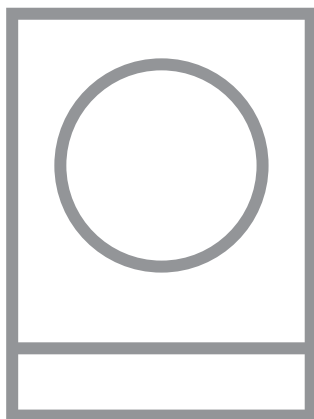


# USER MANUAL



# ÍNDICE

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA..... | 2  |
| 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....  | 5  |
| 3. INSTALAÇÃO.....               | 7  |
| 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....     | 10 |
| 5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....        | 12 |
| 6. SUGESTÕES E DICAS.....        | 14 |
| 7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....     | 17 |
| 8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....   | 18 |
| 9. DADOS TÉCNICOS.....           | 20 |

## PARA RESULTADOS PERFEITOS

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

Visite o nosso website para:



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

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



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

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



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

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

## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.

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

 Aviso / Cuidado - Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

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

## **1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis**

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

## **1.2 Segurança geral**

- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.

- **AVISO:** Deixar cozinhados com gorduras ou óleos na placa sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- **NUNCA** tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas, por exemplo, com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.
- **ATENÇÃO:** O aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
- **ATENÇÃO:** O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- **AVISO:** Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho antes de o instalar na estrutura de encaixe.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detetor de tacho.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.

- **AVISO:** Utilize apenas proteções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as proteções de placa já incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de proteções impróprias pode causar acidentes.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação



#### **AVISO!**

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



#### **AVISO!**

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas e calçado de proteção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- 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 eletricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com a alimentação eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.

- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a abraçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada próxima.
- Não utilize adaptadores com várias tomadas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As proteções contra choques elétricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento corretos: disjuntores de proteção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação elétrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente elétrica em todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- 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 painéis sobre as zonas de aquecimento. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho apresentar fendas, desligue-o imediatamente da corrente elétrica. Isso evitará choques elétricos.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância das zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, o óleo pode salpicar.



#### **AVISO!**

Risco de incêndio e explosão

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



#### **AVISO!**

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e película protetora (se aplicável) antes da primeira utilização.

## 2.3 Utilização

**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 os tachos fervam até ficarem sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objeto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não ative zonas de aquecimento com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido ou alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro ou a vitrocerâmica. Levante sempre estes objetos quando precisar de os deslocar sobre a placa.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

## 2.4 Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.

- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o limpar.
- Desligue o aparelho da tomada eléctrica antes de qualquer manutenção.
- Não utilize jatos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.

## 2.5 Assistência

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

## 2.6 Eliminação

**AVISO!**

Risco de ferimentos ou asfixia.

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

# 3. INSTALAÇÃO

**AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 3.1 Antes da instalação

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

Número de  
série .....

## 3.2 Placas encastradas

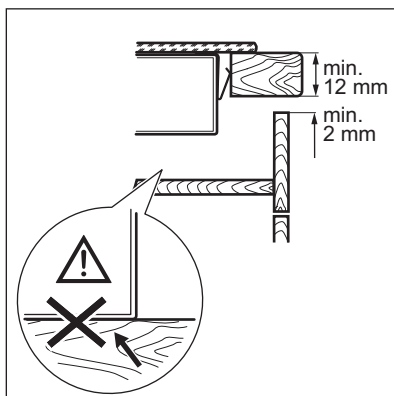
Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de encastre ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

