

CCE84543FB

| | | |
|----|---|----|
| PT | Manual de instruções Placa | 2 |
| ES | Manual de instrucciones Placa de cocción | 31 |



Bem-vindo(a) à AEG! Obrigado por escolher o nosso aparelho.



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:
www.aeg.com/support

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

| | |
|--------------------------------------|----|
| 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA..... | 2 |
| 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA..... | 5 |
| 3. INSTALAÇÃO..... | 8 |
| 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO..... | 11 |
| 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO..... | 13 |
| 6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA..... | 13 |
| 7. FUNÇÕES ADICIONAIS..... | 18 |
| 8. SUGESTÕES E DICAS..... | 19 |
| 9. MANUTENÇÃO E LIMPEZA..... | 22 |
| 10. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS..... | 24 |
| 11. DADOS TÉCNICOS..... | 27 |
| 12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA..... | 27 |
| 13. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS..... | 30 |

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de instalação incorreta ou utilização incorreta. Guarde sempre as instruções num sítio seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança 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 todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos num aparelho sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- O fumo é uma indicação de sobreaquecimento. Nunca utilize água para extinguir um incêndio ao cozinhar. Desligue o aparelho e cubra as chamas com, por exemplo, um cobertor 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.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não 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.
- Certifique-se de que o local de instalação do aparelho tem uma boa ventilação, para evitar o refluxo de gases para o local provenientes de aparelhos de queima de gás ou outros combustíveis, incluindo chama desprotegida.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas e que o ar recolhido pelo aparelho não é conduzido para uma conduta de extração de gases de outros aparelhos (sistemas de aquecimento central, termossifões, esquentadores, etc.).
- A queda total de pressão criada na divisão com este aparelho a funcionar e outros que também estejam

eventualmente a funcionar não pode ser superior a 0,04 mbar.

- Limpe o filtro do exaustor regularmente e remova os depósitos de gordura do aparelho para evitar o risco de incêndio.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- Se o aparelho for ligado diretamente à alimentação elétrica, a instalação elétrica tem de ficar equipada com um dispositivo de isolamento que permita desligar o aparelho da alimentação elétrica em todos os polos. É necessário garantir o corte total da ligação em conformidade com as condições especificadas para sobretensão de categoria III. O dispositivo de corte da ligação tem de estar incorporado nas ligações fixas de acordo com os regulamentos elétricos aplicáveis.
- AVISO: Utilize apenas proteções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as proteções de placa já incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de proteções impróprias pode causar acidentes.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

AVISO!

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

AVISO!

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Retire a embalagem toda.

- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque 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 por baixo de uma janela. Tal evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Não instale o exaustor de forma a este ar para dentro de uma cavidade da parede, exceto se a cavidade tiver sido concebida com essa finalidade.
- Para a instalação sem canalização, a saída do ventilador tem de estar posicionada contra a parede ou tem de ser separada por uma parede de armário adicional, para prevenir o acesso às lâminas do ventilador.
- Os aparelhos possuem ventoinhas de arrefecimento na parte inferior.
- Se o aparelho for instalado por cima de uma gaveta:
 - Não guarde folhas de papel ou objectos pequenos que possam ser sugados, porque podem danificar as ventoinhas de arrefecimento ou reduzir a eficiência do sistema de arrefecimento.
 - Mantenha uma distância mínima de cerca de 2 cm entre a parte inferior do aparelho e os objectos que forem guardados na gaveta.
- Retire quaisquer painéis separadores instalados no armário abaixo do aparelho.

2.2 Ligação eléctrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado de acordo com o diagrama de ligação ou o folheto de instalação.
- Em caso de instalação de escape e quando os acessórios estiverem presentes ou forem obrigatórios (válvula de parede, interruptor de janela e/ou abridor de janela), as ligações eléctricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado, de acordo com o diagrama de ligação ou o folheto de instalação.
- O aparelho tem de estar ligado à terra.
- Antes de efetuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o

aparelho está desligado da corrente eléctrica.

- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está instalado corretamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorretas podem provocar o aquecimento excessivo dos terminais.
- Utilize o cabo de alimentação correto.
- Não permita que o cabo de alimentação se enrol.
- Certifique-se de que está instalada uma proteção contra choques.
- Utilize o grampo de alívio de tensão no cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha de alimentação (se aplicável) ou o cabo de alimentação. Contacte o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- Disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

- Não altere as especificações deste 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. A ventilação tem de ser verificada periodicamente por uma pessoa qualificada.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desligue a zona de cozedura após cada utilização.
- Não coloque talheres ou tampas de caçarolas nas zonas de cozedura. 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 corrente elétrica. Isto evita choque elétrico.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância das zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, pode salpicar.
- Nunca utilize uma chama aberta quando o exaustor integrado estiver a funcionar.
- 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.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objetos

quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com eles.

- Os vapores que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode causar incêndio a uma temperatura inferior à do óleo utilizado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima 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 da placa.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.
- Tenha cuidado para não permitir que algum objeto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não ative as zonas de cozedura com tachos vazios ou sem tacho.
- Nunca retire a grelha ou o filtro do exaustor quando o exaustor integrado ou o aparelho estiverem a funcionar.
- Nunca utilize o exaustor integrado sem o filtro do exaustor.
- Não cubra a entrada do exaustor integrado com tachos.
- Não abra a tampa inferior quando o exaustor integrado ou o aparelho estiverem a funcionar.
- Não coloque objetos pequenos ou leves perto do exaustor integrado, para evitar o risco de ficarem presos.
- Os tachos de ferro fundido ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro / cerâmica. Levante sempre estes objetos quando precisar de os deslocar sobre a placa.

2.4 Manutenção e limpeza

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

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

2.5 Assistência Técnica

- Contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho. Utilize apenas peças sobressalentes originais.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: 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.

2.6 Eliminação

⚠ AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade local para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

3. INSTALAÇÃO

⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

3.1 Antes da instalação

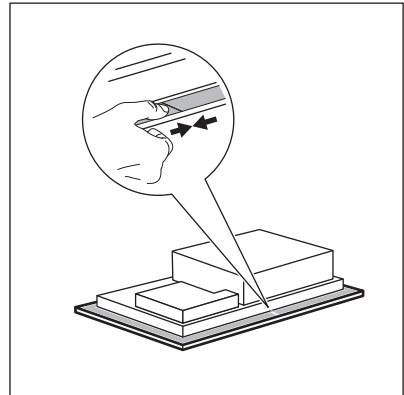
Antes de instalar a placa, anote aqui as seguintes informações que pode ver na placa de características. A placa de características encontra-se na parte inferior da placa.

Número de série

3.2 Placas encastradas

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

3.3 Fixação do vedante



Instalação sobre um balcão

1. Limpe a bancada à volta da área cortada.
2. Cole a tira vedante fornecida 2x6 mm na parte inferior da placa, ao longo da extremidade exterior da. Não a estique. Faça com que as extremidades da tira vedante fiquem no meio de um dos lados da placa.

3. Acrescente alguns milímetros ao comprimento quando cortar a tira vedante.
4. Junte as duas extremidades da tira vedante.

3.4 Montagem

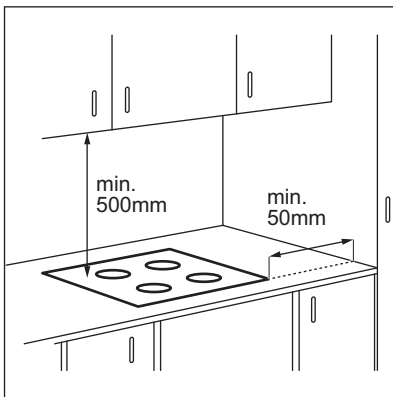
Consulte o folheto de instalação para obter informações detalhadas sobre como montar a placa.

Siga o diagrama de ligação da placa e o diagrama de ligação do interruptor da janela apresentado no folheto de instalação (se aplicável) e/ou as etiquetas por baixo da placa.

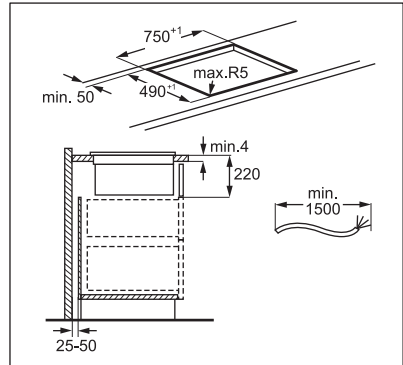
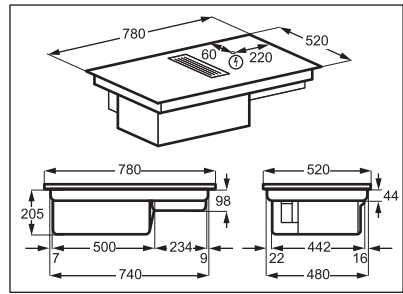


Apenas para países selecionados

Em caso de instalação de extração, pode ser necessário um interruptor de janela (consulte um técnico autorizado). Precisa de a comprar separadamente, pois não é fornecida com a placa. O interruptor de janela tem de ser instalado por um técnico autorizado. Consulte o folheto de instalação.



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.



Encontre o tutorial em vídeo “Como instalar a sua placa extratora AEG de 80 cm” introduzindo o nome completo indicado na ilustração abaixo.



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

How to install your AEG
Extractor Hob 80 cm



Conjunto do encaixe do filtro

Antes da primeira utilização, certifique-se de que coloca o filtro no interior da caixa, com os lados pretos virados para dentro e os lados prateados virados para fora. Consulte “Limpar o filtro do exaustor”. Depois de montar o encaixe do filtro, coloque-o dentro da cavidade do exaustor e coloque a grelha no exaustor.

3.5 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação.

- Para substituir o cabo de alimentação, se estiver danificado, utilize um cabo do tipo: H05V2V2-F que suporta uma temperatura igual ou superior a 90 °C. O fio único tem de ter um diâmetro mínimo de 1,5 mm². Contacte o seu Centro de Assistência Técnica local. O cabo de ligação só deve ser substituído por um electricista qualificado.

⚠ AVISO!

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

⚠ CUIDADO!

As ligações através de fichas de contacto são proibidas.

⚠ CUIDADO!

Não perfurar nem soldar as extremidades dos condutores. É interdito.

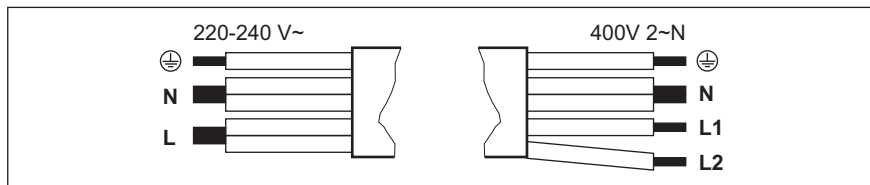
⚠ CUIDADO!

Não ligar o cabo sem a manga de terminal.

Ligação monofásica

1. Remover a manga de terminal dos condutores preto e castanho.
2. Remover o isolamento das extremidades dos condutores castanho e preto.
3. Juntar as extremidades dos cabos preto e castanho.
4. Colocar uma nova manga de terminal em cada extremidade comum do condutor (é necessário usar uma ferramenta especial).

