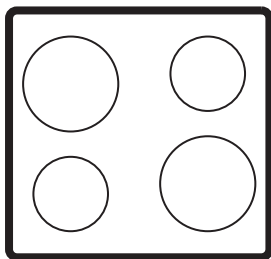


AEG

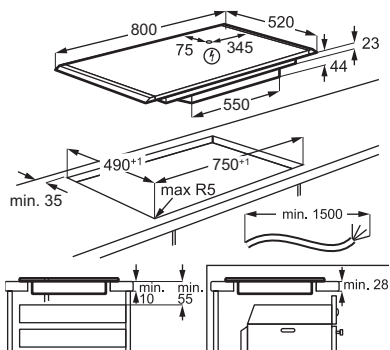
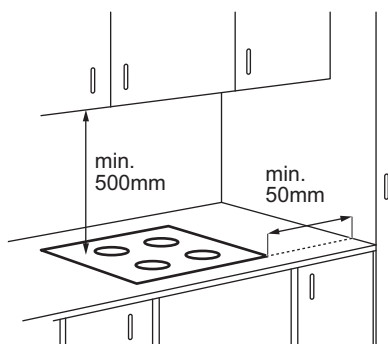


aeg.com/register



NII84B30AB

INSTAL·LACIÓ / MONTAGE / INSTALAÇÃO / INSTALACIÓN



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

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



⚠ INFORMACIÓ DE SEURETAT

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

Seguretat dels infants i de les persones vulnerables

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús

segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats greus i complexes s'han de mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.

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

Seguretat general

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot fer servir en oficines, habitaci-

ons d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan l'ús no superi els nivells (mitjans) de l'ús domèstic.

- AVÍS: Perill d'incendi: No deseu objectes sobre les superfícies de cocció.
- PRECAUCIÓ: El procés de cocció ha de ser supervisat (incloses les funcions de cocció automàtiques). Cal supervisar en tot moment els processos de cocció curts.
- AVÍS: La cocció sense supervisió en una placa amb greix o oli pot ser perillosa i pot provocar un incendi.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Aneu amb compte a l'hora de tocar zones que puguin estar calentes.
- El fum indica un sobreescalfament. No feu servir mai aigua per apagar el foc de la cuina. Apagueu l'aparell i cobriu les flames amb, per exemple, una tapa o una coberta a prova de foc.
- AVÍS: No alimenteu l'aparell a través d'un dispositiu de commutació extern, com ara un temporitzador, ni el connecteu a un circuit que s'encengui o apagui

regularment a través d'un servei públic.

- No col·loqueu objectes metàl·lics, com ara ganivets, forquilles, culleres i tapes, sobre la superfície de la placa, perquè es podrien escalfar.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- No feu servir polvoritzadors ni vapor per netejar l'aparell.
- Després de l'ús, apagueu la placa amb el comandament; no us refieu només del detector de cassoles.
- **AVÍS:** Si la superfície té alguna esquerda, apagueu l'aparell per evitar la possibilitat de descàrregues elèctriques. Si l'aparell està connectat al corrent elèc-

tric 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 està fet malbé, el fabricant, el Centre de servei autoritzat o bé una persona qualificada l'haurà de substituir per evitar qualsevol perill elèctric.
- **AVÍS:** Feu servir exclusivament protectors de fogons dissenyats pel fabricant de l'aparell o els protectors que indiqui el fabricant en el manual d'ús, o bé els que inclogui l'aparell. L'ús de protectors inadequats pot provocar accidents.

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

Instal·lació

AVÍS!

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

AVÍS!

Risc de lesions o d'espatllar l'aparell.

- Retireu tot l'emalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Consulteu el manual d'instal·lació per a les instruccions detallades del muntatge.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.

- Aneu amb compte a l'hora de moure l'electrodomèstic, ja que pesa molt. Feu servir guants de seguretat i calçat tancat.
- Segelleu les superfícies tallades de l'armari amb un segellador per evitar que s'inflin amb la humitat.
- Protegiu la part inferior de l'aparell del vapor d'aigua i la humitat.
- No instal·leu l'aparell al costat d'una porta ni sota una finestra per evitar que els estris de cuina calent puguin caure de l'aparell quan s'obri la porta o la finestra.
- Cada aparell porta integrats ventiladors de refrigeració a la part inferior.
- Si heu instal·lat l'aparell a sobre d'un calaix:

- No hi guardeu objectes petits ni papers que puguin danyar els ventiladors de refrigeració o afectar el sistema de refrigeració.
 - Manteniu una distància mínima de 2 cm entre la part inferior de l'aparell i el contingut del calaix.
- Retireu els plafons de separació instal·lats a l'armari sota l'aparell.

Connexió elèctrica

⚠ AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

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

(fusibles tipus caragol extrets del portafusibles), interruptors i contactors diferencials.

- La instal·lació elèctrica ha de disposar d'un dispositiu d'aïllament que desconnecti l'aparell de la xarxa en tots els pols, amb una amplada d'obertura de contacte d'almenys 3 mm.
- Si apareix el codi E3, desconnecteu l'aparell i comproveu la connexió elèctrica i la tensió de la xarxa.

Ús

⚠ AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques.

- No canvieu les especificacions de l'electrodomèstic.
- Retireu tot l'embalatge, les etiquetes i la pel·lícula protectora (si n'hi ha) abans del primer ús.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No poseu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Apagueu la zona de cocció després de cada ús.
- No poseu coberts ni tapes de cassola a les zones de cocció, ja que es poden escalfar.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Si la superfície de l'aparell està esquarterada, desconnecteu immediatament l'aparell de la font d'alimentació per evitar descàrregues elèctriques.
- Els usuaris amb marcapassos han de mantenir una distància mínima de 30 cm de les zones de cocció per inducció quan l'aparell estigui en funcionament.
- Poseu els aliments amb precaució a l'oli calent, perquè poden 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 els olis, quan s'escalfen, poden alliberar vapors inflamables. Manteniu les flames i els objectes calents allunyats.
- Els vapors de l'oli calent poden provocar una combustió espontània.
- L'oli utilitzat amb restes d'aliments es pot encendre a temperatures més baixes.
- No poseu productes inflamables a prop de l'aparell.

AVÍS!

Risc d'espallar l'aparell.

- No poseu estris de cuina calents sobre el tauler de control per evitar riscos de cremades.
- No poseu cap paella calenta a la superfície de vidre de l'aparell.
- No deixeu bullir els recipients sense líquid.
- Eviteu que objectes o recipients de cuina caiguin sobre l'aparell per evitar danys a la superfície.
- No activeu les zones de cocció amb recipients de cuina buits o sense recipients.
- Els estris de cuina fabricats amb ferro colat o amb un fons fet malbé poden causar ratllades al vidre/vitroceràmica. Aixequeu sempre els recipients de cuina quan els hàgiu de moure a la superfície de cocció.
- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: Aquests llums estan pensats per

a suportar condicions físiques extremes en els electrodomèstics, com ara de temperatura, vibracions, humitat, o per a indicar informació sobre l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.

- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat. Utilitzeu sempre recanvis originals.

Cura i neteja

- Netegeu l'aparell regularment per evitar el deteriorament de la superfície.
- Apagueu l'aparell i deixeu que es refredi abans de netejar-lo.
- Netegeu l'aparell amb un drap suau. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics, tret que s'indiqui el contrari.

Eliminació

AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.


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

MUNTATGE

Abans de la instal·lació

Per a futures consultes, localitzeu la placa de característiques situada a la part inferior de la placa de cocció i anoteu el número de sèrie

Muntatge de la placa de cocció

 Per a les dimensions d'instal·lació i la guia visual, consulteu els diagrames d'instal·lació que es troben a les primeres pàgines del manual d'usuari.

Si instal·leu la placa 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 ventila-

ció pot escalfar els objectes que hi hàgiu desat.

Cable de connexió

AVÍS!

Les connexions elèctriques les ha de fer un tècnic qualificat.

- La placa se subministra amb un cable de connexió.
- Per substituir el cable d'alimentació danyat, feu servir el tipus de cable: H05V2V2-F que resisteixi una temperatura de 90 °C o superior. Un cable únic ha de tenir una secció transversal mínima d'acord amb la taula següent. Poseu-vos en contacte amb el servei tècnic més proper. El cable de connexió

només el pot substituir un electricista qualificat.

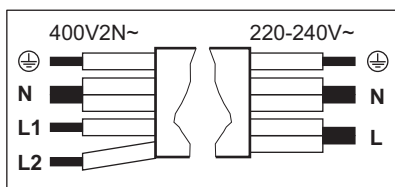
- Es prohibeixen les connexions mitjançant endolls de contacte, la perforació o la soldadura dels extrems dels cables i la connexió del cable sense funda protectora.

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 l'extrem dels cables blaus.
2. Traieu una part de la coberta d'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).

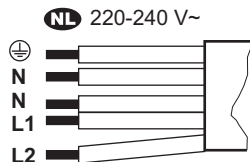


| Connexió bifàsica: 400 V2N~ (5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²) | Connexió monofàsica: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²) |
|---|---|
|---|---|

| | | | |
|----|-------------|---------------|---|
| ⊕ | Verd - groc | Verd - groc | ⊕ |
| N | Blau i blau | Blau i blau | N |
| L1 | Negre | Negre i marró | L |

| Connexió bifàsica: 400 V2N~ (5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²) | Connexió monofàsica: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²) |
|---|---|
|---|---|

L2 Marró



| NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm ²) |
|--|
|--|

| | |
|----|-------------|
| ⊕ | Verd - groc |
| N | Blau i blau |
| L1 | Negre |
| L2 | Marró |

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

Si la potència és igual o inferior a 2,000 W no és possible activar SenseBoil® / SenseFry.

Per reduir o augmentar el nivell de potència:

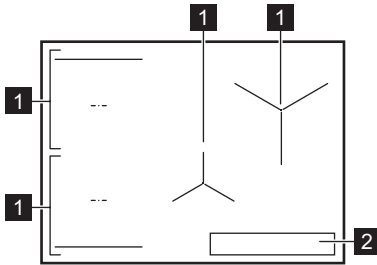
1. Entreu al menú: pitgeu i mantingueu pitgeu durant 3 segons. A continuació, pitgeu i mantingueu pitgeu .
2. Pitgeu al temporitzador frontal fins que aparegui .
3. Per navegar entre les configuracions, pitgeu / al temporitzador frontal.
4. Pitgeu per sortir.

Nivells de potència:

P73 - 7,350 W, P15 - 1,500 W, P20 - 2,000 W, P25 - 2,500 W, P30 - 3,000 W, P35 - 3,500 W, P40 - 4,000 W, P45 - 4,500 W, P50 - 5,000 W, P60 - 6,000 W

DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

Distribució de la superfície de cocció



- 1 Zona de cocció per inducció
- 2 Taulell de control

Símbols del taulell de control i de la pantalla

Símbol/indicador

ⓘ Actiu / Desactivat

Símbol/indicador

|| Pausa

🕒, + / - Temporitzador

🍳 SenseFry

🍲 SenseBoil®

🔌 Bridge

📶 Hob²Hood

P PowerBoost

🔒 Bloqueig/Dispositiu de seguretat infantil

⚠️ + dígit Hi ha algun problema de funcionament.

