.

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



#### **AVISO!**

Risco de incêndio e explosão

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



#### **AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- 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 objeto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não ative zonas de aquecimento com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido ou alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro ou a vitrocerâmica. Levante sempre estes objetos quando precisar de os deslocar sobre a placa.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para

outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

## 2.4 Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o limpar.
- Desligue o aparelho da tomada 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. Contacte um Centro de Assistência Técnica local.

## 2.5 Assistência Técnica

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

## 2.6 Eliminação



### AVISO!

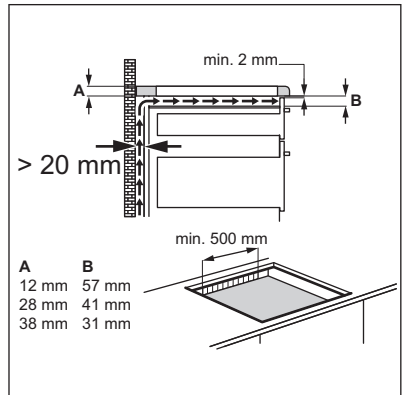
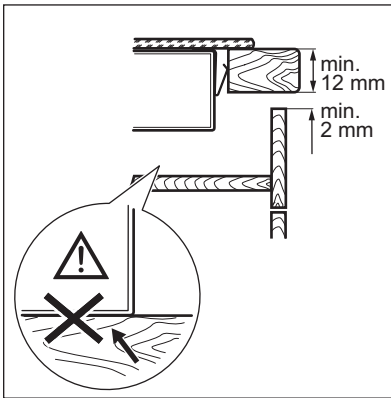
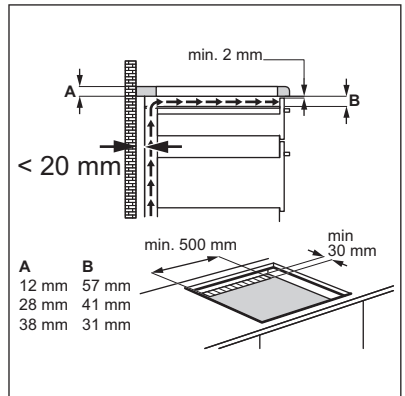
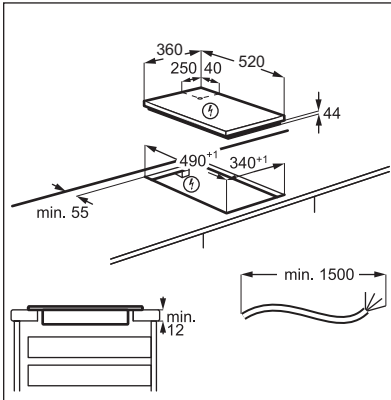
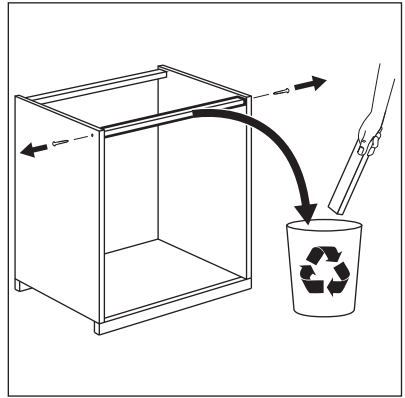
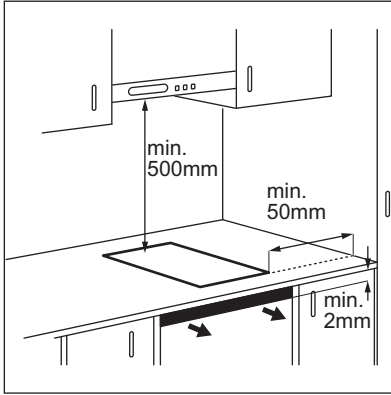
Risco de ferimentos ou asfixia.

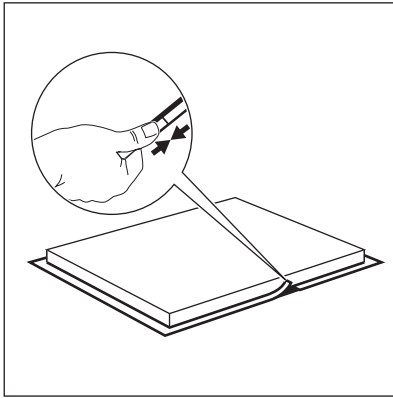
- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

## 3.4 Fixar o vedante - Instalação sobre o balcão

1. Limpe o balcão na zona da área cortada.
2. Fixe a tira vedante de 2x6 mm fornecida na parte inferior da placa, ao longo das extremidades da vitrocerâmica. Não estique a tira. Faça com que as extremidades da tira vedante fiquem no meio de um dos lados da placa.
3. Adicione alguns milímetros ao comprimento quando cortar a tira vedante.
4. Junte as duas extremidades da tira vedante.

