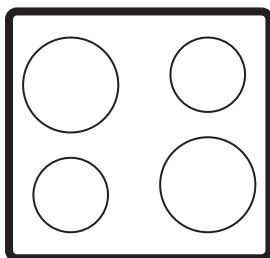


# AEG



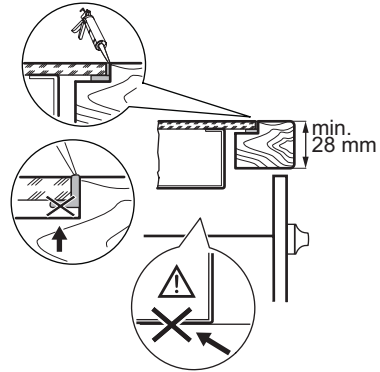
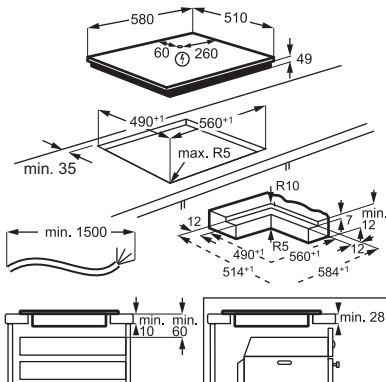
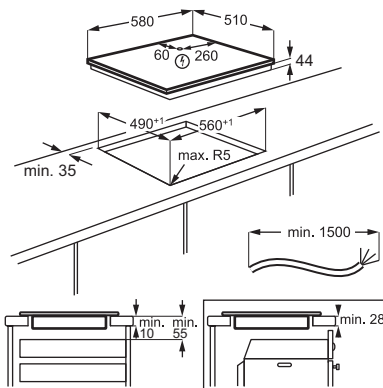
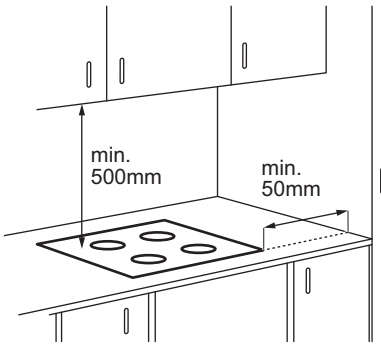
[aeg.com/register](https://aeg.com/register)



T1631F001Z

<b>FR</b>	Notice d'utilisation   <b>Table de cuisson</b>	3
<b>ES</b>	Manual de instrucciones   <b>Placa de cocción</b>	16
<b>PT</b>	Manual de instruções   <b>Placa</b>	28
<b>CA</b>	Manual d'usuari   <b>Placa</b>	39

# INSTALLATION / INSTALACIÓN / INSTALAÇÃO / INSTALACIÓ



**YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Induction Hob - Worktop installation

**YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
induction hob flush installation

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4	7. DÉPANNAGE.....	13
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	6	8. DONNÉES TECHNIQUES.....	14
3. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	8	9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	14
4. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	9	10. CONSIDÉRATIONS	
5. GUIDE DE CUISSON.....	12	ENVIRONNEMENTALES.....	15
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	12		

## 1. ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils com-

prennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les comme il se doit.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés pendant l'utilisation et le refroidissement.
- Activez le dispositif de sécurité enfant, s'il est disponible.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson, car cela pourrait provoquer un incendie.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- La fumée indique une surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne

vous fiez pas à la détection des réceptifs.

- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente

agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.

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

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation

#### **AVERTISSEMENT!**

Cet appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Reportez-vous à la notice d'installation pour obtenir des instructions de montage détaillées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Faites attention lorsque vous déplacez l'appareil, car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

- Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à côté d'une porte ou sous une fenêtre pour éviter que les ustensiles de cuisine chauds ne tombent de l'appareil lorsque la porte ou la fenêtre est ouverte.
- Chaque appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :
  - Ne rangez pas de petits objets ou de papier qui pourraient endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
  - Gardez une distance minimale de 2 cm entre la partie inférieure de l'appareil et le contenu du tiroir.
- Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

## 2.2 Branchement électrique

### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération.
- Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.
- Des câbles ou des fiches secteur desserrés ou incorrects peuvent entraîner une surchauffe de la borne.
- Utilisez le câble secteur approprié.
- Ne laissez pas le câble secteur s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Utilisez le collier anti-traction sur le câble secteur.
- Assurez-vous que le câble ou la fiche secteur (le cas échéant) ne touchent pas les surfaces chaudes.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Évitez d'endommager la fiche et le câble secteur. Si un remplacement est nécessaire, il doit être effectué par notre service après-vente agréé ou par un électricien qualifié.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fermement fixée et ne doit pas être amovible sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous de pouvoir accéder à la fiche secteur après l'installation.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utilisez que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation déconnectant l'appareil du secteur à tous les pôles, d'une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.

## 2.3 Utilisation

### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de l'appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne placez pas de couvercles ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éliminer tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Déposez les aliments dans l'huile chaude avec précaution, car celle-ci peut éclabousser.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.

### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes et les objets chauffés à distance.
- Les vapeurs d'huile chaude peuvent entraîner une combustion spontanée.
- L'huile usagée contenant des résidus alimentaires peut s'enflammer à des températures plus faibles.
- Ne placez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil.

### **⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

- Ne placez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande pour éviter tout risque de brûlure.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de l'appareil.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Évitez de laisser des objets ou des ustensiles de cuisine tomber sur l'appareil afin de prévenir tout dommage à la surface.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours les ustensiles de cuisine lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des

informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## **2.4 Entretien et nettoyage**

- Nettoyez régulièrement l'appareil pour éviter la détérioration de la surface.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil avec de et un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.

## **2.5 Mise au rebut**

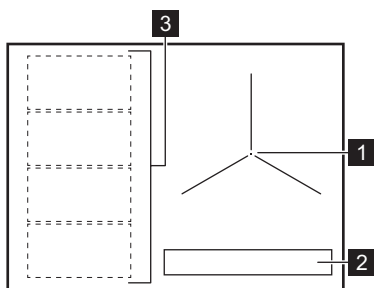
### **⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur, puis coupez et éliminez le câble électrique.

## **3. DESCRIPTION DU PRODUIT**

### **3.1 Agencement des zones de cuisson**



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

### **3.2 Symboles sur le bandeau de commande et sur l'affichage**

<b>Symbole/voquant</b>	
Ⓞ	Allumé / A l'arrêt
	Pause
⌚, +, -	Minuteur
⌘	Flex Bridge
📶	PowerSlide
📶	Hob²Hood
P	PowerBoost
🔒	Touches Verrouil/Sécurité enfants

## Symbole/voyant


 Un dysfonctionnement s'est produit.

## Symbole/voyant

 OptiHeat Control

# 4. UTILISATION QUOTIDIENNE

## 4.1 Utilisation de la hotte

Maintenez la touche  enfoncée pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la plaque. Placez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson et réglez la température à l'aide du bandeau de commande. Pour désactiver la zone de cuisson, appuyez sur 0.

### Eco Timer

Pour économiser de l'énergie, la zone de cuisson se désactive peu de temps avant que le timer ne s'arrête.

## 4.2 Récipients de cuisson

Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible. Nettoyez et séchez le récipient avant de le placer sur la plaque. Ne faites pas glisser ou frotter le récipient sur les bords et les coins du verre pour éviter d'ébrécher ou d'endommager la surface. Ne placez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande pour éviter d'endommager les composants électroniques.

Assurez-vous que le récipient est compatible avec l'induction (c.-à-d. qu'un aimant adhère au fond du récipient). Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson. Un récipient de plus petit diamètre peut chauffer plus lentement, tandis qu'un récipient de plus grand diamètre peut surchauffer et endommager le bandeau de commande.

### Matériaux des récipients de cuisson

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

### Bruits pendant le fonctionnement

Le bruit peut varier en fonction du matériau du récipient et du niveau de cuisson actuel. Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : un niveau de cuisson élevé est activé et l'ustensile de cuisson est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : un niveau de cuisson élevé est activé.
- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur de refroidissement fonctionne.
- son rythmique : un récipient est détecté.

## 4.3 Détection de récipient

Cette fonction indique la présence d'ustensiles de cuisson sur la plaque et désactive les zones de cuisson si aucun ustensile n'est détecté pendant 120 sec.

## 4.4 Arrêt automatique

Comme mesure de sécurité, la plaque s'éteint automatiquement dans certaines conditions (par exemple, lorsque toutes les zones de cuisson sont désactivées, lorsque aucun réglage de chaleur n'est sélectionné après activation, ou lorsque le contenu des ustensiles de cuisson s'est évaporé entièrement).

## 4.5 OptiHeat Control (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes)

Le voyant indique qu'une zone de cuisson est encore chaude. Tant que le voyant est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle. L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.

## 4.6 Gestion alimentation

Si la table de cuisson atteint la limite de puissance maximale disponible, la puissance des zones de cuisson sera automatiquement réduite afin de protéger les fusibles de l'installation domestique. Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de sélection clignote et indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.

## 4.7 P PowerBoost

Pour activer le niveau de cuisson maximum pendant une durée limitée. Vous pouvez l'utiliser pour faire bouillir l'eau plus rapidement.

Appuyez sur **P** pour activer. Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson revient au niveau de cuisson le plus élevé. Pour désactiver la fonction, modifiez le niveau de cuisson.

## 4.8 ⌚ Minuteur

Pour spécifier la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson.

Réglez une température sur la zone de cuisson et appuyez sur ⌚. Réglez le temps en utilisant  $\uparrow$  /  $\downarrow$ , puis confirmez avec ⌚. Lorsque le temps imparti est écoulé, la zone de cuisson se désactive. Pour annuler le timer, appuyez sur ⌚, puis sur  $\text{---}$  jusqu'à ce que 00 apparaisse sur l'affichage.

Vous pouvez également utiliser la fonction comme minuteur lorsque la plaque de cuisson est allumée mais qu'aucune zone de cuisson n'est en marche. Appuyez sur ⌚ et réglez l'heure à l'aide de  $\uparrow$  /  $\downarrow$ .

## 4.9 || Pause

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.

La fonction n'arrête aucun timer actif.

Pour activer/désactiver, appuyez sur ||.

## 4.10 🔒 Touches Verrouil/Sécurité enfants

Pour verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande selon les besoins.

Pour verrouiller brièvement le bandeau de commande pendant la cuisson : appuyez sur 🔒 une fois. Appuyez à nouveau pour déverrouiller. Pour éviter un fonctionnement accidentel de la plaque : maintenez 🔒 enfoncé pendant 3 sec pendant que toutes les zones sont désactivées, puis éteignez la plaque. La fonction reste active lorsque vous éteignez la table de cuisson. Pour désactiver la fonction, allumez la plaque, maintenez la touche 🔒 pendant 3 sec, puis éteignez la plaque.

## 4.11 📏 Flex Bridge

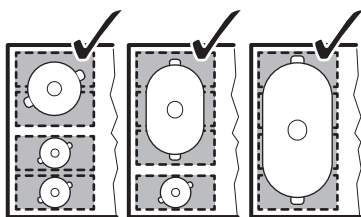
Cette fonction ajuste la zone de cuisson pour accueillir des récipients de différentes tailles

et formes. La zone de cuisson à induction flexible est composée de quatre sections. Vous pouvez les combiner en deux zones distinctes ou une grande zone de cuisson, avec un niveau de chauffe individuel pour chacune.

Appuyez à plusieurs reprises sur 📏 pour basculer entre les modes. Le changement de mode n'affecte pas le niveau de température réglé.