Secção do cabo 2x1,5 mm²



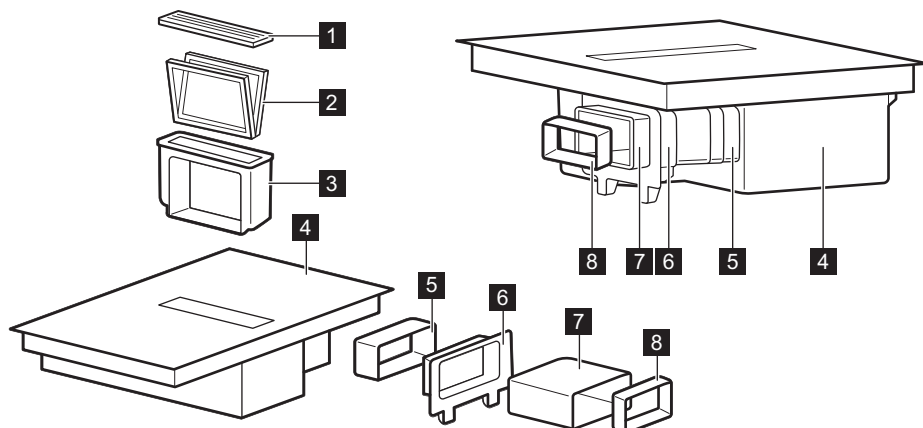
Ligação monofásica – 220 - 240 V~

Ligação bifásica -- 400 V 2 ~ N

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

4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Visão geral do produto



1 Grelha

2 Filtrar

3 Encaixe do filtro

4 Placa

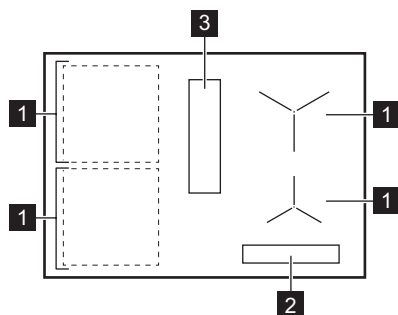
5 Conector

6 Encaixe de parede traseira do armário

7 Tubo

8 Adaptador

4.2 Disposição da superfície de cozedão

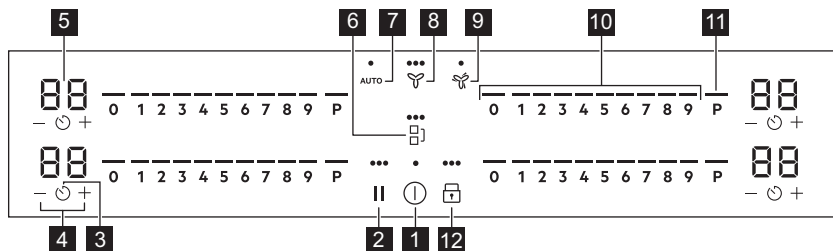


1 Zona de cozedura de indução

2 Painel de comandos

3 Exaustor

4.3 Disposição do painel de comandos



Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho. Os visores, indicadores e sons indicam as funções que estão em funcionamento.

| Campo do sensor | Função | Descrição | |
|-----------------|--------|---|--|
| 1 | ⏻ | Ligado / Desligado | Para ativar e desativar o aparelho. |
| 2 | ⏸ | Pausa | Para activar e desactivar a função. |
| 3 | ⌚ | Temporizador | Para definir a função. |
| 4 | + / - | - | Para aumentar ou diminuir o tempo. |
| 5 | - | Visor do temporizador | Para indicar o tempo em minutos. |
| 6 | 🔗 | Bridge | Para activar e desactivar a função. |
| 7 | AUTO | Modo automático do exaustor | Para activar e desactivar a função. |
| 8 | 🍃 | Modo manual do exaustor | Para ativar/desativar a função e alternar entre 3 níveis de velocidade da ventoinha. |
| 9 | 🍃 | Boost | Para activar e desactivar a função. |
| 10 | - | Barra de comandos | Para seleccionar o grau de cozedura. |
| 11 | P | PowerBoost | Para activar a função. |
| 12 | 🔒 | Bloquear / Dispositivo de segurança para crianças | Para bloquear/desbloquear o painel de comandos. |

4.4 Indicadores do visor

| Indicador | Descrição |
|------------|---|
| Ⓜ + dígito | Ocorreu uma anomalia. |
| 🌀 | O filtro do exaustor precisa de ser regenerado. |

| Indicador | Descrição |
|-----------|--|
| | OptiHeat Control (Indicador de calor residual com 3 níveis): continuar a cozinhar/ manter quente/calor residual. |

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 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.

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 até aparecer .
3. Prima / no temporizador dianteiro para definir o nível de potência.

4. Prima para sair.

Níveis de potência

Consulte o capítulo “Dados técnicos”.

CUIDADO!

Certifique-se de que a potência selecionada é adequada para o quadro elétrico da sua casa.

- 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

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Ativar e desativar

Mantenha premido para ativar ou desativar a placa.

6.2 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 uma sessão de cozedura.

Se colocar um tacho numa zona de cozedura antes de selecionar uma definição de cozedura, aparece o indicador acima de 0 na barra de comandos.

Se remover um tacho de uma zona de cozedura ativada e o colocar de parte temporariamente, os indicadores acima da barra de comandos correspondente começarão a piscar. Se não voltar a colocar o tacho na zona de cozedura ativada no período de 120 segundos, a zona de cozedura é automaticamente desativada.

Para retomar a cozedura, certifique-se de que coloca o tacho novamente nas zonas de cozedura dentro do tempo limite indicado.

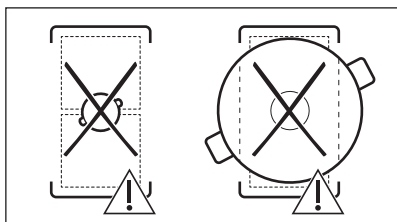
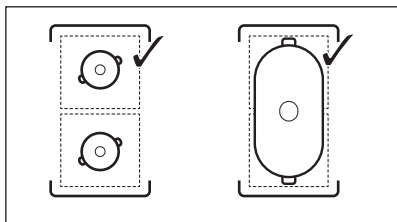
6.3 Utilizar as zonas de cozedura

Centre o tacho na zona selecionada. As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho.

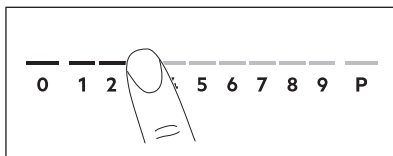


Para uma transferência de calor ideal, utilize tachos com um diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro indicado em "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura"). Certifique-se de que os tachos são adequados para placas de indução. Para obter mais informações sobre tipos de tachos, consulte "Sugestões e dicas".

Pode cozinhar com um tacho grande sobre duas zonas de confeção ao mesmo tempo usando a função Bridge. O tacho tem de cobrir os centros de ambas as zonas mas não ultrapassar a marcação da zona. Se o tacho estiver colocado entre os dois centros, a função Bridge não é ativada.



6.4 Definição de cozedura



1. Prima a definição de cozedura desejada na barra de comandos.

Os indicadores acima da barra de comandos iluminam-se até ao nível de cozedura selecionado.

2. Para desativar uma zona de cozedura, prima 0.

6.5 PowerBoost

Esta função disponibiliza mais potência para as zonas de confeção de indução. A função pode ser activada para uma zona de confeção de indução apenas por um curto período de tempo. Após esse tempo, a zona de confeção de indução muda automaticamente para o grau de aquecimento mais elevado.



Consulte o capítulo "Dados técnicos".

Para ativar a função para uma zona de aquecimento: toque em **P**.

Para desativar a função: altere o nível de calor.

6.6 OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis)

AVISO!

Enquanto o indicador estiver aceso, existe o risco de queimaduras devido ao calor residual.

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

Os indicadores acendem-se quando uma zona de cozedura está quente. Estes mostram o nível do calor residual das zonas de cozedura que está atualmente a usar:

- Continuar a cozinhar,

- Manter quente,

- Aquecimento residual.

O indicador também pode acender-se:

- para as zonas de aquecimento adjacentes, mesmo que não as esteja a usar,
- quando um tacho quente é colocado numa zona de aquecimento fria,
- quando a placa está desativada mas a zona de aquecimento ainda está quente.

O indicador desaparece quando a zona de aquecimento tiver arrefecido.

6.7 Temporizador

Temporizador de contagem decrescente

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

Comece por selecionar a definição de cozedura para a zona de cozedura e seleccione depois a função.

1. Prima . 00 aparece no visor do temporizador.
2. Prima ou para definir o tempo (00-99 minutos).
3. Prima para iniciar o temporizador ou aguarde 3 segundos. O temporizador começa a contagem decrescente.

Para alterar a hora: seleccione a zona de cozedura com e prima ou .

Para desativar a função: seleccione a zona de cozedura com e prima . O tempo restante decresce até 00.

O temporizador termina a contagem decrescente, é emitido um sinal sonoro e 00 fica intermitente. A zona de cozedura é desativada. Prima qualquer símbolo para parar o sinal e piscar.

Conta-minutos

Pode utilizar esta função quando a placa está ativa, mas as zonas de cozedura estão inativas. A definição de cozedura apresenta 00.

1. Premir .

2. Prima ou para definir a hora.

O temporizador termina a contagem decrescente, é emitido um sinal sonoro e 00 fica intermitente. Prima qualquer símbolo para parar o sinal e piscar.

Para desativar a função: prima e . O tempo restante decresce até 00.

6.8 Gestão de potência

Se várias zonas estiverem ativas e a potência consumida exceder a limitação da alimentação elétrica, esta função divide a potência disponível entre todas as zonas de cozedura. A placa controla as definições de aquecimento para proteger os fusíveis da instalação doméstica.

- Se a placa atingir o limite da potência máxima disponível (consulte a placa de classificação), a potência das zonas de cozedura será automaticamente reduzida.
- A definição de aquecimento da primeira zona de cozedura selecionada é sempre prioritária. A potência restante será dividida entre as zonas de cozedura anteriormente ativadas, por ordem de seleção.
- Para zonas de confeção que tenham uma potência reduzida, a barra de comandos pisca e mostra as temperaturas programadas máximas possíveis.
- Aguarde até que o visor pare de piscar ou reduza a definição de aquecimento da última zona de cozedura selecionada. As zonas de cozedura continuarão a funcionar com a definição de aquecimento reduzida. Se necessário, altere as definições de aquecimento das zonas de cozedura.
- O exaustor está sempre disponível com carga elétrica.



6.9 Funções do exaustor

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Ativar e desativar o exaustor

O exaustor pode funcionar em paralelo com placa durante a sessão de cozedura, bem como enquanto a placa está desligada.

1. Prima  para ativar o exaustor. É emitido um sinal sonoro e aparecem indicadores por cima do símbolo.
2. Ajuste a velocidade da ventoinha conforme necessário premindo o símbolo. Os indicadores mudam para refletir a velocidade atual do ventilador.
3. Para desativar o exaustor, prima  repetidamente até que os indicadores acima do símbolo desapareçam.

AUTO


A função ajusta automaticamente o nível de velocidade da ventoinha com base no nível de definição de cozedura selecionado da placa.

Quando utilizar a placa pela primeira vez, a função é normalmente ativada por predefinição.

Pode ativar a função enquanto a placa estiver ligada e nenhuma das zonas de

cozedura estiver ativa, ou em qualquer altura durante a sessão de cozedura.


Se ativar a função com a placa desligada, se nenhuma das zonas de cozedura estiver ativa e não houver calor residual visível no painel de comandos, a função será desativada por si só após alguns segundos.

1. Mantenha premido  para ativar a placa.
2. Para ativar a função, prima o botão AUTO.

É emitido um sinal sonoro e aparece um indicador por cima do símbolo.

3. Coloque o tacho na placa e selecione um nível de definição de cozedura. Aumente ou diminua o nível de definição de cozedura conforme necessário.

O exaustor reage ao nível de definição de cozedura, aumentando ou diminuindo o nível de velocidade da ventoinha em conformidade. Aparecem os indicadores acima do símbolo do exaustor.







4. Prima 0 na barra de comandos da placa para desativar uma zona de cozedura ou  para desativar a placa.

Se o indicador de calor residual aparecer, AUTO continuará a ajustar a velocidade da ventoinha.

5. Para desativar a função durante a cozedura e mudar para o modo manual do exaustor, prima AUTO.

É emitido um sinal sonoro e o indicador acima do símbolo desaparece.

Modos automáticos – níveis de velocidade da ventoinha

| Modo de exaustor | Nível de calor residual (a placa está desligada) | | | Nível de calor residual (a placa está ligada) | | | Ferver | Fritar |
|------------------|---|---|---|---|---|---|--------|--------|
| 0 |  |  |  |  |  |  | | |
| H1 | - | - | - | - | - | - | - | 1 |
| H2 | - | - | - | - | - | 1 | 1 | 1 |
| H3 | - | - | - | - | 1 | 1 | 1 | 2 |
| H4 | - | - | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 |



Se desativar a placa enquanto AUTO esta estiver a funcionar, a função será memorizada para a sessão de cozedura seguinte.

Boost

A função ativa a ventoinha do exaustor no nível de velocidade máximo.

1. Para ativar a função, prima o botão . É emitido um sinal sonoro e aparece um indicador por cima do símbolo.
2. Prima novamente para desativar a função, se necessário.

A função pode estar ativa ininterruptamente durante um máximo de 10 minutos. Após esse tempo, a velocidade da ventoinha muda automaticamente para 3. Se necessário, pode ativar novamente a função.

Auto Breeze

A função define automaticamente a ventoinha do exaustor para continuar a funcionar depois de terminar de cozinhar e desligar a placa. A ventoinha funciona a um nível de velocidade mínimo durante um máximo de 20 minutos. A função remove quaisquer odores persistentes após a cozedura.

Quando utilizar a placa pela primeira vez, a função é ativada por predefinição.

