

TR84IT00FB

CA Manual d'usuari | **Placa**

2

ES Manual de instrucciones | **Placa de cocción**

28



Benvinguts a AEG! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



Consells d'ús, catàlegs, instruccions per a la resolució de problemes, informació sobre servei i reparació:
www.aeg.com/support

Subjecte a canvis sense preavís.

CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	2
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	4
3. INSTAL·LACIÓ.....	7
4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	9
5. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	10
6. ÚS DIARI.....	11
7. FUNCIONS ADDICIONALS.....	16
8. CURA I NETEJA.....	19
9. CONSELLS.....	20
10. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	23
11. DADES TÈCNIQUES.....	25
12. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	25
13. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	27

1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

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

1.1 Seguretat dels infants i de les persones vulnerables

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

mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.

- Els nens han d'estar vigilats per a assegurar-vos que no juguin amb l'aparell .
- Manteniu tot l'embalatge lluny dels infants i llenceu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingui allunyats de l'aparell els infants i les mascotes quan estigui engegat i mentre s'estigui refredant.
- Si l'aparell disposa d'un sistema de bloqueig infantil, cal que l'activeu.
- Els infants no han de dur a terme operacions de neteja i manteniment de l'aparell sense supervisió.

1.2 Seguretat general

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot utilitzar a oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan aquest ús no superi els nivells (mitjans) d'ús domèstic.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Vigileu a l'hora de tocar zones que puguin estar calentes.
- AVÍS: La cocció sense supervisió en una placa amb greix o oli pot ser perillosa i pot provocar un incendi.
- La presència de fum és una indicació de sobreescalfament. No utilitzeu mai aigua per apagar el foc causat per la cocció. Apagueu l'aparell i cobriu les flames amb, per exemple, una coberta o tapa a prova de foc.
- AVÍS: No alimenteu l'aparell a través d'un dispositiu de commutació extern, com ara un temporitzador, ni el connecteu a un circuit que s'encengui o apagui regularment a través d'un servei públic.
- PRECAUCIÓ: Cal supervisar el procés de cocció. Cal supervisar en tot moment els processos de cocció curts.

- **AVÍS:** Perill d'incendi: No deseu objectes sobre les superfícies de cocció.
- No col·loqueu objectes metàl·lics, com ara ganivets, forquilles, culleres i tapes, sobre la superfície de la placa, perquè es podrien escalfar.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- No feu servir 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 desconectar l'aparell del subministrament elèctric. En qualsevol dels dos casos, poseu-vos en contacte amb el centre de servei autoritzat.
- Si el cable d'alimentació es fa malbé, cal que sigui el fabricant, un servei autoritzat o personal qualificat qui el substitueixi a fi d'evitar perills.
- **AVÍS:** Feu servir exclusivament protectors de fogons dissenyats pel fabricant de l'aparell o els protectors que indiqui el fabricant en el manual d'ús, o bé els que inclogui l'aparell. L'ús de protectors inadequats pot provocar accidents.

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

2.1 Instal·lació

AVÍS!

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

AVÍS!

Risc de lesions o d'espatllar l'aparell.

- Retireu tot l'embalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.

- Seguiu les instruccions d'instal·lació subministrades amb l'aparell.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.
- Protegiu les ranures de la superfície de l'armari amb un material segellador per evitar que s'inflin amb la humitat.
- Protegiu la part inferior de l'aparell del vapor d'aigua i la humitat.
- No instal·leu l'aparell ni al costat d'una porta ni a sota d'una finestra. Això evitarà

que els utensilis de cuina calents puguin caure de l'aparell si obriu la porta o la finestra.

- Cada aparell porta integrats ventiladors de refrigeració a la part inferior.
- Si heu instal·lat l'aparell a sobre d'un calaix:
 - No hi emmagatzemeu peces petites o fulls de paper que puguin ser quedar-hi encallats ja que podrien fer malbé els ventiladors o el sistema de refrigeració.
 - Manteniu una distància mínima de 2 cm entre la part inferior de l'aparell i els objectes que deseu a l'interior del calaix.
- Retireu els plafons de separació instal·lats a l'armari de sota l'aparell.

2.2 Connexió elèctrica

AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un electricista qualificat.
- L'aparell s'ha de connectar a una presa de terra.
- Abans de dur a terme qualsevol operació, assegureu-vos que l'aparell estigui desendollat del subministrament elèctric.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les característiques elèctriques del subministrament elèctric.
- Assegureu-vos que l'aparell estigui instal·lat correctament. Si algun cable d'alimentació o endoll està solt o s'ha instal·lat incorrectament, el terminal podria calentar-se excessivament.
- Utilitzeu el cable elèctric correcte.
- No deixeu que el cable de la xarxa elèctrica s'emboliqui.
- Assegureu-vos que hi hagi instal·lada una protecció contra els xocs.
- Utilitzeu la pinça d'al·leujament de la tensió al cable.
- Assegureu-vos que l'endoll o el cable d'alimentació no estiguin tocant l'aparell calent ni cap utensili calent quan connecteu l'aparell a una presa de corrent.

- No feu servir adaptadors de múltiples endolls ni allargadors.
- Assegureu-vos de no causar danys a l'endoll (si escau) o al cable de xarxa. Poseu-vos en contacte amb el nostre centre de servei autoritzat o amb un electricista per canviar un cable de xarxa danyat.
- Totes les peces que assegurin la protecció contra descàrregues elèctriques de components aïllats i amb corrent s'han de fixar de manera que no es puguin aflluixar sense eines.
- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació. Asseguri's que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si el sòcol de la presa de corrent està solt, no connecti l'endoll.
- No estireu el cable d'alimentació per desconectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empreneu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha d'incorporar un dispositiu d'aïllament que permeti desconectar l'aparell de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una separació mínima entre contactes de 3 mm.

2.3 Utilització

AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques.

- No modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.
- Retireu tot l'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 paelles a les zones de cocció, atès que poden escalfar-se.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Si la superfície de l'aparell està esquerpada, desconnecteu immediatament l'aparell de la font d'alimentació. Així, evitau la possibilitat de descàrregues elèctriques.
- Els usuaris amb marcapassos han de mantenir una distància mínima de 30 cm de les zones de cocció per inducció quan l'aparell estigui en funcionament.
- Quan col·loqueu aliments en oli calent, pot esquitxar.
- No poseu paper d'alumini ni altres materials entre la superfície de cocció i els estris de cuina que feu servir, tret que ho hagi autoritzat el fabricant de l'aparell.
- Feu servir només accessoris recomanats pel fabricant en aquest aparell.

AVÍS!

Risc d'incendi i explosió.

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

AVÍS!

Risc d'espatllar l'aparell.

- No poseu estris de cuina calents damunt del tauler de control.
- No colo·loqueu cap paella calenta a la superfície de vidre del fogó.
- No deixeu bullir els recipients sense líquid.

- Aneu amb compte de no deixar caure objectes o estris de cuina sobre l'aparell. La superfície es pot fer malbé.
- No activeu les zones de cocció amb estris de cuina buits o sense posar-hi cap recipient.
- Els estris de cuina fabricats amb ferro colat o amb un fons fet malbé poden causar ratllades al vidre/vitrocèramica. Aixequiu sempre aquests objectes quan els hàgiu de moure a la superfície de cocció.

2.4 Cura i neteja

- Netegeu l'aparell regularment per evitar la deterioració del material de la superfície.
- Apagueu l'aparell i deixeu que es refredi abans de netejar-lo.
- 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 Manteniment i reparació

- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat. Utilitzeu sempre recanvis originals.
- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: estan dissenyades, o bé per aguantar condicions físiques extremes (temperatura, vibracions, humitat) en electrodomèstics, o bé per indicar l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.

2.6 Eliminació

AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

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

3. INSTAL·LACIÓ

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

3.1 Abans de la instal·lació

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

Número de sèrie

3.2 Fogons integrats

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

3.3 Cable de connexió

- La placa se subministra amb un cable de connexió i i només es pot utilitzar amb una presa de seguretat amb fusible A.
- Per substituir el cable de xarxa fet malbé, utilitzeu el tipus de cable H05V2V2-F que aguantí una temperatura de 90 °C o superior.
- El cable únic ha de tenir un diàmetre mínim de 1,5 mm².
- Poseu-vos en contacte amb el servei tècnic més proper. El cable de connexió només el pot substituir un electricista qualificat.

AVÍS!

Les connexions elèctriques les ha de fer un tècnic qualificat.

PRECAUCIÓ!

Les connexions mitjançant endolls de contacte estan prohibides.

PRECAUCIÓ!

No perforeu ni soldeu els extrems del cable. Està prohibit.

PRECAUCIÓ!

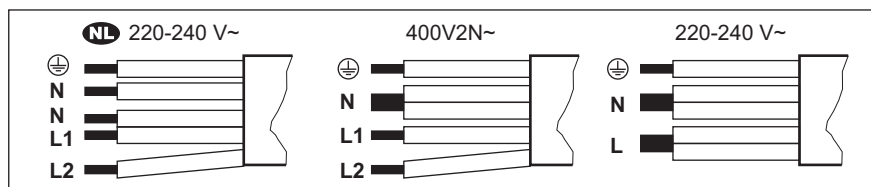
No connecteu el cable sense posar-hi la coberta de la punta.

Connexió monofàsica

1. Traieu la coberta de la punta dels cables negre, marró i blau.
2. Traieu una part de l'aïllament dels extrems dels cable marró, negre i blau.
3. Connecteu els extrems dels cables negre i marró.
4. Apliqueu una nova coberta d'extrem a l'extrem compartit de cada cable (es necessita una eina especial).
5. Connecteu els extrems dels dos cables blaus.
6. Apliqueu una nova coberta d'extrem a l'extrem compartit de cada cable (es necessita una eina especial).

Connexió bifàsica

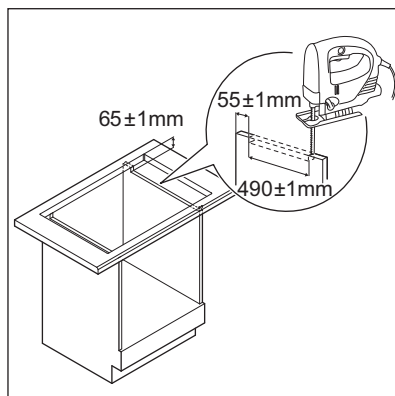
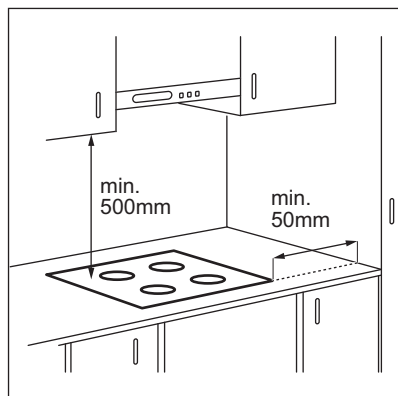
1. Traieu la coberta de la punta dels cables blaus.
2. Traieu una part de l'aïllament dels extrems del cable blau.
3. Connecteu els extrems dels dos cables blaus.
4. Apliqueu una nova coberta d'extrem a l'extrem compartit de cada cable (es necessita una eina especial).



