

# AEG

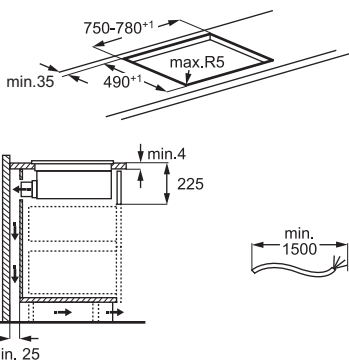
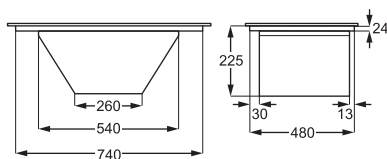
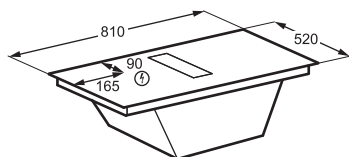
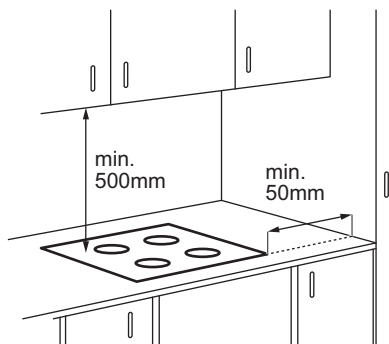


[aeg.com/register](https://aeg.com/register)



TH84CB03FB

## INSTAL·LACIÓ / INSTALLAZIONE / INSTALAÇÃO / INSTALACIÓN



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

How to Install your  
 AEG/Electrolux Extractor Hob



Subjecte a canvis sense previús.

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	3
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	5
3. MUNTATGE.....	8
4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	9
5. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	10
6. ÚS DIARI.....	11

7. GUIA DE COCCIÓ.....	13
8. CURA I NETEJA.....	14
9. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	16
10. DADES TÈCNiques.....	16
11. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	17
12. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	18

## 1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

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

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

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats greus i complexes s'han de mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.
- Els nens han d'estar vigilats per a assegurar-vos que no juguin amb l'aparell .

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

### 1.2 Seguretat general

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot fer servir en oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan l'ús no superi els nivells (mitjans) de l'ús domèstic.
- AVÍS: Perill d'incendi: No deseu objectes sobre les superfícies de cocció.

- **PRECAUCIÓ:** El procés de cocció ha de ser supervisat. Cal supervisar en tot moment els processos de cocció curts.
- **AVÍS:** La cocció sense supervisió en una placa amb greix o oli pot ser perillosa i pot provocar un incendi.
- **AVÍS:** L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Aneu amb compte a l'hora de tocar zones que puguin estar calentes.
- El fum indica un sobreescalfament. No feu servir mai aigua per apagar el foc de la cuina. Apagueu l'aparell i cobriu les flames amb, per exemple, una tapa o una coberta a prova de foc.
- **AVÍS:** No alimenteu l'aparell a través d'un dispositiu de commutació extern, com ara un temporitzador, ni el connecteu a un circuit que s'encengui o apaugi regularment a través d'un servei públic.
- No col·loqueu objectes metàl·lics, com ara ganivets, forquilles, culleres i tapes, sobre la superfície de la placa, perquè es podrien escalfar.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- No feu servir polvoritzadors ni vapor per netejar l'aparell.
- Després de l'ús, apagueu la placa amb el comandament; no us refieu només del detector de cassoles.
- **AVÍS:** Si la superfície té alguna esquerda, apagueu l'aparell per evitar la possibilitat de descàrregues elèctriques. Si l'aparell està connectat al corrent elèctric amb una caixa de connexió, extraieu el fusible per desconnectar l'aparell del subministrament elèctric. En qualsevol dels dos casos, poseu-vos en contacte amb el centre de servei autoritzat.
- Assegureu-vos que el lloc d'instal·lació de l'aparell estigui ben ventilat per evitar el reflux de gasos procedents d'aparells que utilitzen altres combustibles, inclosos els de flama directa.
- Assegureu-vos que les obertures de ventilació no estiguin obstruïdes i que l'aire absorbit per l'aparell no vagi dirigit cap a un conducte que serveixi per a l'evacuació de fums i vapors d'altres aparells (sistemes de calefacció central, ter-

mosifons, escalfadors d'aigua, etc.).

- L'incompliment pot provocar el retorn dels gasos de combustió, i generar un risc d'intoxicació per monòxid de carboni o asfíxia.
- Quan l'aparell funcioni amb altres aparells, el buit màxim generat a la sala no pot superar els 0,04 mbar.
- Netegeu el filtre de l'extractor i elimineu els dipòsits de greix regularment per evitar el risc d'incendi.
- Si el cable d'alimentació està fet malbé, el fabricant, el Centre de servei autoritzat o bé una persona qualificada l'haurà de substituir per evitar qualsevol perill elèctric.
- Si l'aparell està connectat directament a l'alimentació

elèctrica, la instal·lació elèctrica ha d'estar equipada amb un dispositiu aïllant que permeti desconnectar l'aparell de la xarxa elèctrica en tots els pols. S'ha de garantir una desconnexió completa amb les condicions especificades a la categoria de sobretensió III. Cal incorporar els mitjans per a la desconnexió en el cablejat fix d'acord amb les normes de cablejat.

- **AVÍS:** Feu servir exclusivament protectors de fogons dissenyats pel fabricant de l'aparell o els protectors que indiqui el fabricant en el manual d'ús, o bé els que inclogui l'aparell. L'ús de protectors inadequats pot provocar accidents.

## 2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

### 2.1 Instal·lació

#### **AVÍS!**

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

#### **AVÍS!**

Risc de lesions o d'espatllar l'aparell.

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

- Aneu amb compte a l'hora de moure l'electrodomèstic, ja que pesa molt. Feu servir guants de seguretat i calçat tancat.
- Segelleu les superfícies tallades de l'armari amb un segellador per evitar que s'inflin amb la humitat.
- Protegiu la part inferior de l'aparell del vapor d'aigua i la humitat.
- No instal·leu l'aparell al costat d'una porta ni sota una finestra per evitar que els estris de cuina calent puguin caure de l'aparell quan s'obri la porta o la finestra.
- No l'instal·leu de manera que expulsi l'aire en direcció a alguna cavitat de la paret, tret que estigui pensada per a aquest propòsit.

- En cas d'instal·lació sense conductes, la sortida del ventilador s'ha de col·locar directament contra la paret o ha d'estar separada per una paret addicional de l'armari per tal d'evitar l'accés a les pales del ventilador.
- Cada aparell porta integrats ventiladors de refrigeració a la part inferior.
- Si heu instal·lat l'aparell a sobre d'un calaix:
  - No hi guardeu objectes petits ni papers que puguin danyar els ventiladors de refrigeració o afectar el sistema de refrigeració.
  - Manteniu una distància mínima de 2 cm entre la part inferior de l'aparell i el contingut del calaix.
- Retireu els plafons de separació instal·lats a l'armari sota l'aparell.

## 2.2 Connexió elèctrica

### ⚠ AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un electricista qualificat d'acord amb el diagrama de connexions o el fulllet d'instal·lació.
- En cas d'instal·lació d'un sistema d'extracció, i quan els accessoris estiguin presents o siguin obligatoris (vàlvula de paret, interruptor de finestra i/o obridor de finestres), les connexions elèctriques les ha de dur a terme un electricista qualificat, d'acord amb el diagrama de connexions o el fulllet d'instal·lació.
- L'aparell s'ha de connectar a terra.
- Desconnecteu l'aparell del subministrament elèctric abans de qualsevol operació.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les classificacions elèctriques de la xarxa elèctrica.
- Els cables o endolls de la xarxa solts o incorrectes poden provocar un sobreescalfament del terminal.
- Feu servir el cable de xarxa adequat.
- No deixeu que el cable de la xarxa s'emboliqui.
- Assegureu-vos que hi hagi instal·lada una protecció contra descàrregues elèctriques.
- Feu servir la pinça d'alleujament de la tensió al cable de la xarxa.
- Assegureu-vos que el cable de xarxa o l'endoll (si és el cas) no toquin superfícies calentes.

- No utilitzeu adaptadors de connexió múltiple ni allargadors.
- Eviteu danyar l'endoll i el cable de xarxa. Si cal substituir-los, els han de substituir el nostre Centre de Servei Autoritzat o un electricista qualificat.
- La protecció contra descàrregues de les parts actives i aïllades s'ha de fixar de manera segura i no ha de ser extraïble sense eines.
- Connecteu l'endoll de xarxa a la presa de corrent només al final de la instal·lació. Assegureu-vos que es pot accedir a l'endoll de xarxa després de la instal·lació.
- Si la presa de corrent no està ben fixada, no hi connecteu l'endoll de l'aparell.
- No desconnecteu l'electrodomèstic estirant el cable d'alimentació. Desconnecteu-lo sempre traient l'endoll.
- Feu servir només dispositius d'aïllament: tallacircuits amb protecció, fusibles (fusibles tipus caragol extrets del portafusibles), interruptors i contactors diferencials.
- La instal·lació elèctrica ha de disposar d'un dispositiu d'aïllament que desconnecti l'aparell de la xarxa en tots els pols, amb una amplada d'obertura de contacte d'almenys 3 mm.

## 2.3 Ús

### ⚠ AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques.

- No canvieu les especificacions de l'electrodomèstic.
- Retireu tot l'emballatge, les etiquetes i la pel·lícula protectora (si n'hi ha) abans del primer ús.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats. La ventilació ha de ser revisada periòdicament per una persona qualificada.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Apagueu la zona de cocció després de cada ús.
- No poseu coberts ni tapes de cassola a les zones de cocció, ja que es poden escalfar.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Si la superfície de l'aparell està esquerdada, desconnecteu

immediatament l'aparell de la font d'alimentació per evitar descàrregues elèctriques.

- Els usuaris amb marcapassos han de mantenir una distància mínima de 30 cm de les zones de cocció per inducció quan l'aparell estigui en funcionament.
- Poseu els aliments amb precaució a l'oli calent, perquè poden esquitjar.
- No feu servir mai una flama oberta quan l'extractor estigui funcionant.
- No poseu paper d'alumini ni altres materials entre la superfície de cocció i els estris de cuina que feu servir, tret que ho hagi autoritzat el fabricant de l'aparell.
- Feu servir només accessoris recomanats pel fabricant en aquest aparell.

### **AVÍS!**

Risc d'incendi i explosió.

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

### **AVÍS!**

Risc d'espalllar l'aparell.

- No poseu estris de cuina calents sobre el tauler de control per evitar riscos de cremades.
- No poseu cap paella calenta a la superfície de vidre de l'aparell.
- No deixeu bullir els recipients sense líquid.
- Eviteu que objectes o recipients de cuina caiguin sobre l'aparell per evitar danys a la superfície.
- No activeu les zones de cocció amb recipients de cuina buits o sense recipients.
- No retireu la reixeta ni el filtre mentre l'extractor o la placa estigui en funcionament.
- No feu servir mai una flama oberta quan l'extractor estigui funcionant.

- No tapeu l'entrada de l'extractor amb estris de cuina.
- No accediu a la part inferior de l'aparell mentre la placa o l'extractor estigui en funcionament.
- No poseu objectes petits o lleugers a prop de l'extractor per evitar el risc que es quedin atrapats.
- Els estris de cuina fabricats amb ferro colat o amb un fons fet malbé poden causar ratllades al vidre/vitroceràmica. Aixequiu sempre els recipients de cuina quan els hàgiu de moure a la superfície de cocció.
- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: Aquests llums estan pensats per a suportar condicions físiques extremes en els electrodomèstics, com ara de temperatura, vibracions, humitat, o per a indicar informació sobre l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.
- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat. Utilitzeu sempre recanvis originals.

## 2.4 Cura i neteja

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

## 2.5 Eliminació

### **AVÍS!**

Risc de lesions o ofegament.

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

## 3. MUNTATGE

### 3.1 Abans de la instal·lació

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

### 3.2 Muntatge de la placa de cocció

① Per a les dimensions d'instal·lació i la guia visual, consulteu els diagrames d'instal·lació que es troben a les primeres pàgines del manual d'usuari.

Consulteu el manual d'instal·lació per obtenir informació detallada sobre com muntar la placa.

Seguiu el diagrama de connexió de la placa i el diagrama de connexió de l'interruptor de finestra (si és el cas) que trobareu al full d'instal·lació o les etiquetes de sota de la placa.

**Només per a determinats països:** En cas d'instal·lació d'un sistema d'extracció pot ser que es necessiti un interruptor de finestra (consulteu un tècnic autoritzat). L'heu de comprar per separat, ja que no se subministra amb la placa. L'interruptor de finestra l'ha d'instal·lar un tècnic autoritzat. Consulteu el fulllet d'instal·lació.

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

### Muntatge de la unitat de filtratge

L'aparell s'ha de fer servir en tot moment amb tots els filtres específics per al mode d'instal·lació escollit. Consulteu "Selecció de filtres". Abans del primer ús, assegureu-vos d'inserir els filtres de carbó dins de l'extractor amb les nanses cap a dins. Col·loqueu la carcassa del filtre de greix dins de l'extractor i poseu la reixeta a l'extractor.

### 3.3 Cable de connexió

#### ⚠ AVÍS!

Les connexions elèctriques les ha de fer un tècnic qualificat.

- La placa se subministra amb un cable de connexió i .
- Per substituir el cable de xarxa fet malbé, utilitzeu el tipus de cable H05VV-F que

aguanti una temperatura de 70 °C o superior.

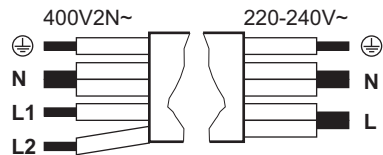
- El cable únic ha de tenir un diàmetre mínim de 1,5 mm<sup>2</sup>.
- Es prohibeixen les connexions mitjançant endolls de contacte, la perforació o la soldadura dels extrems dels cables i la connexió del cable sense funda protectora.
- Poseu-vos en contacte amb el Centre de servei autoritzat més pròxim. El cable de connexió només el pot substituir un electricista qualificat.

### Connexió monofàsica

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

### Connexió NL

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

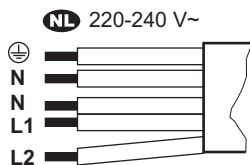


Connexió monofàsica: 220 - 240 V~ 5x1,5 mm <sup>2</sup>	Connexió bifàsica: 400 V2N~ 5x1,5 mm <sup>2</sup> o 4x2,5 mm <sup>2</sup>
--	--

⊕	Verd - groc	Verd - groc	⊕
---	-------------	-------------	---

N	Blau i blau	Blau i blau	N
---	-------------	-------------	---

<b>Connexió monofàsica: 220 - 240 V~ 5x1,5 mm<sup>2</sup></b>		<b>Connexió bifàsica: 400 V2N~ 5x1,5 mm<sup>2</sup> o 4x2,5 mm<sup>2</sup></b>	
L	Negre i marró	Negre	L1
		Marró	L2



<b>NL</b>	<b>220 - 240 V (5x1,5 mm<sup>2</sup>)</b>
⊕	Verd - groc
N	Blau i blau
L1	Negre
L2	Marró

### 3.4 Limitació de potència

Limitació de potència defineix quanta potència utilitza la placa en total, dins dels límits

dels fusibles de la instal·lació de casa. La placa està configurada per defecte al nivell de potència més alt possible. Assegureu-vos que la potència seleccionada s'ajusti als fusibles d'instal·lació de la llar.

### Per reduir o augmentar el nivell de potència:

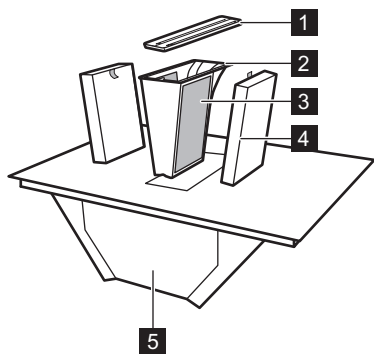
1. Entreu al menú: pitgeu i mantingueu pitgeu durant 3 segons. A continuació, pitgeu i mantingueu pitgeu .
2. Pitgeu al temporitzador frontal fins que aparegui .
3. Per navegar entre les configuracions, pitgeu / al temporitzador frontal.
4. Pitgeu per sortir.