### 3.5 Montagem





### 3.6 Instalação de mais de uma placa

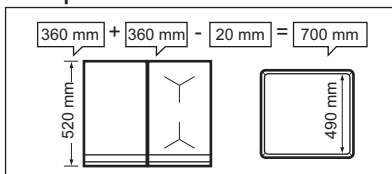
**Acessórios fornecidos:** barra de ligação, silicone resistente ao calor, molde em borracha, tira vedante.

**i** Utilize apenas silicone especial resistente ao calor.

#### Corte da bancada

Distância a partir da parede	mínimo de 50 mm
Comprimento	490 mm
Largura	a soma das larguras de aparelhos que instalar menos 20 mm

#### Exemplo:

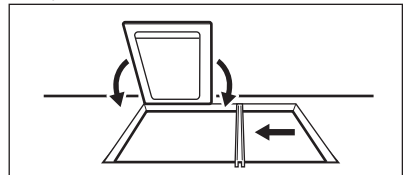


#### Montagem

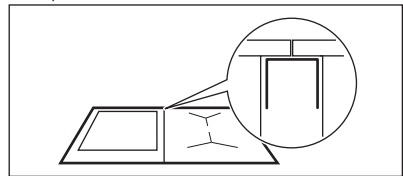
- Calcule as dimensões corretas do corte.
- Prepare o corte da bancada.
- Coloque os aparelhos numa superfície macia (por exemplo, um

cobertor) com a base virada para cima.

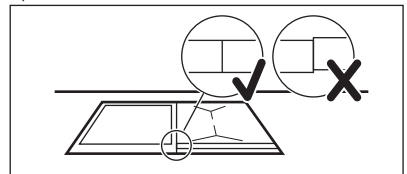
- No caso de Teppan Yaki, prenda a fita de vedação fornecida à sua extremidade inferior, ao longo da extremidade externa da vitrocerâmica. Aperte ligeiramente as placas de fixação, nos orifícios adequados da estrutura de proteção.
- Coloque o primeiro aparelho no corte da bancada. Instale a barra de ligação sob o aparelho de modo a que metade da sua largura continue a ser visível - irá suportar o próximo aparelho.



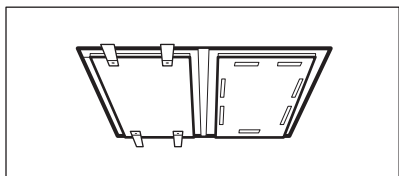
- Para o Teppan Yaki, aperte ligeiramente as placas de fixação à bancada a partir da parte inferior (nas partes dianteira e traseira do aparelho).



- Coloque o próximo aparelho no corte da bancada. Certifique-se de que as extremidades dianteiras dos aparelhos estão ao mesmo nível.



- Prenda os aparelhos, que não o Teppan Yaki, com molas de pressão.
- No final, aperte os parafusos do Teppan Yaki.



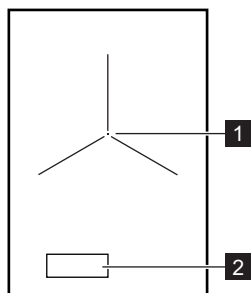
- Utilize silicone para vedar as folgas entre ambos os aparelhos e entre os aparelhos e a bancada.
- Prima com firmeza o molde em borracha contra a vitro-cerâmica e mova-o lentamente ao longo das

extremidades para retirar o silicone em excesso.

- Coloque alguma água com sabão no silicone e suavize as extremidades com o seu dedo.
- Não toque no silicone até que endureça, o que pode demorar cerca de um dia.
- Remova cuidadosamente o silicone em excesso com um lâmina de barbear.
- Limpe a superfície de vidro.

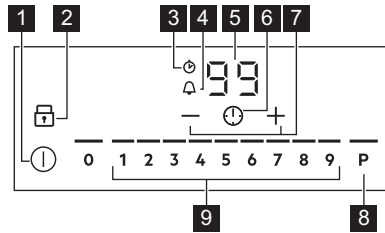
## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 4.1 Disposição da placa



- 1 Superfície de aquecimento de indução
- 2 Painel de comandos

## 4.2 Disposição do painel de comandos



- |   |  |
|---|--|
| <p><b>1</b>  Para activar e desactivar a placa.</p> <p><b>2</b>  Para ativar e desativar Bloqueio ou Bloqueio de segurança para crianças.</p> <p><b>3</b>  CountUp Timer Indicador.</p> <p><b>4</b>  Temporizador de contagem decrescente Indicador.</p> <p><b>5</b>  Visor do temporizador: 00 - 99 minutos.</p> | <p><b>6</b>  Para seleccionar as funções Temporizador .</p> <p><b>7</b>  Para aumentar e diminuir o tempo.</p> <p><b>8</b>  Para ativar PowerBoost.</p> <p><b>9</b>  Para definir uma temperatura programada: 0 - 9.</p> |
|---|--|

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



### AVISO!

O calor residual pode provocar queimaduras.