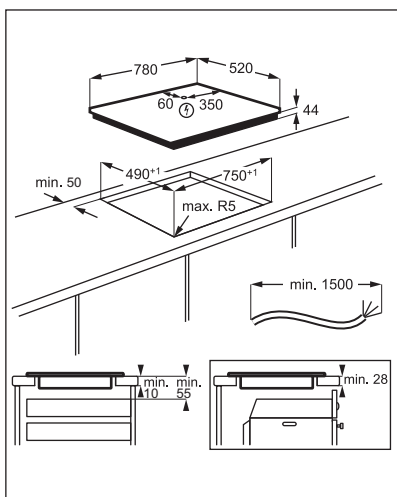
NL 220 - 240 V~	Connexió bifàsica: 400 V2N~	Connexió monofàsica: 220 - 240 V~
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² o 4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ² o 3x4 mm ²
Verd - groc	Verd - groc	Verd - groc
N Blau i blau	N Blau i blau	N Blau i blau
L1 Negre	L1 Negre	L Negre i marró
L2 Marró	L2 Marró	

3.4 Muntatge

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



Si heu instal·lat l'aparell a sobre d'un calaix, durant el procés de cocció la placa de ventilació pot escalfar els objectes que hi hàgiu desat.



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



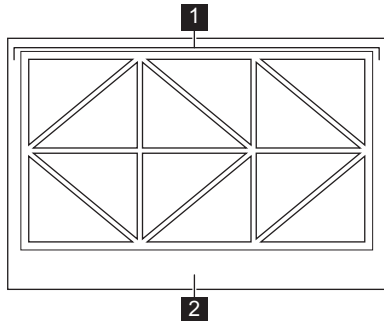
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



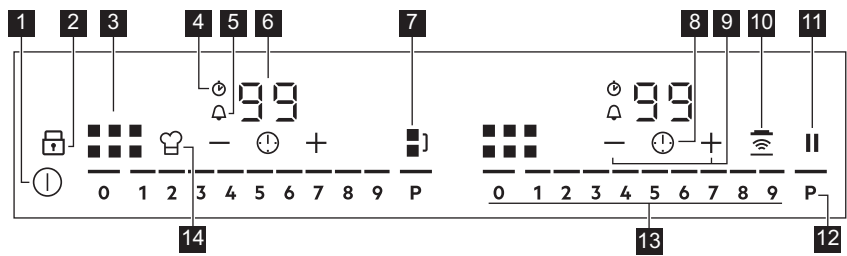
4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

4.1 Distribució de la superfície de cocció



- 1 Superfície de cocció per inducció
- 2 Tauler de control

4.2 Distribució del tauler de control



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

Camp tàctil	Comentari
1	Per activar i desactivar la placa.
2	Per activar i desactivar Bloqueig o Dispositiu de seguretat infantil.
3	Per mostrar la zona activa.
4	Indicador CountUp Timer.
5	Indicador Temporitzador de compte enrere.
6 -	Pantalla del temporitzador: 00 - 99 minuts.
7	Per activar i desactivar Bridge i per canviar de mode.
8	Per seleccionar Temporitzador funcions.
9 + / -	Per augmentar i reduir el temps.
10	Per activar i desactivar Hob²Hood.
11	Per activar i desactivar Pausa.
12 P	Per activar PowerBoost.
13 -	Per establir un nivell d'escalfor: 0 - 9.
14	Per activar i desactivar PowerSlide.

5. ABANS DEL PRIMER ÚS

 **AVÍS!**
Consulteu els capítols de seguretat.

5.1 Limitació de potència

Limitació de potència defineix quanta potència utilitza la placa en total, dins dels límits dels fusibles de la instal·lació de casa.

La placa està configurada per defecte al nivell de potència més alt possible.

Per reduir o augmentar el nivell de potència:

1. Desactiveu la placa.
2. Premeu ① durant 3 segons. La pantalla s'engega i s'apaga.
3. Premeu ② durant 3 segons. b 0 o b 1 apareix.
4. Premeu ③. P72 apareix.
5. Premeu —/+ del temporitzador per configurar el nivell de potència.

Nivells de potència

Consulteu el capítol «Dades tècniques».

⚠ PRECAUCIÓ!

Assegureu-vos que la potència seleccionada s'ajusti als fusibles d'instal·lació de la llar.

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. ÚS DIARI

⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

6.1 Activació i desactivació

Mantingueu ① premut per activar o desactivar la placa.

Les barres de control apareixen quan activeu la placa i s'apaguen quan la desactiveu. Quan la placa està desactivada, només podeu veure ①.

Quan activeu la placa i col·loqueu l'estri de cuina en la posició correcta, la placa el reconeix i s'encén el tauler de control pertinent. Apareix l'indicador vermell de la zona de cocció a sobre de la barra de control que indica la posició de l'estri de cuina.

6.2 Desconnexió automàtica

Aquesta funció desconnecta la placa automàticament si:

- no col·loqueu cap estri de cuina a la placa durant 50 segons,
- no ajusteu el nivell d'escalfor durant 50 segons després de col·locar l'estri de cuina,
- vesseu o deixeu alguna cosa damunt el tauler de control durant més de 10 segons (una paella, un drap). Quan sentiu el

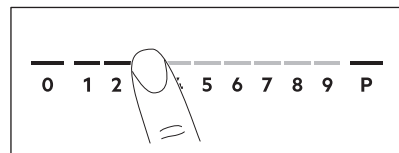
senyal acústic, la placa es desactiva. Retireu l'objecte o netegeu el panell de control.

- la placa s'escalfa massa (per exemple, quan una paella queda sense líquid a l'interior). Deixeu refredar la zona de cocció abans de tornar a fer servir la placa.
- no desactiveu una zona de cocció ni modifiqueu el nivell d'escalfor. Al cap d'una estona, es desactiva la placa.

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

Nivell d'escalfor	La placa es desactiva al cap de
1 - 2	6 hores
3 - 4	5 hores
5	4 hores
6 - 9	1,5 hores

6.3 Nivell d'escalfor



Premeu la configuració d'escalfor desitjada a la barra de control. També podeu moure el dit per la barra de control per configurar o canviar la configuració d'escalfor d'una zona de cocció.

Per desactivar una zona de cocció, premeu 0.

6.4 OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 passos)

⚠ AVÍS!

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

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

Els indicadors ☐ / ☐ / ☐ apareixen quan una zona de cocció està calenta. Els indicadors mostren el grau d'escalfor residual de les zones de cocció que esteu fent servir.

També pot aparèixer l'indicador:

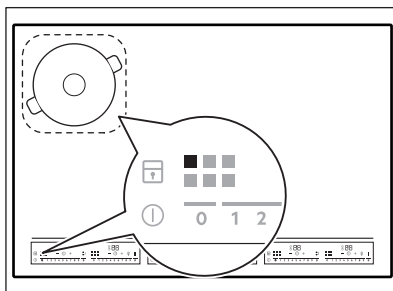
- per a les zones de cocció dels costats, encara que no les feu servir,
- quan es col·loquen estris calents a la zona de cocció freda,
- quan la placa està desactivada, però la zona de cocció encara està calenta.

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

6.5 Ús de la placa

La superfície de cocció d'inducció consta de 12 zones triangulars individuals en total. Les zones triangulars es poden activar per separat o es poden combinar per parelles per crear 6 zones de cocció estàndard. Les parelles de zones triangulars es poden combinar de diverses maneres.

Cada parella de triangles està controlada per la barra de control corresponent. Cada quadrat del tauler de control representa una zona de cocció estàndard de la superfície de cocció per inducció.



Una parella de triangles funciona com a zona de cocció estàndard.

Bateria de cuina

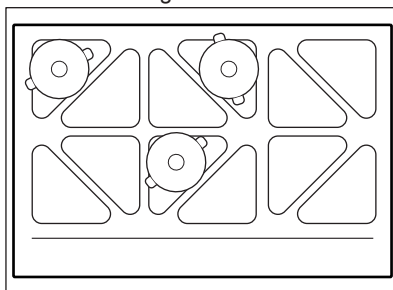
Podeu utilitzar estris de cuina de diferents mides: petits, mitjans i grans. Per saber com determina la placa el mode de cocció en funció dels estris de cuina, consulteu "Superfície de cocció per inducció" a continuació. Per obtenir més informació sobre estris de cuina, consulteu "Consells".

6.6 Superfície de cocció per inducció

La placa determina automàticament el mode aplicable a la mida i la forma dels estris de cuina.

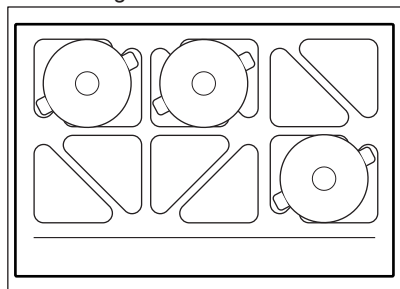
Col·loqueu la bateria de cuina al centre de l'àrea escollida. La bateria hauria de cobrir tota o gairebé tota l'àrea escollida.

- Els estris de cuina més petits amb un diàmetre inferior d'entre 100 mm i 160 mm s'han de col·locar de forma centrada en un únic triangle.

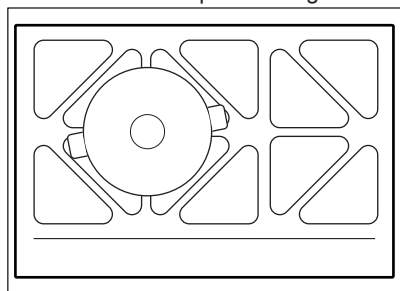


- Els estris de cuina de mida mitjana amb un diàmetre inferior d'entre 160 mm i 210

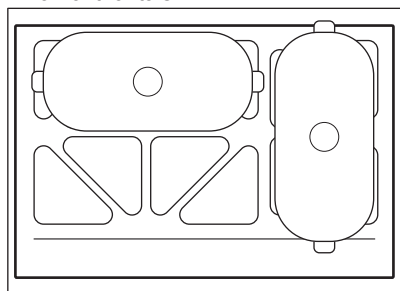
mm s'han de col·locar sobre una parella de triangles.



- Els estris de cuina amb un diàmetre inferior d'entre 240 mm i 350 mm s'han de col·locar sobre quatre triangles.

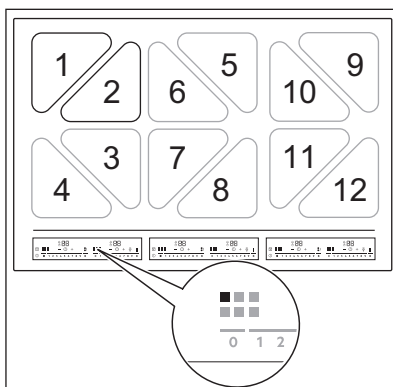


- Els estris de cuina de forma ovalada (per exemple, plates per a rostir) s'han de col·locar en combinacions Bridge verticals o horitzontals.



L'estri de cuina ha de cobrir 3 o 4 triangles.

6.7 Ús del tauler de control i els indicadors de zona



Dos triangles individuals combinats creen una zona de cocció estàndard i s'indiquen amb els indicadors A B C D E F.