🔧 / 🔄 / 🛑 OptiHeat Control

ÚS DIARI

Ús de la placa

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

Temporitzador Eco

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

Bateria de cuina

La base de l'estri ha de ser com més gruixuda i plana millor. Netegeu-lo i eixugueu-lo abans de posar l'estri de cuina al foc. No feu lliscar ni fregar l'estri de cuina a les vores i cantonades de la placa de vidre per evitar picar o danyar-ne la superfície. No col·loqueu estris de cuina calents sobre el taulell de control per evitar danys a les peces electròniques.

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

Material dels estris de cuina

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

Sorolls durant el funcionament

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

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

Detecció d'estris de cuina

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

Desconnexió automàtica

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

OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 passos)

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

Gestió d'energia

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


P PowerBoost






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

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




Temporitzador

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

Seleccioneu primer un nivell d'escalfor per a la zona de cocció . Seleccioneu el temps

fent servir  / , i confirmeu amb . Quan s'acaba el temps establert, la zona de cocció es desactiva. Per cancel·lar el temporitzador, pitgeu , i després pitgeu  fins que 00 aparegui a la pantalla.

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

Pitgeu  i ajusteu el temps amb  / .

|| Pausa




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

La funció no atura cap temporitzador actiu.

Per activar/desactivar, pitgeu .


Bloqueig/Dispositiu de seguretat infantil

Permet bloquejar / desbloquejar el tauler de control segons calgui.

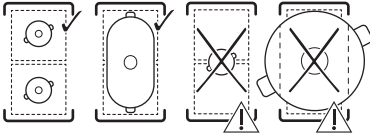
Permet bloquejar/desbloquejar breument el tauler de control durant la cocció: pitgeu  una vegada. Pitgeu de nou per desbloquejar. Per evitar el funcionament accidental de la placa: pitgeu i mantingueu pitjat  durant 3 s mentre es desactiven totes les zones, i apagueu la placa. La funció es manté activa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

Bridge

Aquesta funció connecta dues zones de cocció perquè funcionin com una de sola. Podeu utilitzar-la per cuinar amb estris grans (per exemple, planxa). Assegureu-vos que l'estri de cuina cobreixi els centres de les dues zones de cocció. Si es col·loca l'estri de cuina entre els centres de les zones, no s'activarà la funció.


1. Ajusteu el nivell d'escalfor per a una de les zones.
2. Pitgeu .
3. Canvieu l'ajust de temperatura segons sigui necessari.

Per desactivar la funció: pitgeu .



SenseBoil®

Per ajustar automàticament la temperatura de l'aigua perquè no continuï bullint un cop arribi al punt d'ebullició.

1. Poseu una olla plena d'aigua freda a la zona de cocció sense calor residual.
2. Pitgeu .

Un cop l'aigua arriba al punt d'ebullició, la temperatura disminueix automàticament.



Per desactivar la funció, pitgeu  o 0.


Consells:

- Aquesta funció és la més adequada per a bullir aigua i cuinar patates senceres i sense pelar.
- Per evitar que vessi l'aigua en bullir, deixeu buits 4 cm des de la vora de l'olla.
- Feu servir entre 1 i 5 l d'aigua.
- Afegiu sal només quan s'arribi al punt d'ebullició.
- No utilitzeu la funció amb estris de cuina buits.
- La funció no s'activa amb estris de cuina antiadherents.
- No és possible activar Bridge mentre la funció funciona.

SenseFry

Per fregir amb nivells d'escalfor controlats automàticament, específics per a diversos tipus d'aliments. La placa manté la temperatura durant la cocció sense necessitat d'ajustar-la manualment, evitant que el menjar s'escalfi i es cremi.

1. Pitgeu .
2. Canvieu el nivell per defecte escalfar pitjant  repetidament.
3. Poseu oli i el menjar dins la paella només quan els senyals de la placa indiquin que ha assolit la temperatura desitjada. Feu servir només estris de cuina de fons pla en fred.

Per desactivar-ho, pitgeu .


Consells:

- Nivell de temperatura baix: truita, ous ferrats, patates fregides (crues)
- Nivell de temperatura mitjà: ous ferrats, filet de peix, barretes de peix, marisc, hamburguesa, mandonguilles, llonza, pit de pollastre, pit de gall dindi, escalopa, filet, bistec (al punt / molt fet), embotits fregits, patates rosses, verdures
- Nivell de temperatura alt: bistec (poc fet), carn picada.

Per comprovar si la paella és adequada, poseu-la cap avall. Poseu un regle a la base de la paella i mireu d'inserir una moneda de 1, 2 o 5 cèntims d'euro (o qualsevol moneda amb un gruix similar) entre el regle i la base de la paella. La paella serà adient si no aconseguiu inserir la moneda entre el regle i la paella.

Hob²Hood

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

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



Mode automàtic


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

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

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

Mode manual

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



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





Consells i trucs

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

Estructura de menú

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

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

Navegació pel menú: el menú consta del símbol de paràmetre i un valor. Per navegar entre les configuracions, pitgeu  al temporitzador frontal. Per canviar el valor ajustat, pitgeu  o  al temporitzador frontal. **Per sortir del menú:** pitgeu .

Consells d'estalvi d'energia

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

Per a més informació, consulteu "Eficiència energètica".

GUIA DE COCCIÓ

Les dades de la taula són orientatives.

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

CURA I NETEJA

Neteja de la placa

- Netegeu la placa després de cada ús.
- Feu servir sempre bateria de cuina que tingui la base neta.
- No deixeu bullir els estris de cuina ni assolir temperatures excessivament altes.
- No feu servir estris de cuina fets de materials incompatibles amb la inducció. Aquests materials poden ratllar o tacar la superfície de la placa.
- Les ratllades o les taques fosques a la superfície del vidre no afecten el rendiment de la placa.
- No utilitzeu ganivets ni altres eines metàl·liques afilades per a netejar la superfície del vidre.
- Feu servir un rascador recomanat només com a eina addicional després de la neteja estàndard.
- Espereu fins que la placa es refredi i netegeu la superfície amb un drap humit i un detergent no abrasiu. Després de netejar-la, eixugueu-la amb un drap suau.
- Per netejar el perfil metàl·lic lateral, feu servir només un detergent de vaixela amb aigua calenta. Eixugueu-lo després amb un drap.

- No feu servir crema netejadora lleugerament abrasiva, detergents polidors, raspalls o la capa dura d'un fregall per netejar el perfil lateral.
- El buit entre la superfície de vidre i el perfil lateral pot acumular brutícia i petites partícules d'aliments. Feu servir un escuradents de fusta per netejar-ho.
- No feu servir feines eines metàl·liques afilades per netejar el buit, ja que poden eixamplar el buit i danyar la superfície de vidre o el perfil lateral.
- **Retireu immediatament:** plàstic fos, film de plàstic, sal, sucre i menjar amb sucre. Feu servir una espàtula i aneu amb compte per evitar cremades.
- **Retireu quan la placa estigui prou freda:** marques de calç, marques d'aigua, taques de greix i pèrdua de brillantor de peces metàl·liques. Netegeu la superfície tal com s'ha descrit anteriorment. Per eliminar la decoloració metàl·lica brillant, feu servir un drap suau i una solució d'aigua i vinagre.

RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

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

No podeu activar/fer funcionar la placa.

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

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

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

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

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

Hob?Hood no funciona.

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

SenseBoil®/SenseFry no funciona.

- Feu servir recipients de cuina freds en una zona de cocció sense calor residual.
- Ajusteu el nivell de potència de la placa a un valor més alt. Assegureu-vos que la potència seleccionada s'ajusti als fusibles

d'instal·lació de la llar. Consulteu "Limitació de potència".

E i apareix un dígit.

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

El tauler de control parpelleja.

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

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

F i 1/2/3 apareixen alhora.

- Assegureu-vos que els recipients compleixin els requisits de la funció. Consulteu "SenseBoil®".
- Assegureu-vos que els recipients estiguin plens amb la quantitat adequada d'aigua.
- Eviteu fer servir la funció amb líquids que no siguin aigua.

DADES TÈCNIQUES

Placa de característiques

Model NII84B30AB
Typ 62 D4A 01 AA
Inducció 7.35 kW
Núm. sèrie
AEG

PNC 949 598 021 01
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabricat a: Alemanya
7.35 kW



Especificació de les zones de cocció

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

| Zona de cocció | Potència nominal (ajustament de temperatura màxima) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost durada màxima [min] | Diàmetre de l'estri de cuina [mm] |
|-------------------------|---|----------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| Part davantera esquerra | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Part posterior esquerra | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Part davantera central | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Part posterior dreta | 2300 | 3600 | 10 | 205 - 240 |


EFICIÈNCIA ENERGÈTICA


Informació del producte d'acord amb els Reglaments sobre disseny ecològic de la UE

| | |
|---------------------------|------------------|
| Identificació de model | NII84B30AB |
| Tipus de placa | Fogons integrats |
| Nombre de zones de cocció | 4 |
| Tecnologia de calefacció | Inducció |

| | | |
|--|-------------------------|---|
| Diàmetre de les zones de cocció circulars (Ø) | Part davantera esquerra | 21.0 cm |
| | Part posterior esquerra | 21.0 cm |
| | Part davantera central | 14.5 cm |
| | Part posterior dreta | 24.0 cm |
| Consum energètic per zona de cocció (EC electric cooking) | Part davantera esquerra | 180.8 Wh/kg |
| | Part posterior esquerra | 184.4 Wh/kg |
| | Part davantera central | 180.2 Wh/kg |
| | Part posterior dreta | 187.4 Wh/kg |
| Consum energètic de la placa (EC electric hob) | | 183.2 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. |
| Informació del producte sobre el consum energètic i el temps màxim per arribar al mode de baix consum aplicable | | |
| Consum energètic en mode apagat | | 0.3 W |
| Temps màxim necessari perquè l'aparell arribi de forma automàtica al mode de baix consum | | 2 min |

QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

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

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

SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferten Anweisungen durch. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren

und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es sachgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere während der Nutzung und Kühlung fern.
- Aktivieren Sie die Kinderschutzvorrichtung, falls verfügbar.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder pflegen.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im

Haushalt in Innenräumen konzipiert.

- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- **WARNUNG: Brandgefahr:** Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- **VORSICHT:** Der Garvorgang muss überwacht werden (einschließlich der automatischen Koch-Funktionen). Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG: Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und könnte zu einem Brand führen.**
- **WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.**
- Rauchbildung deutet auf Überhitzung hin. Verwenden Sie niemals Wasser,

um das Kochfeuer zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.

- **WARNUNG: Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der von einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.**
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschränk gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- **WARNUNG: Falls die Oberfläche einen Sprung hat, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermei-**

den. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall das autorisierte Servicezentrum.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von dem Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum oder einer gleichermaßen qualifizierten Person aus-

getauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.

- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, diejenigen, die vom Hersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlen werden, oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

SICHERHEITSHINWEISE

Installation

WARNUNG!

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Techniker installiert werden.

WARNUNG!

Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Ausführliche Montageanweisungen finden Sie in der Installationsbroschüre.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, da es schwer ist. Tragen Sie Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schrankes mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.

- Stellen Sie das Gerät nicht neben einer Tür oder unter einem Fenster auf, um zu verhindern, dass heißes Kochgeschirr aus dem Gerät fällt, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Jedes Gerät besitzt Kühlventilatoren auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
 - Lagern Sie keine kleinen Gegenstände oder Papier, die die Ventilatoren beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen könnten.
 - Zwischen der Unterseite des Geräts und dem Inhalt der Schublade muss ein Mindestabstand von 2 cm eingehalten werden.
- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einer qualifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden.

- Das Gerät muss geerdet sein.
- Trennen Sie das Gerät vor jeglichem Betrieb von der Stromversorgung.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Lose oder fehlerhafte Netzkabel oder Stecker können zu einer Überhitzung der Klemme führen.
- Verwenden Sie das richtige Netzkabel.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht verknoten.
- Stellen Sie sicher, dass ein Stoßschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel oder der Stecker (falls zutreffend) keine heißen Oberflächen berührt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
- Vermeiden Sie es, den Netzstecker und das Kabel zu beschädigen. Falls ein Austausch erforderlich ist, muss dieser von unserem autorisierten Servicezentrum oder einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Der Stoßschutz von stromführenden und isolierten Teilen muss sicher befestigt werden und darf ohne Werkzeug nicht entfernbar sein.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie nach der Installation den Zugang zum Netzstecker sicher.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.
- Trennen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur korrekte Trennvorrichtungen: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte Schraubsicherungen), Fehlerstrom-Schutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann, mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm.
- Wenn der E3-Code erscheint, trennen Sie das Gerät und überprüfen Sie den elektrischen Anschluss sowie die Netzspannung.

Verwendung

⚠ **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch aus.
- Stellen Sie kein Besteck oder Topfdeckel auf die Kochzonen, da diese heiß werden können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, um einen Stromschlag zu verhindern.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Geben Sie die Lebensmittel vorsichtig in das heiße Öl, da es spritzen kann.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

⚠ **WARNUNG!**

Brand- und Explosionsgefahr.

- Erhitzte Fette und Öle können entzündliche Dämpfe freisetzen. Flammen und erhitzte Objekte fernhalten.
- Heißöldämpfe können eine Selbstentzündung verursachen.
- Gebrauchtes Öl mit Speiseresten kann sich bei niedrigeren Temperaturen entzünden.
- Stellen Sie keine entflammbare Produkte in die Nähe des Geräts.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Lassen Sie heißes Kochgeschirr nicht auf dem Bedienfeld, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Geräts.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Um Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden, achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochutensilien auf das Gerät fallen.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas / der Glaskeramik verursachen. Heben Sie das Kochgeschirr immer an, wenn Sie es auf der Kochfläche bewegen müssen.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an das autorisierte Servicezentrum. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.

Entsorgung

WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.


- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung und entsorgen Sie anschließend das Stromkabel.

MONTAGE

Vor der Installation

Für zukünftige Referenzzwecke finden Sie bitte das Typenschild an der Unterseite des Kochfeldes und notieren Sie die Seriennummer

Zusammenbau des Kochfelds

 Für Einbaumaße und visuelle Hinweise beachten Sie bitte die Installationsdiagramme auf den ersten Seiten der Bedienungsanleitung.

Wenn Sie das Kochfeld unter einer Dunstabzugshaube installieren, beachten Sie bitte die Montageanleitung der Dunstabzugshaube für den Mindestabstand zwischen den Geräten.

Ist das Gerät über einer Schublade installiert, kann die Kochfeldbelüftung die in der Schub-

lade aufbewahrten Gegenstände während des Garvorgangs aufwärmen.

Anschlusskabel

WARNUNG!

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Um das beschädigte Netzkabel zu ersetzen, verwenden Sie folgenden Kabeltyp: H05V2V2-F der einer Temperatur von 90 °C oder höher standhält. Ein einzelner Draht muss einen Mindestquerschnitt gemäß der nachstehenden Tabelle haben. Wenden Sie sich bitte an Ihr lokales

Servicezentrum. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

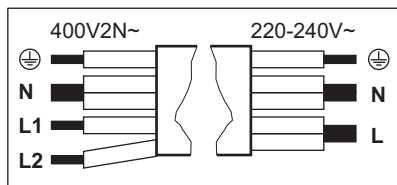
- Verbindungen über Kontaktstecker, durch Anbohren oder Löten der Drahtenden sowie das Anschließen des Kabels ohne Aderendhülse sind verboten.

Einphasiger Anschluss

1. Entfernen Sie die Aderendhülse des schwarzen, braunen und blauen Drahts.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der braunen, schwarzen und blauen Kabelenden.
3. Verbinden Sie die Enden der schwarzen und braunen Kabel.
4. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).
5. Verbinden Sie die Enden zweier blauer Kabel.
6. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).

Zweiphasiger Anschluss

1. Entfernen Sie die Aderendhülse von den blauen Drähten.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der blauen Kabelenden.
3. Verbinden Sie die Enden zweier blauer Kabel.
4. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).



Zweiphasige Verbindung: 400 V2N~
(5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)

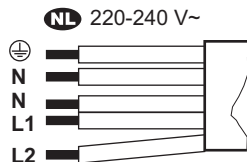
Einphasige Verbindung: 220 - 240 V~
(5x1,5 mm² or 3x4 mm²)

| | | | |
|----|---------------|-------------------|---|
| ⊕ | Grün – gelb | Grün – gelb | ⊕ |
| N | Blau und blau | Blau und blau | N |
| L1 | Schwarz | Schwarz und braun | L |

Zweiphasige Verbindung: 400 V2N~
(5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)

Einphasige Verbindung: 220 - 240 V~
(5x1,5 mm² or 3x4 mm²)

L2 Braun



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

| | |
|----|---------------|
| ⊕ | Grün – gelb |
| N | Blau und blau |
| L1 | Schwarz |
| L2 | Braun |

Leistungsbegrenzung

Leistungsbegrenzung definiert, wie viel Strom das Kochfeld insgesamt verbraucht, innerhalb der Grenzen der Hausinstallationssicherungen. Das Kochfeld ist standardmäßig auf die höchste verfügbare Leistungsstufe eingestellt. Achten Sie darauf, dass die gewählte Leistungsstufe für die Sicherungen in der Hausinstallation geeignet ist.

Wenn die Leistungsstufe unter oder bei 2,000 W liegt, können Sie SenseBoil® / SenseFry nicht aktivieren.

Verringern oder Erhöhen der Leistungsstufe:

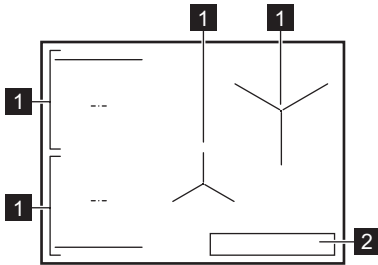
1. Öffnen Sie das Menü: Halten Sie 3 Sekunden lang gedrückt. Danach halten Sie gedrückt.
2. auf dem vorderen Timer drücken, bis angezeigt wird.
3. Um zwischen den Einstellungen zu navigieren, drücken Sie / auf dem vorderen Timer.
4. zum Beenden drücken.

Leistungsstufen:

P73 - 7,350 W, P15 - 1,500 W, P20 - 2,000 W, P25 - 2,500 W, P30 - 3,000 W, P35 - 3,500 W, P40 - 4,000 W, P45 - 4,500 W, P50 - 5,000 W, P60 - 6,000 W

GERÄTEBESCHREIBUNG

Anordnung der Kochflächen



- 1 Induktionskochzone
- 2 Bedienfeld

Symbole auf dem Bedienfeld und im Display

Symbol / Anzeige

- ⓪ Ein / Aus

Symbol / Anzeige

| | |
|-------------|----------------------------------|
| | Pause |
| 🕒, + / - | Timer |
| 🍲 | SenseFry |
| 🍲 | SenseBoil® |
| 📶 | Bridge |
| 📶 | Hob³Hood |
| P | PowerBoost |
| 🔒 | Verriegelung/Kindersicherung |
| ⚠️ + Ziffer | Es ist eine Störung aufgetreten. |
| 📶, 📶, 📶 | OptiHeat Control |

TÄGLICHER GEBRAUCH

Gebrauch des Kochfeldes

Halten Sie ① gedrückt, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone und wählen Sie mit der Bedienleiste die gewünschte Kochstufe. Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 0.

Eco Timer

Um Energie zu sparen, deaktiviert sich die Kochzone kurz vor Ablauf des Timers.

Kochgeschirr

Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein. Reinigen und trocknen Sie es, bevor Sie Kochgeschirr auf das Kochfeld stellen. Schieben oder reiben Sie das Kochgeschirr nicht an den Kanten und Ecken des Glases, um ein Absplintern oder eine Beschädigung der Glasoberfläche zu vermeiden. Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld, um Schäden an den elektronischen Teilen zu vermeiden.

Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr induktionskompatibel ist (d. h. ein Magnet klebt an seiner Basis). Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht. Kochgeschirr mit kleinerem Durchmesser erwärmt sich möglicherweise langsamer, während Kochgeschirr mit größerem Durchmesser überhitzen und das Bedienfeld beschädigen kann.

Kochgeschirrmaterial

- **Korrekt:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).
- **Falsch:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Geräusche während des Betriebs

Je nach Material des Kochgeschirrs und der aktuellen Kochstufe können die Geräusche variieren. Sie sind normal und weisen nicht auf eine Fehlfunktion hin.

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifgeräusch: Es ist eine hohe Kochstufe aktiviert und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Eine hohe Heizstufe ist aktiviert.
- Klicken: elektrisches Schalten erfolgt.
- Zischen, Summen: Der kühlende Ventilator arbeitet.
- Rhythmischer Geräusch: Kochgeschirr wird erkannt.

Topferkennung

Diese Funktion zeigt an, dass Kochgeschirr auf dem Kochfeld vorhanden ist, und deaktiviert die Kochzonen, wenn innerhalb von 120 Sek kein Kochgeschirr erkannt wird.

Automatische Abschaltung

Als Sicherheitsmaßnahme schaltet sich das Kochfeld unter bestimmten Bedingungen automatisch aus (z. B. wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind, nach dem Einschalten keine Kochzone gewählt wurde oder wenn Kochgeschirr leerkocht).

OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige)

Die Anzeige signalisiert, dass eine Kochzone immer noch heiß ist. Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

Leistung

Wenn das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung erreicht, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert, um die Sicherungen der Hausinstallation zu schützen. Bei Kochzonen, deren Leistung reduziert ist, blinkt die Bedienleiste und zeigt die maximal möglichen Heizstufen an.