## 3.3 Cabo de ligação

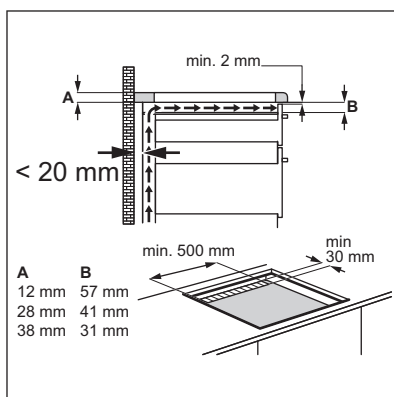
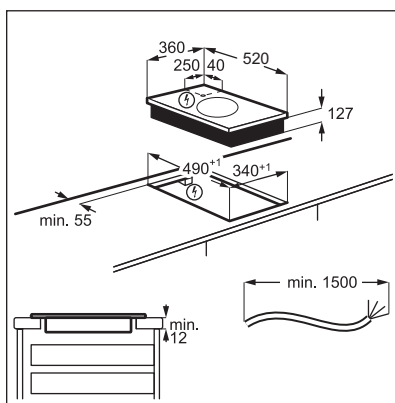
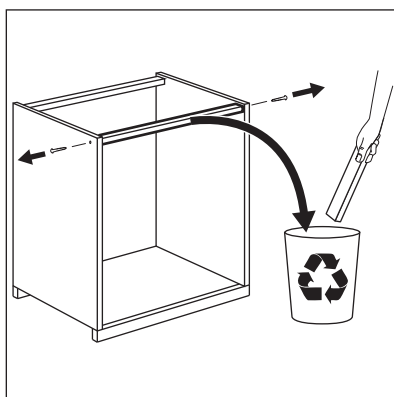
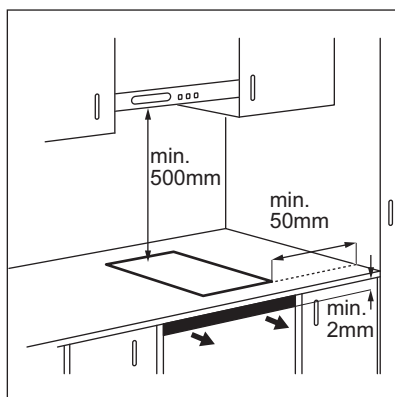
- A placa é fornecida com um cabo de ligação.
- Para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado, utilize um cabo do tipo: H05V2V2-F que suporta temperaturas de 90 °C ou superiores. Contacte um Centro de Assistência Técnica local.

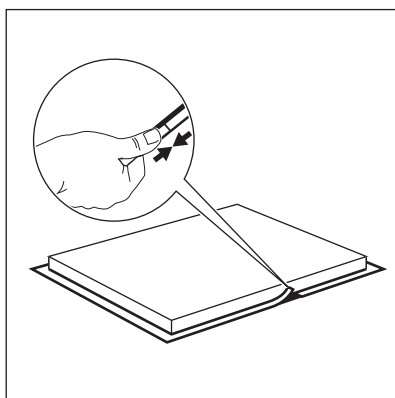
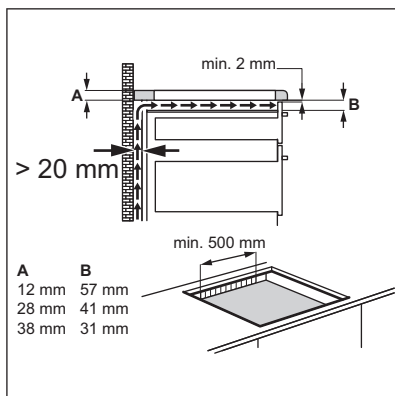
### 3.4 Fixar o vedante - Instalação sobre o balcão

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.

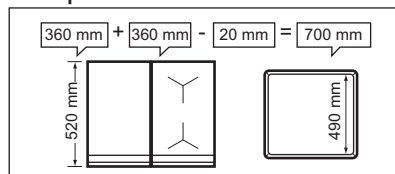
#### Corte da bancada

Distância a partir da parede: mínimo de 50 mm

Comprimento: 490 mm

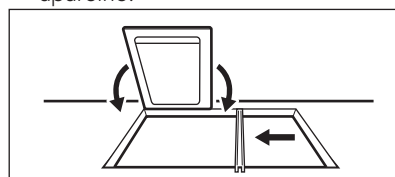
**Largura** a soma das larguras de aparelhos que instalar menos 20 mm

#### Exemplo:

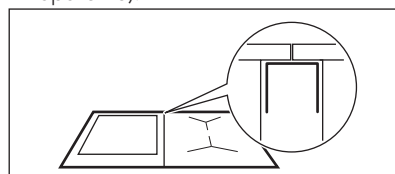


#### Montagem

- 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.

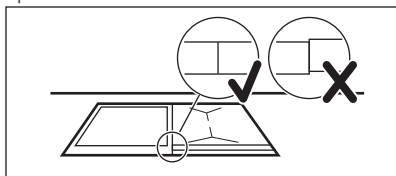


- Para o Teppan Yaki, aperte ligeiramente as placas de fixação à bancada a partir da parte inferior (nas partes dianteira e traseira do aparelho).