Modes disponibles :

- Standard – deux zones de cuisson séparées.
- Big Bridge – trois sections arrière combinées en une seule.
- Max Bridge – les quatre sections combinées en une seule.

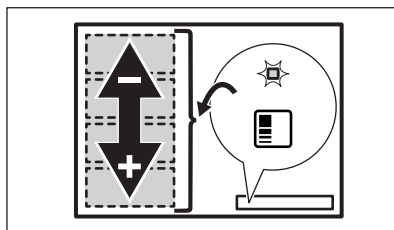


- Diamètre inférieur de récipient <160 mm – placez-le au centre, sur une section.
- Diamètre inférieur de récipient >160 mm – placez-le sur deux sections ou plus.

## 4.12 📏 PowerSlide

Cette fonction permet de régler la température lorsque vous déplacez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson :

- Avant = élevé (par défaut : 9)
- Milieu = moyen (par défaut : 6)
- Arrière = faible (par défaut : 3)




1. Veuillez placer uniquement une casserole dont le diamètre inférieur est de  $\geq 160$  mm sur la partie avant de la zone de cuisson.
2. Appuyez sur 📏.
3. Déplacez les ustensiles de cuisson d'avant en arrière sur la zone de cuisson

selon vos besoins, le niveau de température s'ajuste automatiquement. Pour modifier le réglage de température par défaut, réglez-le manuellement lorsque l'ustensile de cuisson est placé sur la zone de cuisson. La plaque mémorise le changement.

Pour désactiver, appuyez sur  ou 0.

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

La fonction connecte la plaque à la hotte via un communicateur à signal infrarouge. La hotte ajuste le niveau de vitesse du ventilateur en fonction de la température de la zone de cuisson. Vous pouvez également faire fonctionner le ventilateur de hotte manuellement.

 Pour la plupart des hottes, la fonction est activée par défaut. Pour plus d'informations, reportez-vous à la notice d'utilisation de la hotte.



#### Mode automatique


Le mode automatique propose plusieurs options de vitesse (H0 - éteint à H6 - intense). Pour changer l'option par défaut (H5), entrez dans les configurations utilisateur. Reportez-vous à la section « Structure du menu ».

Pour les options H1 – H6, l'éclairage de la hotte s'active automatiquement lorsque vous allumez la plaque.

Lorsque vous éteignez la plaque, le ventilateur de hotte peut fonctionner pendant encore un certain temps pour éliminer les odeurs persistantes après la cuisson. Après ce temps, le ventilateur se désactive automatiquement.

#### Mode manuel

Allumez la plaque et appuyez sur . Le mode automatique se désactive. Modifiez la vitesse du ventilateur en appuyant plusieurs fois sur .

 Pour activer le mode automatique, éteignez la plaque et rallumez-la.

#### Conseils



- N'interrompez pas le signal entre la plaque et la hotte (par exemple en

couvrant le bandeau de commande de la plaque).





- Protégez le bandeau de la hotte de la lumière du soleil directe et de l'éclairage halogène.
- N'utilisez pas d'autres appareils télécommandés pendant que la fonction fonctionne, car ils pourraient bloquer le signal.

### 4.14 Structure du menu

Symbole	Réglage
<b>b</b>	Signal sonore
<b>P</b>	Limitation de puissance
<b>H</b>	Mode automatique du ventilateur.
<b>E</b>	Historique des alarmes/erreurs

**Pour entrer dans les paramètres utilisateur :** appuyez et maintenez enfoncé  pendant 3 sec. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé .

**Navigation dans le menu :** le menu est constitué du symbole de réglage et d'une valeur.

Pour parcourir les réglages, appuyez sur  sur le minuteur avant. Pour modifier la valeur du réglage, appuyez sur  ou  sur le minuteur avant. **Pour quitter le menu :** appuyez sur .

### 4.15 Conseils pour économiser l'énergie

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Efficacité énergétique ».

## 5. GUIDE DE CUISSON

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Température	Utilisez pour :	Durée (min)
1	Gardez au chaud les aliments cuits. Placez un couvercle sur le récipient.	si nécessaire
1 - 2	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine. Mélangez de temps en temps.	5 - 25
2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte. Cuisiner avec un couvercle.	10 - 40
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés. Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.	25 - 50
3 - 4	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur. Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant la cuisson.	20 - 45
4 - 5	Pommes de terre à la vapeur et autres légumes. Remplissez la casserole avec 1-2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant la cuisson. Gardez le couvercle fermé.	20 - 60
4 - 5	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes. Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.	60 - 150
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. Retournez-le si nécessaire.	si nécessaire
7 - 8	Faire frire : galettes de pommes de terre, biftecks, steaks. Retournez-le si nécessaire.	5 - 15
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulesch, bœuf braisé), cuire des frites.	
<b>P</b>	Faire bouillir de grandes quantités d'eau. PowerBoost est activé.	

## 6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### 6.1 Nettoyage de la surface en verre de la table de cuisson

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement ou atteindre des températures excessivement élevées.
- N'utilisez pas de récipients en matériaux incompatibles avec l'induction. Ces matériaux peuvent endommager la surface de la plaque ou la rendre plus difficile à nettoyer.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface en verre n'affectent pas les performances de la plaque.
- N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.
- Utilisez un grattoir recommandé uniquement comme outil supplémentaire après le nettoyage standard.
- Attendez que la plaque refroidisse et nettoyez la surface avec un chiffon doux et un gel, poudre ou tablette pour lave-vaisselle avec de l'eau chaude. Nettoyez en effectuant des mouvements circulaires et en appliquant une pression modérée. Essuyez la surface vitrée avec un chiffon microfibre.
- N'utilisez pas d'éponge à vaisselle jaune et vert, car les particules d'aluminium sur sa couche verte peuvent endommager et décolorer la surface du verre.

- Toute utilisation d'outils autres que ceux recommandés est inefficace et peut endommager ou décolorer la surface du verre.
- **Retirer immédiatement** : plastique fondu, feuille de plastique, sel, sucre et aliments contenant du sucre. Utilisez un grattoir et veillez à ne pas vous brûler.
- **Enlevez lorsque la plaque a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisses, restes d'aliments brûlés, décoloration métallique brillante. Nettoyez la surface comme décrit ci-dessus. Pour éliminer les décolorations métalliques brillantes, utilisez un chiffon doux et une solution d'eau et de vinaigre.
- **Éliminer les marques et taches persistantes** : pour de meilleurs résultats,

utilisez un nettoyant pour plaque MATT CARE dédié à ce type de surface, ou tout autre lait nettoyant légèrement abrasif (par ex. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). N'utilisez pas de nettoyants pour plaque standard pour les surfaces brillantes (par exemple, VitroCare®). Appliquez l'agent de nettoyage sur la surface tachée et laissez agir pendant 5 min. Frottez doucement la surface avec une éponge ordinaire anti-rayures munie d'un tampon à récurer (généralement bleu). Répétez l'opération jusqu'à ce que les taches ne soient plus visibles. Retirez tout résidu de gel, poudre ou tablette de la surface et essuyez avec un chiffon en microfibre.

## 7. DÉPANNAGE

❗ Si vous ne trouvez pas de solution au problème ci-dessous, contactez un service après-vente agréé.

### Impossible d'activer la plaque et de la faire fonctionner.

- Vérifiez que la plaque est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
- Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si le fusible saute à plusieurs reprises ou si vous entendez un bip constant, contactez un électricien qualifié pour inspecter l'installation.
- Assurez-vous que le bandeau de commande est propre et non obstrué par des ustensiles de cuisson ou des objets étrangers.

### La plaque s'éteint toute seule au bout d'un certain temps.

- Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Dans certaines situations, la plaque s'éteint automatiquement pour maintenir la sécurité. Reportez-vous à la section Fonction « Arrêt automatique »

### Le réglage de chaleur maximum pour l'une des zones de cuisson n'est pas disponible ou il n'arrête pas d'osciller entre deux niveaux.

- Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Reportez-vous à la section Fonction « Gestion alimentation »

- Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.

### Hob?Hood ne fonctionne pas.

- Assurez-vous que rien ne couvre le bandeau de commande ou ne bloque le signal.
- Déplacez les ustensiles de cuisson vers une autre zone de cuisson ou activez la hotte en mode manuel.

### La zone de cuisson à induction flexible ne chauffe pas suffisamment le récipient.

- Placez l'ustensile de cuisson dans la position correcte conformément au mode activé.
- Utilisez des ustensiles de cuisson avec un diamètre inférieur applicable au mode activé. Reportez-vous à la section Fonction « Flex Bridge »

### E et un chiffre apparaît.

- Éteignez la plaque, attendez quelques minutes, puis rallumez-la. Si le problème persiste, contactez un service après-vente agréé.

### Le bandeau de commande clignote.

- Utilisez un récipient avec un diamètre de fond similaire à la taille de la zone de cuisson.
- Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est compatible avec l'induction.

## 8. DONNÉES TECHNIQUES

### 8.1 Plaque signalétique

Modèle TI631F00IZ  
Type 62 B3A 07 AA  
Induction  
Numéro de série .....  
AEG

PNC 949 598 708 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Fabriqué en : Allemagne  
7.35 kW



### 8.2 Caractéristiques des zones de cuisson

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données ci-dessous, en fonction du matériau et des dimensions des récipients de cuisson.

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile [mm]
Avant droite	1800 / 3500	2800 / 3700	10 / 10	145 - 245 / 245 - 280
Zone de cuisson à induction flexible	2300	3200	10	minimum 105

## 9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

### 9.1 Informations produits selon (EL) nr 66/2014

Les mesures d'énergie se rapportant à la surface de cuisson sont identifiées par les repères des zones de cuisson correspondantes.

Identification du modèle		TI631F00IZ
Type de table de cuisson		Plan de cuisson intégré
Nombre de zones de cuisson		1
Nombre de surfaces de cuisson		1
Technologie de chauffage		Induction
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant droite	28.0 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la surface de cuisson	Gauche	L 45.8 cm l 21.4 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant droite	196.6 Wh/kg
Consommation d'énergie de la surface de cuisson (EC electric cooking)	Gauche	191.1 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		192.4 Wh/kg

Appareil testé conformément aux normes : EN IEC 60350-2.


## 9.2 Informations requises selon (EL) nr 2023/826


Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt » 0,3 W

Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable 2 min

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564.

## 10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appa-

reils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

**FR** Concerne la France uniquement :



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	16	6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	24
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	18	7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	25
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	20	8. DATOS TÉCNICOS.....	25
4. USO DIARIO.....	21	9. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	26
5. GUÍA DE COCCIÓN.....	23	10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	26

## 1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es

necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y mascotas alejados mientras esté utilizando el aparato y cocinando.
- Active el dispositivo de seguridad para niños si está disponible.
- Los niños no deben limpiar ni encargarse del manteni-

miento del aparato sin supervisión.

## 1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda en promedio los niveles de uso doméstico.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe hacerse bajo supervisión. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el

funcionamiento. Preste atención para no tocar los elementos térmicos.

- El humo es una indicación de sobrecalentamiento. No utilice nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apague el aparato y cubra las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- **ADVERTENCIA:** El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de empotrarlo.
- No utilice agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.
- Después de su uso, apague la placa mediante su control y no confíe en el detector de ollas.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evi-

tar la posibilidad de descarga eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.

- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su centro de 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 aquellas 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 Installation

#### **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.
- Consulte el folleto de instalación para obtener instrucciones de montaje detalladas.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, ya que es pesado. Utilice guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas del armario con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana para evitar que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.