### Nivells de potència:

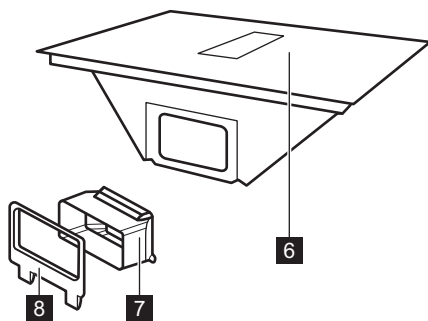
P73 - 7,350 W, P15 - 1,500 W, P20 - 2,000 W, P25 - 2,500 W, P30 - 3,000 W, P35 - 3,500 W, P40 - 4,000 W, P45 - 4,500 W, P50 - 5,000 W, P60 - 6,000 W

## 4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

### 4.1 Descripció general del producte

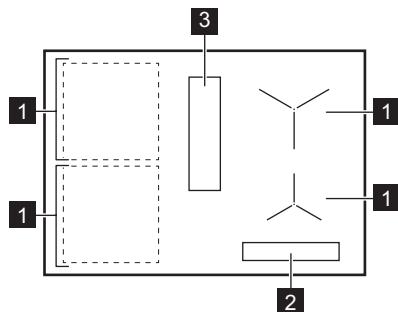


- 1** Graella
- 2** Carcassa del filtre de greixos
- 3** Filtre de greixos (no extraïble)
- 4** Filtre de carbó
- 5** Safata de degoteig



- 6** Placa
- 7** Adaptador de conducte d'aire
- 8** Conducte d'aire per a la paret posterior

## 4.2 Distribució de la superfície de cocció



- 1** Zona de cocció per inducció
- 2** Tauler de control
- 3** Extractor

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

### Símbol/indicador

ⓘ Actiu / Desactivat

### Símbol/indicador

	Pausa
⌚, + / -	Temporitzador
🔌	Bridge
AUTO	Mode automàtic de l'extractor
🌀	Mode manual de l'extractor
🌀	Boost
P	PowerBoost
🔒	Bloqueig/Dispositiu de seguretat infantil
⚠️ + dígit	Hi ha algun problema de funcionament.
🌀	El filtre s'ha de netejar o substituir.
☑️ / ☒ / ☐	OptiHeat Control

## 5. ABANS DEL PRIMER ÚS

### 5.1 Selecció de filtres

Abans del primer ús, assegureu-vos de definir el tipus de filtre correcte en funció del mode d'instal·lació. Consulteu "Estructura del menú".

#### Mode de recirculació: filtre de carbó (en combinació amb un filtre de greix)

Filtres de carbó, que contenen escuma de carbó actiu, neutralitzen el fum i les olors de la cuina. Pots triar entre:

- **OdourClean STANDARD** (blanc, d'un sol ús)
- **OdourClean PLUS** (negre, regenerable)

Per fer servir l'electrodomèstic en mode de recirculació, poseu-vos en contacte amb un tècnic autoritzat per ajustar la instal·lació. Aneu a la configuració de l'usuari i activeu la notificació del filtre de carboni seleccionant CF i després Actiu. A continuació, trieu un dels filtres:

- OdourClean STANDARD: Trieu Ft, i després 2.

- OdourClean PLUS: Trieu Ft, i després 1.

#### Mode d'escapament: filtre de greix


Els filtres de greix recullen greix, oli i restes de menjar i eviten que entrin al sistema d'extracció.

Per fer servir l'electrodomèstic en mode d'extracció, poseu-vos en contacte amb un tècnic autoritzat per ajustar la instal·lació. A continuació, aneu a la configuració de l'usuari i desactiveu la notificació del filtre de carboni seleccionant CF, i després Desactivat.

ⓘ El mode d'extracció pot afectar la pressió de l'aire de l'habitació i, per tant, requereix una ventilació adequada per evitar el reflux dels gasos de combustió d'altres aparells. Assegureu-vos que l'entorn d'instal·lació compleixi amb les directrius de seguretat proporcionades.

## 6. ÚS DIARI

### 6.1 Ús de la placa

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

#### Temporitzador Eco

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

### 6.2 Bateria de cuina

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

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

#### Material dels estris de cuina

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

#### Sorolls durant el funcionament

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

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

- xiuxieig, brunzit: el ventilador de refrigeració funciona.
- soroll rítmic: s'ha detectat l'estri de cuina.

### 6.3 Detecció d'estrís de cuina

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

### 6.4 Desconnexió automàtica

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

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

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

### 6.6 Gestió d'energia

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



### 6.7 P PowerBoost



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

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


### 6.8 Temporitzador

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

Seleccioneu primer un nivell d'escalfor per a la zona de cocció . Seleccioneu el temps fent servir  $\pm$ , i confirmeu amb . Quan

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

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

Pitgeu  i ajusteu el temps amb  $+$  /  $-$ .

## 6.9 || Pausa

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




Quan l'extractor funciona en mode manual, la velocitat del ventilador es redueix a 1. En mode automàtic, la velocitat del ventilador no canvia.

La funció no atura cap temporitzador actiu.

Per activar/desactivar, pitgeu .


## 6.10 Bloqueig/Dispositiu de seguretat infantil


Permet bloquejar / desbloquejar el tauler de control segons calgui.

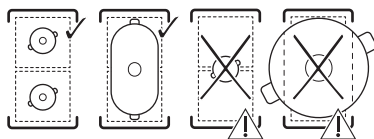
Permet bloquejar/desbloquejar breument el tauler de control durant la cocció: pitgeu  una vegada. Pitgeu de nou per desbloquejar. Per evitar el funcionament accidental de la placa: pitgeu i mantingueu pitjat  durant 3 s mentre es desactiven totes les zones, i apagueu la placa. La funció es manté activa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

## 6.11 Bridge

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

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



Per desactivar la funció: pitgeu .




## 6.12 Funcions de l'extractor

### Mode manual

L'extractor pot funcionar quan la placa està apagada.

1. Pitgeu  per activar l'extractor.
2. Ajusteu la velocitat del ventilador pitjant  repetidament.

Per desactivar-lo, pitgeu  repetidament fins que desapareguin els indicadors.

### Mode automàtic

L'extractor ajusta la velocitat del ventilador en funció de la temperatura de la zona de cocció. El mode automàtic ofereix quatre opcions de velocitat del ventilador: H1-H4 (baixa a intensa).


1. Si la funció no ve activada per defecte, pitgeu AUTO per activar-la.
2. Poseu estris de cuina en una zona de cocció i seleccioneu un ajust de calor.


Per desactivar, pitgeu AUTO.

Per canviar la velocitat predeterminada del ventilador (H4), introduïu les dades de l'usuari. Consulteu "Estructura del menú".

### Boost

La funció activa el ventilador perquè funcioni a la seva velocitat màxima.

Pitgeu  per activar la funció.


Per desactivar, pitgeu  una altra vegada.

La funció pot funcionar de forma ininterrompuda durant un màxim de minuts. Després d'aquest temps, la configuració de la velocitat del ventilador canvia a 3.


### Auto Breeze

El ventilador continua funcionant a una velocitat mínima durant 20 minuts després d'apagar la placa, i després es desactiva automàticament. La funció elimina les olors persistents després de la cocció.

Quan la funció està activada, apareix l'indicador a sobre de AUTO.



Per parar la funció, pitgeu AUTO o .





Per desactivar la funció completament, introduïu els paràmetres d'usuari. Consulteu "Estructura del menú".

 Es recomana no desactivar la funció i deixar-la activada sense interrupcions durant tot el cicle.

### 6.13 Estructura de menú

Símbol	Paràmetre
<b>b</b>	So
<b>P</b>	Limitació de potència
<b>H</b>	Mode automàtic del ventilador
<b>dF</b>	Auto Breeze
<b>CF</b>	Notificació del filtre de carbó
<b>Ft</b>	OdourClean STANDARD: 2 OdourClean PLUS: 1
<b>E</b>	Historial d'alarmes/errors

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

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

### 6.14 Consells d'estalvi d'energia

- Quan escafeu aigua, utilitzeu només la quantitat que necessiteu.
- Si és possible, cuineu sempre amb els recipients de cuina tapats.
- Utilitzeu la calor residual per mantenir els aliments calents o per fondre'ls.
- Poseu el ventilador a una velocitat baixa quan comenceu a cuinar. Un cop acabada la cocció, mantingueu la campana en marxa durant uns minuts.
- Augmenteu la velocitat del ventilador només en cas que hàgiu d'eliminar grans quantitats de vapor o fum.
- Netegeu el filtre de la campana regularment i substituïu-lo quan sigui necessari per mantenir-ne l'eficiència.

Per a més informació, consulteu "Eficiència energètica".

## 7. GUIA DE COCCIÓ

Les dades de la taula són orientatives.

Calor	Feu servir per a:	Temps (min)
1	Mantenir els aliments cuïts calents. Tapeu el recipient.	quan sigui necessari
1 - 2	Salsa holandesa, fondre: mantega, xocolata, gelatina. Barregeu de tant en tant.	5 - 25
2	Solidificar: truites esponjoses, ous al forn. Cuineu amb una tapa posada.	10 - 40
2 - 3	Feu coure a foc lent els plats a base de llet i escafeu els plats ja preparats. Afegiu com a mínim el doble de líquid que d'arròs, remeneu els plats a base de lactis a la meitat del procés.	25 - 50
3 - 4	Estofeu verdures, peix, carn. Afegiu unes quantes cullerades d'aigua. Comproveu la quantitat d'aigua durant la cocció.	20 - 45
4 - 5	Patates al vapor i altres verdures. Ompliu l'olla amb 1-2 cm d'aigua. Comproveu el nivell de l'aigua durant la cocció. Mantingueu la tapa posada.	20 - 60
4 - 5	Per coure grans quantitats d'aliments, estofats i sopes. Fins a 3 lde líquid més ingredients.	60 - 150

Calor	Feu servir per a:	Temps (min)
6 - 7	Sofregiu a foc suau escalopa, Cordon Bleu de vedella, costelles, patates emmascarades, salsitxes, fetge, roux, ous, creps, dònuts. Doneu-li la volta quan calgui.	quan sigui necessari
7 - 8	Fregiu en oli abundant les patates, els filets de llong i els bistecs. Doneu-li la volta quan calgui.	5 - 15
9	Bullir aigua, coure pasta, daurar carn (gulah, estofats), fregir patates.	
<b>P</b>	Bullir molta d'aigua. PowerBoost està activat.	

## 8. CURA I NETEJA

### 8.1 Neteja de la placa

- Netegeu la placa després de cada ús.
- Feu servir sempre bateria de cuina que tingui la base neta.
- No deixeu bullir els estris de cuina ni assolir temperatures excessivament altes.
- No feu servir estris de cuina fets de materials incompatibles amb la inducció. Aquests materials poden ratllar o tacar la superfície de la placa.
- Les ratllades o les taques fosques a la superfície del vidre no afecten el rendiment de la placa.
- No utilitzeu ganivets ni altres eines metàl·liques afilades per a netejar la superfície del vidre.
- Feu servir un rascador recomanat només com a eina addicional després de la neteja estàndard.
- Espereu fins que la placa es refredi i netegeu la superfície amb un drap humit i un detergent no abrasiu. Després de netejar-la, eixugueu-la amb un drap suau.
- **Retireu immediatament:** plàstic fos, film de plàstic, sal, sucre i menjar amb sucre. Feu servir una espàtula i aneu amb compte per evitar cremades.
- **Retireu quan la placa estigui prou freda:** marques de calç, marques d'aigua, taques de greix i pèrdua de brillantor de peces metàl·liques. Netegeu la superfície tal com s'ha descrit anteriorment. Per eliminar la decoloració metàl·lica brillant, feu servir un drap suau i una solució d'aigua i vinagre.

### 8.2 Neteja de l'extractor

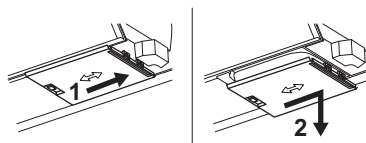
#### Reixeta

La reixeta és d'alumini. Renteu-la manualment o al rentaplats i passeu-hi per sobre un drap suau.

### Safata de degoteig

La safata de degoteig situada sota la campana recull la condensació creada durant la cocció. Recordeu-vos de buidar la safata regularment.

1. Agafeu la part inferior de la safata de degoteig amb les dues mans i feu-la avançar. A continuació, moveu-la amb cura cap avall per evitar vessar l'aigua.



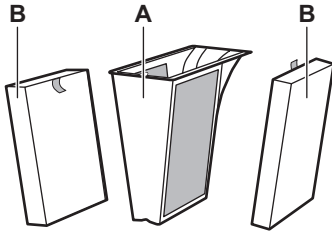
2. Netegeu la safata manualment (amb aigua calenta, sabó i un drap/esponja suaus) o al rentaplats (cicle estàndard).

Si es vessa aigua o altres líquids dins del sistema d'extractor: apagueu l'extractor i netegeu la zona amb cura amb aigua tèbia, un drap o una esponja humits i un producte de neteja suau.

### 8.3 Neteja dels filtres


La unitat de filtració consta dels elements següents: filtres de greix combinats amb la carcassa del filtre de greix **A** i els filtres de carbó extraïbles **B**.

① L'aparell s'ha de fer servir en tot moment amb tots els filtres específics per al mode d'instal·lació escollit. Consulteu "Selecció de filtres".




La placa té un comptador integrat amb una notificació que recorda que heu de netejar els filtres regularment. La notificació no bloqueja l'ús de la placa. La notificació es manté encesa durant 30 segons després de desactivar l'extractor i la placa.


### Filtre de greixos

- Després de 40 hores d'ús, un indicador estàtic  apareix per indicar que és hora de netejar els filtres.

### OdourClean STANDARD Filtre de carbó

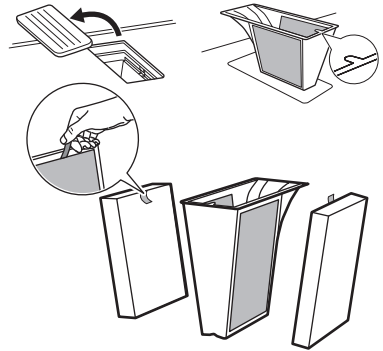
- Després de 180 hores d'ús, l'indicador  comença a parpellejar per indicar que és hora de substituir els filtres.
- Inspeccioneu els filtres regularment per comprovar el nivell de greix acumulat. Substituïu-los quan s'encengui l'indicador intermitent (aproximadament un cop l'any, segons la freqüència d'ús) o abans, si cal.

### OdourClean PLUS Filtre de carbó



- Després de 140 hores d'ús, l'indicador  comença a parpellejar per indicar que és hora de regenerar els filtres.
- Netegeu els filtres només quan el greix acumulat sigui visible.
- Regeneu els filtres només quan aparegui l'indicador intermitent. El nombre màxim de cicles de regeneració és 8. Passat aquest temps, substituïu els filtres.

### Desmuntatge/muntatge de nou dels filtres

- Retireu la reixeta i traieu la carcassa del filtre.
- Traieu els filtres agafant-los per les nanses.
- Torneu a muntar la unitat de filtratge després de la neteja. Inserir els filtres de carbó a l'extractor amb les nanses orientades cap a dins. Torneu a posar la carcassa del filtre de greix a dins i col·loqueu de nou la reixeta.