Os indicadores mostram o nível do calor residual das zonas de confeção que está atualmente a usar. Quando a placa estiver desativada, os indicadores

continuam visíveis. Quando a placa estiver suficientemente fria, estes desaparecem. Os indicadores das zonas de confeção adjacentes também podem acender-se, mesmo que não as esteja a usar.

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

# 5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 5.1 Activar e desactivar

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

O painel de comandos acende após a activação da placa e apaga-se após a desactivação da placa.

## 5.2 Desativação automática

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

- não colocar qualquer tacho sobre a placa durante 50 segundos,
- não definir a temperatura programada durante 50 segundos após colocar o tacho,
- derramar algo ou colocar algum objecto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho,

pano). Quando ouvir o sinal acústico, a placa desativa-se. Retire o objeto ou limpe o painel de comandos.

- a placa fica demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Permita que a zona de cozedura arrefeça antes de utilizar novamente a placa.
- Quando não desativa uma zona de cozedura nem altera o grau de cozedura. Após algum tempo, a placa desactiva-se.

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

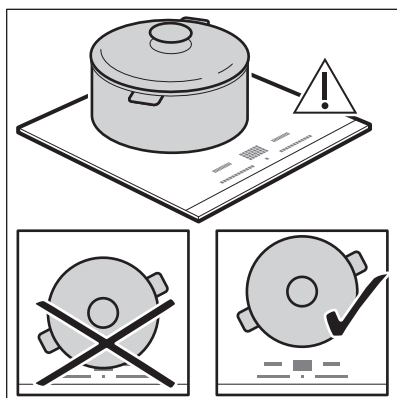
Temperatura programada	A placa desativa-se após
1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas

### 5.3 Utilizar a zona de cozedura



#### CUIDADO!

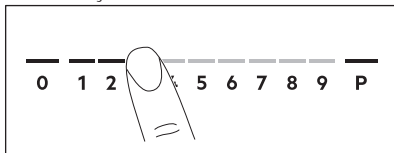
Não coloque um tacho quente sobre o painel de comandos. Existe o risco de danificar os componentes electrónicos.



Centre o tacho na zona seleccionada. As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base do tacho.

### 5.4 Temperatura programada

Toque na barra de comandos na temperatura programada pretendida ou mova o seu dedo ao longo da barra de comandos para definir ou alterar a temperatura programada para uma zona de cozedura.



Depois de colocar um tacho na zona de cozedura e definir a temperatura programada, esta permanece a mesma durante 2 minutos após retirar tacho. Se colocar o tacho novamente na zona de cozedura dentro deste tempo, a temperatura programada é reativada. Caso contrário a zona de cozedura é desativada.

### 5.5 PowerBoost

Esta função ativa mais potência para a zona de cozedura por indução apropriada, dependendo do tamanho do tacho. A função pode ser ativada apenas durante um período limitado de tempo.

Toque em **P** para ativar a função para a zona de cozedura.

O símbolo fica vermelho.

A função é desativada automaticamente.



Para valores de duração máxima, consulte os "Dados técnicos".

### 5.6 Função PowerBoost com zona de cozedura de anel duplo


A função é ativada para o anel interior se a placa detetar uma panela com diâmetro inferior ao do anel interior. A função é ativada para o anel exterior se a placa detetar uma panela com diâmetro superior ao do anel interior.




## 5.7 Temporizador



### Temporizador de contagem decrescente

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

Comece por seleccionar a temperatura programada e seleccione depois a função.

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





Os dígitos do temporizador  e os indicadores  e  aparecem no visor.


 fica vermelho e  fica branco.

Se o temporizador não estiver definido, todos os indicadores desaparecem após 4 segundos.

2. Toque em  ou  para definir o tempo (00 - 99 minutos).






Após 3 segundos, o temporizador inicia automaticamente a contagem

decrescente. Os indicadores , , e  desaparecem.  fica vermelho.

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


desligar a função, toque em .


Para desactivar a função: toque em .



Os indicadores  e  acendem. Utilize  ou  para definir  no visor. Em alternativa, defina o nível de calor para 0. Como resultado, soa um sinal e o temporizador é cancelado.

### CountUp Timer (Temporizador da contagem crescente)

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

Toque em  duas vezes para ativar a função.





O indicador  fica vermelho, o temporizador inicia a contagem decrescente automaticamente.





Para desativar a função: toque em .  
Quando os indicadores se acendem, toque em .