- Cada aparato tiene ventiladores de refrigeración en la base.
- Si el aparato se instala sobre un cajón:
  - No almacene objetos pequeños o papel que puedan dañar los ventiladores de refrigeración o afectar el sistema de refrigeración.
  - Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la parte inferior del aparato y el contenido del cajón.
- Retire los paneles separadores instalados en el armario por debajo del aparato.

### 2.2 Conexión eléctrica

#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben dejarse en manos de electricistas cualificados.
- Hay que conectar el aparato a tierra.
- Desconecte el aparato del suministro eléctrico antes de hacer cualquier operación.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.

- Un cable o un enchufe de alimentación sueltos o incorrectos pueden provocar el sobrecalentamiento del terminal.
- Utilice el cable de alimentación correcto.
- No deje que el cable de alimentación se enrolle.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable de alimentación.
- Asegúrese de que ni el cable ni el enchufe de alimentación (si procede) toquen superficies calientes.
- No utilice adaptadores múltiples ni cables prolongadores.
- Evite dañar el cable o el enchufe de alimentación. Si hace falta sustituirlos, debe hacerlo nuestro centro de servicio técnico autorizado o un electricista cualificado.
- La protección contra descargas eléctricas de las piezas con corriente y aisladas debe fijarse de forma que no se pueda retirar sin herramientas.
- Conecte el enchufe de alimentación a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de que se pueda acceder al enchufe de alimentación después de la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación. Tire siempre del enchufe.
- Utilice únicamente dispositivos de aislamiento correctos: protección contra cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que se retiran del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que desconecte todos los polos del aparato de la red, con una distancia de aislamiento de al menos 3 mm.
- No deje el aparato desatendido mientras esté funcionando.
- Apague la zona de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapas de cacerolas en las zonas de cocción, ya que pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato del suministro eléctrico para evitar una descarga eléctrica..
- 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.
- Coloque los alimentos en aceite caliente con cuidado, ya que puede salpicar.
- No ponga papel de aluminio ni otros materiales entre la superficie de cocción y el utensilio de cocina, a menos que el fabricante de este aparato indique lo contrario.
- Utilice únicamente en este aparato accesorios recomendados por el fabricante.

#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendio y explosión.

- Las grasas y aceites calentados pueden liberar vapores inflamables. Mantenga las llamas y objetos calientes alejados.
- Los vapores de aceite caliente pueden causar combustión espontánea.
- El aceite usado con restos de alimentos puede encenderse a temperaturas más bajas.
- No coloque productos inflamables cerca del aparato.

#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de daños en el aparato.

- No dejes utensilios de cocina calientes encima del panel de control para evitar el riesgo de quemarse.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de vidrio del aparato.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Evite que objetos o utensilios de cocina caigan sobre el aparato para evitar daños en la superficie.

## 2.3 Uso

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (si corresponde) antes del primer uso.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas.

- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- Los utensilios de cocina de hierro fundido que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre los utensilios de cocina cuando tenga que moverlos por la superficie de cocción.
- En relación con la(s) lámpara(s) contenidas en este producto y las lámparas de repuesto a la venta por separado: Estas lámparas están previstas para soportar condiciones físicas extremadas en aparatos de uso doméstico, como temperatura, vibración o humedad, o para ofrecer información sobre el estado operativo del aparato. No están previstas para su uso en otras aplicaciones y no son aptas para alumbrado en viviendas.
- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.

## 2.4 Limpieza y mantenimiento

- Realice una limpieza regular del aparato para evitar el deterioro de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal, a menos que se indique lo contrario.

## 2.5 Eliminación

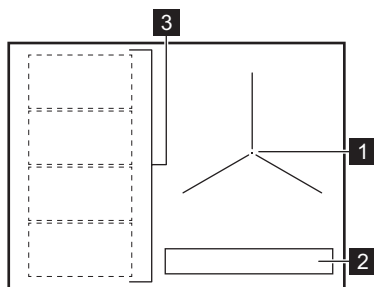
### ⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la alimentación principal, después corte y deseche el cable eléctrico.

## 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 3.1 Disposición de las zonas de cocción




- 1** Zona de cocción por inducción
- 2** Panel de control
- 3** Zona flexible de cocción por inducción

### 3.2 Símbolos del panel de control y la pantalla

Símbolo / indicador	
ⓘ	Encendido / Apagado
	Pausa
⌚, +, -	Temporizador
🌉	Flex Bridge
📄	PowerSlide
👤	Hob <sup>2</sup> Hood
P	PowerBoost
🔒	Bloqueo/Dispositivo de seguridad para niños
⚠ + dígito	Hay un fallo de funcionamiento.
🔄, 🔍, 🔧	OptiHeat Control

## 4. USO DIARIO

### 4.1 Uso de la placa de cocción

Mantenga pulsado  para activar o desactivar la placa de cocción. Coloque el utensilio de cocina en una zona de cocción y elija la temperatura en la barra de control. Para desactivar una zona de cocción, pulse 0.

#### Eco Timer

Para ahorrar energía, la zona de cocción se desactiva un poco antes de que el temporizador se pare.

### 4.2 Utensilios de cocina

La base de los utensilios de cocina debe ser lo más gruesa y plana posible. Limpie y seque la placa de cocción antes de colocar los utensilios de cocina. No deslice ni frote el utensilio de cocina en los bordes y esquinas del vidrio para evitar que se astille o dañe la superficie. No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de control para evitar daños en los componentes electrónicos.

Asegúrese de que los utensilios de cocina sean compatibles con la inducción (es decir, que un imán se adhiera a su base). Para una transferencia óptima del calor, utilice utensilios de cocina cuya base tenga un diámetro similar al de la zona de cocción. Los utensilios de cocina con un diámetro más pequeño podrían calentarse más lentamente, mientras que los de un diámetro más grande podrían sobrecalentarse y dañar el panel de control.

#### Materiales aptos de los utensilios

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

#### Ruidos durante el funcionamiento

Los ruidos pueden variar según el material de los utensilios de cocina y la temperatura que se ajuste. Son normales y no indican fallo alguno.

- Chasquidos: El utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- Silbidos: Se ha ajustado una temperatura alta y el utensilio de cocina está hecho de diferentes materiales (una construcción por capas).

- Zumbidos: Se ha ajustado una temperatura.
- Clics: Se ha producido un cambio eléctrico.
- Siseos o ronroneos: El ventilador está en funcionamiento.
- Sonido rítmico: Se ha detectado un utensilio de cocina.

### 4.3 Detección de recipientes

Esta función indica la presencia de un utensilio de cocción sobre la placa de cocción y desactiva las zonas de cocción si no se detecta ninguno durante 120 seg.

### 4.4 Desconexión automática

Como medida de seguridad, la placa de cocción se apaga automáticamente en determinadas condiciones (por ejemplo, cuando todas las zonas de cocción están desactivadas, cuando no se ha seleccionado ninguna temperatura después de la activación, o cuando el utensilio de cocina hierve hasta quedarse sin líquido).

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

El indicador señala que una zona de cocción sigue caliente. Mientras el indicador esté encendido, existe riesgo de quemaduras por el calor residual. El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

### 4.6 Gestión de energía

Si la placa de cocción alcanza la potencia máxima disponible, la potencia de las zonas de cocción se reducirá automáticamente para proteger los fusibles de la instalación doméstica. La barra de control parpadea y muestra las temperaturas máximas posibles de las zonas de cocción que tienen una potencia reducida.

### 4.7 **P** PowerBoost

Para activar la temperatura máxima durante un tiempo limitado. Puede utilizarla para hervir agua más rápidamente.

Pulse **P** para activarla. Una vez que se agote el tiempo, la zona de cocción vuelve a la temperatura más alta. Para desactivar la función, ajuste otra temperatura.

## 4.8 ⏸ Temporizador

Para especificar cuánto tiempo debe funcionar una zona de cocción.

Ajuste una temperatura en la zona de cocción y pulse ⏸. Ajuste el tiempo con + / -, luego confirme con ⏸. Cuando se agota el tiempo ajustado, la zona de cocción se desactiva. Para cancelar el temporizador, pulse ⏸ y luego pulse — hasta que aparezca 00.

También puede utilizar la función como avisador cuando la placa está encendida, pero ninguna de las zonas de cocción funciona.

Pulse ⏸ y ajuste la hora con + / -.

## 4.9 || Pausa

Esta función ajusta todas las zonas de cocción encendidas a la temperatura más baja.

Esta función no detiene ningún temporizador que esté activo.

Para activar / desactivar, pulse ||.

## 4.10 🔒 Bloqueo/Dispositivo de seguridad para niños

Para bloquear/desbloquear el panel de control según sea necesario.

Para bloquear brevemente el panel de control durante la cocción: pulse 🔒 una vez. Pulse de nuevo para desbloquear. Para evitar que la placa de cocción se ponga en funcionamiento de manera accidental, mantenga pulsado el símbolo 🔒 durante 3 seg mientras todas las zonas están desactivadas y, a continuación, apague la placa. La función permanece activa cuando apaga la placa. Para desactivar la función, encienda la placa de cocción, mantenga pulsado 🔒 durante 3 seg y apague la placa.

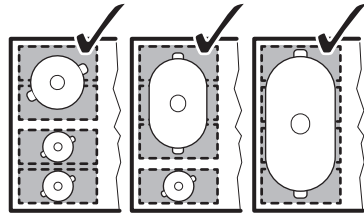
## 4.11 🌐 Flex Bridge

Esta función sirve para ajustar la zona de cocción con el fin de utilizar utensilios de cocina de diferentes tamaños y formas. La zona flexible de cocción por inducción se compone de cuatro secciones. Puede combinarlas para disponer de dos zonas o una sola zona de gran tamaño, con temperatura individuales.

Pulse 🌐 repetidamente para pasar de un modo de funcionamiento a otro. Cambiar de modo de funcionamiento no afecta a la temperatura.

Modos de funcionamiento disponibles:

- Estándar: dos zonas de cocción independientes
- Puente grande: las tres secciones posteriores combinadas en una
- Puente máximo: las cuatro secciones combinadas en una

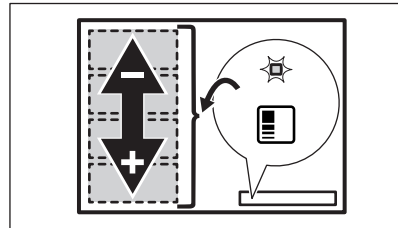


- Si el diámetro de la base del utensilio de cocina es <160 mm, colóquelo en el centro de una sección.
- Si el diámetro de la base del utensilio de cocina es >160 mm, colóquelo entre dos secciones o más.

## 4.12 📄 PowerSlide

La función ajusta la temperatura cuando usted coloca el utensilio de cocina en la zona de cocción:

- Parte delantera = alta (por defecto: 9)
- Centro = media (por defecto: 6)
- Parte trasera = baja (por defecto: 3)



1. Coloque solo una cacerola cuya base tenga un diámetro de  $\geq 160$  mm en la parte delantera de la zona de cocción.

2. Pulse 📄.


3. Mueva el utensilio de cocina hacia adelante y hacia atrás en la zona de cocción según sea necesario. La temperatura se ajustará automáticamente.

Para cambiar la temperatura por defecto, ajústela manualmente mientras el utensilio de cocina está sobre la zona de cocción. La placa de cocción recuerda el cambio.

Para desactivarla, pulse 📄 o 0.

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

La función conecta la placa de cocción con la campana a través de un comunicador de señal infrarroja. La campana ajusta el nivel de velocidad del ventilador en función de la temperatura de la zona de cocción. También puede poner en funcionamiento el ventilador de la campana manualmente.