P PowerBoost


Um die maximale Kochstufe für eine begrenzte Zeit zu aktivieren. Damit können Sie Wasser schneller zum Kochen bringen.

Mit **P** aktivieren. Nach Ablauf der begrenzten Zeit kehrt die Kochzone zur höchsten Kochstufe zurück. Ausschalten der Funktion: Ändern Sie die Kochstufe.

Timer

Zur Festlegung der Betriebszeit einer Kochzone.

Stellen Sie eine Kochstufe auf der Kochzone ein und drücken Sie . Stellen Sie die Zeit mit **+** / **-** ein, dann bestätigen Sie mit . Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die Kochzone ausgeschaltet. Um den Timer abzubrechen, drücken Sie , dann drücken Sie **-** bis 00 auf dem Display angezeigt wird.

Sie können die Funktion auch als Kurzzeitwecker verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, aber keine der Kochzonen funktioniert.  drücken und die Zeit mit **+** / **-** einstellen.

|| Pause


Die Funktion stellt alle aktiven Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe ein.



Die Funktion stoppt keine aktiven Timer.

Zum Ein- und Ausschalten drücken Sie **||**.

Verriegelung/Kindersicherung


Zum Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds nach Bedarf.

Um das Bedienfeld während des Kochens zu verriegeln, drücken sie  einmal. Zum Entsperren erneut drücken. Um einen versehentlichen Betrieb des Kochfelds zu verhindern:

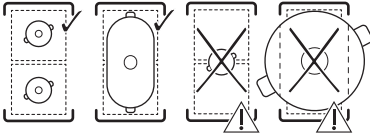
Halten Sie  für 3Sek gedrückt, während alle Zonen deaktiviert sind, und schalten Sie dann das Kochfeld aus. Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, bleibt die Funktion weiterhin aktiv. Um die Funktion auszuschalten, schalten Sie das Kochfeld ein, halten Sie  für 3 Sek lang gedrückt und schalten Sie das Kochfeld aus.

Bridge

Um zwei seitliche Kochzonen miteinander zu verbinden, damit sie wie eine funktionieren. Sie können damit mit großem Kochgeschirr (z. B. Plancha) kochen. Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr die Mitte beider Kochzonen bedeckt. Wenn das Kochgeschirr zwischen den Mitten der Zonen platziert wird, wird die Funktion nicht aktiviert.


1. Stellen Sie die Kochstufe für eine der Zonen ein.
2.  drücken.
3. Ändern Sie die Kochstufe nach Bedarf.

Zum Ausschalten der Funktion  drücken.




SenseBoil®

Mit dieser Funktion wird die Temperatur des Wassers automatisch angepasst, so dass es nicht überkocht, sobald es den Siedepunkt erreicht.

1. Stellen Sie einen Topf mit kaltem Wasser auf eine Kochzone ohne Restwärme.
2.  drücken.

Sobald das Wasser den Siedepunkt erreicht hat, wird die Kochstufe automatisch reduziert.

Um die Funktion zu deaktivieren, drücken Sie



 oder 0.

Hinweise und Tipps:


- Die Funktion eignet sich am besten zum Kochen von Wasser und zum Garen ganzer, ungeschälter Kartoffeln.
- Um ein Überkochen zu verhindern, lassen Sie 4cm vom Topf bis zum Rand leer.
- Zwischen 1 und 5 l Wasser verwenden.
- Salz erst dann hinzufügen, wenn der Siedepunkt erreicht ist.
- Verwenden Sie die Funktion nicht mit leerem Kochgeschirr.
- Die Funktion funktioniert nicht mit antihafbeschichtetem Kochgeschirr.
- Es ist nicht möglich, Bridge zu aktivieren, während die Funktion arbeitet.

SenseFry

Zum Frittieren mit automatisch geregelten Temperaturstufen, geeignet für verschiedene Arten von Lebensmitteln. Das Kochfeld hält die Temperatur während des Kochens aufrecht, ohne dass eine manuelle Anpassung erforderlich ist, wodurch verhindert wird, dass das Essen überhitzt und anbrennt.

1.  drücken.
2. Ändern Sie die Standard-Temperaturstufe, indem Sie  wiederholt drücken.
3. Geben Sie Öl und Lebensmittel erst dann in die Pfanne, wenn das Kochfeld signalisiert, dass die Pfanne die gewünschte Temperatur erreicht hat.

Verwenden Sie nur kaltes Kochgeschirr mit dickem, flachem Boden.

Drücken Sie  zum Deaktivieren.


Tipps:

- Niedriger Hitzeegrad: Omelette, gebratene Eier, gebratene Kartoffeln (roh)
- Mittlere Hitzeegrad: Rührei, Fischfilet, Fischstäbchen, Meeresfrüchte, Hamburger, Frikadellen, Kotelett, Hähnchenbrust, Putenbrust, Schnitzel, Filet, Steak (medium / durch), Bratwürstchen, Bratkartoffeln, Gemüse
- Hoher Hitzeegrad: Steak (blutig), Hackfleisch.

Um zu prüfen, ob die Pfanne geeignet ist, stellen Sie sie auf den Kopf. Legen Sie ein Lineal auf den Boden der Pfanne und versuchen Sie, eine 1, 2 oder 5 Eurocent-Münze (oder eine Münze ähnlicher Dicke) zwischen Lineal und Pfanne zu stecken. Die Pfanne eignet sich, wenn die Münze nicht zwischen Lineal und Pfanne passt.

Hob²Hood

Die Funktion verbindet das Kochfeld über einen Infrarot-Signalgeber mit der Dunstabzugshaube. Die Haube passt die Ventilatorstufenzahl an die Temperatur der Kochzone an. Sie können den Lüfter für die Dunstabzugshaube auch manuell bedienen.

 Bei den meisten Hauben ist die Funktion standardmäßig aktiviert. Weitere Informationen entnehmen Sie bitte der Bedienungsanleitung der Abzugshaube.


Automatikmodus


Der Automatikmodus bietet mehrere Geschwindigkeitsoptionen (H0 - aus bis zu H6 - intensiv). Um die Standardoption zu ändern (H5), geben Sie die Benutzereinstellungen ein. Siehe „Menü-Struktur“.


Für Optionen H1 – H6 schaltet sich die Beleuchtung der Dunstabzugshaube automatisch ein, wenn Sie das Kochfeld einschalten.

Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, kann der Dunstabzug noch eine gewisse Zeit weiterlaufen, um eventuell verbliebene Kochgerüche zu beseitigen. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet sich der Ventilator automatisch ab.

Manueller Modus

Schalten Sie das Kochfeld ein und drücken Sie . Der Automatikmodus wird deaktiviert.

Stellen Sie die Ventilatorgeschwindigkeit durch wiederholtes Drücken von  ein.

 Um den Automatikmodus zu aktivieren, schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.

Hinweise und Tipps

- Unterbrechen Sie nicht das Signal zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube (z. B. durch Abdecken des Bedienfelds des Kochfelds).
- Schützen Sie die Dunstabzugshaube vor direkter Sonneneinstrahlung und Halogenlicht.
- Verwenden Sie während der Aktivierung dieser Funktion keine anderen ferngesteuerten Geräte, da diese das Signal blockieren könnten.





Menü-Struktur

| Symbol | Einstellung |
|----------|----------------------------------|
| b | Ton |
| P | Leistungsbegrenzung |
| H | Automatikbetrieb des Ventilators |

| Symbol | Einstellung |
|----------|------------------------|
| E | Alarm / Fehlerhistorie |

Zur Eingabe der Benutzereinstellungen:

Halten Sie die Taste  3 Sek lang gedrückt. Danach halten Sie  gedrückt.

Navigieren im Menü: Das Menü besteht aus dem Einstellungssymbol und einem Wert. Um zwischen den Einstellungen zu navigieren, drücken Sie  auf dem vorderen Timer. Um den Einstellungswert zu ändern, drücken Sie  oder  auf dem vorderen Timer. **Um das Menü zu verlassen:** drücken Sie .

Tipps zur Energieeinsparung

- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Wenn möglich, verschließen Sie das Kochgeschirr immer mit einem Deckel.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

Weitere Informationen finden Sie unter „Energieeffizienz“.

GARANLEITUNG

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

| Hitze | Verwendung: | Dauer (Min.) |
|-------|--|--------------|
| 1 | Warmhalten von gekochten Speisen. Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr. | nach Bedarf |
| 1 - 2 | Sauce Hollandaise herstellen, Butter, Schokolade, Gelatine schmelzen. Von Zeit zu Zeit rühren. | 5 - 25 |
| 2 | Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier. Mit einem Deckel garen. | 10 - 40 |
| 2 - 3 | Reis- und Milchgerichte köcheln lassen, Fertiggerichte aufwärmen. Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren. | 25 - 50 |
| 3 - 4 | Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch. Geben Sie ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfen Sie die Wassermenge während des Prozesses. | 20 - 45 |
| 4 - 5 | Kartoffeln und anderes Gemüse dämpfen. Den Topf mit 1-2cm Wasser füllen. Überprüfen Sie während des Prozesses den Wasserstand. Lassen Sie den Deckel auf dem Topf. | 20 - 60 |
| 4 - 5 | Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen. Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten. | 60 - 150 |
| 6 - 7 | Sanftes Braten von Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen. Bei Bedarf umdrehen. | nach Bedarf |

| Hitze | Verwendung: | Dauer (Min.) |
|-------|---|--------------|
| 7 - 8 | Scharfes Braten von Röstli, Lendenstücke, Steaks. Bei Bedarf umdrehen. | 5 - 15 |
| 9 | Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites. | |
| P | Aufkochen großer Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet. | |

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen der Kochfelds

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leer kochen und nicht zu heiß werden.
- Bitte verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Materialien, die nicht für Induktionsherde geeignet sind. Solche Materialien können die Oberfläche des Kochfeldes zerkratzen oder verschmutzen.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Glasoberfläche beeinträchtigen die Funktion des Kochfeldes nicht.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Glasoberfläche keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge.
- Verwenden Sie einen empfohlenen Schaber ausschließlich als zusätzliches Werkzeug nach der Standardreinigung.
- Bitte warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist, und führen Sie die Reinigung der Oberfläche mit einem feuchten Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel durch. Wischen Sie die Oberfläche nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- Um die Metall-Seitenverkleidung zu reinigen, verwenden Sie nur ein Spülmittel

mit warmem Wasser. Wischen Sie dann mit einem Tuch trocken.