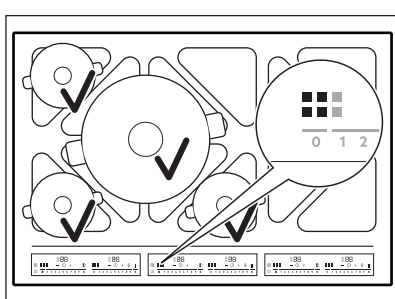
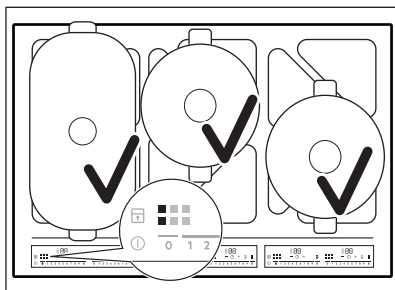
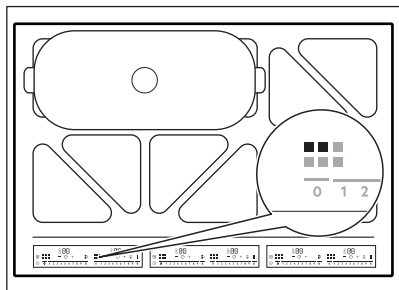
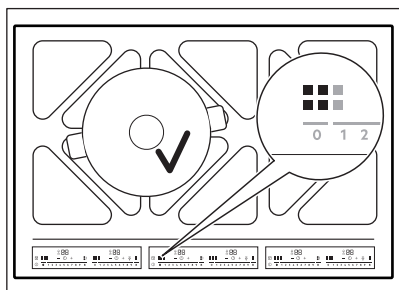
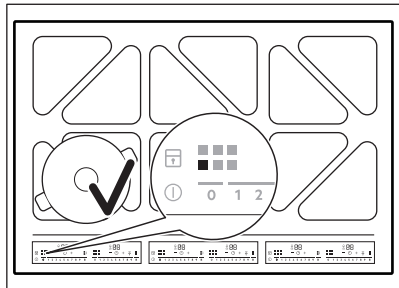
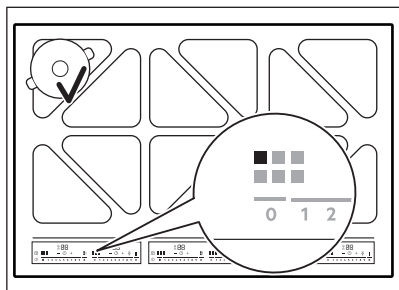


$$B = 1+2 \quad D = 5+6 \quad F = 9+10$$

$$A = 3+4 \quad C = 7+8 \quad E = 11+12$$

Els indicadors de zona indiquen quina zona de cocció estàndard està controlada per la corresponent barra de control. La placa té 6 barres de control.

Posicions dels estris de cuina i indicadors de zones

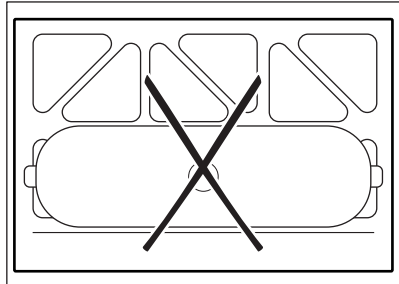
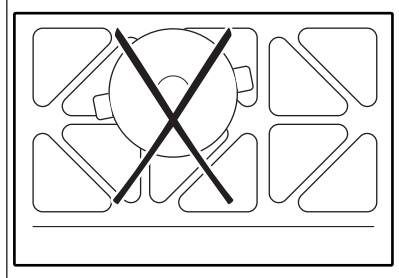
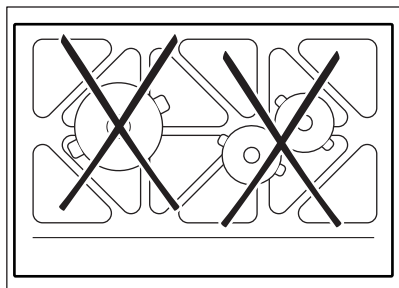


Per a la combinació indicada anteriorment, hi ha quatre barres de control actives. L'olla davantera esquerra està indicada amb l'indicador A visible a la primera barra de control. L'olla posterior esquerra està indicada amb l'indicador B de la segona barra de control. L'olla central està indicada amb els indicadors A B C D visibles a la tercera barra de control. L'olla davantera dreta està indicada amb l'indicador C visible a la quarta barra.



No és possible utilitzar més de 4 estris en aquesta combinació.

6.8 Posicions incorrectes dels estris de cuina



6.9 Bridge

Si col·loqueu estris de cuina en dues o més zones de cocció estàndard i el nivell d'escalfor està configurat en **0**, apareixerà .

Si la configuració predeterminada no és adequada per als teus estris de cuina, premeu  diverses vegades per triar la configuració desitjada manualment.

Les modalitats següents estan disponibles:

- Centre
- Vertical
- Horitzontal

- Zona de cocció estàndard

Els indicadors de la zona de cocció canvien automàticament per mostrar la possible combinació.

Tots els triangles individuals d'un mode estan controlats per una barra de control que s'il·lumina.

Quan canvieu la configuració d'escalfor, desapareix . Quan la configuració d'escalfor s'estableix a **0**,  torna a aparèixer.

6.10 PowerBoost

Aquesta funció activa més potència per a la zona de cocció per inducció pertinent depenent de la mida de l'estri de cuina. Aquesta funció es pot activar només durant un període de temps limitat.

No és possible utilitzar la funció quan Bridge estigui activat en el mode Centre, Vertical o Horitzontal.

Per activar la funció per a la zona de cocció: toqueu **P**. El símbol es torna vermell.

La funció es desconnecta automàticament.



Per conèixer els valors de durada màxima, consulteu "Dades tècniques".

6.11 Temporitzador

-  **Temporitzador de compte enrere**
Podeu utilitzar aquesta funció per configurar la durada d'una única sessió de cocció.

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

Per activar la funció o modificar el temps: toqueu . Els dígit del temporitzador **00** i els indicadors  i  s'encenen a la pantalla.  es torna vermell i  es torna blanc.



Si el temporitzador no està ajustat, tots els indicadors desapareixen després de 3 segons.

Toqueu **+** o **—** per configurar el temps (00 - 99 minuts). Després de 3 segons, el temporitzador inicia automàticament el compte enrere. Els indicadors , **+** i **—** desapareixen.  roman vermell.

Quan s'acaba el compte enrere del temporitzador, sona un senyal i **00** parpelleja. Per aturar el senyal acústic, toqueu .

Per desactivar la funció: toqueu .

S'encendran els indicadors **+** i **—**. Utilitzeu **—** o **+** per ajustar **00** a la pantalla. També podeu ajustar el nivell d'escalfor a **0**. Com a resultat, sona un senyal i es cancel·la el temporitzador.

• **CountUp Timer**

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

Per activar la funció: toqueu  dues vegades. L'indicador  es torna vermell i el temporitzador s'inicia automàticament.

Per desactivar la funció: toqueu . Quan els indicadors s'encenen, toqueu **—**.

• **Comptaminuts**

Podeu utilitzar aquesta funció com a Comptaminuts quan la placa estigui activada, però les zones de cocció no estiguin en marxa. Per veure els símbols Temporitzador, col·loqueu una olla en una zona de cocció.

Per activar la funció: toqueu  fins que l'indicador  es torni vermell. Toqueu **+** o **—** per ajustar el temps. La funció s'inicia automàticament després de 4 segons. Els indicadors , **+** i **—** desapareixen.  roman vermell.

Una vegada configurada la funció, podeu retirar l'olla.

Quan el temps arriba a la seva fi, sona un senyal i **00** parpelleja. Toqueu  per aturar el senyal acústic.

Per desactivar la funció: toqueu .

S'encendran els indicadors **+** i **—**. Utilitzeu **—** o **+** per ajustar **00** a la pantalla.



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

7. FUNCIONS ADDICIONALS

7.1 Pausa

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

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



Quan la funció està activada, podeu fer servir els símbols  i . La funció no atura les funcions de temporitzador:  i .

Per activar la funció: toqueu . El símbol es torna vermell. El nivell d'escalfor es redueix a 1.

Per desactivar la funció: toqueu . El símbol es torna blanc. S'activa el nivell d'escalfor anterior.

7.2 Bloqueig

Podeu bloquejar el tauler de control mentre la placa està en marxa. Això evita que es pugui produir un canvi accidental del nivell d'escalfor.

Primer, ajusteu la temperatura.

Per activar la funció: toqueu . El símbol es torna vermell i parpelleja.

Per desactivar la funció: toqueu . El símbol es torna blanc.



Quan apagueu la placa, també es desactiva aquesta funció.

7.3 Dispositiu de seguretat infantil

Aquesta funció evita que la placa es pugui utilitzar accidentalment.

Per activar la funció: activeu la placa. No seleccioneu cap nivell d'escalfor. Toqueu  fins que es torni vermell i la barra de control desaparegui.

Per desactivar la funció: activeu la placa. No seleccioneu cap nivell d'escalfor. Toqueu  fins que es torni blanc i la barra de control aparegui. Desactiveu la placa.

7.4 PowerSlide

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

La funció divideix la zona de cocció en tres zones de cocció verticals que tenen diferents nivells d'escalfor. La placa detecta la posició de l'estri de cuina i ajusta el nivell d'escalfor preestablert en conseqüència. Podeu col·locar l'estri de cuina al pont vertical esquerre, central o dret.

Informació general:

- Per a aquesta funció, utilitzeu estris de cuina amb un diàmetre inferior de com a mínim 160 mm.
- L'indicador de zona indica ambdues zones en un pont encara que només se n'utilitzi una.
- Només podreu ajustar manualment el nivell d'escalfor si almenys una de les zones s'activa automàticament.
- Podeu modificar l'escalfor per a cada posició per separat. Quan desactiveu la placa, aquesta recorda la configuració d'escalfor i l'aplicarà el pròxim cop que activeu la funció.

- Si voleu modificar el nivell d'escalfor, aixequen l'estri de cuina i col·loqueu-lo sobre una altra zona. No feu lliscar l'estri de cuina, ja que pot causar ratllades i decoloració de la superfície.

Activació de la funció

Per activar la funció, premeu . Quan la funció es desactiva, el símbol es torna vermell i la barra de control mostra la configuració d'escalfor preestablerta.



Si no es detecten estris a les zones de cocció, al cap de 9 minuts sona un senyal acústic i les zones de cocció es desactiven automàticament. Premeu  per reprendre aquesta funció.

Ajustament del nivell de potència

Per ajustar el nivell de potència, seleccioneu la configuració d'escalfor a la barra de control.

Desactivació de la funció

Per desactivar la funció, premeu .

7.5 OffSound Control (Desactivació i activació de sons)

Desactiveu la placa. Premeu  durant 3 segons. La pantalla s'engega i s'apaga.

Premeu  durant 3 segons.  o  apareix.

Premeu  del temporitzador per triar una de les opcions següents:

-  - sons apagats
-  - sons activats

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

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

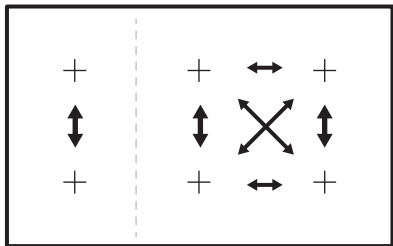
- toqueu 
- Minutera amb avisador apareix
- Temporitzador de compte enrere apareix
- hàgiu posat alguna cosa sobre el tauler de control.

7.6 Gestió d'energia

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

- Les zones de cocció s'agrupen segons la ubicació i el nombre de fases de la placa. Cada fase té una càrrega elèctrica màxima de 3680 W. Si la placa arriba al límit de potència màxima disponible en una fase, la potència de les zones de cocció es reduirà automàticament.
- Per a les zones de cocció que tinguin una potència reduïda, el tauler de control mostra els nivells d'escalfor màxims possibles. El nivell d'escalfor pot ser 0 quan les altres olles consumeixen la potència màxima disponible. En conseqüència, no podeu activar cap altra zona.
- Si no es pot ajustar un nivell d'escalfor més alt, reduïu-lo primer per a la resta de zones de cocció.
- L'activació de la funció depèn de la quantitat i la mida de les olles.

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



7.7 Hob²Hood

És una funció automàtica avançada que connecta la placa a una campana especial. Tant la placa com la campana tenen un comunicador de senyals infrarojos. La velocitat del ventilador s'estableix automàticament segons el mode seleccionat i

la temperatura de la peça de bateria més calenta de la placa. També podeu controlar la funció manualment.

En la majoria de les campanes, el sistema remot està desactivat per defecte. Activeu-lo abans de fer servir la funció. Per obtenir més informació, vegeu el manual de l'usuari de la campana.