 Para la mayoría de las campanas la función se activa por defecto. Para más información, consulte el manual de instrucciones de la campana.



##### Modo automático


El modo automático ofrece varias opciones (H0 - de apagado a H6 - intenso). Para cambiar la opción por defecto (H5), introduzca sus propios ajustes. Consulte «Estructura del menú».

En el caso de las opciones H1 – H6, la luz se activa automáticamente cuando se enciende la placa de cocción.

Cuando apague la placa de cocción, el ventilador de la campana podría seguir funcionando durante un cierto tiempo para eliminar cualquier olor persistente después de cocinar. Transcurrido ese tiempo el ventilador se desactiva automáticamente.

##### Modo manual

Encienda la placa de cocción y pulse . El modo automático se desactiva. Cambie la velocidad del ventilador pulsando  repetidamente.

 Para activar el modo automático, apague la placa de cocción y enciéndala de nuevo.

##### Consejos



- No interrumpa la señal entre la placa de cocción y la campana (por ejemplo,




cubriendo el panel de control de la placa de cocción).


- Proteja el panel de la campana de la luz solar directa y de la luz halógena.
- No utilice otros aparatos controlados a distancia mientras la función funcione, ya que pueden bloquear la señal.

#### 4.14 Estructura del menú

Símbolo	Ajuste
b	Sonido
P	Limitación de potencia
H	Modo automático del ventilador
E	Historial de alarmas / errores

**Para introducir sus propios ajustes**, mantenga pulsado  durante 3 seg. A continuación, mantenga pulsado .

**Navegar por el menú:** El menú consta del símbolo del ajuste y un valor. Para pasar de un ajuste a otro, pulse  en el temporizador delantero. Para cambiar el valor del ajuste, pulse  o  en el temporizador delantero.

**Para salir del menú**, pulse .

#### 4.15 Consejos para ahorrar energía

- Cuando caliente agua, use solo la cantidad que necesite.
- Si es posible, coloque siempre las tapas en los utensilios de cocina.
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente o para fundirla.

Para obtener más información, consulte «Eficiencia energética».

## 5. GUÍA DE COCCIÓN

Los datos de la tabla son valores orientativos.

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

## 6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### 6.1 Limpieza de la superficie de vidrio de la placa de cocción

- Limpie la placa de cocción después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- No deje que los utensilios de cocina hiervan sin agua o alcancen temperaturas excesivamente altas.
- No utilice utensilios de cocina fabricados con materiales incompatibles con la inducción. Estos materiales pueden dañar la superficie de la placa de cocción o hacerla más difícil de limpiar.
- Los arañazos o las manchas oscuras en la superficie del vidrio no afectan al rendimiento de la placa de cocción.
- No utilice cuchillos ni ninguna otra herramienta metálica afilada para limpiar la superficie vitrocerámica.
- Utilice un rascador recomendado solo como herramienta adicional después de la limpieza estándar.
- Espere a que la placa de cocción termine de enfriarse y realice a la limpieza de la superficie con un paño suave y un detergente de lavavajillas con agua tibia. Realice una limpieza con movimientos circulares y una presión moderada. Por último, acabe de limpiar la superficie vitrocerámica con un paño de microfibra.
- No utilice la clásica esponja salvauñas amarilla y verde, ya que las partículas de aluminio que lleva la cara áspera pueden dañar y decolorar la superficie de vidrio.
- El uso de herramientas distintas a las recomendadas será ineficaz y podría dañar o decolorar la superficie de vidrio.
- **Retirar inmediatamente:** plástico fundido, plástico alimentario, sal, azúcar y alimentos con azúcar. Utilice un raspador y tenga cuidado de no quemarse.
- **Retirar cuando la placa de cocción esté lo suficientemente fría:** anillos de cal, anillos de agua, manchas de grasa, restos de comida quemada y marcas metálicas brillantes debidas a la decoloración. Limpie la superficie como se ha descrito

anteriormente. Para eliminar las marcas metálicas brillantes debidas a la decoloración, utilice un paño suave y una solución de agua y vinagre.

- **Eliminar marcas y manchas persistentes:** para obtener los mejores resultados, utilice el limpiador de placas de cocción MATT CARE, específico para esta variedad de superficies, o cualquier otro producto de limpieza ligeramente abrasivo (por ejemplo, Cif®, Viss®, Jif® o

Vim®). No utilice limpiadores estándar de placas de cocción para superficies brillantes (p. ej., VitroCare®). Aplique el producto de limpieza sobre la superficie manchada y déjelo durante 5 min. Frote suavemente la superficie con una esponja común que no raye con un estropajo (generalmente azul). Repita hasta que las manchas ya no sean visibles. Elimine el detergente residual de la superficie y séquela con un paño de microfibra.

## 7. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

❗ Si no logra subsanar el problema indicado abajo, póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.

### La placa de cocción no se enciende o no funciona.

- Compruebe que la placa de cocción esté correctamente conectada a la red eléctrica.
- Asegúrese de que el fusible sea la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidas veces o si oye un pitido constante, póngase en contacto con un electricista cualificado para que inspeccione la instalación.
- Asegúrese de que el panel de control esté limpio y no lo obstruya ningún utensilio de cocina o cualquier otro objeto.

### La placa de cocción se apaga sola al cabo de un tiempo.

- Esto no es un mal funcionamiento. En determinadas circunstancias la placa de cocción se apaga automáticamente para mantener la seguridad. Consulte «Desconexión automática».

### Una de las zonas de cocción no se puede poner a su temperatura máxima o cambia constantemente entre dos temperaturas.

- Esto no es un mal funcionamiento. Consulte «Gestión de energía».

- Reduzca la temperatura de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase.

### Hob®Hood no funciona.

- Asegúrese de que nada cubra el panel de control o bloquee la señal.
- Mueva el utensilio de cocina a otra zona de cocción o active el modo manual de la campana.

### La zona flexible de cocción por inducción no calienta los utensilios de cocina.

- Coloque el utensilio de cocina en la posición correcta según el modo activado.
- Use un utensilio cuya base tenga un diámetro aplicable a la función activada. Consulte «Flex Bridge».

### E aparece y un dígito.

- Apague la placa de cocción, espere unos minutos y vuelva a encenderla. Si el problema continúa, póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.

### El panel de control parpadea.

- Utilice utensilios de cocina cuya base tenga un diámetro similar al tamaño de la zona de cocción.
- Asegúrese de que el utensilio de cocina admite cocción por inducción.

## 8. DATOS TÉCNICOS

### 8.1 Placa de datos técnicos

Modelo T1631F001Z

Tipo 62 B3A 07 AA

Inducción

Número de serie .....

AEG

Número de producto (PNC) 949 598 708 00

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz

Fabricado en: Alemania

7.35 kW



## 8.2 Especificaciones de las zonas de cocción

La potencia de las zonas de cocción podría diferir ligeramente de las indicadas abajo, dependiendo del material y las dimensiones de los utensilios de cocina.

Zona de cocción	Potencia nominal (temperatura máxima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duración máxima [min]	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
Parte del. der.	1800 / 3500	2800 / 3700	10 / 10	145 - 245/245 - 280
Zona flexible de cocción por inducción	2300	3200	10	mínimo 105

## 9. EFICIENCIA ENERGÉTICA

### 9.1 Información del producto según (UE) No 66/2014

Las mediciones de energía referidas al área de cocción se identifican mediante las marcas de las zonas de cocción respectivas.

Identificación del modelo		TI631F00IZ
Tipo de placa		Placa empotrada
Número de zonas de cocción		1
Número de áreas de cocción		1
Tecnología de calentamiento		Inducción
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Parte del. der.	28.0 cm
Largo (L) y ancho (A) del área de cocción	Izquierda	L 45.8 cm A 21.4 cm
Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Parte del. der.	196.6 Wh/kg
Consumo energético del área de cocción (EC electric cooking)	Izquierda	191.1 Wh/kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)		192.4 Wh/kg


El aparato ha sido sometido a pruebas según: EN IEC 60350-2.

### 9.2 Requisitos de información según (UE) No 2023/826

Consumo de energía en modo apagado		0,3 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable		2 min

El aparato ha sido sometido a pruebas según: EN 50564.

## 10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a prote-

ger el medioambiente y la salud pública reciclando los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos mar-

cados con el símbolo  con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de re-

ciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	28	6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	36
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	30	7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	37
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	32	8. DADOS TÉCNICOS.....	37
4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	33	9. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	38
5. GUIA DE COZEDURA.....	35	10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	38

## 1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Antes da instalação e utilização do aparelho, leia atentamente as instruções fornecidas. O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

### 1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É

necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todas as embalagens fora do alcance das crianças e elimine-as de forma apropriada.
- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais de estimação afastados durante a utilização e o arrefecimento.
- Ative o dispositivo de segurança para crianças, se disponível.
- As crianças não devem realizar a limpeza ou manu-

tenção do aparelho sem supervisão.

## 1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis médios de utilização doméstica.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos num aparelho sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utiliza-

ção. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.

- O fumo é um indício de sobreaquecimento. Nunca utilize água para extinguir um incêndio ao cozinhar. Desligue o aparelho e cubra as chamas, p. ex., com uma manta contra incêndios ou uma tampa.
- AVISO: O aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Não utilize jatos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detetor de recipientes.
- AVISO: Se a superfície apresentar alguma fenda,

desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico. 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 elétrica estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Téc-

nica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.

- **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!**

Apenas um técnico qualificado pode instalar este aparelho.

#### **AVISO!**

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Consulte o folheto de instalação para obter instruções detalhadas de montagem.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha cuidado quando deslocar o aparelho, pois ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Vede as superfícies cortadas do armário com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.

- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho perto de uma porta ou debaixo de uma janela, para evitar que um tacho quente caia do aparelho quando a porta ou a janela são abertas.
- Os aparelhos possuem ventoinhas de arrefecimento na parte inferior.
- Se o aparelho for instalado por cima de uma gaveta:
  - Não guarde pequenos objetos ou papéis que possam danificar os ventiladores de refrigeração ou afetar o sistema de refrigeração.
  - Mantenha uma distância mínima de 2 cm entre a parte inferior do aparelho e o conteúdo da gaveta.
- Retire quaisquer painéis separadores instalados no armário abaixo do aparelho.

### 2.2 Ligação elétrica

#### **AVISO!**

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.

- O aparelho tem de estar ligado à terra.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de qualquer operação.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação elétrica.
- Cabos ou fichas soltos ou incorretos podem causar o sobreaquecimento do terminal.
- Utilize o cabo de alimentação correto.
- Não deixe o cabo de alimentação ficar emaranhado.
- Certifique-se de que a proteção contra choques está instalada.
- Utilize o grampo de alívio de tensão no cabo de alimentação.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação ou a ficha (se aplicável) não tocam em superfícies quentes.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Evite danificar a ficha e o cabo de alimentação. Se for necessária uma substituição, esta deve ser realizada pelo nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por um electricista qualificado.
- A proteção contra choques de peças sob tensão e isoladas deve ser fixada de forma segura e não pode ser removível sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no fim da instalação. Certifique-se de que o acesso à ficha está garantido após a instalação.
- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha de alimentação elétrica.
- Não desligue o aparelho puxando o cabo de alimentação. Puxe sempre a ficha.
- 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 desligue o aparelho da rede elétrica em todos os polos, com uma largura de abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm.

### 2.3 Utilização

#### AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

- Não altere as especificações do aparelho.