- Verwenden Sie keine mild abrasiven Reinigungsmittel, Poliermittel, Schaber oder die harte Schicht eines Schwamms, um die Seitenverkleidung zu reinigen.
- Der Spalt zwischen der Glasoberfläche und der Seitenverkleidung kann Schmutz und kleine Lebensmittelpartikel sammeln. Reinigen Sie den Spalt mit einem Holzzahnstocher.
- Verwenden Sie keine scharfen Metallwerkzeuge, um den Spalt zu reinigen, da sie den Spalt vergrößern und die Glasoberfläche oder die Seitenverkleidung beschädigen können.
- **Sofort entfernen:** geschmolzener Kunststoff, Kunststoffolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker. Verwenden Sie einen Schaber und achten Sie darauf, Verbrennungen zu vermeiden.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend kühl ist:** Kalksteinringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie die Oberfläche wie oben beschrieben. Um glänzende, metallische Verfärbungen zu entfernen, verwenden Sie ein weiches Tuch und eine Lösung aus Wasser und Essig.

FEHLERBEHEBUNG

❗ Falls Sie unten keine Lösung für das Problem finden, wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Servicezentrum.

Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.

- Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Wenn die Sicherung wiederholt durchbrennt oder ein anhaltender Piepton zu hören ist, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um die Installation überprüfen zu lassen.

- Stellen Sie sicher, dass das Bedienfeld sauber und nicht durch Kochgeschirr oder Fremdkörper blockiert ist.

Das Kochfeld schaltet sich nach einiger Zeit von selbst aus.

- Dies ist keine Fehlfunktion. In bestimmten Situationen schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen automatisch ab. Siehe „Automatische Abschaltung“.

Die maximale Kochstufe für eine der Kochzonen ist nicht verfügbar oder sie wechselt ständig zwischen zwei Stufen.

- Dies ist keine Fehlfunktion. Siehe „Leistung“.
- Reduzieren Sie die Leistung der anderen Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind.

Hob²Hood funktioniert nicht.

- Achten Sie darauf, dass nichts das Bedienfeld verdeckt oder das Signal blockiert.
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine andere Kochzone oder schalten Sie die Abzugshaube in den manuellen Modus.

SenseBoil®/SenseFry funktioniert nicht.

- Verwenden Sie kaltes Kochgeschirr auf einer Kochzone ohne Restwärme.

- Stellen Sie die Leistungsstufe des Kochfelds auf einen höheren Wert ein. Achten Sie darauf, dass die gewählte Leistungsstufe für die Sicherungen in der Hausinstallation geeignet ist. Siehe „Leistungsbegrenzung“.

E und eine Ziffer erscheint.

- Schalten Sie das Kochfeld aus, warten Sie ein paar Minuten und schalten Sie es dann wieder ein. Tritt das Problem weiterhin auf, dann wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.

Das Bedienfeld blinkt.

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der annähernd der Größe der Kochzone entspricht.
- Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr induktionsgeeignet ist.

F und 1/2/3 erscheinen gleichzeitig.

- Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr den Anforderungen der Funktion entspricht. Siehe „SenseBoil®“.
- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr mit der richtigen Wassermenge gefüllt ist.
- Verwenden Sie die Funktion nicht mit anderen Flüssigkeiten als Wasser.

TECHNISCHE DATEN

Typenschild

Modell NII84B30AB
 Typ 62 D4A 01 AA
 Induktion 7.35 kW
 Ser.-Nr.
 AEG

Produkt-Nummer (PNC) 949 598 021 01
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
 Hergestellt in: Deutschland
 7.35 kW



Technische Daten der Kochzonen

Je nach Material und Abmessungen des Kochgeschirrs kann die Leistung der Kochzonen geringfügig von den unten angegebenen Daten abweichen.

| Kochzone | Nennleistung (höchste Kochstufe) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximale Dauer [Min] | Kochgeschirrdurchmesser [mm] |
|---------------|--------------------------------------|----------------|---------------------------------|------------------------------|
| Vorne links | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Hinten links | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Vorne Mitte | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Hinten rechts | 2300 | 3600 | 10 | 205 - 240 |

ENERGIEEFFIZIENZ

Produktinformationen gemäß der Ökodesign-Richtlinie der EU

| | | |
|---|-----------------|-------------|
| Modellbezeichnung | NII84B30AB | |
| Kochfeldtyp | Einbau-Kochfeld | |
| Anzahl der Kochzonen | 4 | |
| Heiztechnik | Induktion | |
| Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø) | Vorne links | 21.0 cm |
| | Hinten links | 21.0 cm |
| | Vorne Mitte | 14.5 cm |
| | Hinten rechts | 24.0 cm |
| Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking) | Vorne links | 180.8 Wh/kg |
| | Hinten links | 184.4 Wh/kg |
| | Vorne Mitte | 180.2 Wh/kg |
| | Hinten rechts | 187.4 Wh/kg |
| Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob) | 183.2 Wh/kg | |

IEC / EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Leistung.

Die Energiemessungen der Kochflächen wurden an den Markierungen der entsprechenden Kochzonen vorgenommen.

Produktinformationen für Leistungsaufnahme und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

| | |
|--|-------|
| Leistungsaufnahme im Aus-Zustand | 0.3 W |
| Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen | 2 Min |

INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Ihre Pflichten als Endnutzer

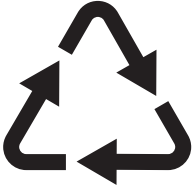


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Verreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für

alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Verreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -verkaufsflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschränke), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Verreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Verreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

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

menos que sejam constantemente vigiadas.

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

Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quar-

- tos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis médios de utilização doméstica.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
 - CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado (incluindo as funções de cozedura automática). Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
 - AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos num aparelho sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
 - AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
 - O fumo é um indício de sobreaquecimento. Nunca utilize água para extinguir um incêndio ao cozinhar. Desligue o aparelho e cubra as chamas, p. ex., com uma manta contra incêndios ou uma tampa.
 - AVISO: O aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
 - Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
 - Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
 - Não utilize jatos de água ou vapor para limpar o aparelho.
 - Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detetor de recipientes.
 - AVISO: Se a superfície apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em todo o caso,

contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.

- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- **AVISO:** Utilize apenas proteções de placa que te-

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Instalação

AVISO!

Apenas um técnico qualificado pode instalar este aparelho.

AVISO!

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

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

um tacho quente caia do aparelho quando a porta ou a janela são abertas.

- Os aparelhos possuem ventoinhas de arrefecimento na parte inferior.
- Se o aparelho for instalado por cima de uma gaveta:
 - Não guarde pequenos objetos ou papéis que possam danificar os ventiladores de refrigeração ou afetar o sistema de refrigeração.
 - Mantenha uma distância mínima de 2 cm entre a parte inferior do aparelho e o conteúdo da gaveta.
- Retire quaisquer painéis separadores instalados no armário abaixo do aparelho.

Ligação elétrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de estar ligado à terra.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de qualquer operação.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação elétrica.

- Cabos ou fichas soltos ou incorretos podem causar o sobreaquecimento do terminal.
- Utilize o cabo de alimentação correto.
- Não deixe o cabo de alimentação ficar emaranhado.
- Certifique-se de que a proteção contra choques está instalada.
- Utilize o grampo de alívio de tensão no cabo de alimentação.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação ou a ficha (se aplicável) não tocam em superfícies quentes.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Evite danificar a ficha e o cabo de alimentação. Se for necessária uma substituição, esta deve ser realizada pelo nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por um electricista qualificado.
- A proteção contra choques de peças sob tensão e isoladas deve ser fixada de forma segura e não pode ser removível sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no fim da instalação. Certifique-se de que o acesso à ficha está garantido após a instalação.
- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha de alimentação elétrica.
- Não desligue o aparelho puxando o cabo de alimentação. Puxe sempre a ficha.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento corretos, disjuntores de proteção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação elétrica deve possuir um dispositivo de isolamento que desligue o aparelho da rede elétrica em todos os polos, com uma largura de abertura de contacto de, pelo menos, 3 mm.
- Se o código E3 aparecer, desligue o aparelho e verifique a ligação elétrica e a tensão da rede elétrica.

Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

- Não altere as especificações do aparelho.
- Retire todas as películas de embalagem, rotulagem e de proteção (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.

- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desligue a zona de cozedura após cada utilização.
- Não coloque talheres ou tampas de painéis sobre as zonas de cozedura, pois podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho estiver rachada, desligue-o imediatamente da fonte de alimentação para evitar choques elétricos.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância das zonas de indução quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Coloque os alimentos no óleo quente com cuidado, pois podem salpicar.
- Não utilize folha de alumínio ou outros materiais entre a superfície de cozedura e o tacho, salvo indicação em contrário do fabricante deste aparelho.
- Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante para este aparelho.

AVISO!

Risco de incêndio e explosão.

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

AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque tachos quentes no painel de comandos para evitar o risco de queimaduras.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro do aparelho.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.
- Evite que objetos ou tachos caiam sobre o aparelho para evitar danos na superfície.
- Não ative as zonas de cozedura com tachos vazios ou sem tacho.
- Os tachos de ferro fundido ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro /

- cerâmica. Levante sempre os tachos quando precisar de os deslocar sobre a superfície de cozedura.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) que está(ão) acesa(s) no interior deste produto e as lâmpadas de substituição, vendidas em separado: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado. Utilize apenas peças sobressalentes originais.

Manutenção e limpeza

- Limpe regularmente o aparelho para evitar que a superfície se deteriore.

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

Eliminação

AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.


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

MONTAGEM

Antes da instalação

Para referência futura, localize a placa de características na parte inferior da placa e anote o número de série

Montar a placa

 Para obter informações sobre as dimensões de instalação e orientações visuais, consulte os diagramas de instalação localizados nas primeiras páginas do manual do utilizador.

Se instalar a placa debaixo de um exaustor, consulte as instruções de instalação do exaustor, para saber qual é a distância mínima entre os aparelhos.

Se o aparelho estiver instalado acima de uma gaveta, a ventilação da placa pode aquecer os artigos guardados na gaveta durante o processo de cozedura.

Cabo de ligação

AVISO!

Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um eletricista qualificado.

- A placa é fornecida com um cabo de ligação.

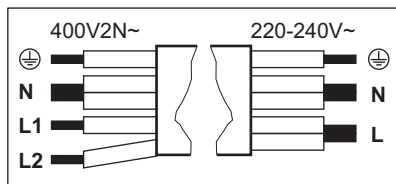
- Para substituir o cabo de alimentação danificado, utilize o tipo de cabo: H05V2V2-F que suporta uma temperatura de 90 °C ou superior. Um único fio tem de ter uma secção transversal mínima de acordo com a tabela abaixo. Contacte o seu Centro de Assistência Técnica local. O cabo de ligação só deve ser substituído por um eletricista qualificado.
- É proibido fazer ligações através de fichas de contacto, perfurar ou soldar as extremidades dos fios e ligar o cabo sem manga terminal.

Ligação monofásica

1. Remova a manga de terminal dos fios preto, castanho e azul.
2. Remova uma parte do isolamento das extremidades castanhas, pretas e azuis do cabo.
3. Ligue as extremidades dos cabos preto e castanho.
4. Aplique uma nova manga da extremidade do fio na extremidade do fio partilhado (é necessária uma ferramenta especial).
5. Ligue as extremidades de dois cabos azuis.
6. Aplique uma nova manga da extremidade do fio na extremidade do fio partilhado (é necessária uma ferramenta especial).