Control de la funció automàticament

Per utilitzar la funció, configureu automàticament el mode automàtic a H1 – H6. La placa està ajustada originalment a H5. La campana reacciona sempre que feu servir la placa. La placa reconeix la temperatura de l'estri de cuina i ajusta la velocitat del ventilador automàticament.

Modes automàtics

	Llum auto-màtic	Bullir ¹⁾	Fregir ²⁾
H0	Desactivat	Desactivat	Desactivat
H1	Actiu	Desactivat	Desactivat
H2 ³⁾	Actiu	Velocitat de ventilació 1	Velocitat de ventilació 1
H3	Actiu	Desactivat	Velocitat de ventilació 1
H4	Actiu	Velocitat de ventilació 1	Velocitat de ventilació 1
H5	Actiu	Velocitat de ventilació 1	Velocitat de ventilació 2
H6	Actiu	Velocitat de ventilació 2	Velocitat de ventilació 3

- 1) La placa detecta el procés d'ebullició i activa la velocitat del ventilador en funció del mode automàtic.
- 2) La placa detecta el procés de fregir i activa la velocitat del ventilador en funció del mode automàtic.
- 3) Aquest mode activa el ventilador i el llum independentment de la temperatura.

Canvi del mode automàtic

1. Desactiveu l'aparell.
2. Premeu durant tres segons. La pantalla s'engega i s'apaga.
3. Premeu durant tres segons.

4. Toqueu  repetidament fins que aparegui .
5. Toqueu  per seleccionar un mode automàtic.



Per fer funcionar la campana directament, desactiveu el mode automàtic de la funció en els comandaments de la campana.



Quan acabeu la cocció i desactiveu la placa, el ventilador de la campana pot ser que continuï en marxa una estona més. Després d'una estona, el sistema desactiva el ventilador automàticament i evita que pugueu activar accidentalment el ventilador durant les següents 30 segons.

Control manual de la velocitat de ventilació

També podeu controlar la funció manualment. Per fer-ho, toqueu  quan la placa estigui activada. El símbol es torna blanc. Així, desactiveu el mode automàtic de la funció i podreu modificar la velocitat de ventilació manualment. Si premeu ,

augmentareu un grau la velocitat de ventilació. Si arribeu a la velocitat màxima de ventilació i torneu a prémer , ajustareu la velocitat a 0 i es desactivarà el ventilador de la campana. El símbol es torna vermell. Per activar el ventilador una altra vegada a velocitat 1, toqueu .



Per activar el mode automàtic de la funció, desactiveu la placa i torneu-la a activar.



Si la funció no està activa,  es desactiva al cap de 10 segons. Quan es reinicia la placa,  es torna a il·luminar.

Activació del llum

Podeu configurar la placa perquè activi automàticament el llum quan activeu la placa. Per fer-ho, seleccioneu el mode automàtic H1 – H6.



El llum de la campana s'apaga dos minuts després de desactivar la placa.

8. CURA I NETEJA



AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

8.1 Informació general

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

a eina addicional per a netejar el vidre després de la neteja regular.



AVÍS!

No utilitzeu ganivets ni altres eines metàl·liques afilades per a netejar la superfície del vidre.

8.2 Neteja de la placa

- **Retireu immediatament:** els plàstics desfets, el plàstic per a embolcallar, la sal, el sucre i aliments ensucrats, ja que podrien fer malbé la placa. Aneu amb compte per evitar cremar-vos. Feu servir un rascador de plaques especial per a la superfície de vidre en angle agut i moveu la fulla per la superfície.

- **Retireu quan la placa estigui prou freda:** marques de calç, marques d'aigua, taques de greix i pèrdua de brillantor de peces metàl·liques. Netegeu la placa amb un drap humit i detergent no abrasiu. Després de netejar la placa de cuina, eixugueu-la amb un drap suau.

- **Per a la pèrdua de brillantor de peces metàl·liques:** feu servir una solució d'aigua amb vinagre i netegeu la superfície de vidre amb un drap.

9. CONSELLS

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

9.1 Bateria de cuina

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

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

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

Material de la bateria de cuina

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

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

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

Mides de la bateria de cuina

Consulteu "Superfície de cocció per inducció" a "Ús diari".

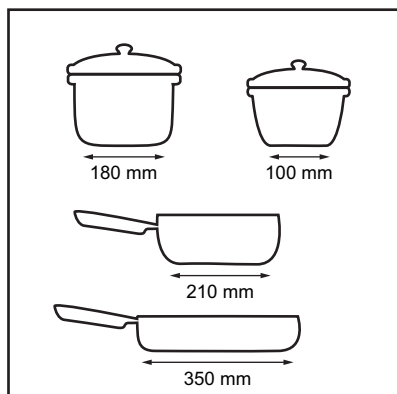
- Les zones de cocció per inducció s'adapten automàticament a la mida de la base de la peça de bateria de cuina. Consulteu el capítol "Dades tècniques" > "Especificació de les zones de cocció" per saber quines dimensions cal que tingui la bateria de cuina. Col·loqueu els estris de cuina al centre de la zona de cocció seleccionada.
- L'eficiència d'una zona de cocció està relacionada amb el diàmetre de l'estri de cuina que es faci servir. Perquè el calor es transmeti de forma òptima, feu servir estris de cuina amb un diàmetre inferior similar a la mida de la zona de cocció (és a dir, el valor màxim del diàmetre de l'estri de cuina que s'indica al capítol "Dades tècniques" > "Especificació de les zones de cocció").
 - Els estris de cuina amb un diàmetre més petit que la mida d'una zona de cocció només reben una part de l'energia que genera la zona de cocció, per la qual cosa s'escalfen més a poc a poc.
 - Tant per raons de seguretat com per obtenir resultats òptims de cocció, no utilitzeu peces de bateria més grans que les indicades a l'"Especificació de les zones de cocció". Eviteu mantenir la bateria de cuina a prop del tauler de control durant la cocció. Això podria afectar el funcionament del tauler de control o activar accidentalment les funcions de la placa.

Vegeu «Dades tècniques».

Tipus d'estrís de cuina

Segons el tipus d'estrís de cuina que utilitzeu, la placa determinarà el mode de pont més adequat. Per exemple:

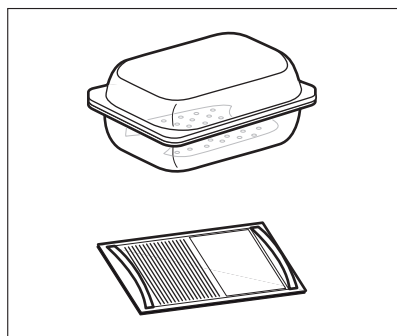
Triangles individuals, zones de cocció estàndard, mode central



Mode vertical, modes horitzontals



L'estri de cuina ha de cobrir 3 o 4 triangles individuals.



AVÍS!

No utilitzeu safates de forn.

9.2 Sorolls durant el funcionament



Els sorolls són normals i no significa que hi hagi alguna anomalia de funcionament. Els sorolls dels estris de cuina poden variar segons el material amb què estiguin fets i la potència de la placa.

Sorolls relacionats amb els estris de cuina:

- soroll de cruixit: l'estri de cuina està fabricat amb materials diferents (construcció tipus sandvitx).
- soroll de xiulet: esteu fent servir una potència alta a la zona de cocció i l'estri està fabricat amb materials diferents (construcció tipus sandvitx).
- soroll de brunzit: esteu fent servir una potència alta.

Sorolls relacionats amb la placa:

- soroll d'espets: hi ha commutacions elèctriques.
- xiuxiueig, brunzit: el ventilador està en marxa.
- soroll rítmic: s'ha detectat l'estri de cuina.

9.3 Öko Timer (Eco temporitzador)

Per estalviar energia, l'escalfador de la zona de cocció es desactiva abans que soni el timbre del temporitzador. La diferència en el temps d'operativitat depèn del nivell d'escalfor i de la llargada de la operació de cocció.

9.4 Guia de cocció simplificada

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



Les dades de la taula són orientatives.

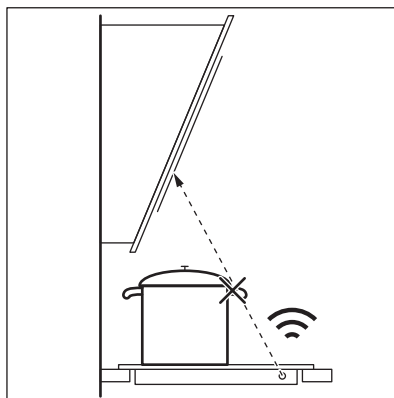
Nivell d'escalfor	Feu servir per a:	Temps (min)	Consells
1	Mantenir els aliments cuits calents	quan sigui necessari	Tapeu el recipient.
1 - 2	Salsa holandesa, fondre: mantega, xocolata, gelatina.	5 - 25	Barregeu de tant en tant.
2	Solidificar: truites esponjoses, ous al forn.	10 - 40	Cuineu amb una tapa posada.
2 - 3	Arròs bullit i plats a partir de productes làctics, escalfar menjar preparat.	25 - 50	Afegiu com a mínim el doble de líquid que d'arròs, plats a partir de làctics a la meitat del procés.
3 - 4	Estofeu verdures, peix, carn.	20 - 45	Afegiu unes quantes cullerades d'aigua. Comproveu la quantitat d'aigua durant el procés.
4 - 5	Patates al vapor i altres verdures.	20 - 60	Cobriu el fons de l'olla amb 1-2 cm d'aigua. Comproveu el nivell d'aigua durant el procés. Mantingueu l'olla tapada.
4 - 5	Per coure grans quantitats d'aliments, estofats i sopes.	60 - 150	Fins a 3 l de líquid més els ingredients.
6 - 7	Sofregit: escalopa, Cordon Bleu de vedella, costelles, patates emmascarades, salsitxes, fetge, roux, ous, creps, donuts.	quan sigui necessari	Doneu-li la volta quan calgui.
7 - 8	Per sofregir patates ratllades fregides, filets de llom i filets de carn.	5 - 15	Doneu-li la volta quan calgui.
9	Bullir aigua, coure pasta, daurar carn (gulash, estofats), fregir patates.		
P	Bullir grans quantitats d'aigua. PowerBoost està activat.		

9.5 Trucs i consells per a Hob²Hood

Quan feu servir la placa amb la funció:

- Protegiu el tauler de la placa de la llum directa.
- No dirigiu llums halògens al tauler de la placa.
- No tapeu el tauler de comandaments de la placa.
- No obstruïu el senyal entre la placa i la campana d'extracció (p. ex., amb la mà, el mànec d'un recipient o una olla alta).
Vegeu la imatge.

La campana que es mostra a continuació només té finalitats il·lustratives.





Altres aparells de control remot poden bloquejar el senyal. No utilitzeu aquests aparells a prop de la placa mentre Hob²Hood estigui encès.

Campanes d'extracció amb la funció Hob²Hood

Per veure la gamma completa de campanes d'extracció compatibles amb aquesta funció, visiteu el nostre lloc web. Les campanes d'AEG compatibles amb aquesta funció han d'incloure el símbol .

10. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES



AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

10.1 Què fer si...

Problema	Possible causa	Solució
La placa no s'enega o no funciona.	La placa no està connectada al subministrament elèctric o està connectada incorrectament.	Comproveu si la placa està correctament connectada al subministrament elèctric.
	El fusible s'ha fos.	Assegureu-vos que el fusible sigui la causa del mal funcionament. Si el fusible salta una vegada darrere l'altra, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat.
	No es va establir el nivell d'escalfor durant 10 segons.	Torneu a activar la placa i ajusteu l'escalfor en menys de 10 segons.
	Heu tocat 2 o més símbols alhora.	Toqueu només un símbol.
	Pausa està activat.	Consulteu "Funcions addicionals".
	Hi ha taques d'aigua o greix al tauler de control.	Netegeu el tauler de control.
No es pot seleccionar el nivell d'escalfor màxim per a una de les zones de cocció. No es pot activar una de les zones de cocció.	Les altres zones consumeixen la potència màxima disponible. La placa funciona correctament.	Reduïu el nivell d'escalfor de les altres zones de cocció connectades a la mateixa fase. Consulteu "Gestió d'energia".
Sona un senyal acústic i la placa s'apaga. Sona un senyal acústic quan la placa s'apaga.	Hi ha alguna cosa sobre un o més sensors.	Retireu l'objecte dels sensors.
La placa es desactiva.	Heu posat alguna cosa sobre el tauler de control.	Traieu l'objecte del tauler de control.
L'indicador d'escalfor residual no s'il·lumina.	La zona no és calenta perquè ha estat encesa durant poc temps o el sensor s'ha fet malbé.	Si la zona s'ha fet servir prou temps com per estar calenta, parleu amb un centre de servei autoritzat.
Hob ² Hood no funciona.	Heu tapat el tauler de control.	Traieu l'objecte del tauler de control.

Problema	Possible causa	Solució
	Esteu fent servir un estri de cuina molt alt que bloqueja el senyal.	Canvieu-lo per un de més baix, feu servir una altra zona de cocció o feu anar la placa manualment.
Els sensors s'escalfen.	La peça de bateria de cuina és massa gros o l'heu posada massa a prop dels controls.	Poseu els estris grossos a les parts del darrere, si és possible.
No s'escolta cap so quan toqueu els sensors del tauler.	Els sons estan desactivats.	Activeu els sons. Consulteu "Funcions addicionals".
 apareix.	Dispositiu de seguretat infantil o Bloqueig estan activats.	Consulteu "Funcions addicionals".
La barra de control està intermitent.	No hi cap estri de cuina a la zona o la zona no ha quedat prou coberta.	Poseu algun estri de cuina a la zona que cobreixi totalment la zona de cocció.
	La peça de bateria de cuina no és adequada.	Feu servir estris de cuina adients. Vegeu "Consells".
	El diàmetre del fons de l'estri de cuina és massa petit per a la zona.	Feu servir estris de cuina de les dimensions adequades. Vegeu «Dades tècniques».
Triga molt a escalfar-se.	L'estri de cuina és massa petit i només rep una part de la potència que genera la zona de cocció.	Perquè el calor es transmeti de forma òptima, feu servir estris de cuina amb un diàmetre inferior similar a la mida de la zona de cocció (és a dir, el valor màxim del diàmetre de l'estri de cuina que s'indica al capítol "Dades tècniques" > "Especificació de les zones de cocció").
	PowerSlide està activat. Hi ha dos estris sobre la zona flexible de cocció per inducció.	Feu servir només un estri de cuina. Vegeu "Ús diari".
 i un número apareixen.	Hi ha algun error a la placa.	Desactiveu la placa i torneu a activar-la 30 segons més tard. Si  es torna a il·luminar, desconnecteu la placa del corrent elèctric. Després de 30 segons, torneu a connectar la placa. Si el problema persisteix, contacteu amb el centre de servei autoritzat.
Escolteu un xiulet constant.	La connexió elèctrica és incorrecta.	Desconnecteu la placa de la xarxa elèctrica. Consulteu un electricista qualificat perquè comprovi la instal·lació.

10.2 Si no trobeu cap solució...

Si no podeu solucionar el problema, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un centre de servei autoritzat. Faciliteu les dades de la placa de característiques. Assegureu-vos que heu fet funcionar la placa

correctament. Si no, el servei d'un tècnic o distribuïdor no serà gratuït, encara que us trobeu dins del període de garantia. La informació sobre el període de garantia i els centres de servei autoritzats es troba al llibret de garantia.

11. DADES TÈCNIQUES

11.1 Placa de característiques

Model TR84IT00FB
Typ 62 D6A 06 AA
Inducció 7.2 kW
Núm. sèrie
AEG

PNC 949 598 295 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Fabricat a: Alemanya
7.2 kW
CE 

11.2 Especificació de les zones de cocció

Superfície de cocció per inducció	Potència nominal (ajustament de temperatura màxima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durada màxima [min]
Triangle individual	1150	1600	10
Zona de cocció estàndard	2000	3000	10
Zona central	4200	-	-
Zona vertical	3200	-	-
Zona horitzontal esquerra	4100	-	-
Zona horitzontal dreta	3200	-	-

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

Mides de l'estri de cuina

Mode Bridge	Mida de l'estri de cuina (mínim)	Mida de l'estri de cuina (màxim)
Triangle individual	100 mm	160 mm
Zona de cocció estàndard	160 mm	210 mm
Zona central	240 mm	350 mm
Zona vertical	L'àrea de 3 triangles individuals	L'àrea de 4 triangles individuals
Zona horitzontal	L'àrea de 3 triangles individuals	L'àrea de 4 triangles individuals

Per obtenir més informació sobre les dimensions recomanades per als estris de cuina, consulteu "Superfície de cocció per inducció" a "Ús diari".

12. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

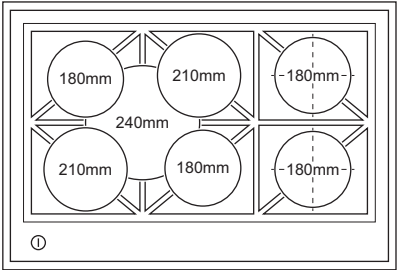
12.1 Informació del producte de conformitat amb el reglament Ecodesign de la UE

Identificació de model		TR84IT00FB
Tipus de placa		Fogons integrats
Nombre de zones de cocció		2
Nombre d'àrees de cocció		1
Tecnologia de calefacció		Inducció
Longitud (L) i amplada (A) de la zona de cocció no circular	Part davantera dreta	L 24.0 cm A 19.5 cm
	Part posterior dreta	L 24.0 cm A 19.5 cm
Longitud (L) i amplada (A) de l'àrea de cocció	Esquerra	L 48.0 cm A 39.0 cm
Consum energètic per zona de cocció (EC electric cooking)	Part davantera dreta	201.5 Wh/kg
	Part posterior dreta	201.5 Wh/kg
Consum energètic de l'àrea de cocció (EC electric cooking)	Esquerra	188.7 Wh/kg
Consum energètic de la placa (EC electric hob)		192.3 Wh/kg

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

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

Consum d'energia mesurat segons la il·lustració:



12.2 Estalvi d'energia

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

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

12.3 Informació del producte sobre el consum energètic i el temps màxim per arribar al mode de baix consum aplicable

Consum energètic en mode apagat	0.5 W
---------------------------------	-------

13. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

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

les escombraries domèstiques els aparells amb el símbol . Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la seva oficina municipal.

Le damos la bienvenida a AEG. Gracias por elegir nuestro aparato.



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

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	28
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	30
3. INSTALACIÓN.....	33
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	35
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	36
6. USO DIARIO.....	37
7. FUNCIONES ADICIONALES.....	42
8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	45
9. CONSEJOS.....	46
10. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	49
11. DATOS TÉCNICOS.....	51
12. EFICACIA ENERGÉTICA.....	51
13. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	53

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- ADVERTENCIA: Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- El humo es una indicación de sobrecalentamiento. No utilizar nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apagar el aparato y cubrir las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- ADVERTENCIA: El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un

temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.

- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe hacerse bajo supervisión. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar 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 está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un servicio autorizado o personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.
- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

ADVERTENCIA!

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas del armario con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cada aparato tiene ventiladores de refrigeración en la base.
- Si el aparato se instala sobre un cajón:
 - No guarde objetos pequeños u hojas de papel que puedan ser absorbidos, porque podrían dañar los ventiladores o perjudicar el sistema de refrigeración.
 - Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la base del aparato y los objetos guardados en el cajón.
- Retire los paneles separadores instalados en el armario por debajo del aparato.

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El aparato debe conectarse a tierra.

- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente.
- Utilice el cable de alimentación de red correcto.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a una toma.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe de red (en su caso) ni el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico autorizado para cambiar un cable de alimentación dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita

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

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

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

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosión.

- Las grasas y el aceite pueden liberar vapores inflamables al calentarse.

Mantenga cualquier llama u objeto caliente alejado de grasas y aceites cuando los use para cocinar.

- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones espontáneas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar fuego a menor temperatura que el aceite que se usa por primera vez.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

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

2.4 Cuidado y limpieza

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

2.5 Asistencia técnica

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

aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

2.6 Eliminación

ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. INSTALACIÓN

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Antes de la instalación

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

Número de serie

3.2 Placas empotradas

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

3.3 Cable de conexión

- La placa se suministra con un cable de conexión y solo puede funcionar con una toma de seguridad con fusible de A.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice un cable tipo H05V2V2-F capaz de soportar una temperatura de 90 °C o más.
- El conductor del cable debe tener un diámetro mínimo de 1,5 mm².
- Póngase en contacto con el servicio técnico local. El cable de conexión solo debe sustituirlo un electricista cualificado.

ADVERTENCIA!

Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.

PRECAUCIÓN!

Las conexiones a través de enchufes de contacto están prohibidos.

PRECAUCIÓN!

No taladrar ni soldar los extremos del cable. Está prohibido.

PRECAUCIÓN!

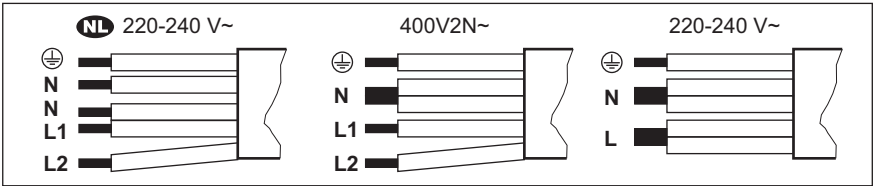
No conectes el cable sin el manguito del extremo del cable.

Conexión monofásica

1. Retire el manguito del extremo del cable de los conductores negro, marrón y azul.
2. Retire parte de la cubierta de los extremos de los conductores marrón, negro y azul.
3. Conecte los extremos de los cables negro y marrón.
4. Coloque un manguito nuevo en cada extremo del cable (se necesita una herramienta especial).
5. Conecte los extremos de los dos conductores azules.

- Coloque un manguito nuevo en cada extremo del cable (se necesita una herramienta especial).
- Conexión bifásica**
- Retire el manguito del extremo del cable de los conductores azules.
 - Retire parte de la cubierta de los extremos del cable azul.

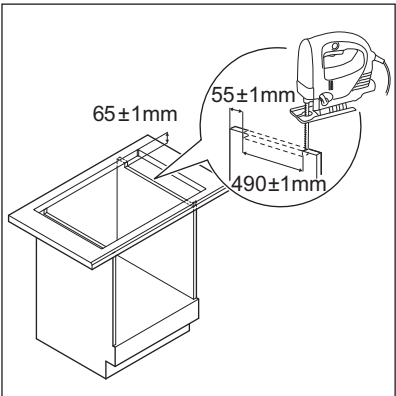
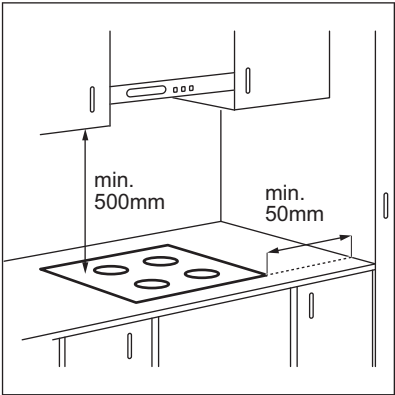
- Conecte los extremos de los dos conductores azules.
- Coloque un manguito nuevo en el extremo compartido del cable (se necesita una herramienta especial).