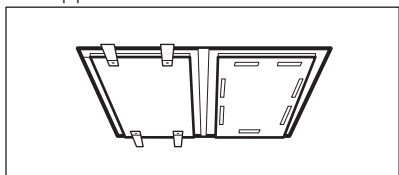


- Coloque o próximo aparelho no corte da bancada. Certifique-se de que as

extremidades dianteiras dos aparelhos estão ao mesmo nível.



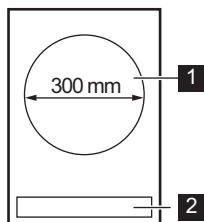
- Prenda os aparelhos, que não o Teppan Yaki, com molas de pressão.
- No final, aperte os parafusos do Teppan Yaki.



- Utilize silicone para vedar as folgas entre ambas 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.

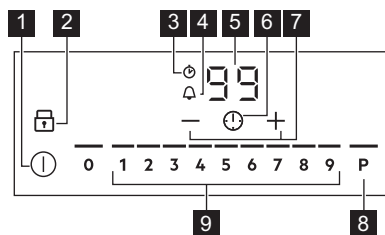
## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 4.1 Disposição da placa



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

## 4.2 Disposição do painel de comandos



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

## 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.

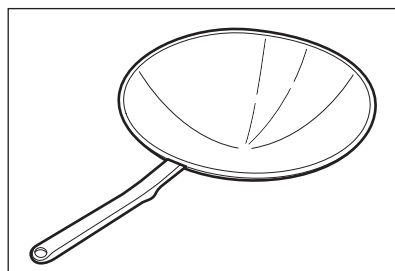
## 4.4 Acessórios

### Frigideira WOK P 6.0 (fornecida)



Utilize apenas a frigideira WOK fornecida.

390 mm, 6 litros, 1 pegas, aço inoxidável.



## 5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 5.1 Activar e desactivar

Toque em ① 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 Utilização do wok

Coloque cuidadosamente o wok no nicho de wok. Não agite o wok enquanto ele estiver no nicho de wok.

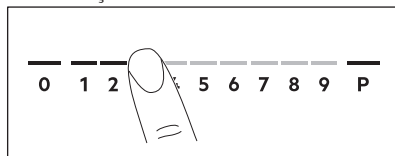


### CUIDADO!

Certifique-se de que a pega não toca nem risca a superfície. Pode danificar a placa.

### 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 confeção.



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

### 5.5 PowerBoost

Esta função ativa mais potência para a zona de confeção 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 confeção.

O símbolo fica vermelho.

A função é desativada automaticamente.



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

## 5.6 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 selecione 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 confeção estiver em funcionamento.

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

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 confeção.

## 5.7 Bloqueio

Pode bloquear o painel de comandos enquanto a placa está funcionar. Isto impede uma alteração acidental 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.

## 5.8 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 confecção:** 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.

## 5.9 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



Utilize a placa apenas com o wok original de fundo redondo.



**AVISO!**  
Não utilize tachos com fundo plano. O funcionamento seguro em conformidade com a norma EN60335 só pode ser garantido com a utilização do wok fornecido com a placa.



Nas zonas de cozedura de indução, o calor é gerado muito rapidamente nos tachos por um campo electromagnético forte. Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

### Material do tacho

- **correcto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo multicamada (com a marca correcta do fabricante).
- **incorrecto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

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

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

## 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 Poupança de energia

- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a ligar.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

## 6.4 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.

## 6.5 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.       |

| Grau de con-<br>feção | Utilize para:                                                                                                              | Tempo<br>(min.)               | Sugestões                                                                                                                |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - 2                 | Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.                                                                                 | 10 - 40                       | Cozer com a tampa.                                                                                                       |
| 2 - 3                 | Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas.                                     | 25 - 50                       | Adicione, no mínimo, duas partes de líquido para uma parte de arroz e mexa os pratos à base de leite a meio do 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, cor-don bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos. | confor-<br>me ne-<br>cessário | 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.                                         |                               |                                                                                                                          |
| <b>P</b>              | Ferver grandes quantidades de água. A função PowerBoost está ativada.                                                      |                               |                                                                                                                          |

## 6.6 Cozinhar com o wok

O wok de indução é mais indicado para preparar pratos “a la minute”, em particular especialidades chinesas. Os alimentos são continuamente virados durante o curto período de fritura. O sistema de aquecimento por indução permite cozinhar muito rapidamente com um nível de calor muito elevado. Assim, a carne e o peixe ficam suculentos e os vegetais mantêm a cor, o sabor e as vitaminas.