### Neteja del filtre de greixos

- Netegeu el filtre tan bon punt hi vegeu greix acumulat. Renteu la carcassa del filtre de greix amb els filtres de greix amb cura en aigua tèbia amb un detergent suau, i després esbandiu-los amb aigua tèbia. Podeu utilitzar una esponja suau, un drap suau o un raspall de neteja no abrasiu per eliminar les restes d'aliments. També podeu rentar els filtres al rentaplats amb qualsevol cicle estàndard i altres plats en la mateixa càrrega. És possible que es produeixi una lleugera decoloració de la malla, que no afecta el rendiment del filtre.
- Deixeu que s'eixuguin els filtres una estona a temperatura ambient.
- Torneu a posar els filtres a dins. Si la notificació  està activada, pitgeu  breument per reiniciar el comptador.


### Netejant els OdourClean PLUS Filtres de carbó

- Renteu els filtres amb cura amb aigua tèbia sense cap producte de neteja. Podeu utilitzar una esponja suau, un drap suau o un raspall de neteja no abrasiu per eliminar les restes d'aliments. També podeu rentar els filtres al rentaplats a 65-70 °C (amb un programa de més de 90 min), sense detergents i sense plats en la mateixa càrrega.
- Deixeu assecar els filtres durant almenys 24h a temperatura ambient.
- Torneu a muntar la unitat de filtració i torneu a introduir-la.


## Regeneració dels OdourClean PLUS Filtres de carbó

1. Netegeu primer els filtres, tal com s'indica anteriorment.
2. Poseu els filtres al forn configurats a 100 °C durant 120 min, col·locant-les a la

reixeta del mig. Utilitzeu una funció de forn que no sigui amb ventilador.

3. Torneu a muntar la unitat de filtració i torneu a introduir-la. Pitgeu  breument per posar a zero el comptador.

## 9. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

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

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

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

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

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

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

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

### El ventilador d'extracció no funciona/es desactiva sol.

- Apagueu la placa i desconnecteu-la del subministrament elèctric. Deixeu que l'aparell es refredi i torneu-lo a connectar.
- Assegureu-vos que l'habitació estigui prou ventilada. És possible que hàgiu d'instalar l'interruptor de finestra. Poseu-vos en contacte amb el servei autoritzat més proper.

### Apareix l'indicador de filtre.

- Netegeu/substituïu el filtre. Consulteu «Cura i neteja».

### i apareix un dígit.

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

### El tauler de control parpelleja.

- Feu servir estris de cuina amb un diàmetre inferior semblant a la mida de la zona de cocció.
- Assegureu-vos que els recipients siguin aptes per a la inducció.

## 10. DADES TÈCNIQUES

### 10.1 Placa de característiques

Model TH84CB03FB

Typ 67 D4A 01 AA

Inducció

Número de sèrie .....

AEG

PNC 949 598 397 01

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

Fabricat a: Alemanya

7.35 kW



### 10.2 Especificació de les zones de cocció

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

Zona de cocció	Potència nominal (ajustament de temperatura màxima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durada màxima [min]	Diàmetre de l'estri de cuina [mm]
Part davantera esquerra	2300	3200	10	125 - 210
Part posterior esquerra	2300	3200	10	125 - 210
Part davantera dreta	1400	2500	4	125 - 145
Part posterior dreta	1800	2800	10	145 - 180

## 11. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

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

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

Identificació de model	TH84CB03FB		
Tipus de placa	Fogons integrats		
Nombre de zones de cocció	4		
Tecnologia de calefacció	Inducció		
Diàmetre de les zones de cocció circulars (Ø)	Part davantera esquerra	21.0 cm	
	Part posterior esquerra	21.0 cm	
	Part davantera dreta	14.5 cm	
	Part posterior dreta	18.0 cm	
Consum energètic per zona de cocció (EC electric cooking)	Part davantera esquerra	189.1 Wh/kg	
	Part posterior esquerra	189.1 Wh/kg	
	Part davantera dreta	180.2 Wh/kg	
	Part posterior dreta	178.3 Wh/kg	
Consum energètic de la placa (EC electric hob)	184.2 Wh/kg		

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

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

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

Aparell provat d'acord amb: EN 50564.


### 11.3 Fitxa informativa del producte i informació del producte segons (UE) núm. 65/2014 i (UE) núm. 66/2014


<b>Full d'informació de producte segons la normativa (UE) núm. 65/2014</b>	
Nom o marca comercial del proveïdor	AEG

Identificador de model	TH84CB03FB	
Consum anual d'energia - AEEhood	32.7	kWh/año
Classe d'eficiència energètica	A+	
Eficiència dinàmica - FDEhood	32.0	
Classe d'eficiència dinàmica	A	
Eficiència d'il·luminació - Lehood	-	lux/W
Classe d'eficiència d'il·luminació	-	
Eficiència de filtració de greixos - GFEhood	85.1	%
Classe d'eficiència de filtració de greixos	B	
Ventilació mínima amb un ús normal	270.0	m³/h
Ventilació màxima amb un ús normal	550.0	m³/h
Ventilació activant les opcions de ventilació intensa	650.0	m³/h
Mitjana ponderada d'emissions de sorolls a velocitat mínima	50	dB(A) Ref. 1 pW
Mitjana ponderada d'emissions de sorolls a màxima velocitat	66	dB(A) Ref. 1 pW
Mitjana ponderada d'emissions de sorolls amb una ventilació intensa	69	dB(A) Ref. 1 pW
Consum energètic mesurat en mode apagat - Po	0.49	W
Consum energètic mesurat en mode d'espera - Ps	-	W
<b>Informació addicional segons (UE) núm. 66/2014</b>		
Factor d'augment del temps - f	0.8	
Índex d'eficiència energètica - EEIhood	42.6	
Ventilació mesurada al punt de millor eficiència - QBEP	286.7	m³/h
Pressió d'aire mesurada al punt de millor eficiència - PBEP	449	Pa
Ventilació màxima - Qmax	650.0	m³/h
Entrada d'energia elèctrica mesurada al punt de millor eficiència - WBEP	111.9	W
Potència nominal del sistema d'il·luminació - WL	-	W
Il·luminació mitjana del sistema d'il·luminació a la superfície de cocció - Emiddle	-	lux

Aparell provat d'acord amb: EN IEC 61591, EN IEC 60704-1, EN IEC 60704-2-13, EN 50564.

## 12. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

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

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

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA.....	19	6. USO QUOTIDIANO.....	27
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	22	7. GUIDA ALLA COTTURA.....	30
3. MONTAGGIO.....	24	8. CURA E PULIZIA.....	30
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	26	9. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	32
5. PRIMA DI UTILIZZARE		10. DATI TECNICI.....	33
L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA		11. EFFICIENZA ENERGETICA.....	33
VOLTA.....	27	12. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE... 35	

## 1. ⚠ INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

### 1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchia-

tura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere l'imballaggio lontano dalla portata dei bambini e smaltirlo correttamente.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere lontani bambini e animali domestici durante l'uso e il raffreddamento.
- Attivare il dispositivo di sicurezza per bambini, se disponibile.
- I bambini non devono pulire o effettuare la manutenzio-

ne dell'apparecchiatura senza supervisione.

## 1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico medio.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- **ATTENZIONE:** Si deve sorvegliare il processo di cottura. I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare la resistenza.
- Il fumo indica surriscaldamento. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite un commutatore esterno, come un timer, o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura utilizzato mediante il comando corrispondente, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, spegne-

- re l'apparecchiatura per evitare la possibilità di scosse elettriche. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Assicurare la buona ventilazione nell'ambiente in cui è installata l'apparecchiatura per evitare la circolazione di gas provenienti da apparecchiature che bruciano gas o altri combustibili, comprese fiamme libere.
  - Verificare che le aperture di ventilazione non siano bloccate e che l'aria raccolta dall'apparecchiatura non venga convogliata in un tubo utilizzato per lo scarico di fumo e vapore da altre apparecchiature/apparecchi (impianti di riscaldamento centralizzato, termosifoni, scaldacqua, ecc.).
  - Il mancato rispetto delle norme può provocare il refluxo dei gas di combustione, causando il rischio di avvelenamento da monossido di carbonio o soffocamento.
  - Quando l'apparecchiatura si aziona in concomitanza con altri dispositivi, il vuoto generato nella stanza (depressione) non deve superare il valore di 0,04 mbar.
  - Pulire regolarmente il filtro dell'aspirapolvere e rimuovere i depositi di grasso per prevenire il rischio di incendio.
  - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
  - Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente all'alimentazione, l'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che permetta lo scollegamento dell'apparecchiatura dalla rete su tutti i poli. Lo scollegamento completo deve avvenire in linea con le condizioni indicate nella categoria III di sovratensione. I mezzi per lo scollegamento devono essere incorporati nel cablaggio fisso conformemente alle regole di cablaggio.
  - **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni

per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o quelle indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le

protezioni per il piano cottura che sono incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installation

#### **AVVERTENZA!**

Solo un tecnico qualificato deve installare questa apparecchiatura.

#### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni o danni all'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Fare riferimento al libretto di installazione per istruzioni di montaggio dettagliate.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare attenzione quando si sposta l'apparecchiatura, poiché è pesante. Utilizzare guanti di sicurezza e calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare eventuali rigonfiamenti dovuti all'umidità.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura vicino a una porta o sotto una finestra per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra vengono aperte.
- Non installare in modo tale che l'aria scarichi in una cavità a parete, a meno che la cavità non sia progettata a tal fine.
- In caso di installazione senza condotto, la bocchetta della ventola deve essere posizionata direttamente contro la parete o deve essere separata da una parete aggiuntiva del mobile, in modo da impedire l'accesso alle pale della ventola.
- Ogni apparecchiatura dispone di ventole di raffreddamento sulla parte inferiore.

- Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto:
  - Non conservare oggetti piccoli o carta che potrebbero danneggiare le ventole di raffreddamento o compromettere il sistema di raffreddamento.
  - Mantenere una distanza minima di 2 cm tra il fondo dell'apparecchiatura e il contenuto del cassetto.
- Togliere gli eventuali pannelli separatori installati nel mobiletto sotto all'apparecchiatura.

### 2.2 Collegamento elettrico

#### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista qualificato in base allo schema di collegamento o al libretto di installazione.
- In caso di installazione dell'aspiratore e laddove gli accessori siano presenti o obbligatori (valvola a parete, interruttore per finestra e/o aprifinestre), i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista qualificato, in base allo schema di collegamento o al libretto di installazione.
- L'apparecchiatura deve essere messa a terra.
- Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione prima di qualsiasi operazione.
- Assicurarsi che i parametri sulla targhetta siano compatibili con i valori nominali della rete elettrica.
- Cavi o spine di alimentazione allentati o errati possono causare il surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo di alimentazione corretto.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione si aggrovigli.

- Assicurarsi che sia installata la protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo di alimentazione.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove previsti) non tocchino superfici calde.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Evitare di danneggiare la spina e il cavo di alimentazione. Se la sostituzione è necessaria, l'intervento deve essere eseguito dal nostro Centro assistenza tecnica autorizzato o da un elettricista qualificato.
- La protezione contro gli urti delle parti sotto tensione e isolate deve essere fissata saldamente e non deve essere rimovibile senza attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine del processo di installazione. Assicurarsi di accedere alla spina dopo l'installazione.
- Se la presa di alimentazione è allentata, non collegare la spina.
- Non scollegare l'apparecchiatura tirando il cavo di alimentazione. Staccare sempre la spina di alimentazione.
- Utilizzare esclusivamente dispositivi di isolamento appropriati: interruttori automatici, fusibili (quelli a vite devono essere rimossi dal portafusibili), salvavita con messa a terra e contattori.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che scollega l'apparecchiatura dalla rete elettrica a tutti i poli, con una larghezza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.
- Non posizionare posate o coperchi delle pentole sulle zone di cottura, poiché possono surriscaldarsi.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegarla immediatamente dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Mettere il cibo nell'olio caldo con cautela, poiché potrebbe schizzare.
- Non utilizzare mai una fiamma aperta quando l'estrattore è in funzione.
- Non utilizzare fogli di alluminio o altri materiali tra la superficie di cottura e le pentole, se non diversamente specificato dal produttore di questa apparecchiatura.
- Usare esclusivamente accessori consigliati dal produttore per questa apparecchiatura.

## 2.3 Utilizzo

### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano ostruite. La ventilazione deve essere controllata periodicamente da un tecnico qualificato.
- Non lasciare l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerne la zona di cottura dopo ogni utilizzo.

### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio ed esplosione.

- I grassi e gli oli riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere lontane fiamme e oggetti riscaldati.
- I vapori di olio caldo possono causare combustione spontanea.
- L'olio usato con residui di cibo può infiammarsi a temperature più basse.
- Non posizionare prodotti infiammabili vicino all'apparecchiatura.

### **AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non collocare pentole calde sul pannello dei comandi per evitare il rischio di ustioni.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro dell'apparecchiatura.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Impedire la caduta di oggetti o pentole sull'apparecchiatura per evitare danni alla superficie.
- Non attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.
- Non rimuovere mai la griglia o il filtro mentre l'estrattore o il piano cottura sono in funzione.

- Non utilizzare mai fiamme libere mentre l'estrattore è in funzione.
- Non coprire l'ingresso dell'estrattore con pentole.
- Non accedere alla parte inferiore dell'apparecchiatura mentre il piano cottura o l'estrattore sono in funzione.
- Non collocare oggetti piccoli o leggeri vicino all'estrattore integrato per evitare il rischio che restino intrappolati.
- Le pentole in ghisa o con il fondo danneggiato possono graffiare la superficie in vetro/vetroceramica. Sollevare sempre le pentole quando è necessario spostarle sulla superficie di cottura.
- Informazioni relative alla lampadina (o lampadine) all'interno di questo prodotto e alle lampadine di ricambio vendute separatamente: queste lampadine sono progettate per resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'elettrodomestico. Non sono destinate all'uso in altre applicazioni e non sono idonee per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza

Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.

## 2.4 Cura e pulizia

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per prevenire il deterioramento della superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Pulire l'apparecchiatura con acqua tiepida e un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici, se non specificato diversamente.

## 2.5 Smaltimento

### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.


- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Disconnettere l'apparecchiatura dall'alimentazione di rete, quindi tagliare e smaltire il cavo elettrico.

## 3. MONTAGGIO

### 3.1 Prima dell'installazione

Per riferimento futuro, trovare la targhetta dei dati sul fondo del piano cottura e annotare numero di serie.....

### 3.2 Montaggio del piano cottura

 Per le dimensioni di installazione e le indicazioni visive, fare riferimento ai diagrammi di installazione presenti nelle prime pagine del manuale d'uso.

Fare riferimento al libretto di installazione per informazioni dettagliate su come montare il piano cottura.

Seguire lo schema di collegamento del piano cottura e lo schema di collegamento dell'interruttore per finestra (ove applicabile) riportato nel libretto di installazione e/o sulle etichette sotto il piano cottura.

**Solo per Paesi selezionati:** In caso di installazione dello scarico potrebbe essere necessario un interruttore per finestra (consultare un tecnico autorizzato). È necessario acqui-

starlo separatamente in quanto non è fornito con la cappa. L'installazione dell'interruttore deve essere eseguita da un tecnico autorizzato. Fare riferimento al libretto di installazione.

Se l'apparecchiatura è installata sopra un cassetto, la ventilazione del piano cottura riscalda gli articoli all'interno del cassetto durante il processo di cottura.

### Montaggio dell'unità di filtraggio

L'apparecchiatura deve essere utilizzata in ogni momento con tutti i filtri dedicati alla modalità di installazione scelta. Fare riferimento a "Selezione dei filtri". Prima del primo utilizzo, assicurarsi di inserire i filtri a carbone all'interno dell'estrattore con le maniglie rivolte verso l'interno. Posizionare l'alloggiamento del filtro antigrasso all'interno dell'estrattore e posizionare la griglia sull'estrattore.

### 3.3 Cavo di collegamento

#### ⚠ AVVERTENZA!

Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.