Quando a função está ativa, AUTO aparece o indicador acima. Quando o ciclo terminar, a ventoinha desliga-se automaticamente.

Para desativar a função durante o funcionamento:

Prima AUTO ou .

A ventoinha do exaustor desativa-se.

Para desativar completamente a função:

1. Entre no menu: prima sem soltar durante 3 segundos. Em seguida, prima sem soltar .
2. Prima no temporizador dianteiro até dF aparecer no visor.

3. Prima $+$ ou $-$ no temporizador frontal até aparecer **Desligado (-)**.
4. Prima para sair.



Recomenda-se que não desative a função e que a deixe funcionar ininterruptamente durante todo o ciclo.

6.10 Estrutura do menu

A tabela apresenta a estrutura básica do menu.

Definições do utilizador

| Símbolo | Definição | Opções possíveis |
|---------|----------------------------|------------------------------------|
| b | Som | Ligado / Desligado (-) |
| P | Limitação de potência | 15 - 73 |
| H | Modo de exaustor | 1 - 4 |
| dF | Auto Breeze | Ligado / Desligado (-) |
| E | Histórico de alarmes/erros | A lista de alarmes/erros recentes. |

Para introduzir as definições do

utilizador: prima sem soltar durante 3 segundos. Em seguida, prima sem soltar . As definições aparecem no temporizador das zonas de cozedura da esquerda.

Navegar no menu: o menu consiste no símbolo de definição e um valor. O símbolo aparece no temporizador traseiro e o valor aparece no temporizador dianteiro. 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 .

OffSound Control

Pode ativar/desativar os sons no Menu > Definições do utilizador.



Consulte “Estrutura do menu”.

Quando os sons estão desligados, ainda pode ouvir o som quando:

- tocar em ①,
- o temporizador faz a contagem regressiva,
- você prime um símbolo inativo.

7. FUNÇÕES ADICIONAIS

7.1 Desligar automático

A função desativa automaticamente a placa se:

- todas as zonas de cozedura, bem como o exaustor, estão desativadas,
- após a ativação da placa, não é selecionada qualquer definição de cozedura ou definição de velocidade da ventoinha,
- derramar algo ou colocar algum objecto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano, etc.). É emitido um sinal sonoro e a placa desativa-se. Remova o objeto ou limpe o painel de comandos.
- o aparelho fica demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Deixe a zona de cozedura arrefecer antes de utilizar a placa novamente.
- não desativa uma zona de cozedura ou altera o grau de cozedura. Após algum tempo, a placa é desativada.

Relação entre a definição de cozedura/ definição de velocidade da ventoinha e o tempo após o qual o aparelho se desativa:

| Definição de cozedura | A placa desativa-se após |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| 1 - 2 | 6 horas |
| 3 - 4 | 5 horas |
| 5 | 4 horas |
| 6 - 9 | 1,5 horas |
| Definição da velocidade da ventoinha | O exaustor desativa-se após |
| | 10 horas |

7.2 Pausa

Esta função coloca todas as zonas de cozedura em funcionamento com a definição de cozedura mais baixa. A velocidade do ventilador do exaustor diminui para 1. Quando ativar a função com o exaustor a funcionar no modo automático, a velocidade da ventoinha do exaustor não será reduzida.

Quando a função estiver ativa, ① e || podem ser utilizados. Todos os outros símbolos no painel de comando estão bloqueados.

A função não para as funções de temporizador.

1. Para ativar a função: prima ||.

A definição de cozedura é diminuída para 1. A velocidade do ventilador do exaustor diminui para 1.

2. Para desativar a função: prima ||.

A definição de cozedura anterior / definição de velocidade da ventoinha aparece.

7.3 Bloquear

Pode bloquear o painel de comandos enquanto a placa está a funcionar. Impede uma alteração acidental da definição de cozedura / velocidade do exaustor.

Comece por selecionar a definição de cozedura / a velocidade do exaustor.

Para ativar a função: prima

Para desativar a função: prima novamente.



A função é desativada quando a placa é desativada.

7.4 Dispositivo de segurança para crianças

Esta função evita o funcionamento acidental da placa e do exaustor.

Para ativar a função: prima . Não selecione qualquer definição de cozedura/ definição do exaustor. Mantenha premido durante 3 segundos, até aparecer o indicador acima do símbolo. Desative a placa com .



Quando desativar a placa, a função continua ativa. O indicador acima de está aceso.

Para desativar a função: prima . Não selecione qualquer definição de cozedura/ definição do exaustor. Mantenha premido durante 3 segundos, até o indicador acima do símbolo desaparecer. Desative a placa com .

Cozinhar com a função ativada: prima e, em seguida, prima durante 3 segundos, até que o indicador acima do símbolo

desapareça. Pode utilizar a placa. Quando desativar a placa com , a função fica novamente ativa.

7.5 Bridge



Esta função é activada quando um tacho cobrir os centros das duas zonas. Para obter mais informações sobre a colocação correta dos tachos, consulte “Utilizar as zonas de cozedura”.

Esta função liga duas zonas de cozedura do lado esquerdo e estas funcionam como uma só.

Comece por definir o grau de aquecimento para uma das zonas de cozedura do lado esquerdo.

Para ativar a função: toque em . Para definir ou alterar o grau de aquecimento, toque num dos sensores de controlo.

Para desativar a função: toque em . As zonas de cozedura funcionam de modo independente.

8. SUGESTÕES E DICAS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Tachos



Nas zonas de cozedura de indução, um campo eletromagnético forte cria calor rapidamente no tacho.

Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

- Para evitar o sobreaquecimento e melhorar o desempenho das zonas, o tacho deve ser o mais espesso e plano possível.

- Certifique-se de que as bases das painelas estão limpas e secas antes de as colocar na superfície da placa.
- Tenha sempre cuidado para não deslizar ou esfregar o tacho nas extremidades e cantos do vidro, pois pode lascar ou danificar a superfície do vidro.

Material do recipiente

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

Os tachos são adequados para uma placa de indução se:

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

Dimensões dos tachos

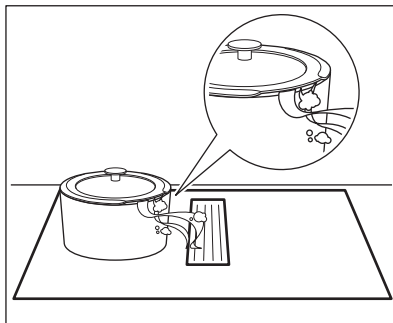
- As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho. Consulte "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura" para obter as dimensões corretas dos tachos. Coloque o tacho no centro da zona de cozedura selecionada.
- A eficiência de uma zona de cozedura está relacionada com o diâmetro do tacho. Para uma transferência de calor ideal, utilize tachos com um diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro indicado em "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura").
 - Um tacho com um diâmetro inferior ao tamanho de uma determinada zona de cozedura recebe apenas parte da potência gerada pela zona de cozedura, o que resulta num aquecimento mais lento.
 - Por motivos de segurança e resultados de cozedura ideais, não utilize um tacho maior do que o indicado na "Especificação das zonas de cozedura". Evite manter o tacho perto do painel de comandos durante a sessão de cozedura. Isso pode afetar o funcionamento do painel de comandos ou ativar acidentalmente as funções da placa.



Consulte os "Dados técnicos".

Tampas para ventilação de vapor

Para otimizar ainda mais as sessões de confeção, além do exaustor, pode utilizar tampas especiais para ventilação de vapor com os seus tachos. As tampas foram concebidas para direcionarem o vapor produzido no interior do tacho para o exaustor, minimizando cheiros de cozinhado e humidade excessiva indesejados na cozinha. As tampas estão disponíveis para comprar separadamente em vários tamanhos, para encaixar nos tipos de tachos mais comuns. Para mais informações, visite o nosso website.



8.2 Ruídos durante o funcionamento



Os ruídos são normais e não indicam qualquer avaria. Os ruídos dos tachos podem variar consoante o material e o nível de potência.

Ruídos relacionados com tachos:

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

Ruídos relacionados com a placa:

- ao fazer clique: ocorre comutação elétrica.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.
- som rítmico: o tacho é detetado.

8.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

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

8.4 Exemplos de aplicações de cozinha

A correlação entre o grau de cozedura de uma zona e o seu consumo de potência não é linear. Quando aumenta o grau de

cozedura, não é proporcional ao aumento do consumo de potência. Isto significa que uma zona de cozedura com um grau médio de cozedura consome menos de metade da sua potência máxima.



Os dados apresentados na tabela servem apenas como referência.

| Definição de cozedura | Utilize para: | Tempo (min.) | Sugestões |
|-----------------------|---|---------------------|--|
| 1 | Manter os alimentos cozinhados quentes. | conforme necessário | Coloque uma tampa no tacho. |
| 1 - 2 | Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina. | 5 - 25 | Misture regularmente. |
| 2 | Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos. | 10 - 40 | Cozinhe com uma tampa. |
| 2 - 3 | Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas. | 25 - 50 | Adicione, no mínimo, duas partes de líquido para uma parte de arroz e mexa os pratos à base de leite a meio do processo. |
| 3 - 4 | Cozer legumes, peixe e carne a vapor. | 20 - 45 | Adicione algumas colheres de sopa de água. Verifique a quantidade de água durante o processo. |
| 4 - 5 | Cozinhar batatas e outros legumes a vapor. | 20 - 60 | Cubra o fundo da panela com 1-2 cm de água. Verifique o nível de água durante o processo. Mantenha a tampa na panela. |
| 4 - 5 | Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas. | 60 - 150 | Até 3 l de líquido mais ingredientes. |
| 6 - 7 | Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, fígado, roux, ovos, panquecas, sonhos. | conforme necessário | Vire, quando necessário. |
| 7 - 8 | Fritura intensa, batatas "palitos" gratinadas, bifes do lombo, bifes. | 5 - 15 | Vire, quando necessário. |
| 9 | Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, guisado), batatas fritas. | | |
| P | Ferver grandes quantidades de água. PowerBoost está ativada. | | |

8.5 Sugestões e conselhos sobre o exaustor

- A grelha que cobre o exaustor é feita de ferro fundido. Pode colocar tachos sobre ela quando o exaustor não estiver a funcionar. Não causará quaisquer danos.
- Quando o modo AUTO está ativo, a ventoinha inicia a uma velocidade baixa,

no início de cada sessão de confeção. A velocidade aumenta gradualmente. Também pode ajustar a velocidade da ventoinha manualmente.

9. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

9.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre o acessório com a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afetam o funcionamento da placa.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize um raspador especial para o vidro.

9.2 Limpar a placa

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, folha de plástico, sal, açúcar e alimentos com açúcar, caso contrário a sujidade pode danificar a placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Utilize um raspador especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
- **Remova quando a placa estiver suficientemente fria:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas parte metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- **Remova a descoloração nas partes metálicas brilhantes:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano.

9.3 Limpar o exaustor

Grelha

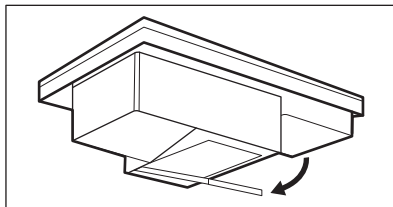
A grelha conduz o ar para o exaustor. Além disso, protege o sistema do exaustor e impede que objetos estranhos caiam no seu interior acidentalmente. Pode lavar a grelha manualmente ou numa máquina de lavar loiça. Limpe a grelha com um pano macio.

Reservatório de água

Existe um reservatório de água por baixo do exaustor. Ele recolhe a condensação criada

durante cada processo de confeção. Lembre-se de esvaziar o reservatório de água regularmente.

Antes de abrir o depósito de água, coloque um recipiente ou tabuleiro por baixo para recolher a água. Para abrir o reservatório de água, deslize as patilhas para fora e abra-as uma a uma.



AVISO!

Certifique-se de que não deixa entrar água no exaustor.


Se água ou outros líquidos forem derramados no interior do sistema do exaustor:


- em primeiro lugar, desligue o exaustor,
- levante a grelha e limpe cuidadosamente a área do exaustor com um pano ou uma esponja húmidos e um agente de limpeza suave,
- remova o excesso de líquido que se juntou no fundo da cavidade do exaustor, utilizando uma esponja ou um pano secos,
- limpe o filtro, se necessário (consulte "Limpar o filtro do exaustor"),
- ligue o exaustor, regule o nível de velocidade da ventoinha para 2 ou superior e deixe-a funcionar durante algum tempo, para retirar a humidade restante da grelha.