### Conta-minutos

Pode utilizar esta função quando a placa estiver ativada mas nenhuma zona de confeitão estiver em funcionamento.

Para ver o painel de comandos, coloque um tacho numa zona de confeitão.



1. Toque em , até o indicador  ficar vermelho, para ativar a função.
2. Toque em  ou  para definir o tempo.


A função começa automaticamente após 4 segundos. Os indicadores , , e  desaparecem.  fica vermelho. Quando define a função, pode retirar o tacho.

Quando o tempo terminar, é emitido um som e  fica intermitente. Toque em  para parar o sinal.

Para desactivar a função: toque em .


Os indicadores  e  acendem-se.

Utilize  ou  para definir  no visor.


 Esta função não afeta o funcionamento de qualquer zona de confeitão.


## 5.8 Bloqueio


Pode bloquear o painel de comandos enquanto a placa está funcionar. Isto impede uma alteração accidental da temperatura programada.

 Necessita de ativar a função para cada aparelho separadamente.

Comece por definir o grau de aquecimento.


Toque em  para ativar a função. O símbolo fica vermelho e intermitente.

Para activar a função, toque em . O símbolo fica branco.


 Quando desativar a placa, também desativará esta função.

## 5.9 Bloqueio de segurança para crianças





Esta função evita o acionamento acidental da placa.

 Necessita de ativar a função para cada aparelho separadamente.

Em primeiro lugar, ative a placa e não defina a temperatura programada.


Toque em  até ficar vermelho para desativar a função. A barra de comandos desaparece. Desative a placa.

 Quando desligar a placa, a função continua ativa.

**Para desativar a função para apenas um período de confeção:** Ative a placa com .  acende-se. Toque em  até ficar branco. A barra de comandos aparece. Defina a temperatura programada dentro de 50 segundos. Pode operar a placa. Quando desativar a placa com  a função continua ativa.








**Para desativar a função permanentemente:** Ative a placa e não


defina a temperatura programada.


Toque em  até ficar branco. A barra de comandos aparece. Desative a placa.

## 5.10 OffSound Control (Desativar e ativar os sons)


Primeiramente, desative a placa.

1. Toque em  durante 3 segundos para ativar a função. O visor acende e apaga.
2. Toque em  durante 3 segundos.  ou  aparece.
3. Toque no  do temporizador para selecionar uma das seguintes opções:
  -  - os sons ficam desativados
  -  - os sons ficam ativados
4. Aguarde até a placa ficar desativada automaticamente para confirmar a sua seleção.


Quando a função estiver definida para  pode ouvir os sons apenas se:


- tocar 
- Conta-minutos chegar ao fim
- Temporizador de contagem decrescente chegar ao fim
- colocar algo sobre o painel de comandos.

## 6. SUGESTÕES E DICAS

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

### 6.1 Tachos e painéis

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

 Utilize as zonas de aquecimento de indução com tachos adequados.

### Material do tacho

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

**Os tachos são adequados para uma placa de indução se:**

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



A base do tacho ou 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".

## 6.2 Ruídos durante o funcionamento

### Se ouvir:

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

- cliques: devem-se à comutação elétrica.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.

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

## 6.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

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

## 6.4 Exemplos de modos de cozinhar

A correlação entre a definição de aquecimento de uma zona e o consumo de potência dessa zona de confeção não é linear. Quando a definição de aquecimento aumenta, o aumento do consumo de potência não é proporcional. Isto significa que uma zona de confeção no grau de aquecimento médio consome menos de metade da sua potência máxima.



Os dados da tabela servem apenas como referência.

Grau de confeção	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.

Grau de confeção	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 processo.
3 - 4	Cozer legumes, peixe e carne a vapor.	20 - 45	Adicione um par de 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, bifés do lombo, costeletas.	5 - 15	Vire a meio do tempo.
9	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, jardineira), batatas bem fritas.		
<b>P</b>	Ferver grandes quantidades de água. A função PowerBoost está ativada.		

## 7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 7.1 Informações gerais

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

### 7.2 Limpeza da placa

- **Remover imediatamente:** plástico derretido, película de plástico, açúcar

e alimentos com açúcar; caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Utilize um raspador especial para placas sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.

- **Remover quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- **Remover a descoloração metálica brilhante:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano.



## 8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 8.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está ligada corretamente.	Verifique se a placa está ligada corretamente à corrente elétrica. Consulte o diagrama de ligações.
	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
	Existem manchas de água ou gordura no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
É emitido um sinal sonoro e a placa desativa-se. A placa emite um sinal sonoro quando é desativada.	Colocou algum objeto sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objeto dos campos do sensor.
A placa desativa-se.	Colocou algum objeto sobre o campo do sensor  .	Retire o objeto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque foi ativada apenas por pouco tempo ou o sensor está danificado.	Se a zona tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Não há som quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sons estão desativados.	Ativar os sons. Consulte "Utilização diária".
Aparece  .	Bloqueio de segurança para crianças ou Bloqueio ativo.	Consulte "Utilização diária".
A barra de comandos pisca.	Não existe qualquer recipiente na zona ou a zona não está totalmente coberta.	Coloque o recipiente na zona para que cubra totalmente a zona de confeção.