- Retire todas as películas de embalagem, rotulagem e de proteção (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desligue a zona de cozedura após cada utilização.
- Não coloque talheres ou tampas de painéis sobre as zonas de cozedura, pois podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho estiver rachada, desligue-o imediatamente da fonte de alimentação para evitar 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 em funcionamento.
- Coloque os alimentos no óleo quente com cuidado, pois podem salpicar.
- Não utilize folha de alumínio ou outros materiais entre a superfície de cozedura e o tacho, salvo indicação em contrário do fabricante deste aparelho.
- Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante para este aparelho.

#### AVISO!

Risco de incêndio e explosão.

- Gorduras e óleos aquecidos podem libertar vapores inflamáveis. Mantenha afastados chamas e objetos aquecidos.
- Os vapores de óleo quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado com restos de alimentos pode inflamar-se a temperaturas mais baixas.
- Não coloque produtos inflamáveis perto do aparelho.

#### AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque tachos quentes no painel de comandos para evitar o risco de queimaduras.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro do aparelho.
- Não deixe que os tachos ferverem até ficarem sem água.

- Evite que objetos ou tachos caiam sobre o aparelho para evitar danos na superfície.
- Não ative as zonas de cozedura com tachos vazios ou sem tacho.
- Os tachos de ferro fundido ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro / cerâmica. Levante sempre os tachos quando precisar de os deslocar sobre a superfície de cozedura.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) que está(ão) acesa(s) no interior deste produto e as lâmpadas de substituição, vendidas em separado: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado. Utilize apenas peças sobressalentes originais.

## 2.4 Manutenção e limpeza

- Limpe regularmente o aparelho para evitar que a superfície se deteriore.
- Antes de limpar o aparelho, desligue-o e deixe-o arrefecer.
- Limpe o aparelho com um pano macio húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos, salvo indicação em contrário.

## 2.5 Eliminação

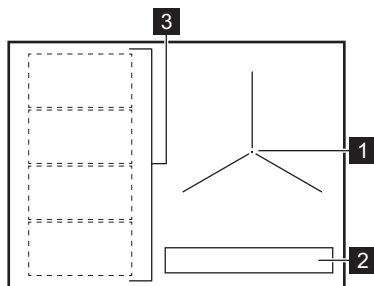
### ⚠ AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade local para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da corrente elétrica e, em seguida, corte e elimine o cabo elétrico.

## 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 3.1 Disposição da superfície de cozedura



- 1 Zona de cozedura de indução
- 2 Painel de comandos
- 3 Zona flexível de cozedura de indução


### 3.2 Símbolos no painel de comandos e no visor

#### Símbolo / indicador

ⓘ	Ligado / Desligado
	Pausa
🕒, +, -	Timer
🔗	Flex Bridge
📄	PowerSlide
👤	Hob²Hood
P	PowerBoost
🔒	Bloquear/Dispositivo de segurança para crianças
⚠ + dígito	Ocorreu uma anomalia.
🔍, 🔍, 🔍	OptiHeat Control

## 4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

### 4.1 Utilizar a placa

Mantenha premido  para ativar ou desativar a placa. Coloque os tachos na zona de cozedura e escolha o grau de aquecimento na barra de comandos. Para desativar a zona de cozedura, prima 0.

#### Eco Timer

Para poupar energia, a zona de cozedura desativa-se brevemente antes de o temporizador parar.

### 4.2 Tachos

A base do tacho deve ser o mais espessa e plana possível. Limpe e seque antes de colocar o tacho na placa. Não deslize nem esfregue o tacho nas extremidades e cantos do vidro para evitar lascas ou danificar a superfície. Não coloque o tacho quente sobre o painel de comandos para evitar danos nos componentes eletrónicos.

Certifique-se de que os tachos são compatíveis com a indução (ou seja, um íman adere à sua base). Para uma transferência de calor ideal, utilize um tacho com um diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura. Os tachos com um diâmetro mais pequeno podem aquecer mais lentamente, enquanto que os tachos com um diâmetro maior podem sobreaquecer e danificar o painel de comandos.

#### Material dos tachos

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

#### Ruídos durante o funcionamento

Os ruídos podem variar dependendo do material do tacho e do grau de cozedura atual. Os ruídos são normais e não indicam qualquer avaria.

- **estalidos:** o tacho é feito de diferentes materiais (construção multicamadas).
- **som de assobio:** é ativado um grau de cozedura elevado e o tacho é feito de diferentes materiais (construção de sanduíche).
- **zumbido:** é ativado um grau de cozedura elevado.
- **clique:** ocorre uma comutação elétrica.

- **sibilar, zunir:** a ventoinha de arrefecimento está a funcionar.
- **som rítmico:** o tacho é detetado.

### 4.3 Detecção de tachos

Esta função indica a presença de tachos na placa e desativa as zonas de cozedura se não for detetado qualquer tacho durante 120 seg.

### 4.4 Desligar automático

Como medida de segurança, a placa desliga-se automaticamente em determinadas condições (p. ex., quando todas as zonas de cozedura estão desativadas, quando não está selecionado um grau de aquecimento após a ativação, ou quando o tacho ferve até ficar sem água).

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

O indicador mostra que uma zona de cozedura ainda está quente. Enquanto o indicador estiver visível, existe o risco de queimaduras devido ao calor residual. O indicador desaparece quando a zona de aquecimento tiver arrefecido.

### 4.6 Gestão de potência

Se a placa atingir o limite da potência máxima disponível, a potência das zonas de cozedura será automaticamente reduzida para proteger os fusíveis da instalação doméstica. Para zonas de confeção que tenham uma potência reduzida, a barra de comandos pisca e mostra as temperaturas programadas máximas possíveis.

### 4.7 PowerBoost

Para ativar o grau de cozedura máximo durante um período de tempo limitado. Pode utilizá-lo para ferver água mais rapidamente.

Para ativar prima **P**. Quando o tempo terminar, a zona de cozedura volta ao grau de aquecimento mais elevado. Para desativar a função: altere a definição de aquecimento.

### 4.8 Timer

Para especificar durante quanto tempo uma zona de cozedura deve funcionar.

Selecione um grau de aquecimento na zona de cozedura e prima . Defina o tempo com  $\pm$  /  $\text{—}$  e, depois, confirme com . Quando o tempo definido terminar, a zona de cozedura é desativada. Para cancelar o temporizador, prima , depois  $\text{—}$  até 00 aparecer no visor.

Também pode utilizar a função como cronómetro quando a placa está ligada, mas nenhuma das zonas de cozedura funciona. Prima e defina a hora utilizando  $\pm$  /  $\text{—}$ .

## 4.9 || Pausa

Esta função coloca todas as zonas de cozedura ativas no grau de aquecimento mais baixo.

A função não interrompe nenhum temporizador ativo.

Para ativar/desativar, prima ||.

## 4.10 Bloquear/Dispositivo de segurança para crianças

Para bloquear/desbloquear o painel de comandos conforme necessário.

Para bloquear brevemente o painel de comandos durante a cozedura: prima uma vez. Prima novamente para desbloquear. Para evitar o funcionamento acidental da placa: mantenha premido durante 3 seg, enquanto todas as zonas estão desativadas e, em seguida, desligue a placa. Quando desativar a placa, a função continua ativa. Para desativar a função, ligue a placa, mantenha premido durante 3 seg e desligue a placa.

## 4.11 Flex Bridge

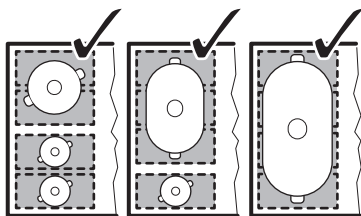
A função ajusta a área de cozedura para acomodar tachos de diferentes tamanhos e formas. A área de indução flexível é composta por quatro secções. Pode combiná-las em duas áreas separadas ou numa grande área de cozedura, com grau de aquecimento individual para cada uma.

Prima repetidamente para alternar entre os modos. A alteração dos modos não afeta o nível de aquecimento definido.

Modos disponíveis:

- Normal – duas áreas de cozedura separadas.
- Big Bridge – três secções traseiras combinadas numa só.

- Max Bridge – todas as quatro secções combinadas numa só.

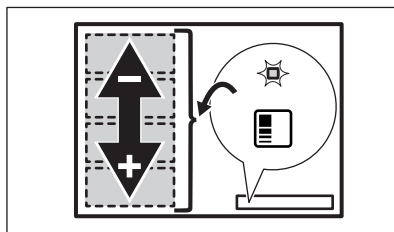


- Diâmetro inferior do tacho <160 mm - coloque-o centralmente numa secção.
- Diâmetro inferior do tacho >160 mm - coloque-o em duas ou mais secções.

## 4.12 PowerSlide

A função ajusta o grau de aquecimento à medida que move os tachos na zona de cozedura:

- Dianteira = alto (predefinido: 9)
- Centro = médio (predefinido: 6)
- Traseira = baixo (predefinido: 3)



1. Coloque apenas uma panela com um diâmetro inferior de  $\geq 160$  mm na parte da frente da zona de cozedura.
2. Prima .
3. Desloque o tacho para trás e para a frente na zona de cozedura, conforme necessário; o nível de aquecimento ajusta-se automaticamente. Para alterar o nível de aquecimento predefinido, ajuste-o manualmente enquanto o tacho é colocado na zona de cozedura. A placa memoriza a alteração.

Para desativar, prima ou 0.

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

A função liga a placa ao exaustor através de um comunicador de sinal de infravermelhos. O exaustor ajusta a velocidade do ventilador com base na temperatura da zona de coze-

dura. Também pode utilizar o ventilador do exaustor manualmente.

**i** Para a maioria dos exaustores, a função está ativada por predefinição. Para mais informações, consulte o manual do utilizador do exaustor.



### Modo automático

O modo automático oferece várias opções de velocidade (H0 - desligada a H6 - intensa). Para alterar a opção predefinida (H5), introduza as definições do utilizador. Consulte "Estrutura do menu".

Nas opções H1 – H6, a luz do exaustor ativa-se automaticamente quando liga a placa.

Quando desligar a placa, o ventilador do exaustor poderá continuar a funcionar durante algum tempo para eliminar quaisquer odores persistentes após a cozedura. Após esse período de tempo, o ventilador desativa-se automaticamente.

### Modo manual

Ligue a placa e prima . O modo automático desativa-se. Altere a velocidade do ventilador premindo repetidamente .

**i** Para ativar o modo automático, desligue a placa e volte a ligá-la.

### Sugestões e dicas



- Não interrompa o sinal entre a placa e o exaustor (p. ex., cobrindo o painel de comandos da placa).
- Proteja o painel do exaustor da luz solar direta e da luz de halógeno.





- Não utilize outros aparelhos controlados remotamente enquanto a função estiver a funcionar, pois eles podem bloquear o sinal.

## 4.14 Estrutura do menu

Símbolo	Definição
<b>b</b>	Som
<b>P</b>	Limitação de potência
<b>H</b>	Modo automático do ventilador
<b>E</b>	Histórico de alarmes/erros

### Para introduzir as definições do utiliza-

**dor:** prima sem soltar  durante 3 seg. Em seguida, prima sem soltar .

**Navegar no menu:** o menu consiste no símbolo de definição e um valor. Para navegar entre as definições, prima  no temporizador dianteiro. Para alterar o valor da definição, prima  ou  no temporizador dianteiro. **Para sair do menu:** prima .

## 4.15 Sugestões de poupança de energia

- Ao aquecer água, utilize apenas a quantidade de que necessita.
- Sempre que possível, coloque tampas nos recipientes.
- Utilize o aquecimento residual para manter os alimentos quentes ou para derretê-los.

Para mais informações, consulte "Eficiência energética".