9.4 Limpar o filtro do exaustor

O filtro de **carbono 2 em 1 de longa duração** combina a filtração de gordura e odores numa só unidade. O filtro é composto por dois elementos localizados no lado esquerdo e direito do compartimento do filtro. Cada elemento é composto pelo filtro de

gordura e pelo filtro de carbono de longa duração. O filtro de gordura recolhe a gordura, o óleo e os restos de alimentos e evita que estes entrem no sistema do exaustor. O filtro de carbono de longa duração, contendo espuma de carbono ativa, neutraliza o fumo e os odores dos cozinhados. Limpe o filtro regularmente e regenere-o periodicamente:

- Limpe o filtro assim que a gordura acumulada for visível. A frequência de limpeza depende da quantidade de gordura e óleo utilizados para cozinhar. Recomenda-se a limpeza do filtro a cada 10-20 horas, ou mais frequentemente, se necessário.
- Regenere o filtro apenas quando a notificação  estiver ativada. O número máximo de ciclos de regeneração é de 7. Depois desse tempo, o filtro precisa de ser substituído por um novo.

A placa tem um contador incorporado com uma notificação que avisa quando for necessário regenerar o filtro. O contador para a notificação inicia automaticamente quando ligar o exaustor pela primeira vez. Após 100 horas de utilização, o indicador do filtro  começa a piscar para sinalizar que está na altura de regenerar o filtro. A notificação permanece durante 30 segundos após desativar o exaustor e a placa. A notificação não bloqueia a utilização da placa.

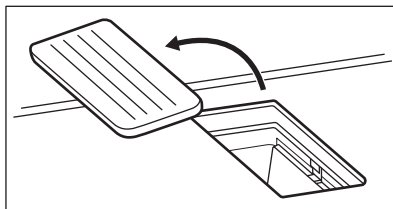
AVISO!

Um filtro sobressaturado pode constituir risco de incêndio.

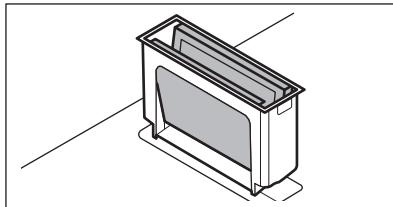
Desmontagem/remontagem do filtro

O filtro e a caixa do filtro estão localizados mesmo por baixo da grelha, no centro da placa. Remova-os cuidadosamente, pois podem estar escorregadios devido à gordura acumulada.

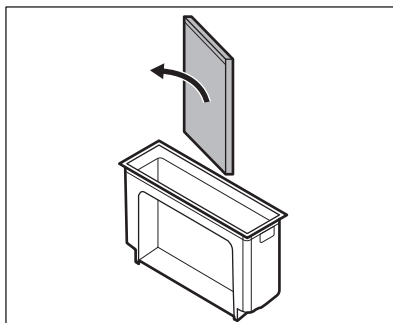
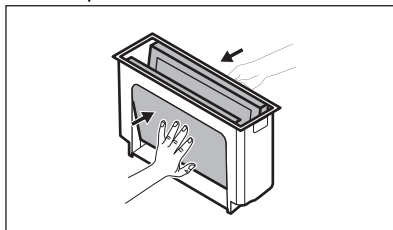
1. Remova a grelha.



2. Retire o compartimento do filtro.



3. Empurre suavemente os dois elementos a partir do exterior para dentro e dobre-os. Em seguida, retire o filtro do compartimento do filtro.



4. Volte a montar a unidade de filtração após a limpeza:
 - a. Faça deslizar os elementos do filtro no interior do compartimento do filtro ao longo das calhas integradas. Certifique-se de que os lados pretos estão virados para dentro e os lados prateados estão

virados para fora. Depois de voltar a montar, deverá conseguir ver o lado preto dentro da cavidade.

- b.** Volte a colocar a caixa do filtro dentro da cavidade do exaustor.

Limpar o compartimento do filtro

Lave manualmente a caixa do filtro com um detergente suave e um pano macio. Também pode lavá-la na máquina de lavar loiça.


Limpar o filtro

1. Lave o filtro em água morna, sem quaisquer agentes de limpeza. Os detergentes podem danificar a filtração de odores. Pode utilizar uma esponja macia, um pano macio ou uma escova de limpeza não abrasiva para remover restos de alimentos, se necessário. Também pode lavar o filtro na máquina de lavar loiça a 65-70°C (utilizando um programa superior a 90 min), sem detergentes e sem pratos na mesma carga.
2. Seque o filtro no forno durante 20-30 min a 70 °C. Coloque o filtro na prateleira

central em grelha. Certifique-se de que utiliza uma função do forno sem ventilador. Em alternativa, pode deixar o filtro secar durante a noite à temperatura ambiente. O filtro tem de estar completamente seco antes de voltar a montar.

3. Volte a montar a unidade de filtração e volte a colocá-la no interior da cavidade do exaustor.

Regenerar o filtro

1. Limpe primeiro o filtro, conforme descrito acima no passo 1.
2. Coloque o filtro no forno a 80-110 °C durante 60 min. Coloque o filtro na prateleira central em grelha. Utilize uma função do forno sem ventilador.
3. Volte a montar a unidade de filtração e volte a colocá-la no interior da cavidade do exaustor.
4. Prima  brevemente para reiniciar o contador.
O contador é reiniciado.



10. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS




AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

10.1 O que fazer se...

| Problema | Causa possível | Solução |
|--|--|--|
| Não consegue ativar ou utilizar a placa. | A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está corretamente ligada. | Verifique se a placa está corretamente ligada à corrente elétrica. |
| | O fusível está fundido. | Certifique-se de que o fusível é a causa da anomalia. Se o fusível se fundir diversas vezes, contacte um electricista qualificado. |
| | Não configurou a definição de aquecimento durante 60 segundos. | Ative novamente a placa e defina a definição de aquecimento em menos de 60 segundos. |

| Problema | Causa possível | Solução |
|---|--|--|
| | Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo. | Toque em apenas um campo do sensor. |
| | Pausa funciona. | Consulte "Pausa". |
| | Há água ou manchas de gordura no painel de comandos. | Limpe o painel de comandos. |
| Pode ouvir um som constante. | A ligação eléctrica não está correta. | Desligue a placa da corrente eléctrica. Peça a um electricista qualificado que verifique a instalação. |
| Não consegue seleccionar a definição de aquecimento máxima para uma das zonas de confeção. | As outras zonas consomem o máximo de potência disponível. A sua placa funciona devidamente. | Reduza a definição de aquecimento das outras zonas de cozedura ligadas à mesma fase. Consulte "Gestão de potência". |
| É emitido um sinal acústico e a placa desativa-se. É emitido um sinal acústico quando a placa é desativada. | Colocou alguma coisa sobre um ou mais campos do sensor. | Retire o objeto dos campos do sensor. |
| A placa desativa-se. | Colocou alguma coisa sobre o campo do sensor  . | Retire o objeto do campo do sensor. |
| O indicador de calor residual não acende. | A zona não está quente porque foi ativada apenas por pouco tempo ou o sensor está danificado. | Se a zona tiver funcionado durante tempo suficiente para ficar quente, fale com um Centro de Assistência Técnica Autorizado. |
| O painel de comandos fica quente ao toque. | O tacho é demasiado grande ou está demasiado próximo do painel de comandos. | Coloque tachos grandes numa das zonas de aquecimento de trás, se possível. |
| Não há som quando toca nos campos do sensor do painel. | Os sons estão desativados. | Ativar os sons. Consulte "Utilização diária". |
| O indicador acima do símbolo  acende-se. | Dispositivo de segurança para crianças ou Bloquear funciona. | Consulte "Dispositivo de segurança para crianças" e "Bloqueio". |
| A barra de comandos pisca. | Não existe qualquer recipiente na zona ou a zona não está totalmente coberta. | Coloque o tacho na zona para que cubra totalmente a zona de cozedura. |
| | O tacho não é adequado. | Utilize tachos adequados para placas de indução. Consulte "Sugestões e dicas". |
| | O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona. | Utilize um tacho com as dimensões corretas. Consulte os "Dados técnicos". |
| O aquecimento demora muito tempo. | Os tachos são demasiado pequenos e recebem apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura. | Para uma transferência de calor ideal, utilize tachos com um diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro indicado em "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura"). |

| Problema | Causa possível | Solução |
|---|---|--|
| O exaustor não arranca ou desliga. Os indicadores acima dos símbolos de controlo do exaustor também podem piscar. | O ventilador pode desligar-se em certas condições, por exemplo, quando a divisão não está adequadamente ventilada. | Abra a janela. Poderá ser necessário instalar o interruptor da janela. Consulte a secção “Montagem”. Se o interruptor da janela já estiver presente, certifique-se de que foi instalado corretamente. Consulte o folheto de instalação. Prima qualquer símbolo. O exaustor funciona novamente. |
| O ventilador do exaustor não funciona bem quando as funções do exaustor são ativadas. | A temperatura ambiente em redor do exaustor é demasiado elevada. A circulação de ar no interior e à volta do exaustor é insuficiente. | Desative a placa e desligue-a da corrente elétrica. Aguarde pelo menos 10 segundos e depois ligue-a novamente. Outras sugestões: Tente baixar a temperatura da área em redor. Retire o filtro do exaustor e remova a humidade residual do interior do exaustor. Consultar “Manutenção e limpeza”. Deixe o sistema do exaustor secar durante um dia e depois ative o exaustor novamente. |
| O vapor produzido durante a cozedura não é suficientemente absorvido pelo exaustor. | As tampas dos tachos não estão bem colocadas. | Se o tacho não tiver tampas ventiladas, certifique-se de que inclina as tampas de modo a que o vapor libertado seja direcionado para o exaustor. Consulte “Sugestões e conselhos” para obter informações sobre as tampas ventiladas a vapor especiais recomendadas para serem utilizadas com o exaustor integrado. |
|  | O filtro do exaustor está sobressaturado. | Regenere o filtro do exaustor e reponha a notificação. Consultar “Manutenção e limpeza”. |
|  e um número acendem-se. | A placa apresenta um erro. | Desative a placa e ative-a novamente após 30 segundos. Se  se ligar novamente, desligue a placa da corrente elétrica. Após 30 segundos, ligue a placa novamente. Se o problema continuar, entre em contacto com um Centro de Assistência Técnica Autorizado. |

10.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

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

manutenção efetuada pelo Técnico de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As informações relativas ao período de garantia e aos Centros de Assistência Técnica Autorizados encontram-se no folheto de garantia.

11. DADOS TÉCNICOS

11.1 Placa de classificação

Modelo CCE84543FB
Tipo 66 D4A 01 AA
Indução 7.35 kW
N.º de série.....
AEG

PNC 949 597 895 00
220 – 240 V/400 V 2 N, 50 Hz
Fabricado em: Alemanha
7.35 kW



11.2 Especificações das zonas de cozedura

| 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 |
| Dianteiro direito | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Traseiro direito | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

A potência das zonas de cozedura pode ser ligeiramente diferente dos dados indicados na tabela. Varia consoante o material e as dimensões do tacho.

Para uma transferência de calor e resultados de cozedura ideais, utilize um tacho com

diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro do tacho indicado na tabela). Não utilize tachos com diâmetro superior ao da zona de cozedura.

12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

12.1 Informação do produto de acordo com o Regulamento de Ecodesign da UE Informação do Produto para Placas

| | | |
|---|--------------------|------------------------|
| Identificação do modelo | CCE84543FB | |
| Tipo de placa | Placa encastrada | |
| Número de zonas de aquecimento | 4 | |
| Tecnologia de aquecimento | Indução | |
| Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø) | Dianteiro direito | 14.5 cm |
| | Traseiro direito | 18.0 cm |
| Comprimento (C) e largura (L) da zona de aquecimento não circular | Dianteiro esquerdo | C 22.0 cm L 21.8 cm |

| | | |
|---|--------------------|------------------------|
| Comprimento (C) e largura (L) da zona de aquecimento não circular | Traseiro esquerdo | C 22.0 cm L 21.8 cm |
| Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking) | Dianteiro esquerdo | 188.9 Wh/kg |
| | Traseiro esquerdo | 188.9 Wh/kg |
| | Dianteiro direito | 180.8 Wh/kg |
| | Traseiro direito | 176.9 Wh/kg |
| Consumo de energia da placa (EC electric hob) | | 183.9 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.

12.2 Placa -Placa economizadora de energia

Pode poupar energia nos cozinhados do dia a dia se seguir as sugestões abaixo.

- Ao aquecer água, utilize apenas a quantidade de que necessita.
- Sempre que possível, coloque tampas nos recipientes.
- Coloque os recipientes diretamente no centro das zonas de confeção.
- Utilize o aquecimento residual para manter os alimentos quentes ou para derretê-los.