Problema	Causa possível	Solução
	O recipiente não é adequado.	Utilize um recipiente adequado. Consulte "Sugestões e dicas".
	O diâmetro da base do recipiente é demasiado pequena para a zona.	Utilize um recipiente com as dimensões corretas. Consulte os "Dados técnicos".
Aparece <b>E</b> e um número.	A placa apresenta um erro.	Desative a placa e ative-a novamente após 30 segundos. Se <b>E</b> se ligar novamente, desligue a placa da corrente elétrica. Após 30 segundos, ligue a placa novamente. Se o problema continuar, entre em contacto com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Pode ouvir um som constante.	A ligação elétrica não está correta.	Desligue a placa da corrente elétrica. Peça a um electricista qualificado que verifique a instalação.

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

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

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

# 9. DADOS TÉCNICOS

## 9.1 Placa de características

Modelo IKE41600KB  
 Tipo 61 A1A 02 AD  
 Indução 3.65 kW  
 N.º de série .....  
 AEG

PNC 949 597 554 00  
 220 - 240 V 50 - 60 Hz  
 Fabricado na Alemanha  
 3.65 kW



## 9.2 Especificações das zonas de confeção

Zona de aquecimento	Potência nominal (grau de aquecimento máx.) [W]	PowerBoost [W]	Duração máxima [min.] de PowerBoost	Diâmetro do tacho [mm]
Dianteira central	1800	2800	10	145 - 245
	3500	3700		245 - 280

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

Para otimizar o aquecimento, utilize um tacho com diâmetro não superior ao indicado na tabela.

## 10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

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

Identificação do modelo	IKE41600KB		
Tipo de placa	Placa encastrada		
Número de zonas de aquecimento	1		
Tecnologia de aquecimento	Indução		
Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø)	Dianteira central	28,0 cm	
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Dianteira central	192,1 Wh/kg	
Consumo de energia da placa (EC electric hob)	192,1 Wh/kg		


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


### 10.2 Poupança de energia

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

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

## 11. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

## CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	21
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	23
3. INSTALACIÓN.....	26
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	29
5. USO DIARIO.....	30
6. CONSEJOS.....	33
7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	34
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	35
9. DATOS TÉCNICOS.....	37
10. EFICACIA ENERGÉTICA.....	37

## PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

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

Consulte en nuestro sitio web:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:  
**[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



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



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


## ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

La información se puede encontrar en la placa de características.

 Advertencia / Precaución- Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

### 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos:

Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

## 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

## 1.2 Seguridad general

- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- No accione el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.

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

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### **ADVERTENCIA!**

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.



#### **ADVERTENCIA!**

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.

- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
- La base del aparato se puede calentar. Asegúrese de colocar un panel de separación hecho de contrachapado, material de armazón para cocina u otro material incombustible bajo el aparato para evitar el acceso a la base.
- El panel de separación tiene que cubrir completamente el área por debajo de la placa.
- Asegúrese de dejar libre un espacio de ventilación de 2 mm entre la encimera y el frontal de la unidad inferior. La garantía no cubre los daños causados por la falta de una ventilación adecuada.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico para cambiar un cable dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de

## 2.2 Conexión eléctrica



### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.

todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

## 2.3 Uso del aparato



### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

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



### ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosiones

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos

calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.

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



### ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

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

## 2.4 Mantenimiento y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar el mantenimiento.

- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

## 2.5 Asistencia

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

# 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.

## 2.6 Eliminación



### ADVERTENCIA!

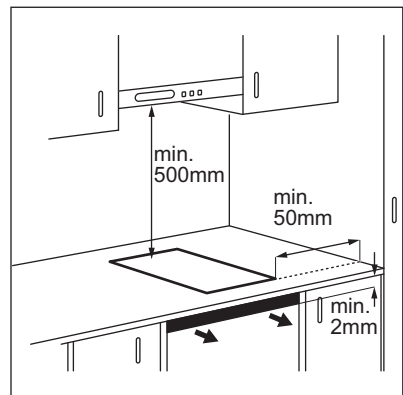
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