Nos graus de cozedura 9 e superiores, o wok de indução atinge um nível de calor muito elevado com um tempo de reacção muito rápido. As gordura e os óleos ficam muito quentes, muito rapidamente. Quando começa a fumer, a temperatura está demasiado elevada. O PowerBoost deve ser

utilizado apenas por um curto período de tempo se cozinhar poucos alimentos com pouco óleo. Existe o risco de danificar a frigideira wok.

A temperatura certa para fritar pode ser determinada testando com uma colher de madeira. Segure no cabo de uma colher de madeira e coloque a colher na gordura quente. Se surgirem bolhas pequenas na superfície, a temperatura de fritura foi atingida. Se não surgirem bolhas, a temperatura de fritura ainda não foi atingida.

### Métodos de preparação Saltear

- Faça movimentos circulares com o wok para espalhar o óleo.
- Corte os ingredientes em pedaços pequenos. Adicione molhos e especiarias e frite rapidamente a uma

temperatura elevada, mexendo continuamente.

- O tempo de cozedura é muito curto. Certifique-se de que os ingredientes estão preparados antes de começar a cozinhar.
- Comece pelos ingredientes que demoram mais tempo a cozer.
- Saltear é um método de cozedura muito saudável.
- Os legumes mantêm o sabor e a cor e permanecem agradáveis e estaladiços.
- Os pequenos pedaços de carne permanecem tenros.

#### **Fritar**

- O wok proporciona uma queda de temperatura muito reduzida e um baixo consumo de óleo.
- Devido à temperatura constante, os alimentos fritos não absorvem demasiada gordura.
- A carne, o peixe, as batatas, os legumes e outros alimentos ficam com a cor e a crosta uniformes e mantêm o seu sabor típico.
- Utilize apenas gorduras especialmente concebidas para fritura.

#### **Escaldar/Misturar**

- A forma curva do wok é adequada para bater preparados de ovos, sabayons, molhos de manteiga, massas sem gordura ou misturas de parfait, sem banho-maria, entre 65 °C e 80 °C.

#### **Lume brando**

- Ferver: para cozinhar alimentos (por exemplo, esparguete) no ponto de ebulição.
- Lume brando: para cozinhar alimentos (por exemplo, sonhos) imediatamente abaixo do ponto de ebulição.

#### **Estufar**

- Cozinhe os alimentos no seu próprio molho ou adicione um pouco de gordura ou outro líquido.
- Utilize este método para cozinhar alimentos que tenham elevado teor de água (como legumes, peixe e fruta) com uma tampa, com calor moderado, para manter o sabor.

#### **A vaporizar**

- Este é um método de cozedura lento que preserva um elevado nível de nutrientes e as cores dos alimentos.

#### **Utilização de gorduras e óleos**

Quando a temperatura é demasiado elevada, a gordura começa a produzir fumo. Esta temperatura denomina-se "ponto de fumo".

| Gordura / Óleo   | Temperatura máxima °C | Ponto de fumo °C |
|------------------|-----------------------|------------------|
| Manteiga         | 130                   | 150              |
| Banha de porco   | 170                   | 200              |
| Gordura de vaca  | 180                   | 210              |
| Azeite           | 180                   | 200              |
| Óleo de girassol | 200                   | 220              |
| Óleo de amendoim | 200                   | 235              |
| Óleo de coco     | 200                   | 240              |

Utilize o PowerBoost para aquecer grandes quantidades de água.

## 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.

## 7.3 Limpeza do wok

- Lave o wok por dentro e por fora com um pouco de detergente após cada utilização.
- Amoleça os resíduos duros com água quente. Lave o wok com um esfregão de aço cromado e uma esponja.
- As manchas azuladas, de calcário ou de proteínas são mais fáceis de remover com vinagre ou sumo de limão.