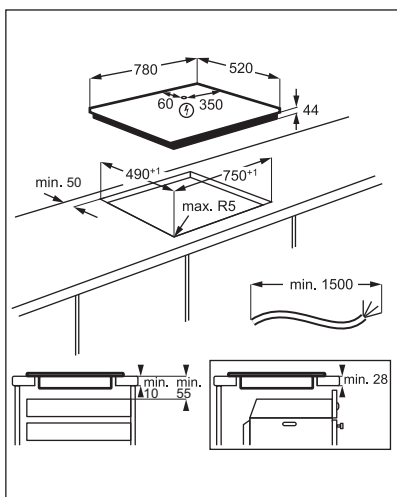
NL 220 - 240 V~	Conexión bifásica: 400 V2N~	Conexión monofásica: 220 - 240 V~
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² o 4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ² o 3x4 mm ²
Verde - amarillo	Verde - amarillo	Verde - amarillo
N Azul y azul	N Azul y azul	N Azul y azul
L1 Negro	L1 Negro	L Negro y marrón
L2 Marrón	L2 Marrón	

3.4 Montaje

Si instala la placa debajo de una campana, consulte las instrucciones de instalación de la campana para ver la distancia mínima entre los aparatos.



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



Para encontrar el tutorial de vídeo "Cómo instalar la placa de inducción AEG - Instalación en encimera", escriba el nombre completo indicado en el gráfico siguiente.



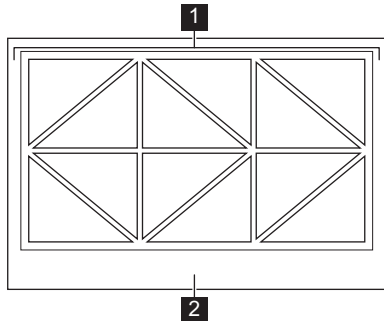
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



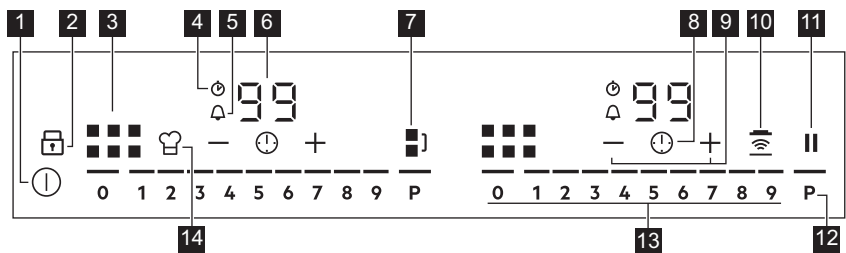
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Disposición de las zonas de cocción



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

4.2 Disposición del panel de control



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

Sensor	Comentario
1	Para activar y desactivar la placa.
2	Para activar y desactivar Bloqueo o Dispositivo de seguridad para niños.
3	Para mostrar la zona activa.
4	Indicador CountUp Timer.
5	Indicador Temporizador de cuenta atrás.
6 -	Indicador del temporizador: 00 - 99 minutos.
7	Para activar y desactivar Bridge y para cambiar entre los modos.
8	Para seleccionar las funciones de Temporizador .
9	Para aumentar y disminuir el tiempo.
10	Para activar y desactivar Hob²Hood.
11	Para activar y desactivar Pausa.
12 P	Para activar PowerBoost.
13 -	Para ajustar la temperatura: 0 - 9.
14	Para activar y desactivar PowerSlide.

5. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limitación de energía

Limitación de energía define cuánta energía consume la placa en total, dentro de los

límites de los fusibles de la instalación doméstica.

La placa de cocción se ajusta por defecto en su nivel de potencia más alto posible.

Para reducir o aumentar el nivel de potencia:

- 1. Apague la placa de cocción.
- 2. Mantenga pulsado  durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga.
- 3. Mantenga pulsado  durante 3 segundos.  o  aparece.
- 4. Pulse . P72 aparece.
- 5. Pulse  //  del temporizador para ajustar el nivel de potencia.

Niveles de potencia

Consulte el capítulo “Datos técnicos”.

⚠ PRECAUCIÓN!

Asegúrese de que la potencia seleccionada se adapta a los fusibles de la instalación doméstica.

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. USO DIARIO

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Activación y desactivación

Mantenga pulsado  para activar o desactivar la placa.

Las barras de control se encienden tras activar la placa de cocción y se apagan tras desactivarla. Mientras la placa de cocción está desactivado, solo es visible .

Al encender la placa y colocar el utensilio de cocina en la posición correcta, la placa lo reconoce y se enciende el panel de control correspondiente. Aparece un indicador de zona de cocción rojo sobre la barra de cocción con la posición del utensilio.

6.2 Desconexión automática

La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:

- no se coloca ningún utensilio en la placa de cocción en 50 segundos,
- no se ajusta un nivel de calor 50 segundos después de colocar el utensilio,
- se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de

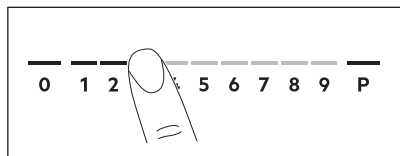
10 segundos (un recipiente, un trapo). Al oír la señal acústica, la placa se desactiva. Retire el objeto o limpie el panel de control.

- la placa está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Deje que la zona de cocción se enfríe antes de utilizar la placa de nuevo.
- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Tras un momento, la placa se apaga.

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

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

6.3 Ajuste de temperatura



Pulse el ajuste de temperatura que desee en la barra de control. También puede mover el dedo a lo largo de la barra de control para ajustar o cambiar el ajuste de temperatura de una zona de cocción.

Para desactivar una zona de cocción, pulse 0.

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

ADVERTENCIA!

≡ / = / - Mientras se enciende el indicador, existe riesgo de quemaduras por el calor residual.

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

Los indicadores ≡ / = / - aparecen cuando una zona de cocción está caliente. Muestran el nivel de calor residual de las zonas de cocción que está usando.

También puede aparecer el indicador:

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

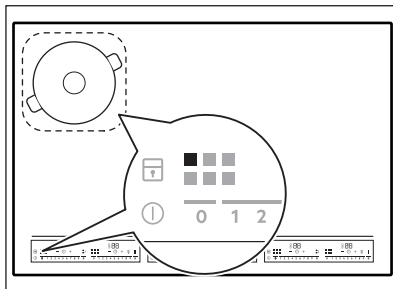
El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

6.5 Uso de la placa

La superficie de cocción por inducción se compone de 12 zonas triangulares sencillas en total. Las zonas triangulares pueden activarse por separado o combinarse en parejas para crear 6 zonas de cocción

estándar. Los pares de zonas triangulares se pueden combinar de varias maneras.

Cada par de triángulos se controla con la barra de control correspondiente. Cada cuadrado del panel de control representa una zona de cocción estándar de la superficie de cocción de inducción.



Un par de triángulos funcionan como zona de cocción estándar.

Utensilios de cocina

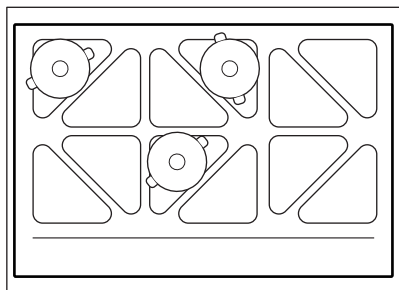
Puede utilizar distintos tamaños de utensilios de cocina: pequeño, mediano, grande. Para saber cómo determina la placa de cocción el modo de cocción según el utensilio de cocina, consulte la siguiente sección "Superficie de cocción por inducción". Para obtener más información sobre utensilios de cocina, consulte "Consejos".

6.6 Superficie de cocción por inducción

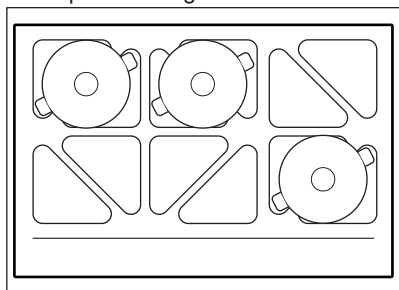
La placa determina automáticamente el modo correspondiente al tamaño y forma del utensilio de cocina.

Coloque el utensilio de cocina centrado en el área seleccionada. El utensilio de cocina debe cubrir la zona seleccionada lo máximo posible.

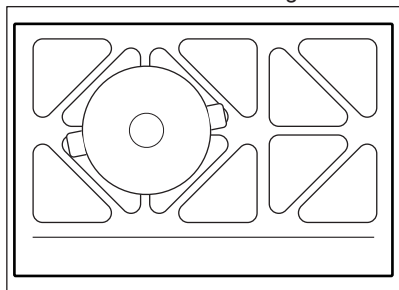
- Los utensilios de cocina de tamaño pequeño con diámetro inferior entre 100 mm y 160 mm deben colocarse centrados en un solo triángulo.



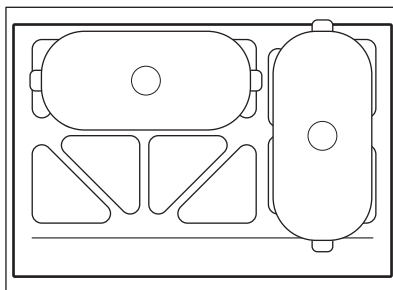
- Los utensilios de cocina de tamaño mediano con diámetro inferior de entre 160 mm y 210 mm se deben colocar en un par de triángulos.



- Los utensilios de cocina con diámetro inferior entre 240 mm y 350 mm deben colocarse en cuatro triángulos.

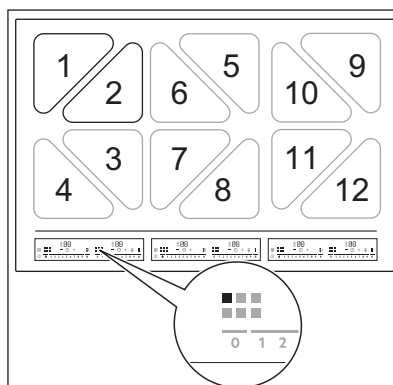


- Los utensilios de cocina ovalados (p. ej., de asado) se deben colocar en posiciones vertical u horizontal Bridge.



El utensilio de cocina debe cubrir 3 ó 4 triángulos.

6.7 Uso del panel de control e indicadores de zona



Dos triángulos sencillos combinados crean una zona de cocción estándar y se indican mediante los indicadores A B C D E F.