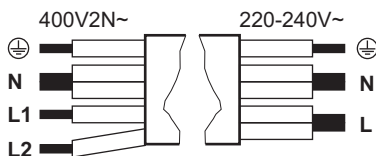
- Il piano cottura è fornito con un cavo.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, utilizzare il tipo di cavo H05VV-F che resiste a una temperatura di 70 °C o superiore.
- Il cavo singolo deve avere un diametro minimo di 1,5 mm<sup>2</sup>.
- I collegamenti tramite spine di contatto, foratura o saldatura delle estremità del filo e il collegamento del cavo senza manicotto per estremità del cavo sono vietati.
- Contattare il Centro di assistenza tecnica autorizzato locale. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.

#### Collegamento a una fase

1. Rimuovere la guaina terminale del cavo dai cavi nero e marrone.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità del cavo marrone e di quello nero.
3. Collegare le estremità del cavo nero e di quello marrone.
4. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità di ciascun filo (è necessario un utensile speciale).

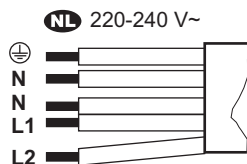
#### Connessione LN

1. Rimuovere il manicotto terminale del cavo dai cavi blu.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità del cavo blu.
3. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità di ciascun filo (è necessario un utensile speciale).



Collegamento a una fase: 220 - 240 V~ 5x1,5 mm <sup>2</sup>	Collegamento bifase: 400 V2N~ 5x1,5 mm <sup>2</sup> o 4x2,5 mm <sup>2</sup>
--	--

⊕	Verde-giallo	Verde-giallo	⊕
N	Blu e blu	Blu e blu	N
L	Nero e marrone	Nero	L1
		Marrone	L2



#### NL 220 - 240 V (5x1,5 mm<sup>2</sup>)

⊕	Verde-giallo
N	Blu e blu
L1	Nero
L2	Marrone

### 3.4 Limitazione potenza

Limitazione potenza definisce quanta potenza viene utilizzata dal piano cottura in totale, entro i limiti dei fusibili per l'installazione domestica. Il piano cottura è impostato sul livello di potenza massimo possibile per impostazione predefinita. Assicurarsi che la potenza selezionata sia idonea ai fusibili installati nell'impianto domestico.

#### Per ridurre o aumentare il livello di potenza:

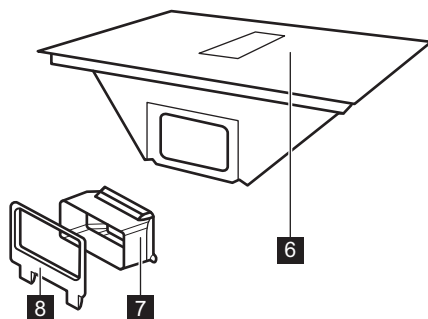
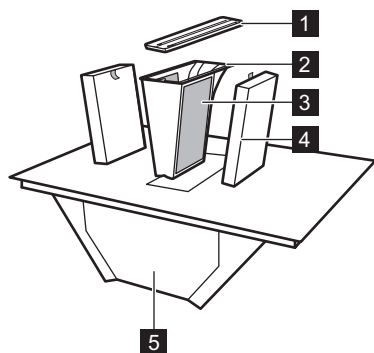
1. Accedere al menu: tenere premuto per 3 secondi. Quindi tenere premuto .
2. Premere sul timer anteriore finché compare.
3. Premere / sul timer frontale per navigare tra le impostazioni.
4. Premere per uscire.

#### Livelli di potenza:

P73 - 7.350 W, P15 - 1.500 W, P20 - 2.000 W, P25 - 2.500 W, P30 - 3.000 W, P35 - 3.500 W, P40 - 4.000 W, P45 - 4.500 W, P50 - 5.000 W, P60 - 6.000 W

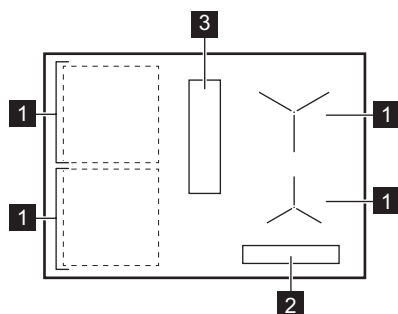
## 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 4.1 Panoramica del prodotto



- 1 Griglia
- 2 Alloggiamento del filtro antigrasso
- 3 Filtro antigrasso (non rimovibile)
- 4 Filtro al carbone
- 5 Vaschetta di raccolta
- 6 Piano cottura
- 7 Adattatore del condotto dell'aria
- 8 Raccordo del condotto dell'aria per la parete posteriore

### 4.2 Disposizione del piano di cottura



- 1 Zona di cottura a induzione
- 2 Pannello dei comandi
- 3 Estrattore

### 4.3 Simboli sul pannello dei comandi e sul display

Simbolo / indicatore	
ⓘ	Acceso / Spento
	Pausa
⌚, +, -	Timer
📶	Bridge
AUTO	Modalità automatica dell'estrattore
🌀	Modalità manuale dell'estrattore
🌀	Boost
P	PowerBoost
🔒	Blocco tasti/Dispositivo di sicurezza per bambini
⚠ + cifra	Si è verificato un malfunzionamento.
🌀	Il filtro va pulito o sostituito.
📺, 📺, 📺	OptiHeat Control

## 5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA

### 5.1 Selezione filtro

Prima del primo utilizzo, assicurarsi di impostare il tipo di filtro corretto in base alla modalità di installazione. Fare riferimento a "Struttura del menu".

#### Modalità di ricircolo: filtro al carbone (in combinazione con un filtro antigrasso)

I filtri a carbone, contenenti schiuma di carbone attivo, neutralizzano il fumo e gli odori di cottura. È possibile scegliere tra:

- **OdourClean STANDARD** (bianco, usa e getta)
- **OdourClean PLUS** (nero, rigenerabile)

Per utilizzare l'apparecchiatura in modalità di ricircolo, contattare un tecnico autorizzato per regolare l'installazione. Andare alle impostazioni utente e attivare la notifica del filtro al carbone selezionando CF, e poi Acceso. Quindi scegliere uno dei filtri:

- **OdourClean STANDARD:** Selezionare Ft, poi 2.

- **OdourClean PLUS:** Selezionare Ft, poi 1.

#### Modalità di scarico: filtro antigrasso

I filtri antigrasso raccolgono grasso, olio e residui di cibo impedendo loro di penetrare nel sistema di estrazione.

Per utilizzare l'apparecchiatura in modalità di scarico, contattare un tecnico autorizzato per regolare l'installazione. Quindi andare alle impostazioni utente e disattivare la notifica del filtro al carbone selezionando CF e poi Spento.

① La modalità di scarico può influire sulla pressione dell'aria ambiente e richiede quindi una ventilazione adeguata per evitare il riflusso dei gas di combustione da altre apparecchiature. Assicurarsi che l'ambiente di installazione sia conforme alle linee guida di sicurezza fornite.

## 6. USO QUOTIDIANO

### 6.1 Uso del piano cottura

Tenere premuto ① per attivare o disattivare il piano di cottura. Mettere la pentola sulla zona di cottura e imposta un livello di riscaldamento utilizzando la barra di controllo. Per disattivare la zona di cottura, premere 0.

#### Eco Timer

Per risparmiare energia, la zona di cottura si disattiva poco prima che il timer si fermi.

### 6.2 Stoviglie

La base delle pentole deve essere il più possibile spessa e piana. Pulirla e asciugarla prima di posizionare le pentole sul piano cottura. Non far scorrere o sfregare le pentole sui bordi e sugli angoli del vetro per evitare di scheggiare o danneggiare la superficie. Non posizionare pentole calde sul pannello dei comandi per evitare danni alle parti elettroniche.

Assicurarsi che le pentole siano compatibili con l'induzione (è presente un magnete, cioè, che si attacca alla base). Per un trasferimento termico ottimale, utilizzare pentole con dia-

metro inferiore simile alle dimensioni della zona di cottura. Le pentole con un diametro inferiore potrebbero riscaldarsi più lentamente, mentre quelle con un diametro maggiore potrebbero surriscaldarsi e danneggiare il pannello dei comandi.

#### Materiale delle pentole

- **materiali idonei:** ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (con una marcatura corretta da parte del produttore).
- **materiali non idonei:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

#### Rumore durante il funzionamento

I rumori possono variare a seconda del materiale della pentola e dell'impostazione di calore corrente. Sono normali e non sono indicano un guasto dell'apparecchiatura.

- **crepitio:** si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- **fischio:** viene attivata un'impostazione di calore elevata e le pentole sono realizzate con materiali diversi (una costruzione a sandwich).

- ronzio: viene attivata un'impostazione di calore elevata.
- facendo clic: si verifica l'accensione elettrica.
- fischi, ronzio: la ventola di raffreddamento è in funzione.
- rumore ritmico: viene rilevata una pentola.

### 6.3 Rilevamento pentole

Questa funzione rileva la presenza di pentole sul piano cottura e disattiva le zone di cottura se non viene rilevata alcuna pentola entro 120 sec.

### 6.4 Spegnimento automatico

Come misura di sicurezza, il piano cottura si spegne automaticamente in determinate condizioni (ad esempio, quando tutte le zone di cottura e l'estrattore sono disattivati, quando non viene selezionata alcuna impostazione di riscaldamento o velocità della ventola dopo l'attivazione, o quando la pentola si asciuga).

### 6.5 OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)

La spia segnala che una zona di cottura è ancora molto calda. Se la spia è accesa, il calore residuo può causare ustioni. La spia scompare quando la zona di cottura si è raffreddata.

### 6.6 Gestione potenza

Se il piano cottura raggiunge il limite della potenza massima disponibile, la potenza delle zone di cottura si riduce automaticamente per proteggere i fusibili installati nell'impianto domestico. Per le zone di cottura a potenza ridotta, la barra di controllo lampeggia e mostra le impostazioni di calore massime.





### 6.7 P PowerBoost



Per attivare il livello di potenza massimo per un periodo di tempo limitato. Puoi usarlo per far bollire l'acqua più velocemente.

Premere **P** per attivare. Una volta trascorso il tempo, la zona di cottura ritorna al livello di potenza più alto. Per disattivare la funzione, modificare il livello di potenza.




### 6.8 Timer

Per specificare per quanto tempo deve funzionare una zona di cottura.

Impostare un livello di calore sulla zona di cottura e premere . Impostare l'ora utilizzando  / , quindi confermare con . Al

termine del tempo impostato, la zona di cottura si disattiva. Per la cancellazione del timer, premere , quindi premere  fino a che non compare 00 sul display.

È inoltre possibile utilizzare la funzione come contaminuti quando il piano cottura è acceso ma nessuna delle zone di cottura è attiva.

Premere  e impostare il tempo usando  / .

### 6.9 Pausa

La funzione pone tutte le zone di cottura attive sull'impostazione di calore più bassa.




Quando l'estrattore funziona in modalità manuale, la velocità della ventola è ridotta a 1. In modalità automatica, la velocità della ventola non cambia.

La funzione non interrompe nessun timer attivo.

Per attivare/disattivare, premere .


### 6.10 Blocco tasti/Dispositivo di sicurezza per bambini

Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi secondo necessità.

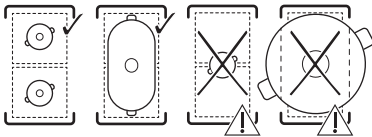
Per bloccare brevemente il pannello dei comandi durante la cottura: premere una volta . Premere di nuovo per sbloccare. Per evitare il funzionamento accidentale del piano cottura: tenere premuto  per sec 3 mentre tutte le zone sono disattivate, quindi spegnere il piano cottura. La funzione resta attiva quando si disattiva il piano cottura. Per disattivare la funzione, accendere il piano cottura, tenere premuto  for 3 sec e spegnere il piano cottura.

### 6.11 Bridge

Per collegare due zone di cottura laterali in modo che funzionino come se fossero una sola. È possibile usarlo per cucinare con pentole grandi (ad es. plancha). Assicurarsi che le pentole coprano i centri di entrambe le zone di cottura. Se le pentole sono posizionate tra i centri delle zone, la funzione non verrà attivata.

1. Impostare il livello di calore per una delle zone.
2. Premere .
3. Modificare il livello di potenza secondo le necessità.



Per disattivare la funzione, premere .




## 6.12 Funzioni estrattore

### Modalità manuale

L'estrattore può funzionare quando il piano cottura è acceso o spento.

1. Premere  per attivare l'estrattore.
2. Regolare la velocità della ventola premendo  ripetitivamente.

Per disattivare, premere  ripetutamente fino a quando le spie non scompaiono.

### Modalità automatica

L'estrattore regola il livello di velocità della ventola in base alla temperatura della zona di cottura. La modalità automatica offre quattro opzioni di velocità della ventola: H1-H4 (da bassa a intensa).


1. Se la funzione non è attiva per impostazione predefinita, premere AUTO per attivarla.
2. Mettere le pentole sulla zona di cottura e selezionare un'impostazione di calore.

Per disattivare, premere AUTO.

Per modificare la velocità della ventola predefinita (H4), immettere le impostazioni utente. Fare riferimento a "Struttura del menu".

### Boost

La funzione attiva la ventola per farla funzionare alla sua velocità massima.

Premere  per attivare la funzione.


Per disattivare, premere .

La funzione può rimanere attiva senza interruzioni per un massimo di minuti. Dopo tale periodo, l'impostazione della velocità della ventola cambia in 3.


### Auto Breeze

La ventola continua a funzionare a una velocità minima per 20 minuti dopo aver spento il piano cottura, poi si disattiva automaticamente. La funzione rimuove eventuali odori persistenti dopo la cottura.

Quando la funzione è attiva, viene visualizzata la spia sopra AUTO.



Per interrompere la funzione, premere AUTO .

Per disabilitare completamente la funzione, inserire le impostazioni utente. Fare riferimento a "Struttura del menu".





 Si consiglia di non disabilitare la funzione e di lasciarla funzionare ininterrotta per il ciclo completo.

## 6.13 Struttura del menu

Simbolo	Impostazione
b	Suono
P	Limitazione potenza
H	Modalità automatica della ventola
dF	Auto Breeze
CF	Notifica del filtro a carbone
Ft	OdourClean STANDARD: 2 OdourClean PLUS: 1
E	Cronologia allarmi/errori

**Per immettere le impostazioni utente:** tenere premuto  per sec 3. Quindi tenere premuto .

**Navigazione nel menu:** il menu è costituito dal simbolo di impostazione e da un valore.

Per navigare tra le impostazioni, premere  sul timer anteriore. Per modificare il valore dell'impostazione, premere  o  sul timer anteriore. **Per uscire dal menu:** premere .

## 6.14 Consigli per il risparmio energetico

- Quando si riscalda l'acqua, usare solo la quantità che serve.
- Coprire sempre le pentole con il coperchio, se è possibile.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere gli alimenti caldi o per fonderli.
- Impostare la ventola a una velocità bassa all'avvio della cottura. Una volta terminata la cottura, mantenere in funzione la ventola per alcuni minuti.
- Aumentare la velocità della ventola solo per eliminare grandi quantità di vapore o fumo.

- Pulire regolarmente il filtro e sostituirlo quando necessario per mantenerne l'efficienza.

Per ulteriori informazioni fare riferimento a "Efficienza energetica".