12.3 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 forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável | 2 min |

12.4 Ficha Informativa do Produto e Informação do Produto do produto de acordo com os Regulamentos de Rotulagem Energética e Design Ecológico da UE para exaustores

| Ficha de informação do produto segundo a (EU) No 65/2014 | | |
|--|------------|-------|
| Nome do fornecedor ou marca comercial | AEG | |
| Identificador de modelo | CCE84543FB | |
| Consumo anual de energia - CAExaustor | 30.9 | kWh/a |
| Classe de eficiência energética | A + | |
| Eficiência dinâmica dos fluidos - EDFExaustor | 33.1 | |
| Classe de eficiência dinâmica dos fluidos | A | |
| Eficiência de iluminação- ELExaustor | - | lux/W |
| Classe de eficiência de iluminação | - | |
| Eficiência de filtragem de gorduras - EFGExaustor | 85.1 | % |
| Classe de eficiência de filtragem de gorduras | B | |

| | | |
|--|-------|---------------|
| Débito de ar mínimo em utilização normal | 260.0 | m³/h |
| Débito de ar máximo em utilização normal | 500.0 | m³/h |
| Fluxo de ar no modo intensivo ou boost | 630.0 | m³/h |
| Nível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade mínima | 48 | db(A) re 1 pW |
| Nível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade máxima | 64 | db(A) re 1 pW |
| Nível de potência sonora com ponderação A no modo intensivo ou boost | 69 | db(A) re 1 pW |
| Consumo energético medido no estado de desativação - Po | 0.49 | W |
| Consumo energético medido no estado de vigília - Ps | - | W |
| Informações adicionais segundo a (EU) No 66/2014 | | |
| Fator de aumento de tempo - f | 0.8 | |
| Índice de eficiência energética - IEE _{exaustor} | 42.0 | |
| Débito de ar medido no ponto de maior eficiência - QBEP | 268.5 | m³/h |
| Pressão de ar medida no ponto de maior eficiência - PBEP | 469 | Pa |
| Débito de ar máximo - Q _{max} | 630.0 | m³/h |
| Potência elétrica medida no ponto de maior eficiência - WBEP | 105.8 | W |
| Potência nominal do sistema de iluminação - WL | - | W |
| Iluminação média produzida pelo sistema de iluminação na superfície de cozedura - Emédia | - | lux |

Aparelho testado de acordo com: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.


Os dados na tabela acima referem-se aos aparelhos no modo de extração. Os aparelhos em modo de recirculação podem ser transformados em modo de extração seguindo as instruções de instalação fornecidas no folheto de instalação e utilizando um filtro dedicado disponível nas nossas lojas oficiais. Para mais informações, visite o nosso website.


12.5 Exaustor - Poupança de energia

Pode poupar energia nos cozinhados do dia a dia se seguir as sugestões abaixo.

- Quando começar a cozinhar, regule a ventoinha do exaustor para um nível de velocidade baixo. Quando a cozedura terminar, mantenha o exaustor a funcionar durante alguns minutos.
- Aumente a velocidade do ventilador apenas para eliminar grandes quantidades de vapor ou fumo. Recomenda-se a utilização da função Boost apenas em situações extremas.
- Limpe o filtro do exaustor regularmente e substitua-o quando necessário para manter a sua eficiência.
- Utilize o diâmetro máximo do sistema de condutas para otimizar a eficiência e minimizar o ruído.

13. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

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



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

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

| | |
|-------------------------------------|----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 31 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... | 34 |
| 3. INSTALACIÓN..... | 37 |
| 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... | 40 |
| 5. ANTES DEL PRIMER USO..... | 42 |
| 6. USO DIARIO..... | 42 |
| 7. FUNCIONES ADICIONALES..... | 47 |
| 8. CONSEJOS..... | 48 |
| 9. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA..... | 51 |
| 10. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... | 53 |
| 11. DATOS TÉCNICOS..... | 56 |
| 12. EFICACIA ENERGÉTICA..... | 56 |
| 13. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES..... | 59 |

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

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

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

1.2 Instrucciones generales de seguridad

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

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

- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe hacerse bajo supervisión. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Asegúrese de que la sala donde se instala el aparato esté bien ventilada para evitar el reflujo de gases al recinto procedentes de aparatos que utilicen otros combustibles, como llamas abiertas.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén obstruidas y de que el aire recogido por el aparato no se transporte a un conducto utilizado para extraer el humo y el vapor de otros aparatos (sistemas de calefacción central, termosifones, calentadores de agua, etc.).
- Cuando el aparato funciona con otros aparatos, el vacío máximo generado en la sala no debe superar los 0,04 mbar.

- Limpie el filtro de la campana regularmente y elimine los depósitos de grasa del aparato para evitar el riesgo de incendio.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un servicio autorizado o personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.
- Si el dispositivo está conectado directamente al suministro eléctrico, la instalación eléctrica debe estar equipada con un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el dispositivo de la red eléctrica en todos los polos. La desconexión completa debe ser según las condiciones especificadas en la categoría III de sobretensión. Los medios de desconexión se deben incorporar en el cableado fijo de conformidad con las normas de cableado.
- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

ADVERTENCIA!

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas del armario con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- No instale la salida de aire en un hueco en la pared, a menos que el hueco esté diseñado para tal fin.
- Para la instalación sin conductos, la salida del ventilador debe colocarse directamente contra la pared o debe estar separada por una pared adicional del

armario para evitar el acceso a las aspas del ventilador.

- Cada aparato tiene ventiladores de refrigeración en la base.
- Si el aparato se instala sobre un cajón:
 - No guarde objetos pequeños u hojas de papel que puedan ser absorbidos, porque podrían dañar los ventiladores o perjudicar el sistema de refrigeración.
 - Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la base del aparato y los objetos guardados en el cajón.
- Retire los paneles separadores instalados en el armario por debajo del aparato.

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista cualificado siguiendo las instrucciones del diagrama de conexiones o el folleto de instalación.
- En caso de instalación de escape, y cuando los accesorios estén presentes o sean obligatorios (válvula de paso, interruptor de ventana y/o abridor de ventana), las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista cualificado, siguiendo las instrucciones del diagrama de conexiones o el folleto de instalación.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente.
- Utilice el cable de alimentación de red correcto.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica se enrede.

- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a una toma.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe de red (en su caso) ni el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico autorizado para cambiar un cable de alimentación dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- No cambie las especificaciones de este aparato.

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

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosión.

- Las grasas y el aceite pueden liberar vapores inflamables al calentarse. Mantenga cualquier llama u objeto caliente alejado de grasas y aceites cuando los use para cocinar.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones espontáneas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar

fuego a menor temperatura que el aceite que se usa por primera vez.

- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- No dejes utensilios de cocina calientes encima del panel de control para evitar el riesgo de quemaduras.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- Nunca retire la rejilla o el filtro de la campana cuando la campana integrada o el aparato estén en funcionamiento.
- Nunca utilice la campana integrada sin su filtro.
- No tape la entrada de la campana integrada con utensilios de cocina.
- No abra la tapa inferior cuando la campana integrada o el aparato estén funcionando.
- No coloque objetos pequeños o ligeros cerca de la campana integrada para evitar el riesgo de succión.
- Los utensilios de cocina de hierro fundido que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

2.4 Cuidado y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo
- Limpie el aparato con agua caliente y un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos

abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal, a menos que se indique lo contrario.

2.5 Asistencia tecnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.
- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de

funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

2.6 Eliminación

ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. INSTALACIÓN

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Antes de la instalación

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

Número de serie

3.2 Placas empotradas

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

3.3 Fijación del sello



Instalación superior

1. Limpia la encimera alrededor del área recortada.
2. Coloque la banda de la junta suministrada 2x6 mm en el borde inferior de la placa de cocción a lo largo del borde exterior del marco de la. No la tenses. Asegúrate de que los extremos de la banda de la junta están situados en el centro de un lado del aparato.
3. Añade algunos milímetros de longitud al cortar la banda de la junta.

4. Une ambos extremos de la banda de la junta.

3.4 Montaje

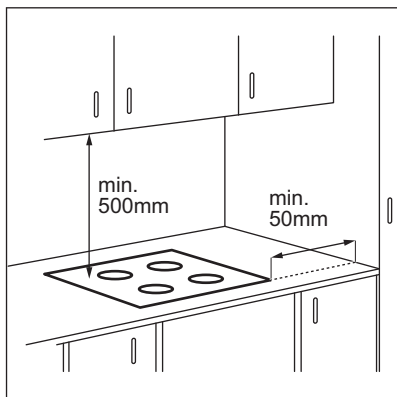
Consulte el folleto de instalación para obtener información detallada sobre cómo montar su placa.

Sigue el diagrama de conexiones de la placa y el diagrama de conexiones del interruptor de ventana (en su caso) presentes en el manual de instalación y/o en las etiquetas bajo la placa.

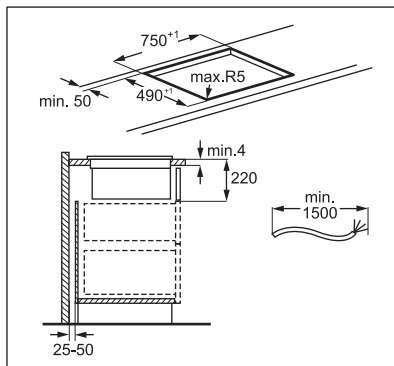
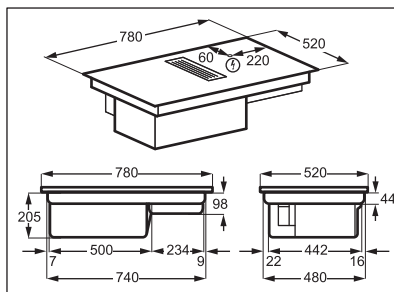


Solo para países seleccionados

En caso de instalación de escape, puede ser necesario un interruptor de ventana (consulte a un técnico autorizado). Debe comprarlo por separado ya que no se suministra con la placa. El interruptor de ventana debe ser instalado por un técnico autorizado. Consulte el folleto de instalación.



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



Busque el videotutorial "Cómo instalar su placa extractora AEG 80 cm" escribiendo el nombre completo que se indica en el gráfico a continuación.



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

How to install your AEG
Extractor Hob 80 cm



Conjunto de carcasa de filtro

Antes del primer uso, asegúrese de colocar el filtro dentro de la carcasa, con los lados negros hacia dentro y los lados plateados hacia fuera. Consulte "Limpieza del filtro de la campana". Una vez montada la carcasa del filtro, colóquela dentro de la cavidad de la campana y coloque la rejilla en la campana.

3.5 Cable de conexión

- La placa se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice un cable tipo: H05V2V2-F

que soporta una temperatura de 90 °C o más. El cable único debe tener un diámetro mínimo de 1,5 mm². Póngase en contacto con el servicio técnico local. El cable de conexión solo debe sustituirlo un electricista cualificado.

⚠ ADVERTENCIA!

Todas las conexiones eléctricas deben realizarse por electricistas cualificados.

⚠ PRECAUCIÓN!

Las conexiones a través de enchufes de contacto están prohibidas.

⚠ PRECAUCIÓN!

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

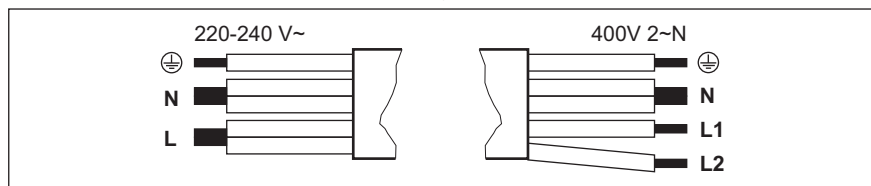
⚠ PRECAUCIÓN!

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

Conexión monofásica

1. Retirar el manguito del extremo del cable de los cables negros y marrones.
2. Retirar el aislamiento de los extremos del cable negro y marrón.
3. Combine los extremos del cable negro y marrón.
4. Colocar un nuevo manguito en el extremo del cable común (se necesita una herramienta especial).