# 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 eletricitista 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.                                                                                                            |

| Problema                                                                                               | Causa possível                                                                                | Solução                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| É emitido um sinal sonoro e a placa desativa-se.<br>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 ①.                                               | Retire o objeto do campo do sensor.                                                                                                                                                                                                                                  |
| O indicador de calor residual não acende.                                                              | A zona não está quente porque foi ativada apenas por pouco tempo ou o sensor está danificado. | Se a zona tiver funcionado 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.                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                        | 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 eletricista 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 IWE41600KB  
Tipo 61 A1A 81 AD  
Indução 3.2 kW  
N.º de série .....  
AEG

PNC 949 597 553 00  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Fabricado na Alemanha  
3.2 kW



## 9.2 Especificações da zona de cozedura

| Potência nominal<br>(grau de aquecimen-<br>to máx.) [W] | PowerBoost [W] | Duração máxima<br>[min.] de Power-<br>Boost | Diâmetro da zona de<br>cozedura [mm] |
|---------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------|--------------------------------------|
| 2300                                                    | 3200           | 5                                           | 300                                  |

# 10. 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.....  | 24 |
| 3. INSTALACIÓN.....                 | 26 |
| 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....    | 29 |
| 5. USO DIARIO.....                  | 30 |
| 6. CONSEJOS.....                    | 33 |
| 7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....    | 36 |
| 8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....       | 36 |
| 9. DATOS TÉCNICOS.....              | 38 |

## 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

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

## 1.2 Seguridad general

- ADVERTENCIA: El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- ADVERTENCIA: Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.

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

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.



#### ADVERTENCIA!

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- 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.

### 2.2 Conexión eléctrica



#### ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico para cambiar un cable dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del

suministro de red una vez finalizada la instalación.

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

## 2.3 Uso del aparato



### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

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

alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.

- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.



### ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosiones

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



### ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

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

moverlos sobre la superficie de cocción.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.

## 2.4 Mantenimiento y limpieza

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

# 3. INSTALACIÓN



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 3.1 Antes de la instalación

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

Número de  
serie .....

## 3.2 Placas empotradas

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

## 3.3 Cable de conexión

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

## 2.5 Asistencia

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

## 2.6 Eliminación



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

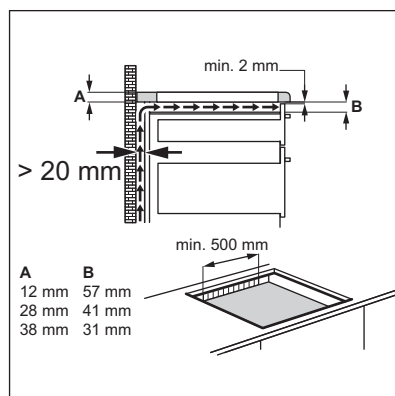
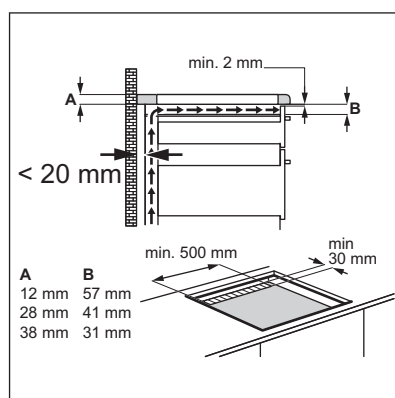
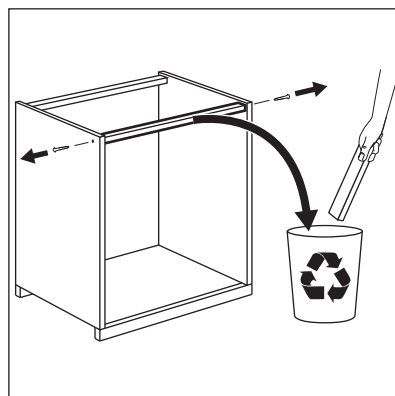
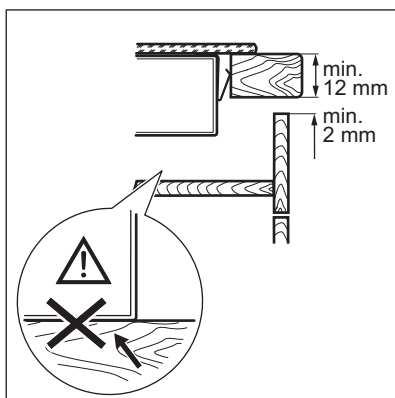
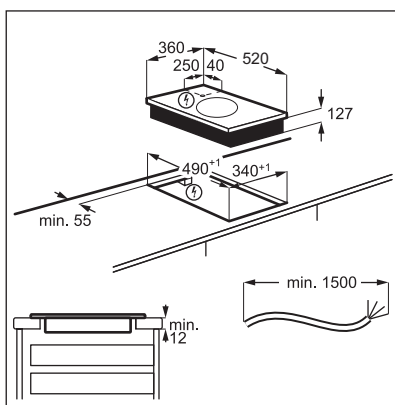
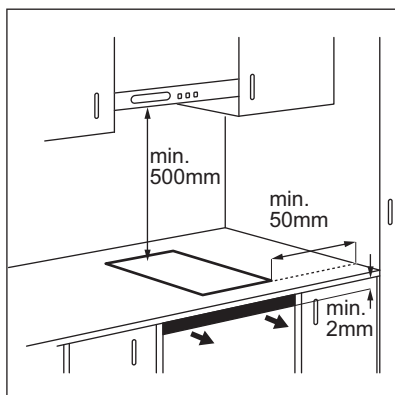
- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