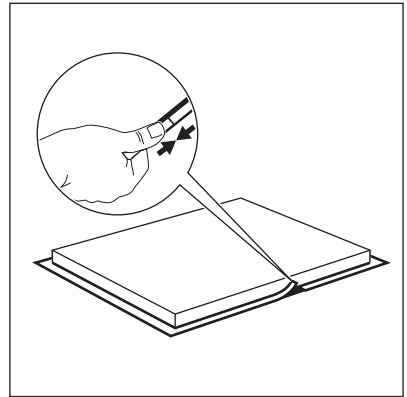
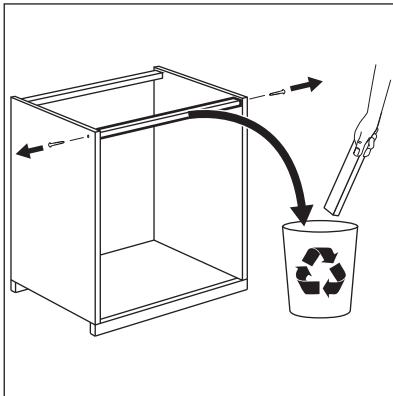
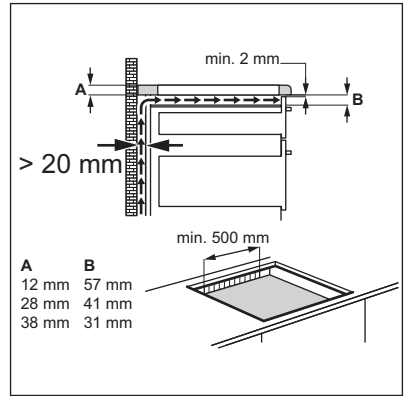
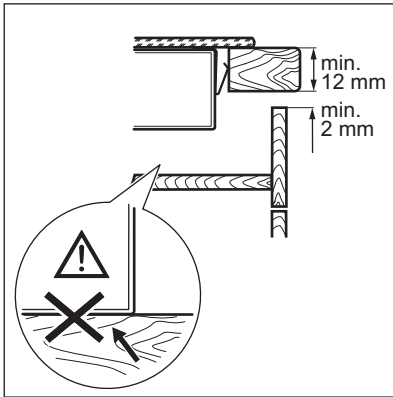
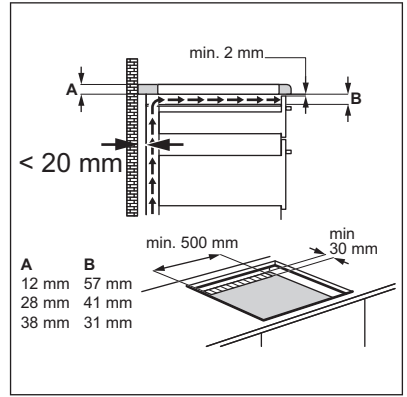
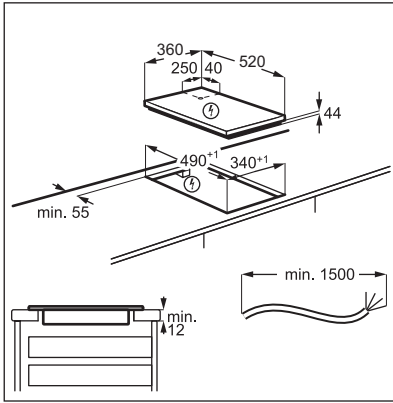
- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

## 3.4 Colocación del sello - Instalación superior

1. Limpie la encimera alrededor del área del corte.
2. Coloque la banda del sello de 2x6mm suministrada en el borde inferior de la placa de cocción a lo largo del borde exterior de la vitrocerámica. No la tense. Asegúrese de que los extremos de la banda de sello están situados en el centro de un lado de la placa de cocción.
3. Añada algunos milímetros de longitud cuando corte la banda de sello.
4. Una los dos extremos de la banda de sello.

## 3.5 Montaje





### 3.6 Instalación de más de una placa de cocción

**Accesorios suministrados:** Barra de conexión, silicona resistente al calor, forma de goma, banda del sello.

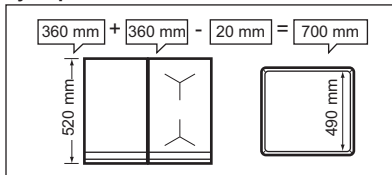


Utilice solo silicona especial resistente al calor.