Ligação bifásica

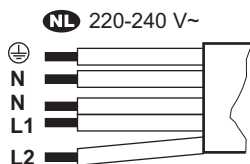
1. Remova a manga da extremidade do cabo dos fios azuis.
2. Remova uma parte do isolamento das extremidades do cabo azul.
3. Ligue as extremidades de dois cabos azuis.
4. Aplique uma nova manga de fio terminal na extremidade do fio comum (ferramenta especial necessária).



Ligação bifásica: 400 V2N~
 (5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)

Ligação monofásica: 220 - 240 V~
 (5x1,5 mm² or 3x4 mm²)

| | | | |
|----|-----------------|------------------|---|
| | Verde – amarelo | Verde – amarelo | |
| N | Azul e azul | Azul e azul | N |
| L1 | Preto | Preto e castanho | L |
| L2 | Castanho | | |



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

| | |
|----|-----------------|
| | Verde – amarelo |
| N | Azul e azul |
| L1 | Preto |
| L2 | Castanho |

Limitação de potência

Limitação de potência define a potência utilizada pela placa no total, dentro dos limites dos fusíveis de instalação doméstica. A placa está configurada para o nível de potência mais elevado, por predefinição. Certifique-se de que a potência selecionada é adequada para o quadro elétrico da sua casa.

Se o nível de potência for inferior ou igual a 2,000 W, não pode ativar SenseBoil® / SenseFry.

Para diminuir ou aumentar o nível de potência:

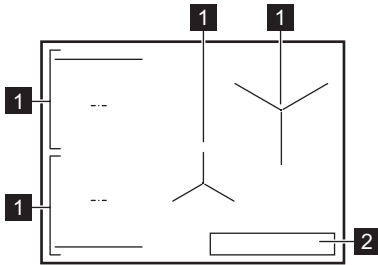
1. Entre no menu: prima sem soltar durante 3 segundos. Em seguida, prima sem soltar .
2. Prima no temporizador dianteiro até aparecer .
3. Prima / no temporizador dianteiro para navegar entre as definições.
4. Prima para sair.

Níveis de potência:

P73 - 7,350 W, P15 - 1,500 W, P20 - 2,000 W, P25 - 2,500 W, P30 - 3,000 W, P35 - 3,500 W, P40 - 4,000 W, P45 - 4,500 W, P50 - 5,000 W, P60 - 6,000 W

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Disposição da superfície de confeitão



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

Símbolos no painel de comandos e no visor

Símbolo / indicador

ⓘ Ligado / Desligado

Símbolo / indicador

|| Pausa

🕒, + / - Timer

🍳 SenseFry

🍲 SenseBoil®

📶 Bridge

📶 Hob²Hood

P PowerBoost

🔒 Bloquear/Dispositivo de segurança para crianças

⚠️ + dígito Ocorreu uma anomalia.

📺, 📺, 📺 OptiHeat Control

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

Utilizar a placa

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

Eco Timer

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

Tachos

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

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

Material dos tachos

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

Ruídos durante o funcionamento

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

- estalidos: o tacho é feito de diferentes materiais (construção multicamadas).
- som de assobio: é ativado um grau de cozedura elevado e o tacho é feito de diferentes materiais (construção de sanduíche).
- zumbido: é ativado um grau de cozedura elevado.
- clique: ocorre uma comutação elétrica.
- sibilar, zunir: a ventoinha de arrefecimento está a funcionar.
- som rítmico: o tacho é detetado.

Detecção de tachos

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

Desligar automático

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

OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis)

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

Gestão de potência

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




P PowerBoost


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

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

Timer

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

Selecione um grau de aquecimento na zona de cozedura e prima . Defina o tempo com **+** / **-** e, depois, confirme com . Quando o tempo definido terminar, a zona de cozedura é desativada. Para cancelar o temporizador, prima , depois **-** até 00 aparecer no visor.

Também pode utilizar a função como cronómetro quando a placa está ligada, mas nenhuma das zonas de cozedura funciona. Prima  e defina a hora utilizando **+** / **-**.

|| Pausa




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

A função não interrompe nenhum temporizador ativo.

Para ativar/desativar, prima .


Bloquear/Dispositivo de segurança para crianças


Para bloquear/desbloquear o painel de comandos conforme necessário.

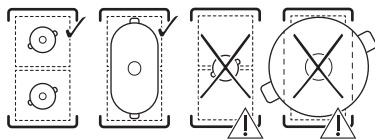
Para bloquear brevemente o painel de comandos durante a cozedura: prima  uma vez. Prima novamente para desbloquear. Para evitar o funcionamento acidental da placa: mantenha premido  durante 3 seg, enquanto todas as zonas estão desativadas e, em seguida, desligue a placa. Quando desativar a placa, a função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

Bridge

Como ligar duas zonas da placa para que funcionem como uma. Pode utilizá-lo para cozinhar com tachos grandes (por exemplo, plancha). Certifique-se de que o tacho cobre os centros de ambas as zonas de cozedura. Se o tacho for colocado entre os centros das zonas, a função não será ativada.

1. Defina o grau de aquecimento para uma das zonas.
2. Prima .
3. Altere o grau de cozedura conforme necessário.

Para desativar a função, prima .



SenseBoil®

Para ajustar automaticamente a temperatura da água para que não transborde quando chegar ao ponto de ebulição.

1. Coloque uma panela cheia de água fria numa zona de cozedura sem calor residual.

2. Prima .

Assim que a água atingir o ponto de ebulição, o grau de aquecimento diminui automaticamente.



Para desativar a função, prima  ou 0.

Sugestões e conselhos:

- A função é mais adequada para ferver água e cozinhar batatas inteiras e com casca.
- Para evitar a fervura excessiva, deixe 4 cm no rebordo da panela vazio.
- Utilize entre 1 e 5 l de água.
- Adicione sal apenas quando o ponto de ebulição for atingido.
- Não utilize a função com tachos vazios.
- A função não funciona com tachos antiaderentes.
- Não é possível ativar Bridge com a função ativa.

SenseFry

Para fritar com níveis de calor controlados automaticamente, dedicados a vários tipos de alimentos. A placa mantém a temperatura durante a cozedura, sem necessidade de ajuste manual, evitando que os alimentos sobreaqueçam e queimem.

1. Prima .
2. Altere o nível de aquecimento predefinido premindo repetidamente .
3. Coloque óleo e alimentos dentro da panela quando o fogão sinalizar que esta atingir a temperatura pretendida. Utilize apenas tachos frios com fundo plano espesso.

Para desativar, prima .


Sugestões:

- Nível baixo: omelete, ovos fritos, batatas fritas (cruas)
- Nível médio: ovos mexidos, filete de peixe, barrinhas de peixe, marisco, hambúrguer, almôndegas, costeletas, peito de frango, peito de peru, escalope, filete, bife (médio/bem passado), salsichas fritas, hambúrgueres de batata frita, legumes
- Nível elevado: bife (mal passado), carne picada.

Para verificar se o tacho é adequado, coloque-o ao contrário. Coloque uma régua no fundo da panela e tente colocar uma moeda de 1, 2 ou 5 centímetros (ou qualquer moeda com espessura semelhante) entre a régua e a panela. A panela é adequada se não conseguir colocar a moeda entre a régua e a panela.

Hob²Hood

A função liga a placa ao exaustor através de um comunicador de sinal de infravermelhos. O exaustor ajusta a velocidade do ventilador com base na temperatura da zona de cozedura. Também pode utilizar o ventilador do exaustor manualmente.

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



Modo automático


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

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

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

Modo manual

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



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



Sugestões e dicas

- Não interrompa o sinal entre a placa e o exaustor (p. ex., cobrindo o painel de comandos da placa).
- Proteja o painel do exaustor da luz solar direta e da luz de halógeno.
- Não utilize outros aparelhos controlados remotamente enquanto a função estiver a funcionar, pois eles podem bloquear o sinal.

Estrutura do menu

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

Para introduzir as definições do utilizador: prima sem soltar  durante 3 seg. Em seguida, prima sem soltar .

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

Sugestões de poupança de energia

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

Para mais informações, consulte "Eficiência energética".

GUIA DE COZEDURA

Os dados apresentados na tabela servem apenas como referência.

| Calor | Utilize para: | Tempo (min.) |
|-------|---|---------------------|
| 1 | Manter os alimentos cozinhados quentes. Coloque uma tampa no tacho. | conforme necessário |
| 1 - 2 | Fazer molho holandês, derreter manteiga, chocolate, gelatina. Misture regularmente. | 5 - 25 |
| 2 | Solidificar omeletas fofas, ovos cozidos. Cozinhe com uma tampa. | 10 - 40 |
| 2 - 3 | Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas. Adicione, no mínimo, duas partes de líquido para uma parte de arroz e mexa os pratos à base de leite a meio do processo. | 25 - 50 |
| 3 - 4 | Cozer legumes, peixe e carne a vapor. Adicione algumas colheres de sopa de água. Verifique a quantidade de água durante a cozedura. | 20 - 45 |
| 4 - 5 | Cozinhar batatas e outros legumes a vapor. Encha a panela com 1-2 cm de água. Verifique o nível de água durante a cozedura. Mantenha a tampa fechada. | 20 - 60 |
| 4 - 5 | Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas. Até 3 l de líquido mais ingredientes. | 60 - 150 |
| 6 - 7 | Fritar de forma ligeira escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos. Vire, quando necessário. | conforme necessário |
| 7 - 8 | Fritar de forma intensa batatas "palitos" gratinadas, bifés do lombo, bifés. Vire, quando necessário. | 5 - 15 |

| Calor | Utilize para: | Tempo (min.) |
|-------|---|--------------|
| 9 | Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, guisado), batatas fritas. | |
| P | Ferver grandes quantidades de água. A função PowerBoost é ativada. | |

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Limpar a placa

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre o acessório com a base limpa.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água ou atinjam temperaturas excessivamente altas.
- Não utilize tachos fabricados com materiais incompatíveis com a indução. Esses materiais podem riscar ou manchar a superfície da placa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície de vidro não afetam o desempenho da placa.
- Não utilize facas ou quaisquer outras ferramentas metálicas afiadas para limpar a superfície do vidro.
- Utilize um raspador recomendado apenas como ferramenta complementar após a limpeza normal.
- Aguarde até que a placa arrefeça e limpe a superfície com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a superfície com um pano macio.
- Para limpar o friso lateral metálico, utilize apenas um detergente da louça com água morna. Em seguida, seque com um pano.

- Não utilize leite de limpeza ligeiramente abrasivo, detergentes de polimento, raspadores ou a camada dura de uma esponja para limpar o friso lateral.
- O espaço entre a superfície de vidro e o friso lateral pode acumular sujidade e pequenas partículas de alimentos. Utilize um palito de madeira para limpar a folga.
- Não utilize ferramentas metálicas afiadas para limpar a folga, pois podem alargar a folga e danificar o friso lateral ou a superfície de vidro.
- **Remova imediatamente:** plástico derretido, folha de plástico, sal, açúcar e alimentos com açúcar. Utilize um raspador e tenha cuidado para evitar queimaduras.
- **Remova quando a placa estiver suficientemente fria:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a superfície conforme descrito acima. Para remover a descoloração nas partes metálicas brilhantes, utilize um pano macio e uma solução de água e vinagre.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

Não é possível ativar/utilizar a placa.