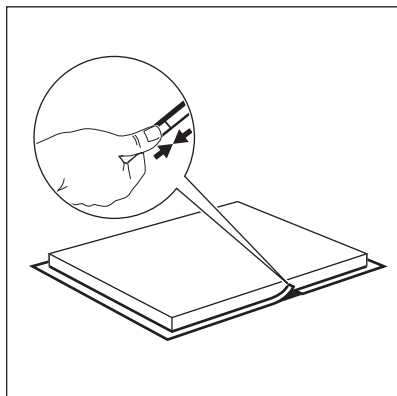
H05V2V2-F que soporta una temperatura de 90 °C o superior. Póngase en contacto con el servicio técnico local.

## 3.4 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.

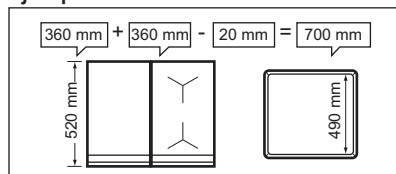


Utilice solo silicona especial resistente al calor.

#### 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 |

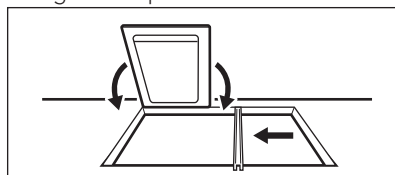
#### Ejemplo:



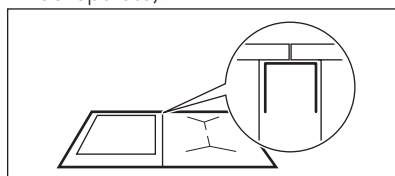
#### Montaje

- 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.

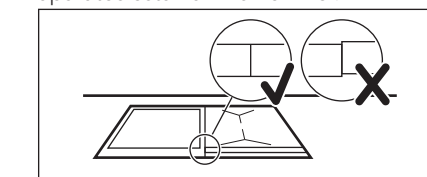
- En el caso del Teppan Yaki, fije la banda de sellado suministrada en el borde inferior, a lo largo del borde exterior de la vitrocerámica. Fije sin ajustar las placas de fijación en los orificios correspondientes de la carcasa protectora.
- Inserte el primer aparato en el hueco de la encimera. Monte la barra de conexión debajo del aparato de modo que la mitad de su ancho siga siendo visible, ya que soportará el siguiente aparato.



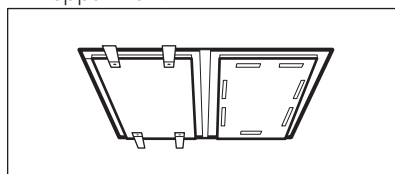
- Para el Teppan Yaki, atornille las placas de fijación a la encimera desde abajo (en la parte delantera y trasera del aparato).



- 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.

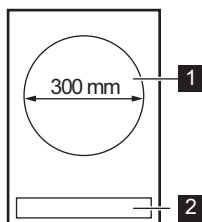


- Selle con silicona el espacio entre los aparatos y entre estos y la encimera.

- 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.