## 7. GUIDA ALLA COTTURA

I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

Calore Utilizzare per:	Tempo (min)
1 Tenere in caldo le pietanze cotte. Mettere un coperchio sulla pentola.	se necessario
1 - 2 Fare la salsa olandese; sciogliere: burro, cioccolata, gelatina. Mescolare di tanto in tanto.	5 - 25
2 Solidificare omelette morbide, uova al forno. Cuocere con un coperchio.	10 - 40
2 - 3 Sobbollire riso e piatti a base di latte, riscaldamento di pietanze già pronte. Aggiungere almeno il doppio di liquido del riso, mescolare i piatti a base di latte a metà cottura.	25 - 50
3 - 4 Cuoci lentamente verdure, pesce, carne. Aggiungere qualche cucchiaio di acqua. Controllare la quantità di acqua durante la cottura.	20 - 45
4 - 5 Patate al vapore e altre verdure. Riempire la pentola con 1-2 cm di acqua. Controllare il livello dell'acqua durante la cottura. Tenere il coperchio chiuso.	20 - 60
4 - 5 Cucinare grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe. Fino a 3l di liquido più gli ingredienti.	60 - 150
6 - 7 Friggere delicatamente: scaloppine, cordon bleu di vitello, costolette, polpettate, salsicce, fegato, roux, uova, frittelle, ciambelle. Capovolgere quando necessario.	se necessario
7 - 8 Friggere sformati di patate, lombate, bistecche. Capovolgere quando necessario.	5 - 15
9 Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.	
<b>P</b> Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivata.	

## 8. CURA E PULIZIA

### 8.1 Pulizia della piano cottura

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- Non lasciare che le pentole bollano a secco o raggiungano temperature eccessivamente elevate.
- Non utilizzare pentole realizzate con materiali non compatibili con l'induzione. Questi materiali potrebbero graffiare o macchiare la superficie del piano cottura.
- Graffi o macchie scure sulla superficie in vetro non influiscono sulle prestazioni del piano cottura.

- Non utilizzare coltelli o altri strumenti metallici affilati per pulire la superficie in vetro.
- Utilizzare uno spatola consigliata solo come strumento aggiuntivo dopo la pulizia standard.
- Aspettare che il piano cottura si raffreddi e pulire la superficie con un panno umido e un detersivo non abrasivo. Dopo la pulizia, asciugare la superficie con un panno morbido.
- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, sale, zucchero e alimenti contenenti zucchero. Usare un raschietto e fare attenzione a evitare scottature.

- **Quando il piano cottura è sufficientemente raffreddato:** rimuovere i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso, i resti di cibo bruciato e le macchie opalescenti. Pulire la superficie come descritto sopra. Per rimuovere lo scolorimento metallico lucido utilizzare un panno morbido e una soluzione di acqua e aceto.

## 8.2 Pulizia dell'estrattore

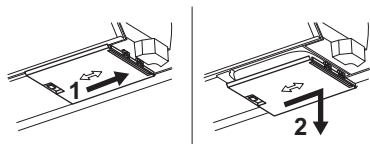
### Griglia

La griglia è in alluminio. Lavarla manualmente o in lavastoviglie e pulirla con un panno morbido.

### Vaschetta di raccolta

La vaschetta di raccolta situata sotto l'estrattore raccoglie la condensa che si forma durante la cottura. Ricordarsi di svuotare regolarmente la vaschetta.

1. Afferrare la parte inferiore della vaschetta di raccolta con entrambe le mani e farla scorrere in avanti. Successivamente, spostarla con cautela verso il basso per evitare di versare l'acqua.



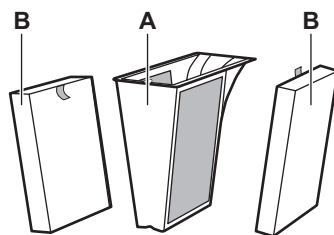
2. Lavare la vaschetta di raccolta (utilizzando acqua tiepida, sapone e un panno morbido/spugna) o in lavastoviglie (ciclo standard).

Se acqua o altri liquidi vengono versati all'interno del sistema di estrazione: spegnere l'estrattore e pulire accuratamente l'area con acqua calda, un panno umido o una spugna e un detergente delicato per la pulizia.

## 8.3 Pulizia dei filtri


L'unità di filtraggio è costituita dai seguenti elementi: filtri antigrasso combinati con l'alloggiamento del filtro antigrasso **A** e i filtri al carbone rimovibili **B**.

❗ L'apparecchiatura deve essere utilizzata in ogni momento con tutti i filtri dedicati alla modalità di installazione scelta. Fare riferimento a "Selezione dei filtri".




Il piano cottura è dotato di un contatore integrato con una notifica che ricorda di pulire regolarmente i rispettivi filtri. La notifica non blocca l'uso del piano cottura. La notifica rimane attiva per 30 secondi dopo aver disattivato l'estrattore e il piano cottura.


### Filtro antigrasso

- Dopo 40 ore di utilizzo, un indicatore statico  appare per segnalare che è ora di pulire i filtri antigrasso.

### OdourClean STANDARD filtro al carbone

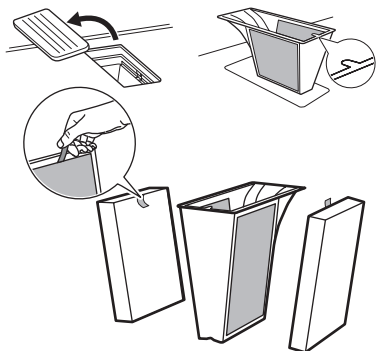
- Dopo 180 ore di utilizzo la spia  comincia a lampeggiare per segnalare che è il momento di sostituire i filtri.
- Controllare regolarmente i filtri per verificare il livello di grasso accumulato. Sostituirli quando appare la spia lampeggiante (circa una volta all'anno, a seconda della frequenza di utilizzo) o prima, se necessario.

### OdourClean PLUS filtro al carbone

- Dopo 140 ore di utilizzo l'indicatore  inizia a lampeggiare per segnalare che è ora di rigenerare i filtri.
- Pulire i filtri solo quando il grasso accumulato è visibile.
- Rigenerare i filtri solo quando compare l'indicatore lampeggiante. Il ciclo di rigenerazione può essere effettuato al max 8 volte. Trascorso tale periodo, sostituire i filtri.

### Smontaggio/rimontaggio dei filtri

1. Rimuovere la griglia ed estrarre l'alloggiamento del filtro.
2. Estrarre i filtri afferrando la maniglia.
3. Rimontare l'unità filtrante dopo la pulizia. Inserire i filtri a carbone nell'estrattore con le maniglie rivolte verso l'interno. Riposizionare l'alloggiamento dei filtri antigrasso all'interno e rimontare la griglia.



### Pulizia dei filtri antigrasso

1. Pulire i filtri non appena il grasso accumulato è visibile. Lavare accuratamente l'alloggiamento dei filtri antigrasso con i filtri antigrasso in acqua calda utilizzando un detergente di pulizia delicato, quindi risciacquarlo con acqua calda. È possibile utilizzare una spugna morbida, un panno morbido o una spazzola non abrasiva per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo. È possibile lavarli in lavastoviglie con un ciclo standard insieme ad altri piatti. Può verificarsi una leggera decolorazione della rete che non influisce sulle prestazioni del filtro.
2. Lasciare asciugare i filtri a temperatura ambiente per un po' di tempo.

3. Rimettere i filtri dentro. Se l'☼ di notifica è acceso, premere brevemente ☼ per riavviare il contatore.

### Pulizia dei filtri a carbone OdourClean PLUS

1. Lavare accuratamente i filtri in acqua calda senza detersivi. È possibile utilizzare una spugna morbida, un panno morbido o una spazzola non abrasiva per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo. È anche possibile lavare i filtri in lavastoviglie a 65-70 °C (utilizzando un programma più lungo di 90 min), senza detersivi e senza stoviglie nello stesso carico.
2. Lasciare asciugare i filtri per almeno 24h a temperatura ambiente.
3. Rimontare l'unità filtrante e rimetterla all'interno.

### Rigenerazione dei filtri a carbone OdourClean PLUS

1. Pulire prima il filtro, come descritto sopra.
2. Mettere i filtri nel forno a 100 °C per 120 min, posizionandoli sul ripiano a filo. Utilizzare una funzione del forno senza ventola.
3. Rimontare l'unità filtrante e rimetterla all'interno. Premere ☼ brevemente per resettare il contatore.

## 9. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

❗ Se non si riesce a trovare una soluzione al problema descritto di seguito, contattare un Centro di assistenza tecnica autorizzato.

### Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.

- Accertarsi che il piano cottura sia connesso correttamente alla rete elettrica.
- Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Se il fusibile si brucia ripetutamente o se si ode un bip continuo, contattare un elettricista qualificato per far ispezionare l'installazione.
- Assicurarsi che il pannello dei comandi sia pulito e non ostruito da pentole/oggetti estranei.

Trascorso un certo periodo di tempo, il piano cottura si spegne autonomamente.

- Non si tratta di un malfunzionamento. In determinate situazioni, il piano cottura si spegne automaticamente per garantire la sicurezza. Fare riferimento alla funzione "Spegnimento automatico".

### La regolazione massima del calore per una delle zone di cottura non è disponibile o continua a passare da un livello all'altro.

- Non si tratta di un malfunzionamento. Fare riferimento alla funzione "Gestione potenza".
- Ridurre il calore delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase.

### La ventola dell'estrattore non funziona/si disattiva in autonomia.

- Spegnerne il piano cottura e scollegarlo dall'alimentazione principale. Lasciare raf-

freddare l'apparecchiatura, quindi collegarla nuovamente.

- Assicurarsi che la stanza sia sufficientemente ventilata. Potrebbe essere necessario installare l'interruttore per finestra. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato.

#### **appare.**

- Pulire/sostituire il filtro. Vedere il capitolo "Pulizia e cura".

**E** e appare un numero.

- Spegnerne il piano cottura, attendere alcuni minuti, quindi riaccenderlo. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza autorizzato.

#### **Il pannello dei comandi lampeggia.**

- Utilizzare pentole con diametro inferiore simile alle dimensioni della zona di cottura.
- Assicurarsi che la pentola sia compatibile con l'induzione.

## 10. DATI TECNICI

### 10.1 Targhetta identificativa

Modello TH84CB03FB

Tipo 67 D4A 01 AA

Induzione

Numero di serie .....

AEG

PNC 949 598 397 01

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

Prodotto in: Germania

7.35 kW



### 10.2 Specifiche delle zone di cottura

La potenza delle zone di cottura potrebbe differire leggermente dai dati seguenti, a seconda del materiale e delle dimensioni delle pentole.

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durata massima [min]	Diametro pentole [mm]
Anteriore sinistra	2300	3200	10	125 - 210
Posteriore sinistra	2300	3200	10	125 - 210
Anteriore destra	1400	2500	4	125 - 145
Posteriore destra	1800	2800	10	145 - 180

## 11. EFFICIENZA ENERGETICA

### 11.1 Informazioni sul prodotto in base a (UE) N. 66/2014

Le misure energetiche relative all'angolo cottura sono identificate dalle indicazioni delle rispettive zone di cottura.

Identificazione modello	TH84CB03FB
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso
Numero di zone di cottura	4
Tecnologia di riscaldamento	Induzione

Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Anteriore sinistra	21.0 cm
	Posteriore sinistra	21.0 cm
	Anteriore destra	14.5 cm
	Posteriore destra	18.0 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore sinistra	189.1 Wh/kg
	Posteriore sinistra	189.1 Wh/kg
	Anteriore destra	180.2 Wh/kg
	Posteriore destra	178.3 Wh/kg
Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob)		184.2 Wh/kg

Apparecchiatura testata in conformità a: EN IEC 60350-2.

## 11.2 Obblighi di informazione in base a (UE) N. 2023/826

Consumo di potenza in modalità spento	0,3 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	2 min

Apparecchiatura testata in conformità a: EN 50564.


## 11.3 Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto secondo (UE) N. 65/2014 e (UE) N. 66/2014


<b>Scheda informativa del prodotto secondo la (EU) Nr. 65/2014</b>		
Nome o marchio del fornitore	AEG	
Identificatore del modello	TH84CB03FB	
Consumo energetico annuo - AEC <sub>hood</sub>	32.7	kWh/a
Classe di efficienza energetica	A+	
Efficienza fluidodinamica - FDE <sub>hood</sub>	32.0	
Classe di efficienza fluidodinamica	A	
Efficienza luminosa- LE <sub>hood</sub>	-	lux/W
Classe di efficienza luminosa	-	
Efficienza di filtraggio dei grassi- GFE <sub>hood</sub>	85.1	%
Classe di efficienza di filtraggio dei grassi	B	
Flusso d'aria alla potenza minima in condizioni di uso normale	270.0	m <sup>3</sup> /h
Flusso d'aria alla potenza massima in condizioni di uso normale	550.0	m <sup>3</sup> /h
Flusso d'aria in condizioni di uso intenso o boost	650.0	m <sup>3</sup> /h
Potenza sonora ponderata A delle emissioni alla minima velocità	50	db(A) re 1 pW
Potenza sonora ponderata A delle emissioni alla massima velocità	66	db(A) re 1 pW
Potenza sonora ponderata A delle emissioni a velocità intensiva o boost	69	db(A) re 1 pW
Potenza assorbita misurata in modo spento - P <sub>o</sub>	0.49	W
Potenza assorbita misurata in modo stand-by - P <sub>s</sub>	-	W
<b>Informazioni aggiuntive secondo la (UE) N. 66/2014</b>		

Fattore di incremento nel tempo - f	0.8	
Indice di efficienza energetica - EEI hood	42.6	
Portata d'aria misurata al punto di massima efficienza - QBEP	286.7	m <sup>3</sup> /h
Pressione dell'aria misurata al punto di massima efficienza - PBEP	449	Pa
Flusso d'aria massimo - Qmax	650.0	m <sup>3</sup> /h
Potenza elettrica assorbita al punto di massima efficienza - WBEP	111.9	W
Potenza nominale del sistema di illuminazione - WL	-	W
Illuminamento medio del sistema di illuminazione sulla superficie di cottura - Emiddle	-	lux

Apparecchiatura testata in conformità a EN IEC 61591, EN IEC 60704-1, EN IEC 60704-2-13, EN 50564.

## 12. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Smaltire l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana riciclando rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  con i rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	36	7. GUIA DE COZEDURA.....	47
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	39	8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	47
3. MONTAGEM.....	41	9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	49
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	43	10. DADOS TÉCNICOS.....	50
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	44	11. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	50
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	44	12. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	52

## 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

### 1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

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

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

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

- As crianças não devem realizar a limpeza ou manutenção do aparelho sem supervisão.

## 1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
  - Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
  - Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis médios de utilização doméstica.
  - AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
  - CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
  - AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos num aparelho sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
  - O fumo é um indício de sobreaquecimento. Nunca utilize água para extinguir um incêndio ao cozinhar. Desligue o aparelho e cubra as chamas, p. ex., com uma manta contra incêndios ou uma tampa.
  - AVISO: O aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
  - Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
  - Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
  - Não utilize jatos de água ou vapor para limpar o aparelho.
  - Após a utilização, desligue a placa no respetivo co-

mando 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.).
- O incumprimento pode levar ao refluxo dos gases de combustão, causando risco

de envenenamento por monóxido de carbono ou sufocamento.

- 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 e remova os depósitos de gordura regularmente para evitar o risco de incêndio.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- 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 es-

tar 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!**

Apenas um técnico qualificado pode instalar este aparelho.

#### **AVISO!**

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Consulte o folheto de instalação para obter instruções detalhadas de montagem.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha cuidado quando deslocar o aparelho, pois ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Vede as superfícies cortadas do armário com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho perto de uma porta ou debaixo de uma janela, para evitar que um tacho quente caia do aparelho quando a porta ou a janela são abertas.
- 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 pequenos objetos ou papéis que possam danificar os ventiladores de refrigeração ou afetar o sistema de refrigeração.
  - Mantenha uma distância mínima de 2 cm entre a parte inferior do aparelho e o conteúdo da gaveta.
- Retire quaisquer painéis separadores instalados no armário abaixo do aparelho.

### 2.2 Ligação elétrica

#### **AVISO!**

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado 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 elétricas 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.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de qualquer operação.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são

compatíveis com as características da alimentação elétrica.

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

## 2.3 Utilização

### AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

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

periodicamente por um técnico qualificado.

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

### AVISO!

Risco de incêndio e explosão.