## 5. GUIA DE COZEDURA

Os dados apresentados na tabela servem apenas como referência.

Calor	Utilize para:	Tempo (min.)
1	Manter os alimentos cozinhados quentes. Coloque uma tampa no tacho.	conforme necessário
1 - 2	Fazer molho holandês, derreter manteiga, chocolate, gelatina. Misture regularmente.	5 - 25
2	Solidificar omeletas fofas, ovos cozidos. Cozinhe com uma tampa.	10 - 40
2 - 3	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas. Adicione, no mínimo, duas partes de líquido para uma parte de arroz e mexa os pratos à base de leite a meio do processo.	25 - 50

Calor	Utilize para:	Tempo (min.)
3 - 4	Cozer legumes, peixe e carne a vapor. Adicione algumas colheres de sopa de água. Verifique a quantidade de água durante a cozedura.	20 - 45
4 - 5	Cozinhar batatas e outros legumes a vapor. Encha a panela com 1-2 cm de água. Verifique o nível de água durante a cozedura. Mantenha a tampa fechada.	20 - 60
4 - 5	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas. Até 3 l de líquido mais ingredientes.	60 - 150
6 - 7	Fritar de forma ligeira escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos. Vire, quando necessário.	conforme necessário
7 - 8	Fritar de forma intensa batatas "palitos" gratinadas, bifes do lombo, bifes. Vire, quando necessário.	5 - 15
9	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, guisado), batatas fritas.	
<b>P</b>	Ferver grandes quantidades de água. A função PowerBoost é ativada.	

## 6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

### 6.1 Limpar a superfície de vidro da placa

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre o acessório com a base limpa.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água ou atinjam temperaturas excessivamente altas.
- Não utilize tachos fabricados com materiais incompatíveis com a indução. Esses materiais podem danificar a superfície da placa ou dificultar a sua limpeza.
- Riscos ou manchas escuras na superfície de vidro não afetam o desempenho da placa.
- Não utilize facas ou quaisquer outras ferramentas metálicas afiadas para limpar a superfície do vidro.
- Utilize um raspador recomendado apenas como ferramenta complementar após a limpeza normal.
- Aguarde até que a placa arrefeça e limpe a superfície com um pano macio e um detergente da louça diluído em água morna. Limpe com movimentos circulares e uma pressão moderada. Seque a superfície com um pano de microfibra.
- Não utilize a esponja amarela e verde clássica, uma vez que as partículas de alumínio na sua camada dura podem danificar e descolorar a superfície de vidro.
- A utilização de ferramentas diferentes das recomendadas será ineficaz e poderá

danificar ou descolorar a superfície de vidro.

- **Remove imediatamente:** plástico derretido, folha de plástico, sal, açúcar e alimentos com açúcar. Utilize um raspador e tenha cuidado para evitar queimaduras.
- **Remove quando a placa estiver suficientemente fria:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a superfície conforme descrito acima. Para remover a descoloração nas partes metálicas brilhantes, utilize um pano macio e uma solução de água e vinagre.
- **Remove marcas e manchas persistentes:** para obter melhores resultados, utilize MATT CARE um produto de limpeza para placas, específico para este tipo de superfície, ou qualquer outro leite de limpeza levemente abrasivo (p. ex., Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Não utilize produtos de limpeza normais para placas em superfícies brilhantes (p. ex., VitroCare®). Aplique o agente de limpeza na superfície manchada e deixe-o atuar durante 5 min. esfregue suavemente a superfície com uma esponja comum que não risque, com uma almofada abrasiva (geralmente azul). Repita até que as manchas deixem de ser visíveis. Remova qualquer resíduo de detergente da superfície e seque-a com um pano de microfibras.

## 7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

**i** Se não conseguir encontrar uma solução para o problema abaixo, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

### **Não é possível ativar/utilizar a placa.**

- Certifique-se de que a placa está corretamente ligada à alimentação elétrica.
- Certifique-se de que o fusível é a causa da anomalia. Se o fusível queimar repetidamente ou se ouvir um sinal sonoro constante, contacte um electricista qualificado para inspecionar a instalação.
- Certifique-se de que o painel de comandos está limpo e desobstruído por tachos/objetos estranhos.

### **A placa desliga-se sozinha depois de algum tempo.**

- Isto não é uma avaria. Em determinadas situações, o fogão desliga-se automaticamente para garantir a segurança. Consulte "Desligar automático".

### **O grau de aquecimento máximo para uma das zonas de cozedura não está disponível ou continua a alternar entre dois níveis.**

- Isto não é uma avaria. Consulte "Gestão de potência".

- Reduza a definição de aquecimento das outras zonas de cozedura ligadas à mesma fase.

### **Hob®Hood não funciona.**

- Certifique-se de que nada cobre o painel de comandos ou bloqueia o sinal.
- Mova os tachos para uma zona de cozedura diferente ou mude o exaustor para o modo manual.

### **A zona de cozedura flexível por indução não aquece suficientemente o tacho.**

- Colocar os tachos na posição correta de acordo com o modo ativado.
- Utilize um tacho com diâmetro inferior aplicável ao modo ativado. Consulte "Flex Bridge".

### **E e aparece um dígito.**

- Desligue a placa, aguarde alguns minutos e, depois, volte a ligá-la. Se o problema persistir, contacte um Centro de Assistência Técnica autorizado.

### **O painel de comandos pisca.**

- Utilize tachos com diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura.
- Certifique-se de que o tacho é compatível com indução.

## 8. DADOS TÉCNICOS

### 8.1 Placa de classificação

Modelo T1631F001Z

Tipo 62 B3A 07 AA

Indução

Número de série .....

AEG

PNC 949 598 708 00

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz

Fabricado em: Alemanha

7.35 kW



### 8.2 Especificações das zonas de cozedura

A potência das zonas de cozedura pode diferir ligeiramente dos dados abaixo, dependendo do material e das dimensões dos tachos.

Zona de cozedura	Potência nominal (definição de aquecimento máxima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duração máxima [min]	Diâmetro dos tachos [mm]
Dianteiro direito	1800 / 3500	2800 / 3700	10 / 10	145 - 245 / 245 - 280
Zona flexível de confeção de indução	2300	3200	10	mínimo de 105

## 9. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 9.1 Informação do produto de acordo com (UE) N.o 66/2014

As medições de energia referentes às áreas de aquecimento são identificadas pelas marcações das respetivas zonas de aquecimento.

Identificação do modelo	TI63IF00IZ	
Tipo de placa	Placa encastrada	
Número de zonas de aquecimento	1	
Número de áreas de aquecimento	1	
Tecnologia de aquecimento	Indução	
Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø)	Dianteiro direito	28.0 cm
Comprimento (C) e largura (L) da área de aquecimento	Esquerda	C 45.8 cm L 21.4 cm
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Dianteiro direito	196.6 Wh/kg
Consumo de energia da área de aquecimento (EC electric cooking)	Esquerda	191.1 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)	192.4 Wh/kg	


Aparelho testado de acordo com: EN IEC 60350-2.


### 9.2 Requisitos de informação de acordo com (UE) N.o 2023/826

Consumo de energia no modo desligado	0.3 W
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	2 min

Aparelho testado de acordo com: EN 50564.

## 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 elétricos e ele-

trónicos. Não elimine aparelhos marcados com o símbolo  com o lixo doméstico. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	39	6. CURA I NETEJA.....	46
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	41	7. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	47
3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	43	8. DADES TÈCNiques.....	48
4. ÚS DIARI.....	43	9. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	48
5. GUIA DE COCCIÓ.....	46	10. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	49

## 1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i utilitzar l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap lesió o dany provocat per una instal·lació o ús incorrectes. Guardeu les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

### 1.1 Seguretat dels infants i de les persones vulnerables

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats

greus i complexes s'han de mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.

- Els nens han d'estar vigilats per a assegurar-vos que no juguin amb l'aparell .
- Mantingueu tots els envasos lluny de l'abast dels nens i elimineu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingueu els nens i les mascotes allunyats durant l'ús i la refrigeració.
- Activeu el dispositiu de seguretat infantil, si està disponible.
- Els infants no han de netejar ni mantenir l'electrodomèstic sense supervisió.

### 1.2 Seguretat general

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.

- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot fer servir en oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan l'ús no superi els nivells (mitjans) de l'ús domèstic.
- AVÍS: Perill d'incendi: No deseu objectes sobre les superfícies de cocció.
- PRECAUCIÓ: El procés de cocció ha de ser supervisat. Cal supervisar en tot moment els processos de cocció curts.
- AVÍS: La cocció sense supervisió en una placa amb greix o oli pot ser perillosa i pot provocar un incendi.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Aneu amb compte a l'hora de tocar zones que puguin estar calentes.
- El fum indica un sobreescalfament. No feu servir mai aigua per apagar el foc de la cuina. Apagueu l'aparell i cobriu les flames amb, per exemple, una tapa o una coberta a prova de foc.
- AVÍS: No alimenteu l'aparell a través d'un dispositiu de commutació extern, com ara un temporitzador, ni el connecteu a un circuit que s'encengui o apagui regularment a través d'un servei públic.
- No col·loqueu objectes metàl·lics, com ara ganivets, forquilles, culleres i tapes, sobre la superfície de la placa, perquè es podrien escalfar.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- No feu servir polvoritzadors ni vapor per netejar l'aparell.
- Després de l'ús, apagueu la placa amb el comandament; no us refieu només del detector de cassoles.
- AVÍS: Si la superfície té alguna esquerdada, apagueu l'aparell per evitar la possibilitat de descàrregues elèctriques. Si l'aparell està connectat al corrent elèctric amb una caixa de connexió, extraieu el fusible per desconnectar l'aparell del subministrament elèctric. En qualsevol dels dos casos, poseu-vos en contacte amb el centre de servei autoritzat.
- Si el cable d'alimentació està fet malbé, el fabricant, el Centre de servei autorit-

zat o bé una persona qualificada l'haurà de substituir per evitar qualsevol perill elèctric.

- **AVÍS:** Feu servir exclusivament protectors de fogons dissenyats pel fabricant de

l'aparell o els protectors que indiqui el fabricant en el manual d'ús, o bé els que inclogui l'aparell. L'ús de protectors inadequats pot provocar accidents.

## 2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

### 2.1 Instal·lació

#### **AVÍS!**

La instal·lació d'aquest aparell ha d'anar a càrrec d'un tècnic qualificat.

#### **AVÍS!**

Risc de lesions o d'espatllar l'aparell.

- Retireu tot l'emalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Consulteu el manual d'instal·lació per a les instruccions detallades del muntatge.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Aneu amb compte a l'hora de moure l'electrodomèstic, ja que pesa molt. Feu servir guants de seguretat i calçat tancat.
- Segelleu les superfícies tallades de l'armari amb un segellador per evitar que s'inflin amb la humitat.
- Protegiu la part inferior de l'aparell del vapor d'aigua i la humitat.
- No instal·leu l'aparell al costat d'una porta ni sota una finestra per evitar que els estris de cuina calent puguin caure de l'aparell quan s'obri la porta o la finestra.
- Cada aparell porta integrats ventiladors de refrigeració a la part inferior.
- Si heu instal·lat l'aparell a sobre d'un calaix:
  - No hi gardeu objectes petits ni papers que puguin danyar els ventiladors de refrigeració o afectar el sistema de refrigeració.
  - Manteniu una distància mínima de 2 cm entre la part inferior de l'aparell i el contingut del calaix.
- Retireu els plafons de separació instal·lats a l'armari sota l'aparell.