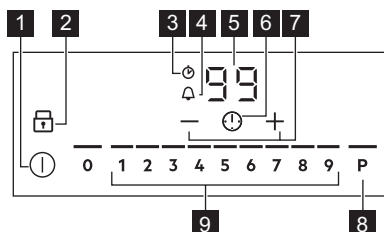
## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 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 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.

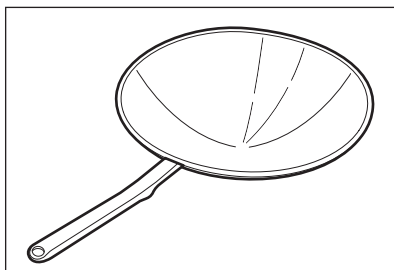
### 4.4 Accesorios

#### WOK P 6.0 (suministrado)



Utilice sólo el wok suministrado.

390 mm, 6 litros, 1 mangos, acero inoxidable.



## 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                      |
| 5                         | 4 horas                      |
| 6 - 9                     | 1,5 horas                    |

### 5.3 Uso del wok

Coloque cuidadosamente la sartén wok en la cubeta. No agite la sartén wok mientras descansa en la cubeta.

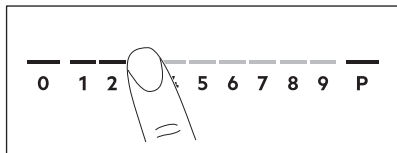


#### PRECAUCIÓN!

Asegúrese de no golpear ni rayar la superficie con el mango. La placa de cocción podría dañarse.

### 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 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 **00** y los indicadores **+** y **-** 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 **+** 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.

#### 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.

## 5.7 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.

## 5.8 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 a 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 a ajuste el nivel de calor.

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

## 5.9 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:
  - **b l** - el sonido se desactiva
  - **bo** - 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 **b l**, solo se oye el sonido cuando:

- se toca ①
- el Avisador baja
- el Temporizador baja
- se coloca algo en el panel de control.

## 6. CONSEJOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Recipientes



Utilice la placa de cocción sólo con el wok original de base redonda.



### ADVERTENCIA!

No utilice los utensilios de cocina con la base plana. El funcionamiento seguro de conformidad con la norma EN60335 sólo se puede garantizar con el uso de la sartén wok que se suministra con la placa de cocción.



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 recipientes

- **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 recipiente.

### 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 Ahorro de energía

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

### 6.4 Öko Timer (temporizador Eco)

Con el fin de ahorrar energía, la resistencia de la zona de cocción se apaga antes de que suene la señal del temporizador de cuenta atrás. La

diferencia en el tiempo de utilización depende de la temperatura de calentamiento y de la duración de la cocción.

6.5 Ejemplos de aplicaciones de cocción

La relación entre el ajuste de temperatura y el consumo de potencia

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

 Los datos de la tabla son solo orientativos.

| Ajuste del nivel de calor | Utilízelo 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.                                                                         |                       |                                                                                                       |
| P                         | Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado.                                                                                  |                       |                                                                                                       |

6.6 Cocina al wok

El wok de inducción es el mejor para preparar platos "al minuto", sobre todo

especialidades chinas. La comida se debe girar continuamente durante el breve tiempo de cocción. El sistema de calor por inducción le permite cocinar

con mucha rapidez y con el calor máximo. De este modo, la carne y el pescado quedan jugosos y la verdura conserva su color, su sabor y sus vitaminas.

A partir del nivel de cocción 9, el wok de inducción posee una elevada potencia y un tiempo rápido de reacción. La grasa y el aceite se calientan en exceso con mucha rapidez. Si empieza a echar humo, está demasiado caliente. PowerBoost sólo debe usarse brevemente si cocina poca cantidad de comida o con poco aceite. Corre el riesgo de dañar la sartén wok.

Con la prueba de la cuchara de madera se puede estimar bien la temperatura de fritura. Mantenga el mango de la cuchara de madera en la grasa caliente. Si aparecen pequeñas burbujas, se ha alcanzado la temperatura de fritura. Si no aparece ninguna burbuja, aún no se ha alcanzado la temperatura de fritura.