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

### AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque tachos quentes no painel de comandos para evitar o risco de queimaduras.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro do aparelho.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.
- Evite que objetos ou tachos caiam sobre o aparelho para evitar danos na superfície.

- Não ative as zonas de cozedura com tachos vazios ou sem tacho.
- Nunca remova a grelha ou o filtro enquanto o exaustor ou a placa estiverem em funcionamento.
- Nunca utilize chama aberta quando o exaustor estiver em funcionamento.
- Não cubra a entrada do exaustor com tachos.
- Não aceda à parte inferior do aparelho enquanto a placa ou o exaustor estiverem em funcionamento.
- Não coloque objetos pequenos ou leves perto do exaustor, 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 os tachos quando precisar de os deslocar sobre a superfície de cozedura.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) que está(ão) acesa(s) no interior deste produto e as lâmpadas de substituição, vendidas em separado: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas

em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado. Utilize apenas peças sobressalentes originais.

## 2.4 Manutenção e limpeza

- Limpe regularmente o aparelho para evitar que a superfície se deteriore.
- Antes de limpar o aparelho, desligue-o e deixe-o arrefecer.
- Limpe o aparelho com 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 Eliminação

### AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.


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

## 3. MONTAGEM

### 3.1 Antes da instalação

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

### 3.2 Montar a placa

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

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.

### Montagem da unidade de filtragem

O aparelho deve ser sempre utilizado com todos os filtros dedicados ao modo de instalação escolhido. Consulte "Seleção de filtros". Antes da primeira utilização, certifique-se de que insere os filtros no interior do exaustor com as pegas viradas para dentro. Coloque a caixa do filtro de gordura dentro do exaustor e a grelha no exaustor.

### 3.3 Cabo de ligação

#### AVISO!

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

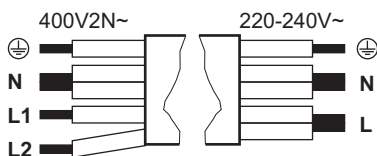
- A placa é fornecida com um cabo de ligação
- Para substituir o cabo de alimentação danificado, utilize o tipo de cabo H05VV-F que suporta uma temperatura igual ou superior a 70 °C.
- O fio único tem de ter um diâmetro mínimo de 1,5 mm<sup>2</sup>.
- É proibido fazer ligações através de fichas de contacto, perfurar ou soldar as extremidades dos fios e ligar o cabo sem manga terminal.
- Contacte o seu Centro de Assistência Técnica Autorizado. O cabo de ligação só deve ser substituído por um electricista qualificado.

### Ligação monofásica

1. Remova a manga de terminal dos condutores preto e castanho.
2. Remova uma parte do isolamento das extremidades dos cabos castanho e preto.
3. Ligue as extremidades dos cabos preto e castanho.
4. Aplique uma nova manga de fio terminal na extremidade de cada fio (é necessária uma ferramenta especial).

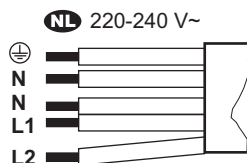
### Ligação NL

1. Remova a manga da extremidade do cabo dos fios azuis.
2. Remova uma parte do isolamento das extremidades do cabo azul.
3. Aplique uma nova manga da extremidade do fio na extremidade de cada fio (é necessária uma ferramenta especial).



Ligação monofásica: 220 - 240 V~ 5x1,5 mm <sup>2</sup>		Ligação bifásica: 400 V2N~ 5x1,5 mm <sup>2</sup> ou 4x2,5 mm <sup>2</sup>	
	Verde – amarelo		Verde – amarelo
N	Azul e azul	N	Azul e azul

Ligação monofásica: 220 - 240 V~ 5x1,5 mm <sup>2</sup>		Ligação bifásica: 400 V2N~ 5x1,5 mm <sup>2</sup> ou 4x2,5 mm <sup>2</sup>	
L	Preto e castanho	Preto	L1
		Castanho	L2



NL 220 - 240 V (5x1,5 mm <sup>2</sup> )	
	Verde – amarelo
N	Azul e azul
L1	Preto
L2	Castanho

### 3.4 Limitação de potência

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

#### Para diminuir ou aumentar o nível de potência:

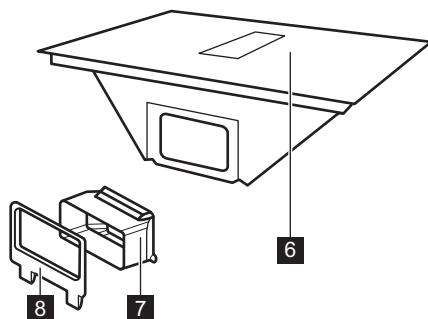
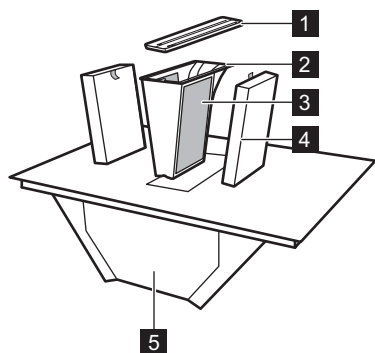
1. Entre no menu: prima sem soltar durante 3 segundos. Em seguida, prima sem soltar .
2. Prima no temporizador dianteiro até aparecer .
3. Prima / no temporizador dianteiro para navegar entre as definições.
4. Prima para sair.

#### Níveis de potência:

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

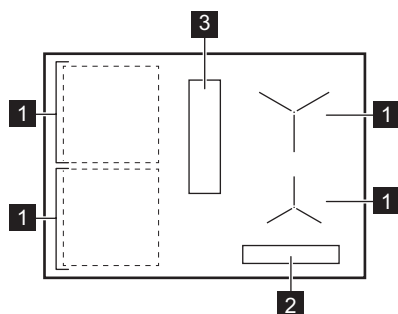
## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 4.1 Visão geral do produto



- 1 Grelha
- 2 Compartimento do filtro de gordura
- 3 Filtro de gordura (não-removível)
- 4 Filtro de carvão
- 5 Tabuleiro de recolha de gotas
- 6 Placa
- 7 Adaptador da conduta de ar
- 8 Encaixe de conduta de ar para a parede traseira

### 4.2 Disposição da superfície de confeção



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

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

Símbolo / indicador	
ⓘ	Ligado / Desligado
	Pausa
⏸, + / -	Timer
📶	Bridge
AUTO	Modo automático do exaustor
🌀	Modo manual do exaustor
🌀	Boost
P	PowerBoost
🔒	Bloquear/Dispositivo de segurança para crianças
⚠ + dígito	Ocorreu uma anomalia.
🌐	O filtro precisa de ser limpo ou substituído.
🔌, 🔌, 🔌	OptiHeat Control

## 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

### 5.1 Seleção de filtros

Antes da primeira utilização, certifique-se de definir o tipo de filtro correto com base no modo de instalação. Consulte “Estrutura do menu”.

#### Modo de recirculação: filtro de carbono (em combinação com um filtro de gordura)

Os filtros de carbono, contendo espuma ativa, neutralizam o fumo e os odores dos cozinhados. Pode optar entre:

- **OdourClean STANDARD** (branco, descartável)
- **OdourClean PLUS** (preto, regenerável)

Para utilizar o aparelho no modo de recirculação, contacte um técnico autorizado para ajustar a instalação. Aceda às definições do utilizador e ligue a notificação do filtro de carbono selecionando CF e, em seguida, Ligar. Depois, escolha um dos filtros:

- **OdourClean STANDARD:** Selecione Ft e, depois, 2.

- **OdourClean PLUS:** Selecione Ft e, depois, 1.

#### Modo de exaustão: filtro de gordura

Os filtros de gordura recolhem a gordura, o óleo e os restos de alimentos, evitando que estes entrem no sistema do exaustor.

Para utilizar o aparelho no modo de exaustão, contacte um técnico autorizado para ajustar a instalação. Em seguida, aceda às definições do utilizador e ligue a notificação do filtro de carbono selecionando CF e, em seguida, Desligado.

**i** O modo de exaustão pode afetar a pressão do ar ambiente e, por isso, requer ventilação adequada para evitar o refluxo de gases de combustão de outros aparelhos. Certifique-se de que o ambiente de instalação está em conformidade com as diretrizes de segurança fornecidas.

## 6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

### 6.1 Utilizar a placa

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

#### Eco Timer

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

### 6.2 Tachos

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

Certifique-se de que os tachos são compatíveis com a indução (ou seja, um íman adere à sua base). Para uma transferência de calor

ideal, utilize um tacho com um diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura. Os tachos com um diâmetro mais pequeno podem aquecer mais lentamente, enquanto que os tachos com um diâmetro maior podem sobreaquecer e danificar o painel de comandos.

#### Material dos tachos

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

#### Ruídos durante o funcionamento

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

- **estalidos:** o tacho é feito de diferentes materiais (construção multicamadas).
- **som de assobio:** é ativado um grau de cozedura elevado e o tacho é feito de dife-

rentes materiais (construção de sanduíche).

- zumbido: é ativado um grau de cozedura elevado.
- clique: ocorre uma comutação elétrica.
- sibilar, zunir: a ventoinha de arrefecimento está a funcionar.
- som rítmico: o tacho é detetado.

### 6.3 Detecção de tachos

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

### 6.4 Desligar automático

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

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

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

### 6.6 Gestão de potência

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







### 6.7 P PowerBoost




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

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

### 6.8 Timer

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

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

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

### 6.9 || Pausa

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


Quando o exaustor funciona no modo manual, a velocidade do ventilador diminui para 1. No modo automático, a velocidade do ventilador não se altera.



A função não interrompe nenhum temporizador ativo.

Para ativar/desativar, prima .

### 6.10 Bloquear/Dispositivo de segurança para crianças


Para bloquear/desbloquear o painel de comandos conforme necessário.


Para bloquear brevemente o painel de comandos durante a cozedura: prima  uma vez. Prima novamente para desbloquear. Para evitar o funcionamento acidental da placa:

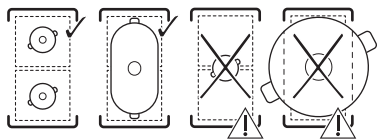
mantenha premido  durante 3 seg, enquanto todas as zonas estão desativadas e, em seguida, desligue a placa. Quando desativar a placa, a função continua ativa. Para desativar a função, ligue a placa, mantenha premido  durante 3 seg e desligue a placa.

### 6.11 Bridge

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

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



Para desativar a função, prima .




## 6.12 Funções do exaustor

### Modo manual

O exaustor pode funcionar com a placa ligada ou desligada.

1. Prima  para ativar o exaustor.
2. Ajuste a velocidade do ventilador premindo repetidamente .

Para desativar, prima  repetidamente até que os indicadores desapareçam.

### Modo automático

O exaustor ajusta a velocidade do ventilador com base na temperatura da zona de cozedura. O modo automático oferece quatro opções de velocidade do ventilador: H1-H4 (baixa a intensa).


1. Se a função não estiver ativada por predefinição, prima AUTO para a ativar.
2. Coloque os tachos numa zona de cozedura e selecione um grau de aquecimento.

Para desativar, prima AUTO.

Para alterar a velocidade predefinida do ventilador (H4), introduza as definições do utilizador. Consulte “Estrutura do menu”.

### Boost

A função ativa o ventilador para funcionar à sua velocidade máxima.

Prima  para ativar a função.

Para desativar, prima  novamente.


A função pode estar ativa ininterruptamente durante um máximo de minutos. Após esse tempo, a velocidade do ventilador muda para 3.

### Auto Breeze


O ventilador continua a funcionar à velocidade mínima durante 20 minutos após desligar a placa e, em seguida, desativa-se automati-

camente. A função remove quaisquer odores persistentes após a cozedura.

Quando a função está ativa, o indicador acima de AUTO aparece.



Para interromper a função, prima AUTO ou .





Para desativar completamente a função, introduza as definições do utilizador. Consulte “Estrutura do menu”.

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

## 6.13 Estrutura do menu

Símbolo	Definição
b	Som
P	Limitação de potência
H	Modo automático do ventilador
dF	Auto Breeze
CF	Notificações do filtro de carbono
Ft	OdourClean STANDARD: 2 OdourClean PLUS: 1
E	Histórico de alarmes/erros

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

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

## 6.14 Sugestões de poupança de energia

- Ao aquecer água, utilize apenas a quantidade de que necessita.
- Sempre que possível, coloque tampas nos recipientes.
- Utilize o aquecimento residual para manter os alimentos quentes ou para derretê-los.
- Defina o ventilador para uma velocidade baixa quando começar a cozinhar. Quando a cozedura terminar, mantenha o ventilador a funcionar durante alguns minutos.

- Aumente a velocidade do ventilador apenas para eliminar grandes quantidades de vapor ou fumo.
- Limpe o filtro regularmente e substitua-o quando necessário para manter a sua eficiência.

Para mais informações, consulte "Eficiência energética".

## 7. GUIA DE COZEDURA

Os dados apresentados na tabela servem apenas como referência.

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

## 8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

### 8.1 Limpar a placa

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

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, folha de plástico, sal, açúcar e alimentos com açúcar. Utilize um raspador e tenha cuidado para evitar queimaduras.
- **Remova quando a placa estiver suficientemente fria:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a superfície conforme descrito acima. Para remover a descoloração nas partes metálicas brilhantes, utilize um pano macio e uma solução de água e vinagre.

## 8.2 Limpar o exaustor

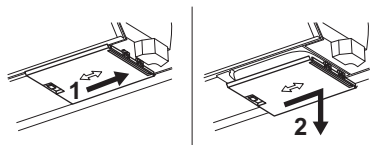
### Grelha

A grelha é feita de alumínio. Lave-a manualmente ou na máquina de lavar louça e limpe com um pano macio.

### Tabuleiro de recolha de gotas

O tabuleiro de recolha de gotas localizado por baixo do exaustor recolhe a condensação criada durante a cozedura. Lembre-se de esvaziar o tabuleiro regularmente.

1. Segure na parte inferior do tabuleiro de recolha de gotas com ambas as mãos e faça-o deslizar para a frente. Em seguida, mova-o cuidadosamente para baixo, para evitar derramar a água.



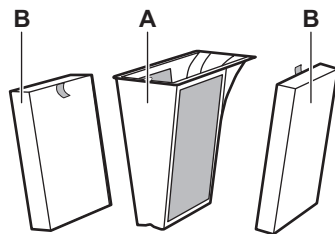
2. Lave o tabuleiro manualmente (utilizando água morna, sabão e um pano macio ou uma esponja) ou numa máquina de lavar louça (ciclo normal).

Em caso de derrame de água ou outros líquidos no interior do sistema do exaustor: desligue o exaustor e limpe cuidadosamente a área do exaustor com água morna, um pano ou esponja húmidos e um agente de limpeza suave.

## 8.3 Limpar os filtros

A unidade de filtração consiste nos seguintes elementos: filtros de gordura combinados com o compartimento do filtro de gordura **A** e os filtros de carbono removíveis **B**.

ⓘ O aparelho deve ser sempre utilizado com todos os filtros dedicados ao modo de instalação escolhido. Consulte "Seleção de filtros".



A placa tem um contador incorporado com uma notificação que avisa quando for necessário limpar os respetivos filtros. A notificação não bloqueia a utilização da placa. A notificação permanece visível durante 30 segundos após desativar o exaustor e a placa.

### Filtro de gordura

- Após 40 horas de utilização, um indicador estático aparece para sinalizar que está na altura de limpar os filtros de gordura.

### OdourClean STANDARD filtro de carbono

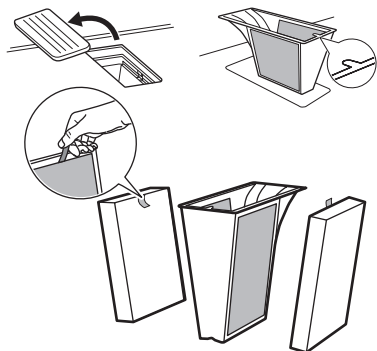
- Após 180 horas de utilização, o indicador começa a piscar para sinalizar que está na altura de substituir os filtros.
- Inspeccione os filtros regularmente quanto ao nível de gordura acumulada. Substitua-os quando aparecer o indicador intermitente (aproximadamente uma vez por ano, dependendo da frequência de utilização) ou antes, se necessário.