### 2.2 Connexió elèctrica

#### **AVÍS!**

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un electricista qualificat .
- L'aparell s'ha de connectar a terra.
- Desconnecteu l'aparell del subministrament elèctric abans de qualsevol operació.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les classificacions elèctriques de la xarxa elèctrica.
- Els cables o endolls de la xarxa solts o incorrectes poden provocar un sobreescalfament del terminal.
- Feu servir el cable de xarxa adequat.
- No deixeu que el cable de la xarxa s'emboïqui.
- Assegureu-vos que hi hagi instal·lada una protecció contra descàrregues elèctriques.
- Feu servir la pinça d'alleujament de la tensió al cable de la xarxa.
- Assegureu-vos que el cable de xarxa o l'endoll (si és el cas) no toquin superfícies calentes.
- No utilitzeu adaptadors de connexió múltiple ni allargadors.
- Eviteu danyar l'endoll i el cable de xarxa. Si cal substituir-los, els han de substituir el nostre Centre de Servei Autoritzat o un electricista qualificat.
- La protecció contra descàrregues de les parts actives i aïllades s'ha de fixar de manera segura i no ha de ser extraïble sense eines.
- Connecteu l'endoll de xarxa a la presa de corrent només al final de la instal·lació. Assegureu-vos que es pot accedir a l'endoll de xarxa després de la instal·lació.

- Si la presa de corrent no està ben fixada, no hi connecteu l'endoll de l'aparell.
- No desconnecteu l'electrodomèstic estirant el cable d'alimentació. Desconnecteu-lo sempre traient l'endoll.
- Feu servir només dispositius d'aïllament: tallacircuits amb protecció, fusibles (fusibles tipus caragol extrets del portafusibles), interruptors i contactors diferencials.
- La instal·lació elèctrica ha de disposar d'un dispositiu d'aïllament que desconnecti l'aparell de la xarxa en tots els pols, amb una amplada d'obertura de contacte d'almenys 3 mm.

## 2.3 Ús

### ⚠ AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques.

- No canvieu les especificacions de l'electrodomèstic.
- Retireu tot l'embalatge, les etiquetes i la pel·lícula protectora (si n'hi ha) abans del primer ús.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Apagueu la zona de cocció després de cada ús.
- No poseu coberts ni tapes de cassola a les zones de cocció, ja que es poden escalfar.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Si la superfície de l'aparell està esquerpada, desconnecteu immediatament l'aparell de la font d'alimentació per evitar descàrregues elèctriques.
- Els usuaris amb marcapassos han de mantenir una distància mínima de 30 cm de les zones de cocció per inducció quan l'aparell estigui en funcionament.
- Poseu els aliments amb precaució a l'oli calent, perquè poden esquitjar.
- No poseu paper d'alumini ni altres materials entre la superfície de cocció i els estris de cuina que feu servir, tret que ho hagi autoritzat el fabricant de l'aparell.
- Feu servir només accessoris recomanats pel fabricant en aquest aparell.

### ⚠ AVÍS!

Risc d'incendi i explosió.

- Els greixos i els olis, quan s'escalfen, poden alliberar vapors inflamables. Manteniu les flames i els objectes calents allunyats.
- Els vapors de l'oli calent poden provocar una combustió espontània.
- L'oli utilitzat amb restes d'aliments es pot encendre a temperatures més baixes.
- No poseu productes inflamables a prop de l'aparell.

### ⚠ AVÍS!

Risc d'espallar l'aparell.

- No poseu estris de cuina calents sobre el tauler de control per evitar riscos de cremades.
- No poseu cap paella calenta a la superfície de vidre de l'aparell.
- No deixeu bullir els recipients sense líquid.
- Eviteu que objectes o recipients de cuina caiguin sobre l'aparell per evitar danys a la superfície.
- No activeu les zones de cocció amb recipients de cuina buits o sense recipients.
- Els estris de cuina fabricats amb ferro colat o amb un fons fet malbé poden causar ratllades al vidre/vitroceràmica. Aixequeu sempre els recipients de cuina quan els hàgiu de moure a la superfície de cocció.
- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: Aquests llums estan pensats per a suportar condicions físiques extremes en els electrodomèstics, com ara de temperatura, vibracions, humitat, o per a indicar informació sobre l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.
- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat. Utilitzeu sempre recanvis originals.

## 2.4 Cura i neteja

- Netegeu l'aparell regularment per evitar el deteriorament de la superfície.
- Apagueu l'aparell i deixeu que es refredi abans de netejar-lo.
- Netegeu l'aparell amb un drap suau. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de

neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics, tret que s'indiqui el contrari.

## 2.5 Eliminació

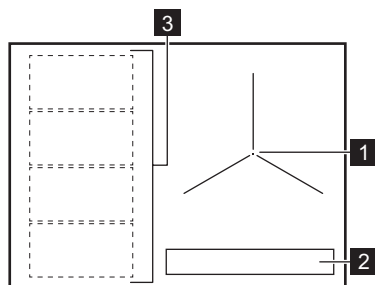
### ⚠ AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb els organismes locals corresponents per saber com llençar l'aparell.
- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica, a continuació, talleu i desfeu-vos del cable elèctric.

## 3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

### 3.1 Distribució de la superfície de cocció



- 1 Zona de cocció per inducció
- 2 Tauler de control
- 3 Àrea flexible de cocció per inducció

### 3.2 Símbols del tauler de control i de la pantalla

Símbol/indicador	
ⓘ	Actiu / Desactivat
	Pausa
🕒, + / -	Temporitzador
🔗	Flex Bridge
📄	PowerSlide
📶	Hob <sup>2</sup> Hood
P	PowerBoost
🔒	Bloqueig/Dispositiu de seguretat infantil
⚠ + dígit	Hi ha algun problema de funcionament.
🔍, 🔍, 🔍	OptiHeat Control

## 4. ÚS DIARI

### 4.1 Ús de la placa

Pitgeu i mantingueu pitjat ⓘ per activar o desactivar la placa. Poseu l'estri de cuina en una zona de cocció i trieu el nivell d'escalfor a la barra de control. Per desactivar una zona de cocció, pitgeu 0.

#### Temporitzador Eco

Per estalviar energia, la zona de cocció es desactiva poc abans que s'aturi el temporitzador.

### 4.2 Bateria de cuina

La base de l'estri ha de ser com més gruixuda i plana millor. Netegeu-lo i eixugueu-lo

abans de posar l'estri de cuina al foc. No feu lliscar ni fregar l'estri de cuina a les vores i cantonades de la placa de vidre per evitar picar o danyar-ne la superfície. No col·loqueu estris de cuina calents sobre el tauler de control per evitar danys a les peces electròniques.

Assegureu-vos que l'estri de cuina sigui compatible amb inducció (és a dir, un imant s'adhereix a la seva base). Per a una transferència de calor òptima, utilitzeu estris de cuina amb un diàmetre inferior similar a la mida de la zona de cocció. Si l'estri té un diàmetre més petit podria escalfar-se més lentament, mentre que un estri de cuina amb un diàme-

tre més gran podria sobreescalfar-se i fer malbé el tauler de control.

### Material dels estris de cuina

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

### Sorolls durant el funcionament

Els sorolls poden variar en funció del material dels estris de cuina i dels ajustos actuals de temperatura. Això és normal i no significa que hi hagi alguna anomalia de funcionament.

- soroll de cruixit: l'estri de cuina està fabricat amb materials diferents (construcció tipus sandvitx).
- so de xiulet: s'ha ajustat una temperatura alta i l'estri de cuina està fabricat amb materials diferents (fabricació tipus sandvitx).
- brunzit: s'ha ajustat una temperatura alta.
- clicant: es produeix un canvi elèctric.
- xiuxiueig, brunzit: el ventilador de refrigeració funciona.
- soroll rítmic: s'ha detectat l'estri de cuina.

### 4.3 Detecció d'estrís de cuina

Aquesta funció indica la presència d'estrís de cuina a la placa i desactiva les zones de cocció si no es detecta cap estri de cuina a dins 120 s.

### 4.4 Desconnexió automàtica

Com a mesura de seguretat, la placa s'apaga automàticament en determinades condicions (per exemple, quan totes les zones de cocció estan desactivats, quan no s'ha seleccionat cap nivell de calor després de l'activació o quan els recipients de cuina s'assequen).

### 4.5 OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 passos)

L'indicador mostra que una zona de cocció encara està calenta. Mentre l'indicador estigui visible, hi ha perill de cremar-vos amb l'escalfor residual. L'indicador desapareix quan la zona de cocció s'ha refredat.

### 4.6 Gestió d'energia

Si la placa arriba al límit de potència màxima disponible, la potència de les zones de cocció es reduirà automàticament per protegir les fribles de la instal·lació de casa. Per a les zones de cocció que tinguin una potència reduïda, la barra de control parpelleja i mostra els nivells d'escalfor màxims possibles.




### 4.7 PowerBoost

Permet activar el nivell màxim d'escalfor durant un temps limitat. Podeu utilitzar-lo per bullir aigua més ràpidament.


Premeu **P** per activar. Un cop acabat el temps limitat, la zona de cocció torna a l'ajust de temperatura més alt. Per desactivar la funció: canvieu l'ajust de temperatura.

### 4.8 Temporitzador

Permet especificar quant de temps ha de funcionar una zona de cocció.

Selecioneu primer un nivell d'escalfor per a la zona de cocció . Seleccioneu el temps fent servir  $\pm$ , i confirmeu amb . Quan s'acaba el temps establert, la zona de cocció es desactiva. Per cancel·lar el temporitzador, pitgeu , i després pitgeu  $\text{—}$  fins que 00 aparegui a la pantalla.

També podeu utilitzar la funció com a avisador minuter quan la placa està encesa però cap de les zones de cocció està funcionant.

Pitgeu  i ajusteu el temps amb  $\pm$ .

### 4.9 Pausa




La funció estableix totes les zones de cocció actives a la potència més baixa.

La funció no atura cap temporitzador actiu.

Per activar/desactivar, pitgeu .

### 4.10 Bloqueig/Dispositiu de seguretat infantil


Permet bloquejar / desbloquejar el tauler de control segons calgui.

Permet bloquejar/desbloquejar breument el tauler de control durant la cocció: pitgeu  una vegada. Pitgeu de nou per desbloquejar. Per evitar el funcionament accidental de la placa: pitgeu i mantingueu pitjat  durant 3 s mentre es desactiven totes les zones, i apagueu la placa. La funció es manté activa quan desactiveu la placa. Per desactivar la funció,engegueu la placa i mantingueu pitjat  per a 3 s, i apagueu-la després.

### 4.11 Flex Bridge

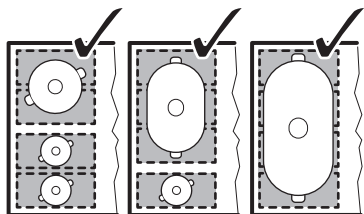
La funció ajusta la zona de cocció per adaptar-hi estris de cuina de diferents mides i formes. La zona d'inducció flexible consta de quatre seccions. Les podeu combinar en dues zones separades o en una gran zona

de cocció, amb un nivell d'escalfor individual per a cadascuna.

Pitgeu  repetidament per canviar entre modes. Canviar els modes no afecta el nivell d'escalfor configurat.

Modes disponibles:

- Estàndard: dues zones de cocció separades.
- Big Bridge: tres seccions posteriors combinades en una.
- Max Bridge: les quatre seccions combinades en una.