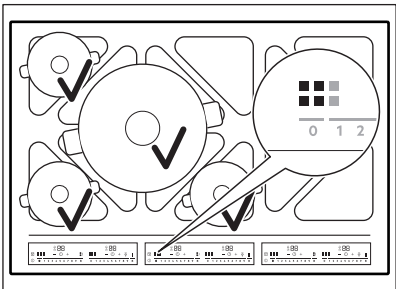
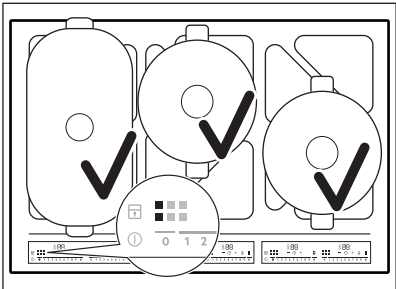
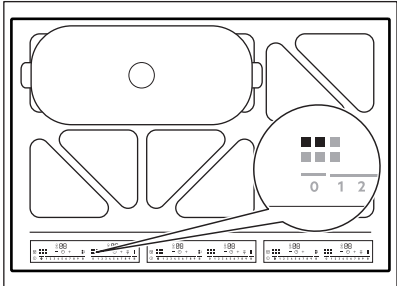
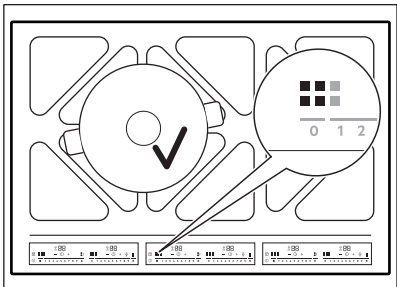
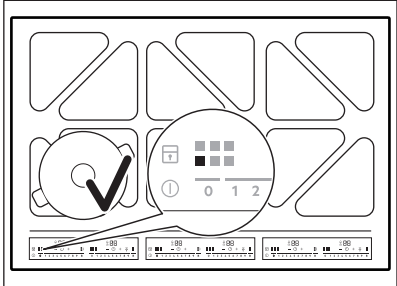
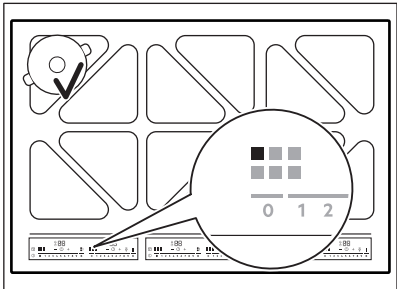


B = 1+2 D = 5+6 F = 9+10
A = 3+4 C = 7+8 E = 11+12

Los indicadores de zona indican qué zona de cocción estándar está controlada por la barra

de control correspondiente. La placa tiene 6 barras de control.

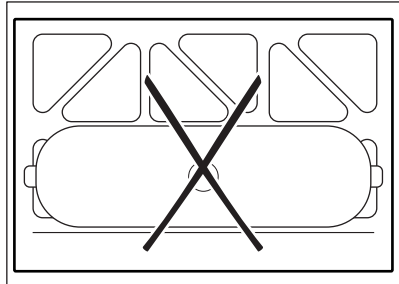
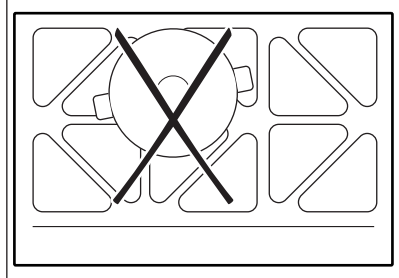
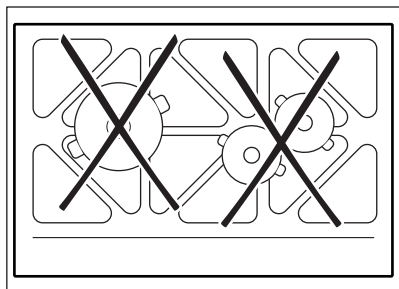
Posiciones de los utensilios de cocina e indicadores de zona



Para la combinación indicada arriba, hay cuatro barras de control activas. El utensilio frontal izquierdo se indica con un indicador visible en la primera barra de control. El utensilio posterior izquierdo se indica con el indicador B en la segunda barra de control. El utensilio medio se indica mediante los indicadores A B C visibles en la tercera barra de control. El utensilio frontal derecho se indica con el indicador C visible en la cuarta barra.

i
No se pueden utilizar más de 4 utensilios en esta combinación.

6.8 Posiciones incorrectas del utensilio de cocina



6.9 Bridge

Si coloca un utensilio de cocina sobre dos o más zonas de cocción estándar, el ajuste de temperatura se ajusta en 0, aparece.

Si la configuración predeterminada no es adecuada para su utensilio de cocina, pulse repetidamente para seleccionar manualmente la configuración deseada.

Están disponibles los modos siguientes:

- Central
- Vertical
- Horizontal

- Zona de cocción estándar

Los indicadores de zona de cocción cambian automáticamente para mostrar las combinaciones posibles.

Todos los triángulos sencillos de un modo se controlan con una barra de control que se enciende.

Cuando se cambia el ajuste de temperatura, desaparece. Cuando se ajusta el ajuste de temperatura en 0, se enciende de nuevo.

6.10 PowerBoost

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

No se puede utilizar la función cuando Bridge se activa en el modo Centro, Vertical u Horizontal.

Para activar la función de la zona de cocción: toque **P**. El símbolo cambia a rojo. La función se desactiva automáticamente.



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

6.11 Temporizador

- **Temporizador de cuenta atrás**

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

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

Para activar la función o cambiar la hora: toque . Los dígitos del temporizador 00 y los indicadores y se enciende en la pantalla. cambia a rojo y cambia a blanco.



Si no se ajusta el temporizador, todos los indicadores desaparecen pasados 3 segundos.

Toque **+** o **-** para ajustar la hora (00 - 99 minutos). Tras 3 segundos, el temporizador arranca la cuenta atrás automáticamente.

Los indicadores , **+**, y **-** desaparezca.  permanece en rojo.

Cuando termina el contador del temporizador, suena una señal y **00** parpadea. Para detener la señal, toque .

Para desactivar la función: toque . Los indicadores **+** y **-** se enciende. Toque **-** o **+** para ajustar **00** en la pantalla. También puede ajustar el nivel de calor en **0**. Como resultado, se oye una señal y se cancela el temporizador.

• **CountUp Timer**

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

Para activar la función: toque  dos veces. El indicador  cambia a rojo, el temporizador arranca automáticamente.

Para desactivar la función: toque . Cuando los indicadores se encienden, toque **-**.

• **Avisador**

Puede utilizar esta función como Avisador mientras la placa está activada pero las zonas de cocción no funcionan. Para ver Temporizador símbolos, coloque un utensilio sobre una zona de cocción.

Para activar esta función: toque  hasta que el indicador  cambie a rojo. Toque **+** o **-** para ajustar la hora. La función empieza automáticamente tras 4 segundos. Los indicadores , **+**, y **-** desaparezca.  permanece en rojo.

Cuando ajuste la función, ya puede retirar el utensilio.

Cuando ha transcurrido el tiempo, se activa la señal acústica y **00** parpadea. Toque  para detener la señal.

Para desactivar la función: toque . Los indicadores **+** y **-** se enciende. Toque **-** o **+** para ajustar **00** en la pantalla.



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

7. FUNCIONES ADICIONALES

7.1 Pausa

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

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



Cuando la función está activada, pueden usarse los símbolos  y . La función no detiene las funciones del temporizador:  y .

Para activar la función: toque . El símbolo cambia a rojo. El ajuste de nivel de calor baja a 1.

Para desactivar la función: toque . El símbolo cambia a blanco. Se enciende el ajuste de temperatura anterior.

7.2 Bloqueo

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

Ajuste primero el nivel de calor.

Para activar la función: toque . El símbolo cambia a rojo y parpadea.

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



Al desactivar la placa de cocción, también se desactiva esta función.

7.3 Dispositivo de seguridad para niños

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

Para activar la función: encienda la placa.

No ajuste el ajuste de temperatura. Toque  hasta que cambie a rojo y la barra de control desaparezca.

Para desactivar la función: encienda la placa. No ajuste el ajuste de temperatura.

Toque  hasta que se encienda blanco y aparezca la barra de control. Apague la placa de cocción.

7.4 PowerSlide

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

La función divide el área de cocción en tres zonas de cocción verticales con diferentes ajustes de temperatura. La placa detecta la posición del utensilio y ajusta en consecuencia el nivel de potencia predefinido. Puede colocar el utensilio de cocina en el puente izquierdo, central o derecho.

Información general:

- Para esta función, utilice utensilios de cocina con diámetro mínimo de 160 mm.
- El indicador de zona indica ambas zonas de un puente aunque solo se use una de las zonas.
- Puede ajustar la temperatura a mano solo si al menos una de las zonas se ha activado automáticamente.
- Puede cambiar por separado el ajuste de temperatura de cada posición. Al desactivar la placa de cocción, conserva el ajuste de temperatura y lo aplica la próxima vez que active la función.

- Si quiere cambiar el ajuste de temperatura, levante el utensilio de cocina y colóquelo en otra zona. El deslizamiento del utensilio de cocina puede causar arañazos y decoloración de la superficie.

Activación de la función

Para activar la función, pulse . Cuando se activa la función, el símbolo cambia a rojo y la barra de control muestra el nivel de potencia predeterminado.



Si no se detecta ningún utensilio de cocina en las zonas de cocción, después de 9 minutos se activa una señal acústica y las zonas de cocción se desactivan automáticamente. Pulse  para reanudar esta función.

Ajuste del nivel de potencia

Para ajustar el nivel de potencia, elija el ajuste de temperatura en la barra de control.

Desactivación de la función

Para desactivar la función, pulse .

7.5 OffSound Control (Activación y desactivación de los sonidos)

Apague la placa de cocción. Pulse  durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga. Pulse  durante 3 segundos.  o  aparece. Toque  en el temporizador para seleccionar una de las siguientes opciones:

-  - los sonidos están desactivados
-  - los sonidos están activados

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

Cuando esta función se ajusta en  solo se oyen sonidos cuando:

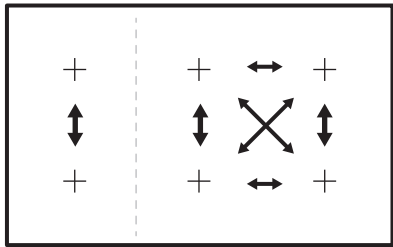
- se toca 
- Avisador baja
- Temporizador baja
- ha colocado algo sobre el panel de control.

7.6 Gestión de energía

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

- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Cada fase admite una carga eléctrica máxima de 3680 W. Si la placa alcanza el límite máximo de potencia disponible en una fase, la potencia de las zonas de cocción se reduce automáticamente.
- Para las zonas de cocción con potencia reducida, el panel de control muestra los ajustes máximos de calor posibles. El ajuste puede ser 0 cuando otros utensilios consumen la potencia máxima posible. Como resultado, no se puede activar ninguna otra zona.
- Si no hay disponible un ajuste superior de temperatura, reduzca antes el de otras zonas de cocción.
- La activación de la función depende del tamaño y número de los utensilios de cocina.

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



7.7 Hob²Hood

Es una función automática avanzada que conecta la placa de cocción a una campana especial. La placa de cocción y la campana tienen un comunicador de señales infrarrojas. La velocidad del ventilador se define automáticamente según el ajuste de modo y

temperatura del utensilio de cocina más caliente en la placa de cocción. También puede operar el ventilador manualmente.

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

Utilización automática de la función
Para hacer que la función se active automáticamente, ajuste el modo automático a H1 – H6. La placa de cocción está ajustada originalmente en H5. La campana reacciona siempre que se utiliza la placa. La placa de cocción reconoce automáticamente la temperatura del utensilio de cocina y ajusta la velocidad del ventilador.

Modos automáticos

	Luz auto- mática	Hervir ¹⁾	Freír ²⁾
H0	Apagado	Apagado	Apagado
H1	Encendido	Apagado	Apagado
H2 ³⁾	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 1
H3	Encendido	Apagado	Velocidad del ventilador 1
H4	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 1
H5	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 2
H6	Encendido	Velocidad del ventilador 2	Velocidad del ventilador 3

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

Cambio del modo automático

1. Apague el aparato.
2. Toque  durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga.
3. Toque  durante 3 segundos.
4. Toque  repetidamente hasta que  se encienda.
5. Toque  para seleccionar un modo automático.



Para utilizar la campana de extracción directamente en el panel de la campana de extracción, desactive el modo automático de la función.



Cuando termine de cocinar y apague la placa de cocción, el ventilador de la campana puede seguir funcionando durante un poco de tiempo. Tras ese tiempo, el sistema desactiva el ventilador automáticamente y evita la activación accidental del ventilador durante los siguientes 30 segundos.