### OdourClean PLUS filtro de carbono


- Após 140 horas de utilização, o indicador começa a piscar para sinalizar que está na altura de regenerar os filtros.
- Limpe os filtros apenas quando a gordura acumulada for visível.
- Regenerere os filtros apenas quando o indicador intermitente aparecer. O número máximo de ciclos de regeneração é de 8. Após esse período, substitua os filtros.


### Desmontagem/remontagem dos filtros

1. Retire a grelha e retire o compartimento do filtro.
2. Retire os filtros agarrando nas pegas.
3. Volte a montar a unidade de filtração após a limpeza. Insira os filtros de carbono no exaustor com as pegas viradas para dentro. Volte a colocar a caixa do filtro de gordura no interior e volte a colocar a grelha.



### Limpar os filtros de gordura

1. Limpe os filtros assim que a gordura acumulada for visível. Lave cuidadosamente o compartimento do filtro de gordura com os filtros de gordura em água morna, utilizando um agente de limpeza suave e, em seguida, enxague com água morna. Pode utilizar uma esponja macia, um pano macio ou uma escova de limpeza não abrasiva para remover restos de alimentos. Pode lavá-los na máquina de lavar loiça num ciclo normal com outros pratos na mesma carga. Pode ocorrer naturalmente uma ligeira descoloração da malha, o que não afeta o desempenho do filtro.
2. Deixe os filtros secarem durante algum tempo à temperatura ambiente.
3. Volte a colocar os filtros no interior. Se a notificação  estiver ligada, prima


brevemente  para reiniciar o contador.

### Limpar os filtros de carbono OdourClean PLUS


1. Lave cuidadosamente os filtros em água morna sem quaisquer agentes de limpeza. Pode utilizar uma esponja macia, um pano macio ou uma escova de limpeza não abrasiva para remover restos de alimentos. Também pode lavar os filtros 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. Deixe os filtros secar durante, pelo menos, 24h à temperatura ambiente.
3. Volte a montar a unidade de filtragem e volte a colocá-la no interior.

### Regenerar os filtros de carbono OdourClean PLUS

1. Limpe primeiro os filtros, conforme descrito acima.
2. Coloque os filtros no forno a 100 °C durante 120 min, colocando-os na prateleira central em grelha. Utilize uma função do forno sem ventilador.
3. Volte a montar a unidade de filtragem e volte a colocá-la no interior. Prima

brevemente  para reiniciar o contador.

## 9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

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

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

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

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

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

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

### O ventilador do exaustor não funciona/desativa-se sozinho.

- Desligue a placa e desconecte-a da fonte de alimentação. Deixe o aparelho arrefecer e, em seguida, ligue-o novamente.
- Certifique-se de que o espaço é suficientemente ventilado. Poderá ser necessário instalar o interruptor da janela. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

### aparece.

- Limpe/substitua o filtro. Consultar "Manutenção e limpeza".

### e aparece um dígito.

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

### O painel de comandos pisca.

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

## 10. DADOS TÉCNICOS

### 10.1 Placa de classificação

Modelo TH84CB03FB

Tipo 67 D4A 01 AA

Indução

Número de série .....

AEG

PNC 949 598 397 01

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

Fabricado em: Alemanha

7.35 kW



### 10.2 Especificações das zonas de cozedura

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

Zona de cozedura	Potência nominal (definição de aquecimento máxima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duração máxima [min]	Diâmetro dos tachos [mm]
Dianteiro 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

## 11. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

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

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

Identificação do modelo	TH84CB03FB
Tipo de placa	Placa encastrada
Número de zonas de aquecimento	4
Tecnologia de aquecimento	Indução

Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø)	Dianteiro esquerdo	21.0 cm
	Traseiro esquerdo	21.0 cm
	Dianteiro direito	14.5 cm
	Traseiro direito	18.0 cm
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Dianteiro esquerdo	189.1 Wh/kg
	Traseiro esquerdo	189.1 Wh/kg
	Dianteiro direito	180.2 Wh/kg
	Traseiro direito	178.3 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)		184.2 Wh/kg

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

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

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

Aparelho testado de acordo com: EN 50564.

## 11.3 Informações sobre o produto e folha de informações do produto de acordo com (UE) N.o 65/2014 e (UE) N.o 66/2014


Ficha de informação do produto segundo a (EU) No 65/2014		
Nome do fornecedor ou marca comercial	AEG	
Identificador de modelo	TH84CB03FB	
Consumo anual de energia - CAEexaustor	32.7	kWh/a
Classe de eficiência energética	A+	
Eficiência dinâmica dos fluidos - EDFexaustor	32.0	
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	270.0	m³/h
Débito de ar máximo em utilização normal	550.0	m³/h
Fluxo de ar no modo intensivo ou boost	650.0	m³/h
Nível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade mínima	50	db(A) re 1 pW
Nível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade máxima	66	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 (UE) N.o 66/2014

Fator de aumento de tempo - f	0.8	
Índice de eficiência energética - IEEexaustor	42.6	
Débito de ar medido no ponto de maior eficiência - QBEP	286.7	m³/h
Pressão de ar medida no ponto de maior eficiência - PBEP	449	Pa
Débito de ar máximo - Qmax	650.0	m³/h
Potência elétrica medida no ponto de maior eficiência - WBEP	111.9	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: EN IEC 61591, EN IEC 60704-1, EN IEC 60704-2-13, EN 50564.

## 12. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	53	7. GUÍA DE COCCIÓN.....	64
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	56	8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	64
3. MONTAJE.....	58	9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	66
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	60	10. DATOS TÉCNICOS.....	67
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	61	11. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	67
6. USO DIARIO.....	61	12. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	69

## 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

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

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

- Los niños no deben limpiar ni encargarse del mantenimiento del aparato sin supervisión.

## 1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda en promedio los niveles de uso doméstico.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe hacerse bajo supervisión. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- **ADVERTENCIA:** Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. Se debe tener cuidado para evitar tocar el producto y los elementos de calentamiento.
- El humo es una indicación de sobrecalentamiento. No utilice nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apague el aparato y cubra las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- **ADVERTENCIA:** El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de empotrarlo.
- No utilice agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.
- Después de su uso, apague la placa mediante su

control y no confíe en el detector de ollas.

- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Asegúrese de que la habitación donde se instale 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.).
- El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar el reflujo de los gases

de combustión, lo que conlleva un riesgo de intoxicación por monóxido de carbono o asfixia.

- Cuando el aparato funciona con otros aparatos, el vacío máximo generado en la habitación no debe superar los 0,04 mbar.
- Limpie el filtro del extractor y elimine los depósitos de grasa regularmente para evitar el riesgo de incendio.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su centro de servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Si el aparato está conectado directamente al suministro eléctrico, la instalación eléctrica debe estar equipada con un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato 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 aquellas indicadas en sus instrucciones

de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Installation

#### **ADVERTENCIA!**

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

#### **ADVERTENCIA!**

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Consulte el folleto de instalación para obtener instrucciones de montaje detalladas.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, ya que es pesado. Utilice guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas del armario con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana para evitar que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- 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 almacene objetos pequeños o papel que puedan dañar los ventiladores de refrigeración o afectar el sistema de refrigeración.
- Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la parte inferior del aparato y el contenido del cajón.

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

### 2.2 Conexión eléctrica

#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben dejarse en manos de electricistas cualificados que sigan las instrucciones del diagrama de conexiones o el folleto de instalación.
- En el caso de la instalación de la salida de aire, y cuando los accesorios estén presentes o sean obligatorios (válvula de pared, interruptor de ventana y/o abridor de ventana), las conexiones eléctricas deben dejarse en manos de electricistas cualificados que sigan las instrucciones del diagrama de conexiones o el folleto de instalación.
- Hay que conectar el aparato a tierra.
- Desconecte el aparato del suministro eléctrico antes de hacer cualquier operación.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Un cable o un enchufe de alimentación sueltos o incorrectos pueden provocar el sobrecalentamiento del terminal.
- Utilice el cable de alimentación correcto.
- No deje que el cable de alimentación se enrede.

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

## 2.3 Uso

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (si corresponde) antes del primer uso.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas. La ventilación debe ser revisada periódicamente por un técnico cualificado.
- No deje el aparato desatendido mientras esté funcionando.
- Apague la zona de cocción después de cada uso.

- No coloque cubiertos ni tapas de cacerolas en las zonas de cocción, ya que pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato del suministro eléctrico para evitar una descarga eléctrica..
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Coloque los alimentos en aceite caliente con cuidado, ya que puede salpicar.
- Nunca use una llama abierta cuando el extractor 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 aceites calentados pueden liberar vapores inflamables. Mantenga las llamas y objetos calientes alejados.
- Los vapores de aceite caliente pueden causar combustión espontánea.
- El aceite usado con restos de alimentos puede encenderse a temperaturas más bajas.
- No coloque productos inflamables cerca del aparato.

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de daños en el aparato.

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

- Nunca retire la rejilla o el filtro mientras el extractor o la placa de cocción estén en funcionamiento.
- Nunca use una llama abierta mientras el extractor esté en funcionamiento.
- No cubra la entrada del extractor con utensilios de cocina.
- No acceda a la parte inferior del aparato mientras la placa de cocción o el extractor estén en funcionamiento.
- No coloque objetos pequeños o ligeros cerca del extractor para evitar el riesgo de succionamiento.
- Los utensilios de cocina de hierro fundido que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre los utensilios de cocina cuando tenga que moverlos por la superficie de cocción.
- En relación con la(s) lámpara(s) contenidas en este producto y las lámparas de repuesto a la venta por separado: Estas lámparas están previstas para soportar condiciones físicas extremadas en aparatos de uso doméstico, como temperatura, vibración o humedad, o para ofrecer información sobre el estado operativo del aparato. No están previstas para su uso en otras aplicaciones y no son aptas para alumbrado en viviendas.

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

## 2.4 Limpieza y mantenimiento

- Realice una limpieza regular del aparato para evitar el deterioro de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Limpie el aparato con 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 Eliminación

### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.


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

## 3. MONTAJE

### 3.1 Antes de la instalación

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

### 3.2 Montaje de la placa de cocción

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

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

Siga el diagrama de conexiones de la placa de cocción 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 necesari-

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

### Montaje de la unidad de filtrado

El aparato debe utilizarse en todo momento con todos los filtros dedicados al modo de instalación elegido. Consulte «Selección de filtros». Antes del primer uso, asegúrese de insertar los filtros de carbono dentro del extractor con las asas hacia dentro. Coloque la carcasa del filtro de grasa dentro del extractor y coloque la rejilla sobre el extractor.

### 3.3 Cable de conexión

#### ⚠ ADVERTENCIA!

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

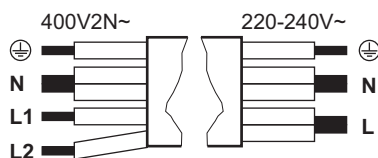
- La placa de cocción se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice un cable tipo H05VV-F capaz de soportar una temperatura de 70 °C o más.
- El conductor del cable debe tener un diámetro mínimo de 1,5 mm<sup>2</sup>.
- Está prohibido establecer conexiones mediante enchufes de contacto, taladrar o soldar los extremos de los conductores y conectar el cable sin el manguito de su extremo.
- Póngase en contacto con el centro de servicio técnico autorizado local. Solo un electricista cualificado puede sustituir el cable de conexión.

#### Conexión monofásica

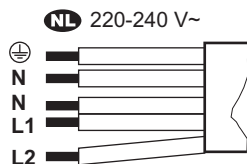
1. Retire el manguito del extremo de los conductores negros y marrones.
2. Retire parte del aislamiento del extremo de los conductores marrones y negros.
3. Conecte los extremos de los conductores negros y marrones.
4. Coloque un manguito nuevo en el extremo de cada conductor (se necesita una herramienta especial).

#### Conexión NL

1. Retire el manguito del extremo de los conductores azules.
2. Retire parte del aislamiento del extremo de los conductores azules.
3. Coloque un manguito nuevo en el extremo de cada conductor (se necesita una herramienta especial).



Conexión monofásica: 220 - 240 V~ 5x1,5 mm <sup>2</sup>		Conexión bifásica: 400 V2N~ 5x1,5 mm <sup>2</sup> o 4x2,5 mm <sup>2</sup>	
⊕	Verde - amarillo	Verde - amarillo	⊕
N	Azul y azul	Azul y azul	N
L	Negro y marrón	Negro	L1
		Marrón	L2



NL 220 - 240 V (5x1,5 mm <sup>2</sup> )	
⊕	Verde - amarillo
N	Azul y azul
L1	Negro
L2	Marrón

### 3.4 Limitación de potencia

Limitación de potencia define cuánta energía consume la placa de cocción en total, dentro de los límites de los fusibles de la instalación doméstica. La placa de cocción se ajusta por defecto en su nivel de potencia más alto posible. Asegúrese de que la potencia seleccionada se adapta a los fusibles de la instalación doméstica.

#### Para reducir o aumentar el nivel de potencia:

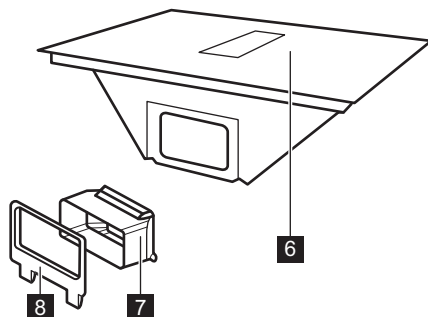
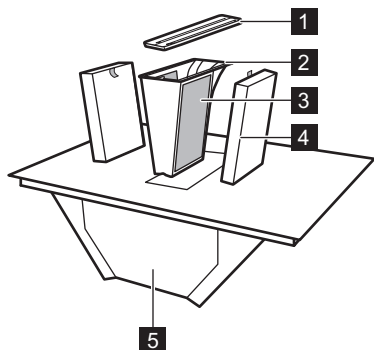
1. Acceda al menú y mantenga pulsado durante 3 segundos. A continuación, mantenga pulsado .
2. Pulse en el temporizador frontal hasta que aparezca .
3. Pulse / en el temporizador delantero para pasar de un ajuste a otro.
4. Pulse para salir.

#### Niveles de potencia:

P73 - 7350 W, P15 - 1500 W, P20 - 2000 W, P25 - 2500 W, P30 - 3000 W, P35 - 3500 W,

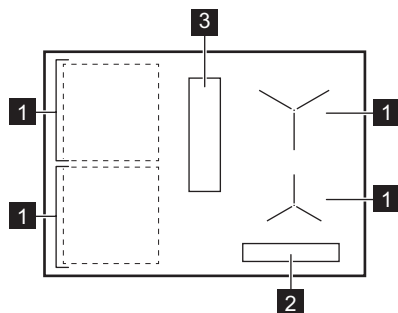
## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Descripción del producto



- 1** Rejilla
- 2** Carcasa del filtro de grasa
- 3** Filtro de grasa (no extraíble)
- 4** Filtro de carbono
- 5** Bandeja recogegotas
- 6** Placa
- 7** Adaptador de conducto de aire
- 8** Conexión del conducto de aire para la pared trasera

### 4.2 Disposición de las zonas de cocción



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

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

#### Símbolo / indicador

Ⓜ	Encendido / Apagado
	Pausa
⌚, +, -	Temporizador
📶	Bridge
AUTO	Modo automático del extractor
🌀	Modo manual del extractor
🌀	Boost
P	PowerBoost
🔒	Bloqueo/Dispositivo de seguridad para niños
⚠️ + dígito	Hay un fallo de funcionamiento.
🌀	Es necesario limpiar o sustituir el filtro.
📺, 📺, 📺	OptiHeat Control

## 5. ANTES DEL PRIMER USO

### 5.1 Selección de filtros

Antes de utilizar un filtro por primera vez, asegúrese de que ajusta la variedad correcta según el modo de instalación. Consulte «Estructura del menú».