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

A placa desliga-se sozinha depois de algum tempo.

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

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

- Isto não é uma avaria. Consulte "Gestão de potência".
- Reduza a definição de aquecimento das outras zonas de cozedura ligadas à mesma fase.

Hob²Hood não funciona.

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

SenseBoil®/SenseFry não funciona.

- Utilize um tacho frio numa zona de cozedura sem calor residual.
- Defina o nível de potência da placa para um valor superior. Certifique-se de que a potência selecionada é adequada para o quadro elétrico da sua casa. Consulte "Limitação de potência".

É e aparece um dígito.

- Desligue a placa, aguarde alguns minutos e, depois, volte a ligá-la. Se o problema

persistir, contacte um Centro de Assistência Técnica autorizado.

O painel de comandos pisca.

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

F e 1/2/3 aparecem simultaneamente.

- Certifique-se de que o tacho corresponde aos requisitos da função. Consulte "SenseBoil®".
- Certifique-se de que o tacho está cheio com a quantidade certa de água.
- Evite utilizar a função com líquidos que não sejam água.

DADOS TÉCNICOS

Placa de classificação

Modelo NII84B30AB
Tipo 62 D4A 01 AA
Indução 7.35 kW
N.º de série.....
AEG

PNC 949 598 021 01
220 - 240 V /400 V 2N, 50 Hz
Fabricado em: Alemanha
7.35 kW



Especificações das zonas de cozedura

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

| Zona de cozedura | Potência nominal (definição de aquecimento máxima) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost duração máxima [min] | Diâmetro dos tachos [mm] |
|--------------------|--|----------------|---------------------------------|--------------------------|
| Dianteiro esquerdo | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Traseiro esquerdo | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Dianteira central | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Traseiro direito | 2300 | 3600 | 10 | 205 - 240 |


EFICIÊNCIA ENERGÉTICA


Informação do produto de acordo com o Regulamento de Ecodesign da UE

| | |
|-------------------------|------------------|
| Identificação do modelo | NII84B30AB |
| Tipo de placa | Placa encastrada |

| | | |
|--|--------------------|-------------|
| Número de zonas de aquecimento | 4 | |
| Tecnologia de aquecimento | Indução | |
| Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø) | Dianteiro esquerdo | 21.0 cm |
| | Traseiro esquerdo | 21.0 cm |
| | Dianteira central | 14.5 cm |
| | Traseiro direito | 24.0 cm |
| Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking) | Dianteiro esquerdo | 180.8 Wh/kg |
| | Traseiro esquerdo | 184.4 Wh/kg |
| | Dianteira central | 180.2 Wh/kg |
| | Traseiro direito | 187.4 Wh/kg |
| Consumo de energia da placa (EC electric hob) | 183.2 Wh/kg | |
| IEC / EN 60350-2 - Aparelhos elétricos domésticos para cozinhar - Parte 2: Placas – Métodos para medir o desempenho. | | |
| As medições de energia referentes às áreas de aquecimento são identificadas pelas marcações das respetivas zonas de aquecimento. | | |
| Informações do produto para consumo de energia e tempo máximo para alcançar o modo de baixa potência aplicável | | |
| Consumo de energia no modo desligado | 0.3 W | |
| Tempo máximo necessário para que o aparelho atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável | 2 min | |

PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos elétricos e ele-

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

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.

Seguridad de niños y personas vulnerables

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

estén bajo supervisión continua.

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

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, habitacio-

nes de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda en promedio los niveles de uso doméstico.

- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe hacerse bajo supervisión (incluso con las funciones de cocción automática). El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste atención para no tocar los elementos térmicos.
- El humo es una indicación de sobrecalentamiento. No utilice nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apague el aparato y cubra las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.

- **ADVERTENCIA:** El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de empotrarlo.
- No utilice agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.
- Después de su uso, apague la placa mediante su control y no confíe en el detector de ollas.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para 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 presenta algún daño, el fabricante, su centro de servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción di-

señadas por el fabricante del aparato o aquellas indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Installation

ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

ADVERTENCIA!

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Consulte el folleto de instalación para obtener instrucciones de montaje detalladas.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, ya que es pesado. Utilice guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas del armario con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana para evitar que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cada aparato tiene ventiladores de refrigeración en la base.
- Si el aparato se instala sobre un cajón:
 - No almacene objetos pequeños o papel que puedan dañar los ventiladores de refrigeración o afectar el sistema de refrigeración.

- Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la parte inferior del aparato y el contenido del cajón.

- Retire los paneles separadores instalados en el armario por debajo del aparato.

Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben dejarse en manos de electricistas cualificados.
- Hay que conectar el aparato a tierra.
- Desconecte el aparato del suministro eléctrico antes de hacer cualquier operación.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Un cable o un enchufe de alimentación sueltos o incorrectos pueden provocar el sobrecalentamiento del terminal.
- Utilice el cable de alimentación correcto.
- No deje que el cable de alimentación se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable de alimentación.
- Asegúrese de que ni el cable ni el enchufe de alimentación (si procede) toquen superficies calientes.
- No utilice adaptadores múltiples ni cables prolongadores.

- Evite dañar el cable o el enchufe de alimentación. Si hace falta sustituirlos, debe hacerlo nuestro centro de servicio técnico autorizado o un electricista cualificado.
- La protección contra descargas eléctricas de las piezas con corriente y aisladas debe fijarse de forma que no se pueda retirar sin herramientas.
- Conecte el enchufe de alimentación a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de que se pueda acceder al enchufe de alimentación después de la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación. Tire siempre del enchufe.
- Utilice únicamente dispositivos de aislamiento correctos: protección contra cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que se retiran del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que desconecte todos los polos del aparato de la red, con una distancia de aislamiento de al menos 3 mm.
- Si aparece el código E3, desconecte el aparato y compruebe la conexión eléctrica así como la tensión de la red eléctrica.

Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (si corresponde) antes del primer uso.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido mientras esté funcionando.
- Apague la zona de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapas de cacerolas en las zonas de cocción, ya que pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato del

suministro eléctrico para evitar una descarga eléctrica..

- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Coloque los alimentos en aceite caliente con cuidado, ya que puede salpicar.
- No ponga papel de aluminio ni otros materiales entre la superficie de cocción y el utensilio de cocina, a menos que el fabricante de este aparato indique lo contrario.
- Utilice únicamente en este aparato accesorios recomendados por el fabricante.

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosión.

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

ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- No dejes utensilios de cocina calientes encima del panel de control para evitar el riesgo de quemarse.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de vidrio del aparato.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Evite que objetos o utensilios de cocina caigan sobre el aparato para evitar daños en la superficie.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- Los utensilios de cocina de hierro fundido que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre los utensilios de cocina cuando tenga que moverlos por la superficie de cocción.
- En relación con la(s) lámpara(s) contenidas en este producto y las lámparas de repuesto a la venta por separado: Estas lámparas están previstas para soportar condiciones físicas

extremadas en aparatos de uso doméstico, como temperatura, vibración o humedad, o para ofrecer información sobre el estado operativo del aparato. No están previstas para su uso en otras aplicaciones y no son aptas para alumbrado en viviendas.

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

Limpieza y mantenimiento

- Realice una limpieza regular del aparato para evitar el deterioro de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes

neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal, a menos que se indique lo contrario.

Eliminación

ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.


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

MONTAJE

Antes de la instalación

Para futuras consultas, busque la placa de características técnicas situada en la parte inferior de la placa de cocción y anote el número de serie.....

Montaje de la placa de cocción

 Para ver las dimensiones de la instalación y orientación visual, consulte los diagramas de instalación disponibles en las primeras páginas del manual del usuario.

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

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

Cable de conexión

ADVERTENCIA!

Todas las conexiones eléctricas deben dejarse en manos de electricistas cualificados.

- La placa de cocción se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice este tipo de cable: H05V2V2-F los cuales soportan una temperatura de 90 °C o más. Cada

conductor del cable debe tener una sección transversal mínima de acuerdo con la tabla siguiente. Póngase en contacto con el centro de servicio técnico local. Solo un electricista cualificado puede sustituir el cable de conexión.

- Está prohibido establecer conexiones mediante enchufes de contacto, taladrar o soldar los extremos de los conductores y conectar el cable sin el manguito de su extremo.

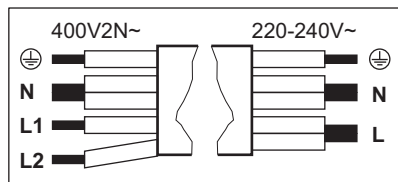
Conexión monofásica

1. Retire el manguito del extremo de los conductores negros, marrones y azules.
2. Retire parte del aislamiento del extremo de los conductores marrones, negros y azules.
3. Conecte los extremos de los conductores negros y marrones.
4. Coloque un manguito nuevo compartido en los extremos de todos los conductores (se necesita una herramienta especial).
5. Conecte los extremos de los dos conductores azules.
6. Coloque un manguito nuevo compartido en los extremos de todos los conductores (se necesita una herramienta especial).

Conexión bifásica

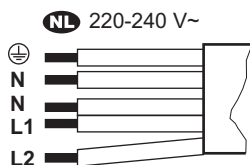
1. Retire el manguito del extremo de los conductores azules.
2. Retire parte del aislamiento del extremo de los conductores azules.

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



| | |
|--|--|
| Conexión bifásica: 400 V2N~ (5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²) | Conexión monofásica: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²) |
|--|--|

| | | | |
|----|------------------|------------------|---|
| ⊕ | Verde - amarillo | Verde - amarillo | ⊕ |
| N | Azul y azul | Azul y azul | N |
| L1 | Negro | Negro y marrón | L |
| L2 | Marrón | | |



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

| | |
|---|------------------|
| ⊕ | Verde - amarillo |
|---|------------------|

NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

| | |
|----|-------------|
| N | Azul y azul |
| L1 | Negro |
| L2 | Marrón |

Limitación de potencia

Limitación de potencia define cuánta energía consume la placa de cocción 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. Asegúrese de que la potencia seleccionada se adapta a los fusibles de la instalación doméstica.

Si el nivel de potencia es inferior o igual a 2000 W, no es posible activar SenseBoil® / SenseFry.

Para reducir o aumentar el nivel de potencia:

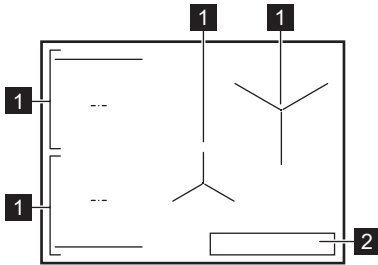
1. Acceda al menú y mantenga pulsado durante 3 segundos. A continuación, mantenga pulsado .
2. Pulse en el temporizador frontal hasta que aparezca .
3. Pulse / en el temporizador delantero para pasar de un ajuste a otro.
4. Pulse para salir.