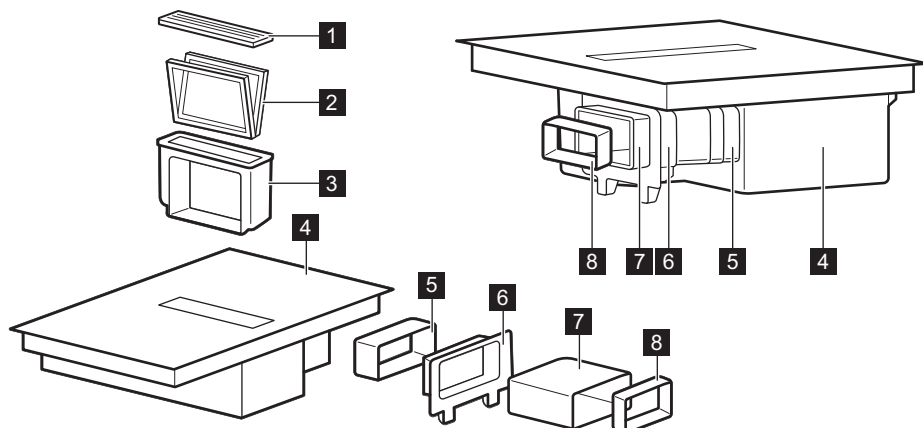
Sección transversal del cable 2 x 1,5 mm²



| Conexión monofásica - 220 - 240 V~ | | Conexión bifásica - 400 V 2 ~ N | |
|------------------------------------|------------------|---------------------------------|----|
| ⊕ | Verde - amarillo | Verde - amarillo | ⊕ |
| N | Azul y azul | Azul y azul | N |
| L | Negro y marrón | Negro | L1 |
| | | Marrón | L2 |

4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Descripción del producto



1 Rejilla

2 Filtro

3 Carcasa del filtro

4 Placa

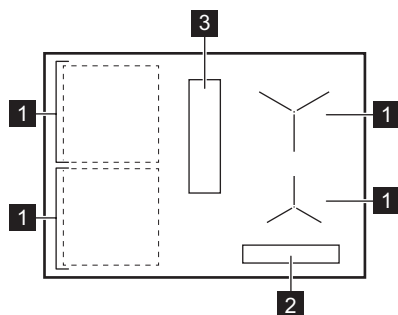
5 Conector

6 Montaje en la pared trasera del armario

7 Tubo

8 Adaptador

4.2 Disposición de las zonas de cocción

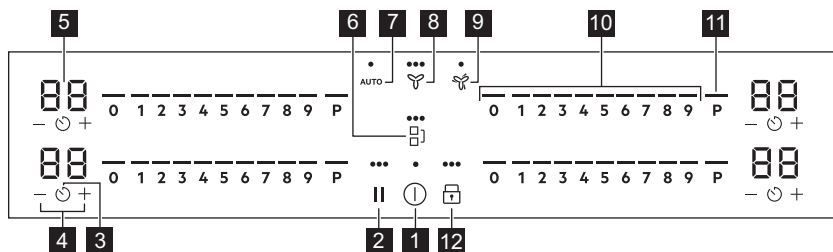


1 Zona de cocción por inducción

2 Panel de control

3 Campana

4.3 Disposición del panel de control



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

| Sensor | Función | Descripción |
|--------|---------|--|
| 1 | | Encendido / Apagado Para encender y apagar el aparato. |
| 2 | | Pausa Para activar y desactivar la función. |
| 3 | | Temporizador Para ajustar la función. |
| 4 | | Para aumentar o disminuir el tiempo. |
| 5 | - | Indicador del temporizador Para mostrar la hora en minutos. |
| 6 | | Bridge Para activar y desactivar la función. |
| 7 | AUTO | Modo automático de la campana Para activar y desactivar la función. |
| 8 | | Modo manual de la campana Para activar/desactivar la función y cambiar entre 3 niveles de velocidad del ventilador. |
| 9 | | Boost Para activar y desactivar la función. |
| 10 | - | Barra de control Para ajustar la temperatura. |
| 11 | P | PowerBoost Para activar la función. |
| 12 | | Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños Para bloquear y desbloquear el panel de control. |

4.4 Indicadores de pantalla

| Indicador | Descripción |
|-----------|---|
| | Hay un fallo de funcionamiento. |
| | Es necesario regenerar el filtro de la campana. |
| | OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando/mantener caliente/calor residual. |

5. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!







Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limitación de energía

Limitación de energía define cuánta energía consume la placa en total, dentro de los límites de los fusibles de la instalación doméstica.

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

Para reducir o aumentar el nivel de potencia:

1. Acceda al menú: mantenga pulsado  durante 3 segundos. A continuación, pulse y mantenga pulsado .
2. Pulsar  en el temporizador frontal hasta que aparezca .
3. Pulsa  /  en el temporizador frontal para ajustar el nivel de potencia.

4. Pulse  para salir.

Niveles de potencia

Consulte el capítulo "Datos técnicos".

PRECAUCIÓN!

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


- 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

6. USO DIARIO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Activación y desactivación

Mantenga pulsado  para activar o desactivar la placa.

6.2 Detección de recipientes

Esta función indica la presencia de utensilios de cocina en la placa y apaga las zonas de cocción si no se detecta ningún recipiente durante una sesión de cocción.

Si coloca utensilios de cocina en una zona de cocción antes de seleccionar un ajuste de temperatura, aparece el indicador sobre 0 en la barra de control.

Si retira los utensilios de cocina de una zona de cocción encendida y los deja a un lado

temporalmente, los indicadores sobre la barra de control correspondiente comenzarán a parpadear. Si no vuelve a poner el recipiente en la zona de cocción encendida, la zona de cocción se apagará automáticamente en 120 segundos..

Para reanudar la cocción, asegúrese de volver a colocar los utensilios de cocina en las zonas de cocción dentro del tiempo de espera indicado.

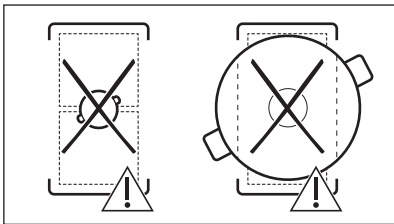
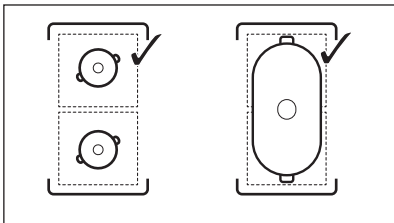
6.3 Uso de las zonas de cocción

Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona seleccionada. Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.

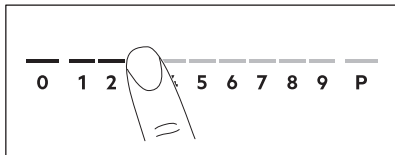


Para conseguir una transferencia de calor óptima utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción"). Asegúrese de que el recipiente sea apto para placas de inducción. Para obtener más información sobre tipos de utensilios de cocina, consulte "Consejos".

Puede cocinar con utensilios de cocina de gran tamaño sobre dos zonas de cocción al mismo tiempo usando la función Bridge. El utensilio de cocina debe cubrir los centros de ambas zonas pero no superar las marcas de área. Si el utensilio de cocina está entre las dos zonas, la función Bridge no se activará.



6.4 Ajuste de temperatura



1. Pulse el ajuste de temperatura que desee en la barra de control.

Los indicadores sobre la barra de control aparecen hasta el nivel de ajuste de temperatura seleccionado.

2. Para desactivar una zona de cocción, pulse 0.

6.5 PowerBoost

Esta función suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. La función se puede activar para la zona de cocción por inducción durante un periodo de tiempo limitado. Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción adopta automáticamente el nivel de temperatura más alto.



Consulte el capítulo "Datos técnicos".

Para activar la función de una zona de cocción: toque **P**.

Para desactivar la función: cambie el ajuste de calor.

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

⚠ ADVERTENCIA!

Mientras se enciende el indicador, existe riesgo de quemaduras por el calor residual.

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

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

- continuar cocinando,
- mantener caliente,
- calor residual.

También puede aparecer el indicador:

- para las zonas de cocción adyacentes, incluso si no las utiliza,
- cuando se colocan recipientes calientes en la zona de cocción fría,

- cuando la placa está desactivada pero la zona de cocción sigue caliente.

El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

6.7 Temporizador

Temporizador de cuenta atrás

Utilice esta función para ajustar el tiempo que desee que funcione la zona de cocción durante un único proceso de cocción.

Configure el ajuste de temperatura para la zona de cocción y después configure la función.

1. Pulse . 00 aparece en la pantalla del temporizador.
2. Pulse o para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos).
3. Pulse para iniciar el temporizador o esperar 3 segundos. El temporizador comienza la cuenta atrás.

Para cambiar la hora: seleccione la zona de cocción con y pulse o .

Para desactivar la función: seleccione la zona de cocción con y pulse . El tiempo restante vuelve a iniciar la cuenta atrás hasta 00.

El temporizador termina la cuenta atrás, suena una señal y 00 parpadea. La zona de cocción se apaga. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal y el parpadeo.

Avisador

Puede utilizar esta función mientras la placa está activada, pero las zonas de cocción no funcionan. El ajuste de temperatura muestra 00.

1. Pulse .
2. Pulse o para ajustar el tiempo. El temporizador termina la cuenta atrás, suena una señal y 00 parpadea. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal y el parpadeo.

Para desactivar la función: pulse y . El tiempo restante vuelve a iniciar la cuenta atrás hasta 00.

6.8 Gestión de energía

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

- Si la placa alcanza el límite máximo de potencia disponible (consulte la placa de características), la potencia de las zonas de cocción se reduce automáticamente.
- El ajuste de temperatura de la zona de cocción seleccionada en primer lugar siempre se prioriza. La potencia restante se dividirá entre las zonas de cocción previamente activadas en el orden de selección.
- Para las zonas de cocción que tienen una potencia reducida, la barra de control parpadea y muestra los ajustes de temperatura máximos posibles.
- Espere a que la pantalla deje de parpadear o reduzca el ajuste de calor de la zona de cocción seleccionada. Las zonas de cocción siguen funcionando con el ajuste de calor reducido. Si fuera necesario, cambie manualmente los ajustes de temperatura de las zonas de cocción.
- La campana extractora está siempre disponible como carga eléctrica.

6.9 Funciones de la campana

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Encender y apagar la campana

La campana puede funcionar junto a la placa durante la sesión de cocción, así como mientras la placa está apagada.

1. Pulse para activar la campana. Suena una señal y aparece un indicador sobre el símbolo.

2. Ajuste la velocidad del ventilador a su elección pulsando el símbolo. Los indicadores cambian para reflejar la velocidad actual del ventilador.
3. Para desactivar la campana, pulse repetidamente hasta que desaparezcan los indicadores situados encima del símbolo.

AUTO

La función ajusta automáticamente el nivel de velocidad del ventilador en función del nivel de ajuste de temperatura seleccionado de la placa.

Cuando utiliza la placa de cocción por primera vez, la función suele estar activada de forma predeterminada.

Puede activar la función mientras la placa está encendida y ninguna de las zonas de cocción están activas, o en cualquier momento durante la sesión de cocción.



Si activa la función con la placa apagada, ninguna de las zonas de cocción funciona y no hay calor residual visible en el panel de control, la función se apagará por sí sola después de unos segundos.

1. Pulse y mantenga pulsado para encender la placa.
2. Pulse AUTO para activar la función. Suena una señal y aparece un indicador sobre el símbolo.
3. Coloque los utensilios de cocina sobre la placa y seleccione un ajuste de temperatura. Aumente o disminuya el nivel de ajuste de temperatura según sea necesario.

La campana reaccionará al nivel de ajuste de temperatura, aumentando o disminuyendo el nivel de velocidad del ventilador en consecuencia. Aparecen los indicadores sobre el símbolo de la campana.

4. Pulse 0 en la barra de control de la placa para apagar una zona de cocción o para apagar la placa.

Si aparece el indicador de calor residual, AUTO continuará ajustando la velocidad del ventilador.

5. Para desactivar la función durante la cocción y cambiar al modo manual de la campana, pulse AUTO.

Suena una señal y el indicador sobre el símbolo desaparece.

Modos automáticos: niveles de velocidad del ventilador

| Modo campana | Nivel de calor residual (la placa está apagada) | | | Nivel de calor residual (la placa está encendida) | | | Hervir | Freír |
|--------------|---|---|---|---|---|---|--------|-------|
| 0 | | | | | | | | |
| H1 | - | - | - | - | - | - | - | 1 |
| H2 | - | - | - | - | - | 1 | 1 | 1 |
| H3 | - | - | - | - | 1 | 1 | 1 | 2 |
| H4 | - | - | - | 1 | 1 | 1 | 2 | 3 |




Si apaga la placa mientras AUTO se está ejecutando, la función se recordará para la próxima sesión de cocción.

Boost

La función enciende el ventilador de la campana a su nivel de velocidad máxima.

1. Pulse para activar la función.

Suena una señal y aparece un indicador sobre el símbolo.