### Corte de la encimera

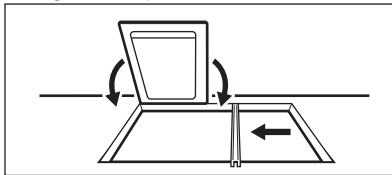
Distancia desde la pared	mínimo 50 mm
Largo	490 mm
Ancho	suma del ancho de todos los aparatos que va a instalar menos 20 mm

### Ejemplo:

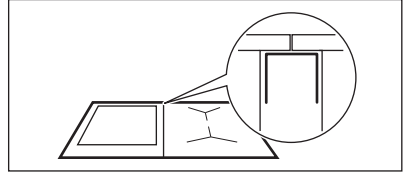


### Montaje

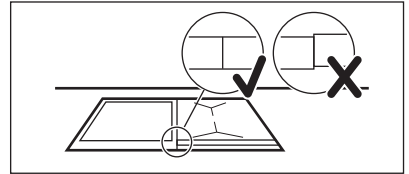
- Calcule el tamaño del corte.
- Prepare el corte en la encimera.
- Coloque los aparatos sobre una superficie blanda (por ejemplo, una manta) con la parte inferior hacia arriba.
- En el caso del Teppan Yaki, fije la banda de sellado suministrada en el borde inferior, a lo largo del borde exterior de la vitrocerámica. Fije sin ajustar las placas de fijación en los orificios correspondientes de la carcasa protectora.
- Inserte el primer aparato en el hueco de la encimera. Monte la barra de conexión debajo del aparato de modo que la mitad de su ancho siga siendo visible, ya que soportará el siguiente aparato.



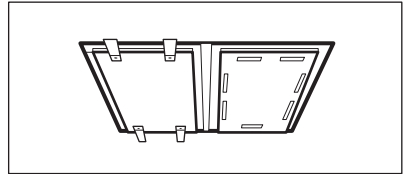
- Para el Teppan Yaki, atornille las placas de fijación a la encimera desde abajo (en la parte delantera y trasera del aparato).



- Inserte el siguiente aparato en el hueco de la encimera. Asegúrese de que los bordes frontales de los aparatos están al mismo nivel.



- Fije los aparatos distintos del Teppan Yaki con muelles de presión.
- Al final, apriete los tornillos del Teppan Yaki.

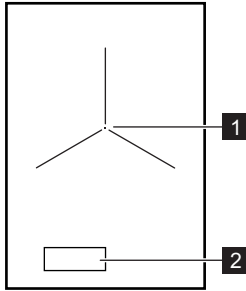


- Selle con silicona el espacio entre los aparatos y entre estos y la encimera.
- Presione la forma de caucho firmemente contra la vitrocerámica y muévela lentamente a lo largo de los bordes para exprimir el exceso de silicona.
- Ponga un poco de agua jabonosa en la silicona y alise los bordes con el dedo.
- No toque la silicona hasta que se endurezca, puede tardar un día.
- Retire cuidadosamente la silicona sobrante con una cuchilla de afeitar.
- Limpie la superficie de cristal.

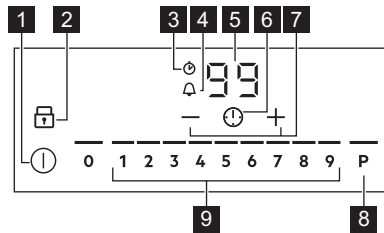
## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Disposición de las zonas de cocción

- 1 Superficie de cocción por inducción
- 2 Panel de control



### 4.2 Disposición del panel de control



- 1 Para activar y desactivar la placa.
- 2 Para activar y desactivar Bloqueo o Bloqueo de seguridad para niños.
- 3 Indicador CountUp Timer.
- 4 Indicador Temporizador.
- 5 Indicador del temporizador: 00 - 99 minutos.
- 6 Para seleccionar las funciones de Temporizador.
- 7 Para aumentar y disminuir el tiempo.
- 8 **P** Para activar PowerBoost.
- 9 Para ajustar la temperatura: 0 - 9.

### 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. Cuando la placa de cocción se desactiva, los indicadores siguen visibles. Cuando la placa se ha enfriado lo suficiente, desaparecen. También pueden iluminarse los indicadores de las zonas de cocción vecinas aunque no las esté utilizando.

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el proceso de cocción directamente en la base del recipiente. lo que hace que la

superficie vitrocerámica se caliente por el calor del mismo.

## 5. USO DIARIO



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Activación y desactivación

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

El panel de control se enciende tras activar la placa de cocción y se apaga tras desactivarla.

### 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

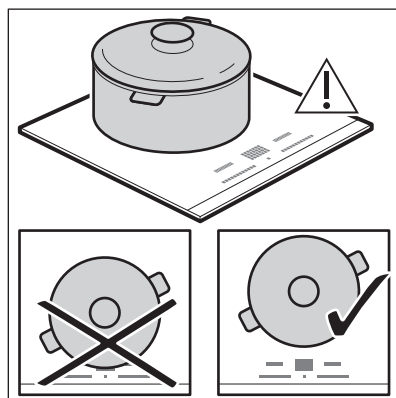
Ajuste del nivel de calor	La placa de cocción se apaga
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas

### 5.3 Uso de las zonas de cocción



#### PRECAUCIÓN!

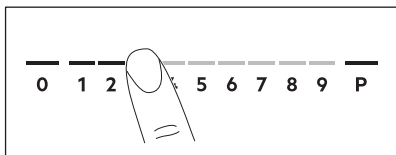
No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control. Existe riesgo de dañar las piezas electrónicas.