### Métodos de cocción

#### Cocer en movimiento

- Rocíe el wok con aceite.
- Corte los ingredientes en trozos pequeños. Añada salsas y especias o sal, y fría rápidamente sobre el calor intenso removiendo continuamente.
- El tiempo de cocción es muy corto. Asegúrese de tener preparados los ingredientes antes de empezar a cocinar.
- Comience con los ingredientes que mayor tiempo de cocción requieran.
- Este tipo de cocción en movimiento es muy sana.
- La verdura conserva su propio sabor y su color y queda crujiente.
- Las piezas de carne quedan tiernas.

#### Freír

- El wok ofrece una caída de temperatura muy pequeña y poco consumo de aceite.
- La comida absorbe poca grasa gracias a la temperatura constante.
- La carne, el pescado, las patatas, la verdura, etc. conservan un color y corteza uniformes y, por tanto, su sabor característico.
- Utilice sólo grasas adecuadas especialmente para frituras.

### Escalfar / batir

- La forma arqueada del wok es excelente para batir cremas, sabayón, salsas de mantequilla, masas de galleta o parfait sin baño maría a una temperatura de entre 65 °C y 80 °C.

### Hervir / cocer a fuego lento

- Hervir: cocinar comida (por ejemplo pasta) en el punto de ebullición.
- Hervir / cocer a fuego lento: cocinar comida (por ejemplo bolitas de masa) justo por debajo del punto de ebullición.

### Estofar

- Cocer la comida en su propio jugo, o añadiendo un poco de grasa o cualquier otro líquido adicional.
- Utilice este método para cocer a fuego lento alimentos ricos en agua como, por ejemplo, verduras, pescado y fruta, con la tapa cerrada para conservar el aroma.

### Cocción con vapor

- Con este método sobre cocción, el contenido de los nutrientes y el color de los alimentos se conservan muy bien.

### Uso de las grasas y aceites

Si la temperatura es excesiva, la grasa comienza a echar humo. Esta temperatura se denomina el punto de humo.

| Grasa / Aceite      | Temperatura máxima °C | Punto de humo °C |
|---------------------|-----------------------|------------------|
| Mantequilla         | 130                   | 150              |
| Grasa de cerdo      | 170                   | 200              |
| Grasa de vaca       | 180                   | 210              |
| Aceite de oliva     | 180                   | 200              |
| Aceite de girasol   | 200                   | 220              |
| Aceite de cacahuete | 200                   | 235              |

| Grasa / Aceite | Temperatura máxima °C | Punto de humo °C |
|----------------|-----------------------|------------------|
| Aceite de coco | 200                   | 240              |

Use PowerBoost para calentar grandes cantidades de agua.

## 7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 7.1 Información general

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

### 7.2 Limpieza de la placa

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

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

### 7.3 Limpieza del wok

- Limpie el wok por dentro y por fuera con lavavajillas después de su uso.
- Ablande los depósitos más duros con agua caliente. Limpie el wok con un limpiador para acero cromado y una esponja.
- Las decoloraciones azules y las manchas de cal o de proteínas se eliminan mejor con vinagre o zumo de limón.

## 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.<br>Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga. | Hay uno o más sensores cubiertos.                                                      | Quite el objeto que cubre los sensores.                                                                                                        |
| La placa de cocción se apaga.                                                                                        | Ha puesto algún objeto sobre el campo del sensor ①.                                    | Retire el objeto del sensor.                                                                                                                   |
| El indicador de calor residual no se enciende.                                                                       | La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor está dañado.     | Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.                         |
| No 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".                                                                 |

| Problema                    | Posible causa                         | Solución                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ⚡ y un número se encienden. | Se ha producido un error en la placa. | Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si vuelve a aparecer ⚡, desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico. |
| Se oye un pitido constante. | La conexión eléctrica no es adecuada. | Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.                                                                                                                                                              |

8.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico. Facilite la información de la placa de características. 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 IWE41600KB  
Tipo 61 A1A 81 AD  
Inducción 3.2 kW  
Nº ser. ....  
AEG

Número de producto (PNC) 949 597 553 00  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Hecho en Alemania  
3.2 kW  
CE

9.2 Especificaciones de la zona de cocción

| Potencia nominal<br>(ajuste de temperatura máx.) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost duración máxima [min] | Diámetro de la zona de cocción [mm] |
|------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------|-------------------------------------|
| 2300                                                 | 3200           | 5                                | 300                                 |

## 10. 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)



867357521-B-472019



**AEG**