#### Modo de recirculación: filtro de carbono (en combinación con un filtro de grasa)

Los filtros de carbono contienen espuma de carbono activo que neutraliza el humo y los olores de cocción. Puede elegir entre:

- **OdourClean STANDARD** (blanco, desechable)
- **OdourClean PLUS** (negro, regenerable)

Para utilizar el aparato en modo de recirculación, póngase en contacto con un técnico autorizado que ajuste la instalación. Vaya a los ajustes del usuario y active la notificación del filtro de carbono seleccionando CF y, a continuación, Encendido. A continuación, elija uno de los filtros:

- **OdourClean STANDARD:** Seleccione Ft y, a continuación, 2.

- **OdourClean PLUS:** Seleccione Ft y, a continuación, 1.

#### Modo de escape: filtro de grasa

Los filtros recogen la grasa, el aceite y los restos de comida y evitan que dichos elementos en el sistema del extractor.

Para utilizar el aparato en modo de escape, póngase en contacto con un técnico autorizado que ajuste la instalación. A continuación, vaya a los ajustes del usuario y active la notificación del filtro de carbono seleccionando CF y, a continuación, Apagado.

ⓘ El modo de escape puede afectar la presión atmosférica de la habitación y, por lo tanto, requiere una ventilación adecuada para evitar el reflujo de gases de combustión de otros aparatos. Asegúrese de que el entorno de instalación cumple con las directrices de seguridad suministradas.

## 6. USO DIARIO

### 6.1 Uso de la placa de cocción

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

#### Eco Timer

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

### 6.2 Utensilios de cocina

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

Asegúrese de que los utensilios de cocina sean compatibles con la inducción (es decir,

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

#### Materiales aptos de los utensilios

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

#### Ruidos durante el funcionamiento

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

- **Chasquidos:** El utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).

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

### 6.3 Detección de recipientes

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

### 6.4 Desconexión automática

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

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

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

### 6.6 Gestión de energía

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




### 6.7 P PowerBoost

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

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

### 6.8 Temporizador

Para especificar cuánto tiempo debe funcionar una zona de cocción.

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

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

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

### 6.9 || Pausa

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




Cuando el extractor está funcionando en modo manual, su velocidad se reduce a 1. En el modo automático la velocidad del ventilador no cambia.

Esta función no detiene ningún temporizador que esté activo.

Para activar / desactivar, pulse  $||$ .


### 6.10 Bloqueo/Dispositivo de seguridad para niños

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

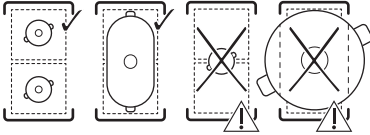
Para bloquear brevemente el panel de control durante la cocción: pulse  una vez. Pulse de nuevo para desbloquear. Para evitar que la placa de cocción se ponga en funcionamiento de manera accidental, mantenga pulsado el símbolo  durante 3 seg mientras todas las zonas están desactivadas y, a continuación,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

### 6.11 Bridge

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

1. Ajuste la temperatura de una de las zonas.
2. Pulse .
3. Cambie la temperatura según sea necesario.



Para desactivar esta función, pulse .




## 6.12 Funciones del extractor

### Modo manual

El extractor puede funcionar tanto si la placa de cocción está encendida como si está apagada.

1. Pulse  para activar el extractor.
2. Ajuste la velocidad del ventilador pulsando  repetidamente.

Para desactivarlo, pulse  repetidamente hasta que los indicadores desaparezcan.

### Modo automático

El extractor ajusta el nivel de velocidad del ventilador en función de la temperatura de la zona de cocción. El modo automático ofrece cuatro velocidades del ventilador: H1-H4 (de baja a muy alta).


1. Si la función no está activada por defecto, pulse AUTO para activarla.
2. Coloque el utensilio de cocina en una zona de cocción y seleccione una temperatura.


Para desactivarlo, pulse AUTO.

Para cambiar la velocidad predeterminada del ventilador (H4), introduzca sus propios ajustes. Consulte «Estructura del menú».

### Boost

La función activa el ventilador a su velocidad máxima.

Pulse  para activar la función.

Para desactivarla, pulse  de nuevo.


La función puede permanecer activada sin interrupción durante un máximo de minutos.

Después de ese tiempo, la velocidad del ventilador cambia a 3.


### Auto Breeze

Después de apagar la placa de cocción, el ventilador sigue funcionando a la velocidad más baja durante 20 minutos, al cabo de los cuales se para automáticamente. Eso elimina los olores persistentes después de cocinar.

Cuando esta función está activa, aparece el indicador que hay encima de AUTO.



Para detener esta función, pulse AUTO o .




Para desactivar por completo la función, introduzca sus propios ajustes. Consulte «Estructura del menú».

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

## 6.13 Estructura del menú

Símbolo	Ajuste
<b>b</b>	Sonido
<b>P</b>	Limitación de potencia
<b>H</b>	Modo automático del ventilador
<b>dF</b>	Auto Breeze
<b>CF</b>	Notificación del filtro de carbono
<b>Ft</b>	OdourClean STANDARD: 2 OdourClean PLUS: 1
<b>E</b>	Historial de alarmas / errores

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

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

**Para salir del menú**, pulse .

## 6.14 Consejos para ahorrar energía

- Cuando caliente agua, use solo la cantidad que necesite.

- Si es posible, coloque siempre las tapas en los utensilios de cocina.
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente o para fundirla.
- Ajuste el ventilador a una velocidad baja cuando empiece a cocinar. Una vez finalizada la cocción, mantenga el ventilador en funcionamiento durante unos minutos.

- Aumente la velocidad del ventilador solo para eliminar grandes cantidades de vapor o humo.
- Limpie el filtro con regularidad y sustitúyalo cuando sea necesario para mantener su eficacia.

Para obtener más información, consulte «Eficiencia energética».

## 7. GUÍA DE COCCIÓN

Los datos de la tabla son valores orientativos.

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

## 8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### 8.1 Limpieza de la placa de cocción

- Limpie la placa de cocción después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- No deje que los utensilios de cocina hiervan sin agua o alcancen temperaturas excesivamente altas.

- No utilice utensilios de cocina fabricados con materiales incompatibles con la inducción. Estos materiales pueden rayar o manchar la superficie de la placa de cocción.
- Los arañazos o las manchas oscuras en la superficie del vidrio no afectan al rendimiento de la placa de cocción.

- No utilice cuchillos ni ninguna otra herramienta metálica afilada para limpiar la superficie vitrocerámica.
- Utilice un rascador recomendado solo como herramienta adicional después de la limpieza estándar.
- Espere a que la placa de cocción termine de enfriarse y realice la limpieza de la superficie con un paño húmedo y un detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Retirar inmediatamente:** plástico fundido, plástico alimentario, sal, azúcar y alimentos con azúcar. Utilice un raspador y tenga cuidado de no quemarse.
- **Retirar cuando la placa de cocción esté lo suficientemente fría:** anillos de cal, anillos de agua, manchas de grasa, restos de comida quemada y marcas metálicas brillantes debidas a la decoloración. Limpie la superficie como se ha descrito anteriormente. Para eliminar las marcas metálicas brillantes debidas a la decoloración, utilice un paño suave y una solución de agua y vinagre.

## 8.2 Limpieza del extractor

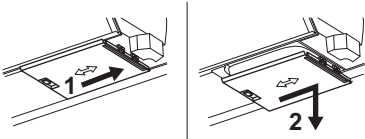
### Rejilla

La rejilla está hecha de aluminio. Lávela manualmente o en un lavavajillas y límpiela con un paño suave.

### Bandeja recogegotas

La bandeja de goteo situada debajo del extractor recoge la condensación creada durante la cocción. Recuerde vaciar la bandeja regularmente.

1. Sujete la parte inferior de la bandeja recogegotas con ambas manos y deslícela hacia adelante. A continuación, desplácela con cuidado hacia abajo para evitar que se derrame el agua.



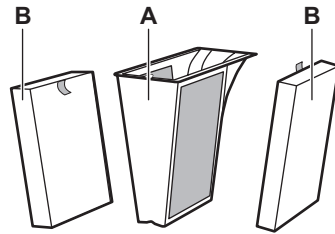
2. Lave la bandeja manualmente (con agua caliente, jabón y un paño suave/esponja) o en un lavavajillas (ciclo estándar).

Si se derrama agua u otros líquidos dentro del sistema extractor, apáguelo y limpie cuidadosamente la zona con agua tibia, un paño húmedo o una esponja y un agente limpiador suave.

## 8.3 Limpieza de filtros

La unidad de filtrado consta de los siguientes elementos: filtros de grasa, carcasas de los filtros de grasa **A** y filtros de carbón extraíbles **B**.

ⓘ El aparato debe utilizarse en todo momento con todos los filtros dedicados al modo de instalación elegido. Consulte «Selección de filtros».



La placa de cocción incorpora un contador con una notificación para recordarle que debe limpiar los filtros correspondientes con regularidad. La notificación no bloquea el uso de la placa de cocción. La notificación permanece encendida durante 30 segundos después de apagar el extractor y la placa de cocción.

### Filtro de grasa

- Después de 40 horas de uso aparece el indicador para avisar de que ha llegado el momento de limpiar los filtros de grasa.

### OdourClean STANDARD filtro de carbono

- Después de 180 horas de uso, el indicador empieza a parpadear para indicar que es hora de sustituir los filtros.
- Inspeccione los filtros regularmente para comprobar el nivel de grasa acumulada. Reemplácelos cuando aparezca el indicador parpadear (aproximadamente una vez al año, dependiendo de la frecuencia de uso) o antes, si es necesario.

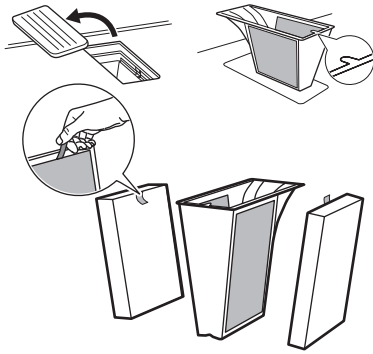
### OdourClean PLUS filtro de carbono

- Después de 140 horas de uso, el indicador empieza a parpadear para indicar que es hora de sustituir los filtros.
- Limpie los filtros solo cuando la grasa acumulada sea visible.
- Regenerare los filtros solo cuando aparezca el indicador intermitente. El número máxi-

mo de ciclos de regeneración es 8. Después de ese tiempo, sustituya los filtros.

### Desmontaje/montaje de los filtros



1. Retire la rejilla y saque la carcasa del filtro.
2. Extraiga los filtros agarrando las asas.
3. Vuelva a montar la unidad de filtrado tras la limpieza. Inserte los filtros de carbón en el extractor con las asas hacia dentro. Vuelva a colocar la carcasa del filtro de grasa en su sitio y vuelva a colocar la rejilla.



### Limpieza de los filtros de grasa

1. Limpie los filtros tan pronto como la grasa acumulada sea visible. Lave cuidadosamente la carcasa del filtro de grasa con los filtros de grasa en agua tibia con un producto limpiador suave y, a continuación, enjuague con agua tibia. Puede utilizar una esponja suave, un paño suave o un cepillo de limpieza no abrasivo para eliminar los restos de comida. Puede lavarlos en el lavavajillas en un ciclo estándar con otros platos en la misma carga. Puede producirse de


forma natural un ligero cambio de color en la malla, que no afecta el rendimiento del filtro.

2. Deje secar los filtros durante un tiempo a temperatura ambiente.
3. Vuelve a colocar los filtros en su sitio. Si la notificación  está activada, pulse  brevemente para reiniciar el contador.


### Limpieza de los OdourClean PLUS filtros de carbón

1. Limpie cuidadosamente los filtros en agua tibia sin usar productos de limpieza. Puede utilizar una esponja suave, un paño suave o un cepillo de limpieza no abrasivo para eliminar los restos de comida. Puede lavar los filtros 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. Deje que los filtros se sequen al menos 24h a temperatura ambiente.
3. Vuelva a montar la unidad de filtrado e insértela de nuevo en el interior.

### Regeneración de los OdourClean PLUS filtros de carbón

1. Limpie primero los filtros, como se ha descrito anteriormente.
2. Coloque los filtros en el horno a 100 °C durante 120 min, colocándolos en la parrilla central. Utilice el horno en un modo sin ventilador.
3. Vuelva a montar la unidad de filtrado e insértela de nuevo en el interior. Pulse  brevemente para restablecer el contador.

## 9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

- Compruebe que la placa de cocción esté correctamente conectada a la red eléctrica.

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

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

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

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

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

### El ventilador del extractor no funciona o se apaga solo.

- Apague la placa de cocción y desenchúfela del suministro eléctrico. Deje que el aparato se enfríe y, después, enchúfelo de nuevo.

- Asegúrese de que la habitación esté suficientemente ventilada. Es posible que deba instalar el interruptor de ventana. Póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.

### Aparece .

- Limpie o sustituya el filtro. Consulte «Limpieza y mantenimiento».

### aparece y un dígito.

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

### El panel de control parpadea.

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

## 10. DATOS TÉCNICOS

### 10.1 Placa de datos técnicos

Modelo TH84CB03FB

Tipo 67 D4A 01 AA

Inducción

Número de serie .....

AEG

Número de producto (PNC) 949 598 397 01

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

Fabricado en: Alemania

7.35 kW



### 10.2 Especificaciones de las zonas de cocción

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

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

## 11. EFICIENCIA ENERGÉTICA

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

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

Identificación del modelo	TH84CB03FB	
Tipo de placa	Placa empotrada	
Número de zonas de cocción	4	
Tecnología de calentamiento	Inducción	
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Delantera izquierda	21.0 cm
	Trasera izquierda	21.0 cm
	Parte del. der.	14.5 cm
	Parte tras. der.	18.0 cm
Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Delantera izquierda	189.1 Wh/kg
	Trasera izquierda	189.1 Wh/kg
	Parte del. der.	180.2 Wh/kg
	Parte tras. der.	178.3 Wh/kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)	184.2 Wh/kg	

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

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

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

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


## 11.3 Hoja de información del producto e información del producto según (UE) No 65/2014 y (UE) No 66/2014


Ficha de información del producto de acuerdo con el Reglamento (UE) No 65/2014		
Nombre o marca comercial del proveedor	AEG	
Identificador del modelo	TH84CB03FB	
Consumo anual de energía - AECcampana	32.7	kWh/a
Clase de eficiencia energética	A+	
Eficiencia fluidodinámica - FDEcampana	32.0	
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	270.0	m³/h
Flujo de aire en su ajuste máximo de utilización normal	550.0	m³/h
Flujo de aire en posición ultrarrápida o reforzada	650.0	m³/h
Potencia acústica ponderada A a velocidad mínima	50	db (A) en relación con 1 pW
Potencia acústica ponderada A a velocidad máxima	66	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
<b>Información adicional de acuerdo con el Reglamento (UE) No 66/2014</b>		
Factor de incremento temporal - f	0.8	
Índice de eficiencia energética - EElcampana	42.6	
Flujo de aire medido en el punto de máxima eficiencia - QBEP	286.7	m <sup>3</sup> /h
Presión de aire medida en el punto de máxima eficiencia - PBEP	449	Pa
Flujo de aire máximo - Qmáx	650.0	m <sup>3</sup> /h
Potencia eléctrica de entrada medida en el punto de máxima eficiencia - WBEP	111.9	W
Potencia nominal del sistema de iluminación - WL	-	W
Iluminancia media del sistema de iluminación en la superficie de cocción - Emedia	-	lux

El aparato ha sido sometido a pruebas según: EN IEC 61591, EN IEC 60704-1, EN IEC 60704-2-13, EN 50564.

## 12. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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



A series of 20 horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a guide for handwriting practice.