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.

### 5.4 Ajuste del nivel de calor

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, se mantiene igual durante 2 minutos después de retirar la cazuela. 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 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.

El símbolo cambia a rojo.

La función se desactiva automáticamente.

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

## 5.6 PowerBoost con una zona de cocción de anillo doble

La función del anillo interior se activa cuando la placa de cocción detecta que un utensilio de cocina con diámetro inferior al del anillo. La función del anillo exterior se activa cuando la placa de cocción detecta que el diámetro del utensilio de cocina es mayor al del anillo.





## 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 y después la función.



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



Los dígitos del temporizador  y los indicadores  se encienden en la pantalla.  cambia a rojo y  cambia a blanco.



Si no se ajusta el temporizador, todos los indicadores desaparecen pasados 4 segundos.

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

Tras 3 segundos, el temporizador arranca la cuenta atrás automáticamente. Los indicadores ,  desaparecen.  permanece en rojo.

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


Para desactivar la función: toque . Se encienden los indicadores .



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

### CountUp Timer (Tiempo de cocción)

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

Toque  dos veces para activar la función.









El indicador  cambia a rojo, el temporizador arranca la cuenta automáticamente.



Para desactivar la función: toque . Cuando se iluminan los indicadores, toque .







### Avisador


Puede utilizar esta función cuando la placa está activada pero ninguna zona de cocción funciona.

Para ver el panel de control, coloque un utensilio sobre una zona de cocción.

1. Toque  hasta que el indicador  cambie a rojo, para activar la función.
2. Toque  o  para programar el tiempo que necesite. La función empieza automáticamente tras 4 segundos. Los indicadores ,  y  desaparecen.  permanece en rojo. 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 ninguna zona de cocción.


## 5.8 Bloqueo


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

 Debe activar la función para cada aparato por separado.

Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.


Toque  para activar la función. El símbolo cambia a rojo y parpadea.

Para desactivar la función, toque . El símbolo cambia a blanco.


 La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

## 5.9 Bloqueo de seguridad para niños

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


 Debe activar la función para cada aparato por separado.

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




Toque  hasta que cambie a rojo 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 cambie a blanco. 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 ajuste el nivel de calor.

Toque  hasta que cambie a blanco. La barra de control aparece. Apague la placa de cocción.

## 5.10 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 baja
- el Temporizador baja
- se coloca algo en el panel de control.

## 6. CONSEJOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Utensilios de cocina



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



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

#### Material de los utensilios de cocina

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

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

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



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

#### Medidas de los utensilios de cocina

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

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



Consulte "Datos técnicos".

### 6.2 Ruidos durante la utilización

#### Es posible que escuche los ruidos siguientes:

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

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

### 6.3 Öko Timer (temporizador Eco)

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

### 6.4 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.
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.		
<b>P</b>	Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado.		

## 7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

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

### 7.1 Información general

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

### 7.2 Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico, azúcar y alimentos que contengan azúcar, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un

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

- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente

no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.

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

## 8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS




### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 8.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. Consulte el diagrama de conexiones.
	Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	Hay agua o salpicaduras de grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se emite una señal acústica 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	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.

Problema	Posible causa	Solución
No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.	Los sonidos están desactivados.	Active los sonidos. Consulte "Uso diario".
 se enciende.	Bloqueo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
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".
<b>E</b> 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 <b>E</b> , desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
Se oye un pitido constante.	La conexión eléctrica no es adecuada.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.

## 8.2 Si no encuentra una solución...

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

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

## 9. DATOS TÉCNICOS

### 9.1 Placa de características

Modelo IKE41600KB  
 Tipo 61 A1A 02 AD  
 Inducción 3.65 kW  
 N° ser. ....  
 AEG

Número de producto (PNC) 949 597 554 00  
 220 - 240 V 50 - 60 Hz  
 Hecho en Alemania  
 3.65 kW



### 9.2 Especificaciones de las zonas de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de temperatura máx.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duración máxima [min]	Diámetro de los utensilios de cocina [mm]
Mitad anterior	1800 3500	2800 3700	10	145 - 245 245 - 280

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

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

## 10. EFICACIA ENERGÉTICA

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


Identificación del modelo	IKE41600KB		
Tipo de placa de cocción	Placa empotrada		
Número de zonas de cocción	1		
Tecnología de calentamiento	Inducción		
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Mitad anterior	28,0 cm	
Consumo de energía por zona de cocción (EC electric cooking)	Mitad anterior	192,1 Wh/kg	
Consumo de energía de la placa de cocción (EC electric hob)	192,1 Wh/kg		


## 10.2 Ahorro de energía

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

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

## 11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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



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



867357525-B-472019



**AEG**