2. Pulse  de nuevo para desactivar la función, si es necesario.

La función puede funcionar ininterrumpidamente durante un máximo de 10 minutos. Después de ese tiempo, el ajuste de velocidad del ventilador cambia automáticamente a 3. Puede volver a activar la función, si es necesario.

Auto Breeze

La función ajusta automáticamente el ventilador de la campana extractora para que siga funcionando después de terminar de cocinar y apaga la placa. El ventilador funciona a mínima velocidad durante un máximo de 20 minutos. La función elimina los olores persistentes después de cocinar.

Cuando utiliza la placa de cocción por primera vez, la función se activa de forma predeterminada.







Cuando la función está activa, aparece el indicador AUTO. Una vez finalizado el ciclo, el ventilador se apaga automáticamente.

Para desactivar la función mientras está en funcionamiento:

Pulse AUTO o .

El ventilador de la campana se apaga.

Para desactivar la función completamente:

1. Acceda al menú: mantenga pulsado  durante 3 segundos. A continuación, pulse y mantenga pulsado .
2. Pulse  en el temporizador delantero hasta que aparezca **dF** en la pantalla.
3. Pulse  o  en el temporizador frontal hasta que aparezca **Apagado (-)**.
4. Pulse  para salir.



Se recomienda no desactivar la función y dejar que funcione sin interrupciones durante todo el ciclo.



6.10 Estructura del menú




La tabla muestra la estructura básica del menú.

Ajustes de usuario

| Símbolo | Ajuste | Posibles opciones |
|-----------|--------------------------------|--|
| b | Sonido | Encendido / Apagado (-) |
| P | Limitación de energía | 15 - 73 |
| H | Modo campana | 1 - 4 |
| dF | Auto Breeze | Encendido / Apagado (-) |
| E | Historial de alarmas / errores | La lista de alarmas / errores recientes. |

Para introducir los ajustes del usuario:

mantenga pulsado  durante 3 segundos. A continuación, mantenga pulsado . Los ajustes aparecen en el temporizador de las zonas de cocción izquierdas.

Navegar por el menú: el menú consta del símbolo de ajuste y un valor. El símbolo aparece en el temporizador trasero y el valor aparece en el temporizador delantero. Para navegar entre las configuraciones, pulse  en el temporizador delantero. Pulse  o  en el temporizador delantero para cambiar el valor del ajuste.

Para salir del menú: pulse .


OffSound Control

Puede activar / desactivar los sonidos en el Menú > Ajustes de usuario.



Consulte "Estructura del menú".

Cuando los sonidos están apagados, aún puede escuchar el sonido cuando:

- se toca ,
- el temporizador baja,
- pulsa un símbolo inactivo.

7. FUNCIONES ADICIONALES


7.1 Desconexión automática

La función desactiva automáticamente la placa de cocción si:

- todas las zonas de cocción, así como la campana, están apagadas,
 - no establece ningún ajuste de temperatura o velocidad del ventilador después de apagar la placa,
 - o se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Retirar el objeto o limpiar el panel de control.
 - el aparato caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Dejar enfriar la zona de cocción antes de usar la placa de nuevo.
 - no desactivaste una zona de cocción ni cambiaste el nivel de temperatura.
- Después de un tiempo, la placa se apaga.

La relación entre el ajuste de temperatura / velocidad del ventilador y el tiempo tras el cual el aparato se apaga:



| Ajuste de temperatura | La placa de cocción se apaga después de |
|-----------------------|---|
| 1 - 2 | 6 horas |
| 3 - 4 | 5 horas |
| 5 | 4 horas |
| 6 - 9 | 1,5 horas |

| Ajuste de la velocidad del ventilador | La campana se apaga después de |
|--|--------------------------------|
|  | 10 horas |

7.2 Pausa

Esta función ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de temperatura más bajo. La velocidad del ventilador de la campana disminuye a 1. Si se activa esa función estando la campana


funcionando en modo automático, la velocidad del ventilador no se reduce.

Cuando la función está activa, se pueden utilizar  y . Los restantes símbolos de los paneles de mandos están bloqueados.

La función no detiene las funciones del temporizador.

1. Para activar la función: pulse .

El ajuste de nivel de calor baja a 1. La velocidad del ventilador de la campana disminuye a 1.

2. Para desactivar la función: pulsa . Aparece el ajuste de temperatura anterior / ajuste de velocidad del ventilador.

7.3 Bloqueo

Se puede bloquear el panel de control mientras la placa de cocción funciona. Evita el cambio accidental del ajuste de temperatura / ajuste de velocidad de la campana.

Configure primero el ajuste de temperatura / ajuste de velocidad de la campana.

Para activar la función: pulse .




Para desactivar la función: pulse  de nuevo.




La función se desactiva al apagar la placa.




7.4 Dispositivo de seguridad para niños




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

Para activar la función: pulse . No establezca ningún ajuste de temperatura / ajuste de campana. Pulse y mantenga pulsado  durante 3 segundos, hasta que aparezca el indicador sobre el símbolo. Apague la placa con .



La función permanece activa cuando apaga la placa. El indicador de arriba  está encendido.

Para desactivar la función: pulse . No establezca ningún ajuste de temperatura / ajuste de campana. Pulse y mantenga pulsado  durante 3 segundos, hasta que desaparezca el indicador sobre el símbolo. Apague la placa con .

Cocinar con la función activada: pulse , entonces pulse  durante 3 segundos, hasta que desaparezca el indicador sobre el símbolo. Puede operar la placa. Cuando apaga la encimera con , la función vuelve a funcionar.


7.5 Bridge




La función se activa cuando el utensilio de cocción cubre los centros de las dos zonas. Para obtener más información sobre la colocación correcta de los utensilios de cocina, consulte "Uso de las zonas de cocción".

Esta función conecta dos zonas de cocción del lado izquierdo de forma que funcionen como una sola.

Seleccione en primer lugar el nivel de calor de una de las zonas de cocción del lado izquierdo.

Para activar la función: toque . Para ajustar o cambiar el nivel de calor, toque uno de los sensores de control.

Para desactivar la función: toque . Las zonas de cocción funcionan de forma independiente.

8. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Utensilios de cocina



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

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

- Para evitar el sobrecalentamiento y mejorar el rendimiento de las distintas

zonas, el utensilio de cocina debe ser lo más grueso y plano posible.

- Asegúrese de que las bases de los utensilios estén limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.
- Tenga siempre cuidado de no deslizar ni frotar el utensilio de cocina por los bordes y las esquinas del vidrio, ya que podría astillar o dañar la superficie vitrocerámica.

Material del utensilio de cocina

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

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

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

Dimensiones del utensilio de cocina

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

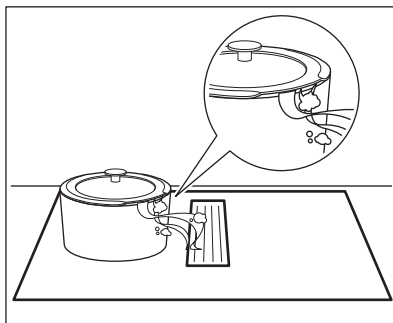


Consulte "Datos técnicos".

Tapas con ventilación de vapor

Para optimizar aún más las sesiones de cocción junto a la campana, puede usar las tapas especiales con ventilación de vapor con sus utensilios de cocina. Las tapas están diseñadas para dirigir el vapor que se

produce dentro de la olla hacia la campana, minimizando los olores no deseados de la cocción y la humedad excesiva en la cocina. Las tapas están disponibles para comprar por separado en varios tamaños para adaptarse a los tipos de utensilios de cocina más comunes. Para obtener más información, visite nuestro sitio web.



8.2 Ruidos durante el funcionamiento



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

Ruidos relacionados con utensilios de cocina:

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

Ruidos relacionados con la placa:

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

8.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

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

8.4 Ejemplos de aplicaciones de cocina

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

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



Los datos de la tabla son valores orientativos.

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

8.5 Consejos para la campana

- La rejilla que cubre la campana es de fundición. Puede poner ollas en ella mientras la campana no está funcionando. No causará ningún daño.

- Cuando funciona el modo AUTO, el ventilador se pone en marcha a baja velocidad al comienzo de cada sesión de cocción. La velocidad aumenta gradualmente. También puede ajustar la velocidad del ventilador manualmente.

9. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Información general

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

9.2 Limpieza de la placa de cocción

- **Retirar inmediatamente:** plástico derretido, película de plástico, sal, azúcar y alimentos con azúcar; de lo contrario, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
- **Retirar cuando la placa esté lo suficientemente fría:** marcas de cal, marcas de agua, manchas de grasa o decoloración metálica brillante. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Eliminar la decoloración metálica brillante:** usar una solución de agua con vinagre y limpiar la superficie de vidrio con un paño.

9.3 Limpiar la campana

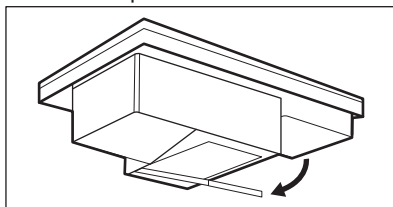
Rejilla

La rejilla guía el aire hacia el interior de la campana. Además, protege el sistema de campana y evita la caída accidental de objetos extraños en el interior. Puede lavar la rejilla manualmente o en un lavavajillas. Limpie la rejilla con un paño suave.

Depósito de agua

Hay un depósito de agua ubicado debajo de la campana. Recoge la condensación creada durante cada proceso de cocción. Recuerde vaciar el depósito de agua con regularidad.

Antes de abrir el depósito de agua, coloque un recipiente o una bandeja debajo para recoger el agua. Para abrir el depósito de agua, deslice los pestillos hacia afuera y ábralos uno por uno.



ADVERTENCIA!

Asegúrese de que no entre agua en la campana.



Si se derrama agua u otros líquidos dentro del sistema de campana:

- apague la campana en primer lugar,
- levante la rejilla y limpie el área de la campana cuidadosamente con un paño húmedo o una esponja y un agente de limpieza suave,
- Limpie el exceso de líquido acumulado en la parte inferior de la cavidad de la campana con una esponja o un paño seco,
- limpie el filtro, si es necesario (consulte "Limpieza del filtro de la campana"),
- Encienda la campana, ajuste el nivel de velocidad del ventilador a 2 o más y déjela funcionar durante un tiempo para eliminar la humedad restante.

9.4 Limpieza del filtro de la campana

El filtro de carbón de larga duración 2 en 1 combina filtrado de grasa y de olores en una sola unidad. El filtro consta de dos elementos ubicados en el lado izquierdo y derecho de la

carcasa del filtro. Cada elemento está compuesto por el filtro de grasa y el filtro de carbón de larga duración. El filtro de grasa recoge la grasa, el aceite y los restos de comida y evita que entren en el sistema de la campana. El filtro de carbón de larga duración, que contiene espuma de carbón activo, neutraliza el humo y los olores de la cocina. Limpie el filtro regularmente y regenérelo periódicamente:

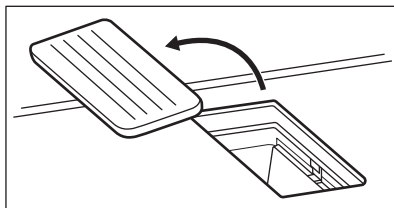
- Limpie el filtro tan pronto como la grasa acumulada sea visible. La frecuencia de las limpiezas depende de la cantidad de grasa y aceite acumulados por la cocción. Se recomienda limpiar el filtro cada 10-20 horas, o con más frecuencia, si fuera necesario.
- Vuelva a regenerar el filtro solo cuando la notificación  esté activada. El número máximo de ciclos de regeneración es de 7. Después de ese tiempo, el filtro debe sustituirse por uno nuevo. La placa incorpora un contador con una notificación que recuerda cuándo toca limpiar el filtro. El contador para la notificación empieza a contar automáticamente al encenderse la campana por primera vez. Tras 100 horas de uso, el indicador del filtro  empieza a parpadear, indicando que ha llegado el momento de regenerar el filtro. La notificación permanece encendida durante 30 segundos después de que apaga la campana y la placa. La notificación no bloquea el uso de la placa.

⚠ ADVERTENCIA!
Un filtro sobresaturado puede representar un riesgo de incendio.

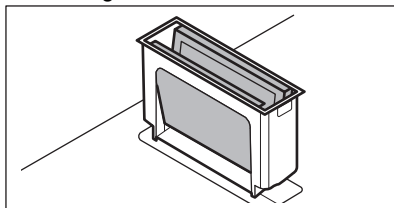
Desmontaje/montaje del filtro

El filtro y la carcasa del filtro se encuentran justo debajo de la rejilla, en el centro de la placa. Quítelos con cuidado, ya que podrían estar resbaladizos por a la grasa acumulada.