Funcionamiento manual de la velocidad del ventilador

También puede operar la función manualmente. Para ello, toque  cuando la placa está activa. El símbolo cambia a blanco. Esto desactiva el funcionamiento

automático de la función y permite modificar manualmente la velocidad del ventilador. Al pulsar , se incrementa en un nivel la velocidad del ventilador. Cuando alcance un nivel intensivo y pulse  de nuevo, ajusta la velocidad del ventilador de la campana en 0 y lo apaga. El símbolo cambia a rojo. Para volver a poner en marcha el ventilador a la velocidad 1, toque .



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



Si la función no está activa,  se desactiva pasados 10 segundos. Cuando se reinicie la placa,  se enciende de nuevo.

Activación de la luz

La placa se puede encender automáticamente cuando se activa la placa. Para ello, ajuste el modo automático en H1 – H6.



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

8. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Información general

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

- Utilice siempre un raspador recomendado para placas vitrocerámicas. Utilice el raspador solo como herramienta adicional para limpiar la superficie de vidrio después del procedimiento de limpieza estándar.



ADVERTENCIA!

No utilice cuchillos ni ninguna otra herramienta metálica afilada para limpiar la superficie vitrocerámica.

8.2 Limpieza de la placa vitrocerámica

- **Retirar inmediatamente:** plástico derretido, película de plástico, sal, azúcar y alimentos con azúcar; de lo contrario, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
- **Retirar cuando la placa esté lo suficientemente fría:** marcas de cal,

marcas de agua, manchas de grasa o decoloración metálica brillante. Limpie la placa con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de la limpieza, seque la placa con un paño suave.

- **Eliminar la decoloración metálica brillante:** usar una solución de agua con vinagre y limpiar la superficie de vidrio con un paño.

9. CONSEJOS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Utensilios de cocina



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

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

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

Material del utensilio de cocina

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

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

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

Dimensiones del utensilio de cocina



Consulte "Superficie de cocción por inducción" en "Uso diario".

- Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina. Consulte "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción" para ver las dimensiones correctas de los utensilios de cocina. Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona de cocción seleccionada.
- La eficiencia de una zona de cocción depende del diámetro del utensilio. Para conseguir una transferencia de calor óptima utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción").
 - Los utensilios de cocina de diámetro inferior a la de una zona de cocción determinada solo recibirán parte de la potencia generada, lo que significa que el calentamiento será más lento.
 - Por razones de seguridad y resultados de cocción óptimos, no utilice utensilios de cocina mayores que los indicados en la "Especificación de las zonas de cocción". Evite mantener los utensilios de cocina cerca del panel de control durante la sesión de cocción.

Esto puede afectar al funcionamiento del panel de control o activar accidentalmente las funciones de la placa.

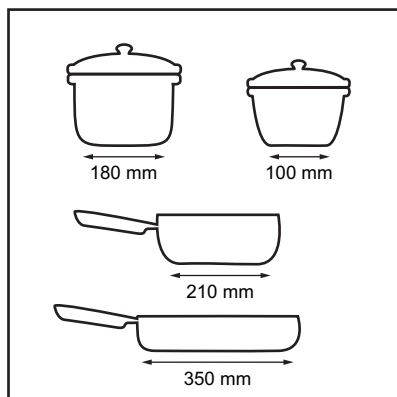


Consulte "Datos técnicos".

Tipos de utensilios de cocina

Según el tipo de utensilio de cocina que use, la placa determina el modo puente apropiado. Por ejemplo:

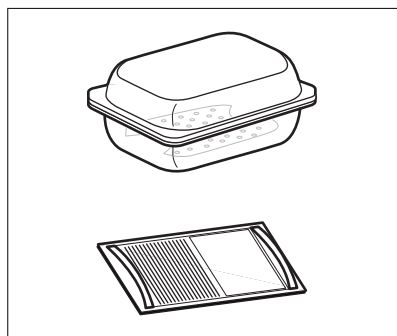
Triángulos sencillos, zonas de cocción estándar, modo central



Modos verticales, modos horizontales



El utensilio de cocina debe cubrir 3 o 4 triángulos sencillos.



ADVERTENCIA!

No utilice la bandeja de horno.

9.2 Ruidos durante el funcionamiento



Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno. Los ruidos de los utensilios de cocina pueden variar dependiendo del material y del nivel de potencia.

Ruidos relacionados con utensilios de cocina:

- chasquidos: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbidos: está utilizando una zona de cocción con una potencia muy elevada y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de potencia utilizado es elevado.

Ruidos relacionados con la placa:

- clic: se produce una conmutación eléctrica.
- silbido; zumbido: el ventilador está en funcionamiento.
- sonido rítmico: se detecta el utensilio de cocina.

9.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

Para ahorrar energía, el calentador de la zona de cocción se desactiva antes de que suene el temporizador de cuenta atrás. La diferencia en el tiempo de funcionamiento depende del nivel de ajuste de calor y de la duración de la cocción.

9.4 Guía de cocción simplificada

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



Los datos de la tabla son valores orientativos.

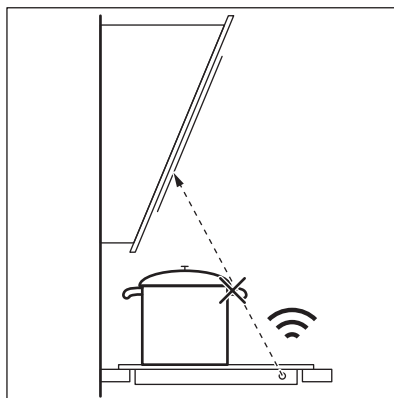
Ajuste de temperatura	Usar para:	Tiempo (min)	Consejos
1	Mantener calientes los alimentos.	según sea necesario	Tapar los utensilios de cocina.
1 - 2	Salsa holandesa, fundir: mantequilla, chocolate o gelatina.	5 - 25	Mezcla de vez en cuando.
2	Solidificar: tortillas esponjosas, huevos al plato.	10 - 40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

9.5 Consejos para Hob²Hood

Cuando utilice la placa de cocción con la función:

- Proteja el panel de la campana de la luz solar directa.
- No encienda la luz halógena del panel de la campana.
- No cubra el panel de control de la placa de cocción.
- No interrumpa la señal entre la placa de cocción y la campana (por ejemplo, con la mano, algún mango o un utensilio alto). Consulte la imagen.

La imagen de la campana que se muestra a continuación es solo para fines ilustrativos.





Otros aparatos controlados a distancia pueden bloquear la señal. No utilices ningún otro aparato cerca de la placa mientras Hob²Hood esté activado.

Campanas extractoras con la función Hob²Hood

Para encontrar toda la gama de campanas extractoras que usan esta función, consulte nuestro sitio web del consumidor. Las campanas extractoras AEG que usan esta función deben tener el símbolo .

10. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

10.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica.
	Ha saltado el fusible.	Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
	No ha ajustado la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.	Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	Pausa está en funcionamiento.	Consulte "Funciones adicionales".
Hay agua o grasa en el panel de control.		Limpie el panel de control.
No puede seleccionar el nivel de calor máximo de una de las zonas de cocción. No puede activar una de las zonas de cocción.	Las otras zonas consumen la potencia máxima disponible. La placa funciona correctamente.	Reduzca la temperatura de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase. Consulte "Gestión de energía".
Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Ha colocado uno o varios sensores.	Retire el objeto de los sensores.
La placa se apaga.	Ha colocado algo sobre el panel de control.	Retire el objeto del panel de control.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor está dañado.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.

Problema	Posible causa	Solución
Hob ² Hood no funciona.	Ha tapado el panel de control.	Retire el objeto del panel de control.
	Puede estar utilizando un utensilio muy alto que bloquea la señal.	Utilice un utensilio más pequeño, cambie la zona de cocción o manipule manualmente la campana de cocción.
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.
No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.	Los sonidos están desactivados.	Active los sonidos. Consulte "Funciones adicionales".
 se enciende.	Dispositivo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento.	Consulte "Funciones adicionales".
La barra de control parpadea.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona o la zona no está totalmente cubierta.	Coloque un utensilio que cubra totalmente la zona de cocción.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice utensilios de cocina adecuados. Consulte "Consejos".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice el utensilio de cocina con las dimensiones adecuadas. Consulte "Datos técnicos".
Tarda mucho en calentar.	El utensilio de cocina es demasiado pequeño y solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.	Para conseguir una transferencia de calor óptima utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción").
	PowerSlide está en funcionamiento. Dos recipientes se colocan en la zona de cocción por inducción flexible.	Utilice solo un utensilio. Consulte "Uso diario".
 y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si vuelve a aparecer  , desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
Se oye un pitido constante.	La conexión eléctrica no es correcta.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.

10.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico. Facilite los datos de la placa de características. Asegúrese de que

manipula la placa correctamente. De lo contrario, el técnico de servicio o el distribuidor facturarán la reparación efectuada, incluso durante el periodo de garantía. La información sobre el periodo de

garantía y los centros de servicio autorizados
figuran en el folleto de garantía.

11. DATOS TÉCNICOS

11.1 Placa de datos técnicos

Modelo TR84IT00FB:
Tipo 62 D6A 06 AA
Inducción 7.2 kW
Nº serie:
AEG

Número de producto (PNC) 949 598 295 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Fabricado en: Alemania
7.2 kW


11.2 Especificaciones de la zona de cocción

Superficie de cocción por inducción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duración máxima [min]
Triángulo sencillo	1150	1600	10
Zona de cocción estándar	2000	3000	10
Zona central	4200	-	-
Zona vertical	3200	-	-
Zona izquierda horizontal	4100	-	-
Zona derecha horizontal	3200	-	-

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

Tamaño de los utensilios de cocina

Modo Bridge	Dimensiones del utensilio de cocina (mínimo)	Dimensiones del utensilio de cocina (máximo)
Triángulo sencillo	100 mm	160 mm
Zona de cocción estándar	160 mm	210 mm
Zona central	240 mm	350 mm
Zona vertical	El área de 3 triángulos sencillos	El área de 4 triángulos sencillos
Zona horizontal	El área de 3 triángulos sencillos	El área de 4 triángulos sencillos

Para obtener más información sobre las dimensiones recomendadas del utensilio de cocina, consulte "Superficie de cocción por inducción" en "Uso diario".

12. EFICACIA ENERGÉTICA

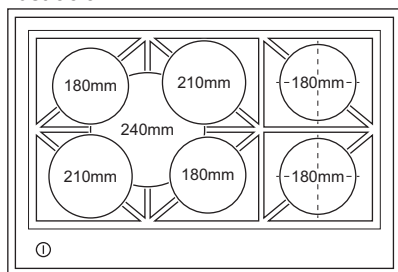
12.1 Información del producto conforme a la normativa Ecodesign de la UE

Identificación del modelo		TR84IT00FB
Tipo de placa		Placa empotrada
Número de zonas de cocción		2
Número de áreas de cocción		1
Tecnología de calentamiento		Inducción
Largo (L) y ancho (A) de la zona de cocción no circular	Parte del. der.	L 24.0 cm A 19.5 cm
	Parte tras. der.	L 24.0 cm A 19.5 cm
Largo (L) y ancho (A) del área de cocción	Izquierda	L 48.0 cm A 39.0 cm
Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Parte del. der.	201.5 Wh/kg
	Parte tras. der.	201.5 Wh/kg
Consumo energético del área de cocción (EC electric cooking)	Izquierda	188.7 Wh/kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)		192.3 Wh/kg

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

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

Consumo de energía medido según la ilustración:



12.2 Ahorro de energía

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

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

12.3 Información de producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable

Consumo de energía en modo apagado	0.5 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	2 min

13. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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





aeg.com

701132392-B-462024