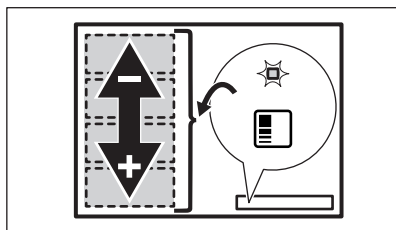



- Diàmetre inferior de l'estri de cuina: <160 mm poseu-lo centrat en una secció.
- Diàmetre inferior de l'estri de cuina: >160 mm poseu-lo en dues o més seccions.

## 4.12 PowerSlide


La funció ajusta la configuració de calor a mesura que moveu els estris de cuina a la zona de cocció:

- Front = alt (per defecte:9)
- Mitjà = mitjà (per defecte:6)
- Darrere = baix (per defecte:3)




1. Poseu només una olla amb un diàmetre inferior  $\geq 160$  mm a la part frontal de la zona de cocció.
2. Pitgeu .
3. Moveu els estris de cuina cap endavant i cap enrere a la zona de cocció segons sigui necessari, el nivell d'escalfor s'ajusta automàticament. Per canviar la configuració de calor predeterminada, ajusteu-la manualment

mentre els estris de cuina es col·loquen a la zona de cocció. La placa recorda el canvi.

Per desactivar, pitgeu  o 0.

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

La funció connecta la placa amb la campana mitjançant un comunicador de senyal infra-roig. La campana ajusta la velocitat del ventilador en funció de la temperatura de la zona de cocció. També podeu fer funcionar el ventilador de la campana manualment.

 Per a la majoria de campanes, la funció està activada per defecte. Per a més informació, consulteu el manual d'usuari de la campana.



### Mode automàtic


El mode automàtic ofereix diverses opcions de velocitat (H0 - cap a H6 - intens). Per canviar l'opció per defecte (H5) introduïu la configuració d'usuari. Consulteu "Estructura del menú".

Per a opcions H1 – H6 El llum de la campana s'activa automàticament quan enceneu la placa.

Quan apagueu la placa, el ventilador de la campana pot continuar funcionant durant un temps per eliminar les olors persistents després de cuinar. Després d'aquest temps, el ventilador es desactiva automàticament.

### Mode manual

Engegueu la placa i pitgeu . El mode automàtic es desactiva. Ajusteu la velocitat del ventilador pitjant  repetidament.



 Per activar el mode automàtic, apagueu la placa i torneu-la a engegar.

### Consells i trucs





- No interrompeu el senyal entre la placa i la campana extractora (per exemple, tapant el panell de control de la placa).
- Protegiu el panell de la campana de la llum solar directa i de la llum halògena.
- No feu servir altres aparells controlats a distància mentre la funció està en funcionament, ja que podrien bloquejar el senyal.

## 4.14 Estructura de menú

Símbol	Paràmetre
b	So
P	Limitació de potència
H	Mode automàtic del ventilador
E	Historial d'alarmes/errors

**Per entrar als paràmetres de l'usuari:** mantingueu pitjat  durant 3 s. A continuació, pitgeu i mantingueu pitgeu .

**Navegació pel menú:** el menú consta del símbol de paràmetre i un valor. Per navegar

entre les configuracions, pitgeu  al temporitzador frontal. Per canviar el valor ajustat, pitgeu  o  al temporitzador frontal. **Per sortir del menú:** pitgeu .

## 4.15 Consells d'estalvi d'energia

- Quan escalfeu aigua, utilitzeu només la quantitat que necessiteu.
- Si és possible, cuineu sempre amb els recipients de cuina tapats.
- Utilitzeu la calor residual per mantenir els aliments calents o per fondre'ls.

Per a més informació, consulteu "Eficiència energètica".

## 5. GUIA DE COCCIÓ

Les dades de la taula són orientatives.

Calor	Feu servir per a:	Temps (min)
1	Mantenir els aliments cuits calents. Tapeu el recipient.	quan sigui necessari
1 - 2	Salsa holandesa, fondre: mantega, xocolata, gelatina. Barregeu de tant en tant.	5 - 25
2	Solidificar: truites esponjoses, ous al forn. Cuineu amb una tapa posada.	10 - 40
2 - 3	Feu coure a foc lent els plats a base de llet i escalfeu els plats ja preparats. Afegiu com a mínim el doble de líquid que d'arròs, remeneu els plats a base de lactis a la meitat del procés.	25 - 50
3 - 4	Estofeu verdures, peix, carn. Afegiu unes quantes cullerades d'aigua. Comproveu la quantitat d'aigua durant la cocció.	20 - 45
4 - 5	Patates al vapor i altres verdures. Ompliu l'olla amb 1-2 cm d'aigua. Comproveu el nivell de l'aigua durant la cocció. Mantingueu la tapa posada.	20 - 60
4 - 5	Per coure grans quantitats d'aliments, estofats i sopes. Fins a 3 lde líquid més ingredients.	60 - 150
6 - 7	Sofregiu a foc suau escalopa, Cordon Bleu de vedella, costelles, patates emmascarades, salsitxes, fetge, roux, ous, creps, donuts. Doneu-li la volta quan calgui.	quan sigui necessari
7 - 8	Fregiu en oli abundant les patates, els filets de llom i els bistecs. Doneu-li la volta quan calgui.	5 - 15
9	Bullir aigua, coure pasta, daurar carn (gulash, estofats), fregir patates.	
P	Bullir molta d'aigua. PowerBoost està activat.	

## 6. CURA I NETEJA

### 6.1 Neteja superfície de vidre de la placa

- Netegeu la placa després de cada ús.

- Feu servir sempre bateria de cuina que tingui la base neta.
- No deixeu bullir els estris de cuina ni assolir temperatures excessivament altes.

- No feu servir estris de cuina fets de materials incompatibles amb la inducció. Aquests materials poden danyar la superfície de la placa o dificultar-ne la neteja.
- Les ratllades o les taques fosques a la superfície del vidre no afecten el rendiment de la placa.
- No utilitzeu ganivets ni altres eines metàl·liques afilades per a netejar la superfície del vidre.
- Feu servir un rascador recomanat només com a eina addicional després de la neteja estàndard.
- Espereu fins que la placa es refredi i netegeu la superfície amb un drap suau i un detergent de rentar plats amb aigua tèbia. Netegeu-la amb moviments circulars i pressió moderada. Eixugueu la superfície amb un drap de microfibra.
- No feu servir el clàssic fregall groc i verd, ja que les partícules d'alumini de la capa dura poden danyar i decolorar la superfície de vidre.
- L'ús d'eines diferents de les recomanades és ineficaç i pot danyar o decolorar la superfície de vidre.
- **Retireu immediatament:** plàstic fos, film de plàstic, sal, sucre i menjar amb sucre.

Feu servir una espàtula i aneu amb compte per evitar cremades.

- **Retireu quan la placa estigui prou freda:** marques de calç, marques d'aigua, taques de greix i pèrdua de brillantor de peces metàl·liques. Netegeu la superfície tal com s'ha descrit anteriorment. Per eliminar la decoloració metàl·lica brillant, feu servir un drap suau i una solució d'aigua i vinagre.
- **Per eliminar marques i taques persistents:** per obtenir els millors resultats, feu servir MATT CARE netejador de vitroceràmica, específic per a aquest tipus de superfície, o qualsevol altra crema de neteja lleugerament abrasiva (p. ex. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). No feu servir netejadors de plaques estàndard per a superfícies brillants (per exemple, VitroCare®). Apliqueu el producte de neteja a la superfície tacada i deixeu-lo actuar durant 5 min. Fregueu suaument la superfície amb una esponja comuna que no ratlli i un fregall (en general, blau). Repetiu fins que les taques ja no siguin visibles. Traieu qualsevol residu de detergent de la superfície i eixugueu-la amb un drap de microfibra.

## 7. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

**i** Si no trobeu una solució al problema següent, poseu-vos en contacte amb un centre de servei autoritzat.

### No podeu activar/fer funcionar la placa.

- Comproveu si la placa està correctament connectada al subministrament elèctric.
- Assegureu-vos que el fusible sigui la causa del mal funcionament. Si el fusible es fon repetidament o si sentiu un pip constant, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat perquè revisi la instal·lació.
- Assegureu-vos que el tauler de control estigui net i no estigui obstruït per estris de cuina/objectes estranys.

### La placa s'apaga sola al cap d'una estona.

- No és cap mal funcionament. En determinades situacions, la placa s'apaga automàticament per garantir la seguretat. Consulteu "Desconnexió automàtica".

**El nivell màxim d'escalfor per a una de les zones de cocció no està disponible o canvia contínuament entre dos nivells.**

- No és cap mal funcionament. Consulteu "Gestió d'energia".
- Redueix el nivell d'escalfor de les altres zones de cocció connectades a la mateixa fase.

### Hob?Hood no funciona.

- Assegureu-vos que res no cobreixi el panell de control ni bloquegi el senyal.
- Moveu els recipients a una zona de cocció diferent o canvieu la campana extractora al mode manual.

### La zona de cocció per inducció flexible no escalfa prou els recipients de cuina.

- Poseu els recipients de cuina a la posició correcta d'acord amb el mode activat.
- Feu servir recipients de cuina amb un diàmetre inferior aplicable al mode activat. Consulteu "Flex Bridge".

### E i apareix un dígit.

- Apagueu la placa de cocció, espereu uns minuts i torneu-la a engegar. Si el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb un centre de servei autoritzat.

## El tauler de control parpelleja.

- Feu servir estris de cuina amb un diàmetre inferior semblant a la mida de la zona de cocció.

- Assegureu-vos que els recipients siguin aptes per a la inducció.

## 8. DADES TÈCNIQUES

### 8.1 Placa de característiques

Model TI63IF00IZ

Typ 62 B3A 07 AA

Inducció

Número de sèrie .....

AEG

PNC 949 598 708 00

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz

Fabricat a: Alemanya

7.35 kW



### 8.2 Especificació de les zones de cocció

La potència de les zones de cocció pot diferir lleugerament de les dades indicades a continuació, segons el material i les dimensions de l'estri de cuina.

Zona de cocció	Potència nominal (ajustament de temperatura màxima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durada màxima [min]	Diàmetre de l'estri de cuina [mm]
Part davantera dreta	1800 / 3500	2800 / 3700	10 / 10	145 - 245 / 245 - 280
Àrea flexible de cocció per inducció	2300	3200	10	mínim 105

## 9. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

### 9.1 Informació del producte segons (UE) núm. 66/2014

Els consums energètics de l'àrea de cocció s'identifiquen amb les marques de les zones de cocció corresponents.

Identificació de model		TI63IF00IZ
Tipus de placa		Fogons integrats
Nombre de zones de cocció		1
Nombre d'àrees de cocció		1
Tecnologia de calefacció		Inducció
Diàmetre de les zones de cocció circulars (Ø)	Part davantera dreta	28.0 cm
Longitud (L) i amplada (A) de l'àrea de cocció	Esquerra	L 45.8 cm A 21.4 cm
Consum energètic per zona de cocció (EC electric cooking)	Part davantera dreta	196.6 Wh/kg
Consum energètic de l'àrea de cocció (EC electric cooking)	Esquerra	191.1 Wh/kg
Consum energètic de la placa (EC electric hob)		192.4 Wh/kg


Aparell provat d'acord amb: EN IEC 60350-2.


## 9.2 Requisits d'informació segons (UE) núm. 2023/826

Consum energètic en mode apagat	0.3 W
Temps màxim necessari perquè l'aparell arribi de forma automàtica al mode de baix consum	2 min

Aparell provat d'acord amb:EN 50564.

## 10. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol . Poseu l'embalatge als contenidors adients al posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i elec-

trònics. No llenceu els aparells marcats amb el símbol  amb les deixalles domèstiques. Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la vostra oficina municipal.