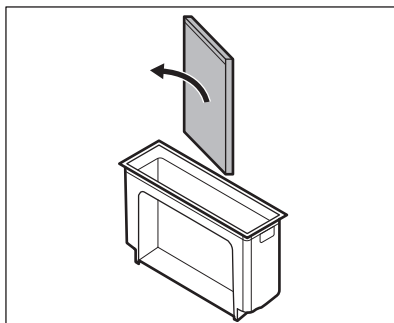
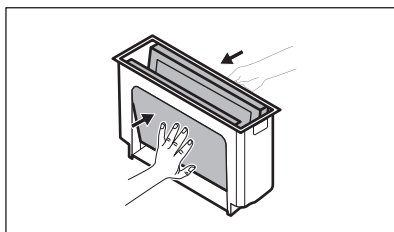
1. Retire la rejilla.



2. Extraiga la carcasa del filtro.



3. Empuje suavemente los dos elementos desde el exterior hacia dentro y dóblelos juntos. A continuación, saque el filtro de la carcasa.



4. Vuelva a montar la unidad de filtrado tras la limpieza:

- a. Deslice los elementos del filtro dentro de la carcasa a lo largo de los carriles. Asegúrese de que los lados negros queden orientados hacia dentro y los lados plateados hacia fuera. Tras volver a montarlo, debería

poder verse el lado negro dentro de la cavidad.

- b. Vuelva a colocar la carcasa del filtro dentro de la cavidad de la campana.

Limpeza de la carcasa del filtro

Limpe la carcasa del filtro manualmente con un detergente y un paño suaves. También puede lavarla en el lavavajillas.

Limpeza del filtro


1. Lave el filtro en agua tibia sin ningún producto de limpieza. Los detergentes pueden dañar el filtrado de olores. Puede utilizar una esponja suave, un paño suave o un cepillo de limpieza no abrasivo para eliminar los restos de comida, en caso necesario. También puede lavar el filtro en el lavavajillas a 65-70 °C (utilizando un programa de más de 90 min), sin detergentes y sin vajilla en la misma carga.
2. Seque el filtro en el horno durante 20-30 min a 70 °C. Coloque el filtro en la parrilla

central. Asegúrese de utilizar una función de horno que no sea de ventilador.

También puede dejar que el filtro se seque durante la noche a temperatura ambiente. El filtro debe estar completamente seco antes de volver a montarlo.

3. Vuelva a montar la unidad de filtrado y colóquela de nuevo dentro de la cavidad de la campana.

Regeneración del filtro

1. Limpe primero el filtro, como se ha descrito en el paso 1.
2. Coloque el filtro en el horno a 80-110 °C durante 60 min. Coloque el filtro en la parrilla central. Utilice el horno con un modo sin ventilador.
3. Vuelva a montar la unidad de filtrado y colóquela de nuevo dentro de la cavidad de la campana.
4. Pulse brevemente  para restablecer el contador.
El contador se reinicia.



10. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS




ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

10.1 Qué hacer si...

| Problema | Posible causa | Solución |
|--|--|--|
| La placa no se enciende o no funciona. | La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada. | Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. |
| | Ha saltado el fusible. | Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado. |
| | No ha ajustado la temperatura antes de que transcurran 60 segundos. | Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de temperatura en menos de 60 segundos. |
| | Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo. | Toque solo un sensor. |
| | Pausa está en funcionamiento. | Consulte "Pausa". |

| Problema | Posible causa | Solución |
|---|--|--|
| | Hay agua o grasa en el panel de control. | Limpie el panel de control. |
| Se oye un pitido constante. | La conexión eléctrica no es correcta. | Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación. |
| No puede seleccionar el nivel de calor máximo de una de las zonas de cocción. | Las otras zonas consumen la potencia máxima disponible. La placa funciona correctamente. | Reduzca la temperatura de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase. Consulte "Gestión de energía". |
| Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga. | Ha colocado uno o varios sensores. | Retire el objeto de los sensores. |
| La placa se apaga. | Ha colocado algo sobre el sensor  . | Retire el objeto del sensor. |
| El indicador de calor residual no se enciende. | La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor está dañado. | Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado. |
| El panel de control está caliente al tacto. | El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca del panel de control. | Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible. |
| No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel. | Los sonidos están desactivados. | Active los sonidos. Consulte "Uso diario". |
| Se enciende el indicador sobre el símbolo  . | Dispositivo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento. | Consulte "Dispositivo de seguridad infantil" y "Bloqueo". |
| La barra de control parpadea. | No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona o la zona no está totalmente cubierta. El utensilio de cocina no es adecuado. | Coloque un utensilio que cubra totalmente la zona de cocción. Utiliza utensilios de cocina adecuados para placas de inducción. Consulte "Consejos". |
| | El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona. | Utilice el utensilio de cocina con las dimensiones adecuadas. Consulte "Datos técnicos". |
| Tarda mucho en calentar. | El utensilio de cocina es demasiado pequeño y solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción. | Para conseguir una transferencia de calor óptima utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción"). |

| Problema | Posible causa | Solución |
|---|---|--|
| La campana no se enciende ni se apaga. Los indicadores situados encima de los símbolos de control de la campana también pueden parpadear. | El ventilador puede apagarse solo en determinadas condiciones, por ejemplo, cuando la habitación no está bien ventilada. | Abra la ventana. Es posible que deba instalar el interruptor de la ventana. Consulte "Montaje". Si la ventana ya dispone de interruptor, asegúrese de que esté instalado correctamente. Consulte el folleto de instalación. Pulse cualquier tecla. La campana vuelve a funcionar. |
| El ventilador de la campana no funciona correctamente cuando las funciones de la campana están activadas. | La temperatura ambiente que rodea la campana es demasiado alta. No hay suficiente circulación de aire dentro y alrededor de la campana. | Apague la placa y desconéctela de la fuente de alimentación principal. Espere al menos 10 segundos, luego vuelva a conectarla. Otras sugerencias: Intente enfriar la temperatura del área circundante. Saque el filtro de la campana y elimine la humedad residual del interior de la campana. Consulte "Mantenimiento y limpieza". Deje que el sistema de campana se seque durante un día y luego vuelva a encender la campana. |
| La campana no absorbe suficientemente el vapor producido durante la cocción. | Las tapas de los utensilios de cocina no están bien colocadas. | Si el utensilio de cocina no dispone de tapas con ventilación, asegúrate de inclinarlas para que el vapor que se produce se dirija hacia la campana. Consulta "Consejos" para obtener información sobre tapas con ventilación de vapor recomendadas para su uso con la campana integrada. |
|  | El filtro de la campana está sobrecargado. | Regenere el filtro de la campana y restablezca la notificación. Consulte "Mantenimiento y limpieza". |
|  y un número se encienden. | Se ha producido un error en la placa. | Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si vuelve a aparecer  , desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico. |

10.2 Si no encuentra una solución...

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

contrario, el técnico de servicio o el distribuidor facturarán la reparación efectuada, incluso durante el periodo de garantía. La información sobre el periodo de garantía y los centros de servicio autorizados figuran en el folleto de garantía.

11. DATOS TÉCNICOS

11.1 Placa de datos técnicos

Modelo CCE84543FB
Tipo 66 D4A 01 AA
Inducción 7.35 kW
Nº serie:
AEG

Número de producto (PNC) 949 597 895 00
220 - 240 V/400 V 2N, 50 Hz
Fabricado en: Alemania
7.35 kW



11.2 Especificaciones de la zona de cocción

| Zona de cocción | Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost duración máxima [min] | Diámetro del utensilio de cocina [mm] |
|------------------|---|----------------|----------------------------------|---------------------------------------|
| Parte del. izq. | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Parte tras. izq. | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Parte del. der. | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Parte tras. der. | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

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

Para conseguir una transferencia de calor y unos resultados de cocción óptimos utilice

utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en la tabla). No utilice utensilios de cocina de diámetro mayor al de la zona de cocción.

12. EFICACIA ENERGÉTICA

12.1 Información del producto conforme a la normativa de diseño ecológico UE Ecodesign para placas de cocción

| | | |
|---|-------------------------------------|------------------------|
| Identificación del modelo | CCE84543FB | |
| Tipo de placa | Placa empotrada | |
| Número de zonas de cocción | 4 | |
| Tecnología de calentamiento | Inducción | |
| Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø) | Parte del. der. Parte tras. der. | 14.5 cm 18.0 cm |
| Largo (L) y ancho (A) de la zona de cocción no circular | Parte del. izq. | L 22.0 cm A 21.8 cm |

| | | |
|--|------------------|------------------------|
| Largo (L) y ancho (A) de la zona de cocción no circular | Parte tras. izq. | L 22.0 cm A 21.8 cm |
| Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking) | Parte del. izq. | 188.9 Wh/kg |
| | Parte tras. izq. | 188.9 Wh/kg |
| | Parte del. der. | 180.8 Wh/kg |
| | Parte tras. der. | 176.9 Wh/kg |
| Consumo energético de la placa (EC electric hob) | | 183.9 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.

12.2 Placa de cocción - Ahorro de energía

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

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

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

| | |
|--|-------|
| Consumo de energía en modo apagado | 0.3 W |
| Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable | 2 min |

12.4 Ficha de producto e información del producto conforme a las normativas de etiquetado energético y Ecodesign de la UE para campanas extractoras

| Ficha de información del producto de acuerdo con el Reglamento (UE) No 65/2014 | | |
|--|------------|-------|
| Nombre o marca comercial del proveedor | AEG | |
| Identificador del modelo | CCE84543FB | |
| Consumo anual de energía - AECcampana | 30.9 | kWh/a |
| Clase de eficiencia energética | A + | |
| Eficiencia fluidodinámica - FDEcampana | 33.1 | |
| Clase de eficiencia fluidodinámica | A | |
| Eficiencia de iluminación - LECampana | - | lux/W |
| Clase de eficiencia de iluminación | - | |
| Eficiencia del filtrado de grasa - GFECampana | 85.1 | % |
| Clase de eficiencia del filtrado de grasa | B | |

| | | |
|---|-------|-----------------------------|
| Flujo de aire en su ajuste mínimo de utilización normal | 260.0 | m³/h |
| Flujo de aire en su ajuste máximo de utilización normal | 500.0 | m³/h |
| Flujo de aire en posición ultrarrápida o reforzada | 630.0 | m³/h |
| Potencia acústica ponderada A a velocidad mínima | 48 | db (A) en relación con 1 pW |
| Potencia acústica ponderada A a velocidad máxima | 64 | db (A) en relación con 1 pW |
| Potencia acústica ponderada A a velocidad intensiva o boost | 69 | db (A) en relación con 1 pW |
| Consumo eléctrico en modo apagado - Po | 0.49 | W |
| Consumo eléctrico en modo de espera - Ps | - | W |
| Información adicional de acuerdo con el Reglamento (UE) No 66/2014 | | |
| Factor de incremento temporal - f | 0.8 | |
| Índice de eficiencia energética - EEcampana | 42.0 | |
| Flujo de aire medido en el punto de máxima eficiencia - QBEP | 268.5 | m³/h |
| Presión de aire medida en el punto de máxima eficiencia - PBEP | 469 | Pa |
| Flujo de aire máximo - Qmáx | 630.0 | m³/h |
| Potencia eléctrica de entrada medida en el punto de máxima eficiencia - WBEP | 105.8 | W |
| Potencia nominal del sistema de iluminación - WL | - | W |
| Iluminancia media del sistema de iluminación en la superficie de cocción - Emedia | - | lux |

El aparato se ha sometido a las pruebas establecidas por las normas: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.


Los datos de la tabla anterior hacen referencia a los aparatos en modo de escape. Los aparatos en modo de recirculación se pueden pasar al modo de escape siguiendo las instrucciones de instalación proporcionadas en el folleto de instalación y utilizando un filtro específico disponible en nuestras tiendas oficiales. Para obtener más información, visite nuestro sitio web.


12.5 Campana extractora - Ahorro de energía

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

- Cuando empiece a cocinar, ajuste el ventilador de la campana a una velocidad baja. Una vez terminada la cocción, mantenga la campana en funcionamiento durante unos minutos.
- Aumente la velocidad del ventilador solo para eliminar grandes cantidades de vapor o humo. Se recomienda utilizar la función Boost solo en situaciones extremas.
- Limpie el filtro de la campana con regularidad y sustitúyalo cuando sea necesario para mantener su eficiencia.
- Utilice conductos del máximo diámetro posible para optimizar la eficiencia y minimizar el ruido.

13. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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

aeg.com

701132958-A-422024



CE