Niveles de potencia:

P73 - 7350 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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Disposición de las zonas de cocción



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

Símbolos del panel de control y la pantalla

Símbolo / indicador

- | | |
|---|---------------------|
| ⓘ | Encendido / Apagado |
|---|---------------------|

Símbolo / indicador

| | |
|-------------|---|
| | Pausa |
| 🕒, +, - | Temporizador |
| 🍳 | SenseFry |
| 🍲 | SenseBoil® |
| 📶 | Bridge |
| 📶 | Hob ² Hood |
| P | PowerBoost |
| 🔒 | Bloqueo/Dispositivo de seguridad para niños |
| ⚠️ + dígito | Hay un fallo de funcionamiento. |
| 📺, 🔍, 🔍 | OptiHeat Control |

USO DIARIO

Uso de la placa de cocción

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

Eco Timer

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

Utensilios de cocina

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

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

Materiales aptos de los utensilios

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

Ruidos durante el funcionamiento

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

- Chasquidos: El utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- Silbidos: Se ha ajustado una temperatura alta y el utensilio de cocina está hecho de diferentes materiales (una construcción por capas).
- Zumbidos: Se ha ajustado una temperatura.
- Clics: Se ha producido un cambio eléctrico.
- Siseos o ronroneos: El ventilador está en funcionamiento.
- Sonido rítmico: Se ha detectado un utensilio de cocina.

Detección de recipientes

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

Desconexión automática

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

OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)

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

Gestión de energía

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




P PowerBoost

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


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

Temporizador

Para especificar cuánto tiempo debe funcionar una zona de cocción.

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

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

Pulse  y ajuste la hora con **+** / **-**.

|| Pausa




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

Esta función no detiene ningún temporizador que esté activo.

Para activar / desactivar, pulse **||**.


Bloqueo/Dispositivo de seguridad para niños

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

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

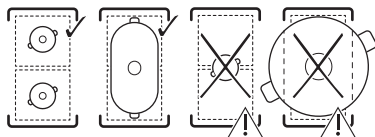
Bridge

Puede conectar dos zonas de cocción del mismo lado y que funcionen como una sola para cocinar con utensilios de cocina de gran tamaño (por ejemplo, una plancha). Asegúrese de que el utensilio de cocina cubra el centro de ambas zonas de cocción. Si se coloca el utensilio de cocina entre los centros de las zonas, la función no se activará.

1. Ajuste la temperatura de una de las zonas.
2. Pulse .


3. Cambie la temperatura según sea necesario.

Para desactivar esta función, pulse .



SenseBoil®

Para ajustar automáticamente la temperatura del agua a fin de que no hierva una vez alcanzado el punto de ebullición.

1. Coloque la cacerola con agua fría en una zona de cocción sin nada de calor residual.
2. Pulse .

Una vez que el agua haya alcanzado el punto de ebullición, la temperatura bajará automáticamente.



Para desactivar la función, pulse  o 0.

Consejos y sugerencias:

- Esta función es la más adecuada para hervir agua y cocinar patatas enteras y sin pelar.
- Para evitar que hierva en exceso, deje 4 cm hasta el borde del recipiente.
- Utilice entre 1 y 5 l de agua.
- Añada sal solo cuando se haya alcanzado el punto de ebullición.
- No utilice la función con utensilios de cocina vacíos.
- La función no se activa si se usan utensilios de cocina antiadherentes.
- No es posible activar Bridge mientras la función esté activada.

SenseFry

Para freír con niveles de temperatura controlados automáticamente, específicos de varios tipos de alimentos. La placa de cocción mantiene la temperatura durante toda la cocción, sin necesidad de ajustarla manualmente. Esto evita que la comida se caliente en exceso o se queme.

1. Pulse .
2. Cambie la temperatura predeterminada pulsando  repetidamente.
3. Coloque el aceite y los alimentos en el utensilio de cocina solo cuando la placa

de cocción indique que el utensilio ha alcanzado la temperatura deseada. Utilice únicamente utensilios de cocina fríos con fondo plano grueso.

Para desactivarlo, pulse .


Consejos:

- Nivel bajo: tortilla, huevos fritos y patatas fritas (crudas)
- Nivel medio: huevos revueltos, filete de pescado, barritas de pescado, mariscos, hamburguesa, albóndigas, chuleta, pechuga de pollo, pechuga de pavo, escalope, solomillo, filete (medio/muy hecho), salchichas fritas, porciones de patatas fritas y verduras
- Nivel alto: filete (poco hecho) y carne picada

Para comprobar si el utensilio es adecuado, colóquelo boca abajo. Coloque una regla en la base del utensilio e intente colocar una moneda de 1, 2 o 5 de euro (o cualquier moneda con un grosor similar) entre la regla y el utensilio. El utensilio no es adecuado si la moneda cabe entre la regla y el utensilio.

Hob²Hood

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

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



Modo automático


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

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

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

Modo manual

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

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



Consejos




- No interrumpa la señal entre la placa de cocción y la campana (por ejemplo, cubriendo el panel de control de la placa de cocción).
- Proteja el panel de la campana de la luz solar directa y de la luz halógena.
- No utilice otros aparatos controlados a distancia mientras la función funcione, ya que pueden bloquear la señal.

Estructura del menú

| Símbolo | Ajuste |
|---------|------------------------|
| b | Sonido |
| P | Limitación de potencia |

| Símbolo | Ajuste |
|---------|--------------------------------|
| H | Modo automático del ventilador |
| E | Historial de alarmas / errores |

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

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

Para salir del menú, pulse .

Consejos para ahorrar energía

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

Para obtener más información, consulte «Eficiencia energética».

GUÍA DE COCCIÓN

Los datos de la tabla son valores orientativos.

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

| Temperatura-Usar para: | Tempo (min) |
|--|-------------|
| 7 - 8 Fritura fuerte de hash browns, filetes de lomo y bistecs. Dele la vuelta cuando sea necesario. | 5 - 15 |
| 9 Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), patatas fritas. | |
| P Hervir grandes cantidades de agua. Se activa PowerBoost. | |

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza de la placa de cocción

- Limpie la placa de cocción después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- No deje que los utensilios de cocina hiervan sin agua o alcancen temperaturas excesivamente altas.
- No utilice utensilios de cocina fabricados con materiales incompatibles con la inducción. Estos materiales pueden rayar o manchar la superficie de la placa de cocción.
- Los arañazos o las manchas oscuras en la superficie del vidrio no afectan al rendimiento de la placa de cocción.
- No utilice cuchillos ni ninguna otra herramienta metálica afilada para limpiar la superficie vitrocerámica.
- Utilice un rascador recomendado solo como herramienta adicional después de la limpieza estándar.
- Espere a que la placa de cocción termine de enfriarse y realice la limpieza de la superficie con un paño húmedo y un detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- Para limpiar la moldura metálica lateral, utilice solo un detergente para vajillas con agua tibia. Séquelo después con un paño.

- No utilice productos de limpieza ligeramente abrasivos, abrillantadores, raspadores ni la cara áspera de una esponja para limpiar la moldura lateral.
- En el espacio entre la superficie de vidrio y la moldura lateral se puede acumular suciedad y pequeñas partículas de alimento. Utilice un palillo de madera para limpiarlo.
- No utilice herramientas metálicas afiladas para limpiar ese espacio, ya que podría ensancharlo y dañar la superficie de vidrio o las molduras laterales.
- **Retirar inmediatamente:** plástico fundido, plástico alimentario, sal, azúcar y alimentos con azúcar. Utilice un raspador y tenga cuidado de no quemarse.
- **Retirar cuando la placa de cocción esté lo suficientemente fría:** anillos de cal, anillos de agua, manchas de grasa, restos de comida quemada y marcas metálicas brillantes debidas a la decoloración. Limpie la superficie como se ha descrito anteriormente. Para eliminar las marcas metálicas brillantes debidas a la decoloración, utilice un paño suave y una solución de agua y vinagre.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

La placa de cocción no se enciende o no funciona.

- Compruebe que la placa de cocción esté correctamente conectada a la red eléctrica.
- Asegúrese de que el fusible sea la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidas veces o si oye un pitido constante, póngase en contacto con un

electricista cualificado para que inspeccione la instalación.

- Asegúrese de que el panel de control esté limpio y no lo obstruya ningún utensilio de cocina o cualquier otro objeto.

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

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

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

- Esto no es un mal funcionamiento. Consulte «Gestión de energía».
- Reduzca la temperatura de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase.

Hob²Hood no funciona.

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

SenseBoil®/SenseFry no funciona.

- Coloque un utensilio de cocina frío en una zona de cocción sin calor residual.
- Ajuste la placa de cocción a un nivel de potencia más alto. Asegúrese de que la potencia seleccionada se adapta a los fusibles de la instalación doméstica. Consulte «Limitación de potencia».

E aparece y un dígito.

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

El panel de control parpadea.

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

F y 1/2/3 aparece simultáneamente.

- Asegúrese de que el utensilio de cocina cumpla los requisitos de la función. Consulte «SenseBoil®».
- Asegúrese de que el utensilio de cocina contenga la cantidad de agua correcta.
- Evite usar esta función con líquidos distintos del agua.

DATOS TÉCNICOS

Placa de datos técnicos

Modelo NII84B30AB
Tipo 62 D4A 01 AA
Inducción 7.35 kW
N.º serie:
AEG

Número de producto (PNC) 949 598 021 01
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabricado en: Alemania
7.35 kW



Especificaciones de las zonas de cocción

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

| Zona de cocción | Potencia nominal (temperatura máxima) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost duración máxima [min] | Diámetro del utensilio de cocina [mm] |
|---------------------|---|----------------|----------------------------------|---------------------------------------|
| Delantera izquierda | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Trasera izquierda | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Parte del. central | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Parte tras. der. | 2300 | 3600 | 10 | 205 - 240 |

EFICIENCIA ENERGÉTICA

Información del producto conforme a la normativa de diseño ecológico UE Ecodesign

| | | |
|--|---------------------|-------------|
| Identificación del modelo | NII84B30AB | |
| Tipo de placa | Placa empotrada | |
| Número de zonas de cocción | 4 | |
| Tecnología de calentamiento | Inducción | |
| Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø) | Delantera izquierda | 21.0 cm |
| | Trasera izquierda | 21.0 cm |
| | Parte del. central | 14.5 cm |
| | Parte tras. der. | 24.0 cm |
| Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking) | Delantera izquierda | 180.8 Wh/kg |
| | Trasera izquierda | 184.4 Wh/kg |
| | Parte del. central | 180.2 Wh/kg |
| | Parte tras. der. | 187.4 Wh/kg |
| Consumo energético de la placa (EC electric hob) | 183.2 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.

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 | 0.3 W |
| Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable | 2 min |

ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a proteger el medioambiente y la salud pública reciclando los residuos de aparatos eléctricos y

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

