

TCH74B01FB

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



PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe proporcionar um desempenho impecável durante muitos anos, com tecnologias inovadoras que tornam a sua vida mais fácil – funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos comuns. Continue a ler durante alguns minutos para tirar o máximo partido do produto.

Visite o nosso website para:



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

www.aeg.com/support



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registeraeg.com



Adquira acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

www.aeg.com/shop


APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Usar sempre peças sobressalentes de origem.

Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série.

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

 Aviso/Cuidado – Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	2
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	6
3. INSTALAÇÃO.....	8
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	11
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	13
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	13
7. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	18
8. SUGESTÕES E DICAS.....	19
9. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	22
10. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	25
11. DADOS TÉCNICOS.....	27
12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	28
13. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	30

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não poderá ser

responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de instalação incorreta ou utilização incorreta. Guarde sempre as instruções num sítio seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

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

casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).

- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos num aparelho sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- O fumo é uma indicação de sobreaquecimento. Nunca utilize água para extinguir um incêndio ao cozinhar. Desligue o aparelho e cubra as chamas com, por exemplo, um cobertor contra incêndios ou uma tampa.
- AVISO: O aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detetor de recipientes.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor

no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.

- Certifique-se de que o local de instalação do aparelho tem uma boa ventilação, para evitar o refluxo de gases para o local provenientes de aparelhos de queima de gás ou outros combustíveis, incluindo chama desprotegida.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas e que o ar recolhido pelo aparelho não é conduzido para uma conduta de extração de gases de outros aparelhos (sistemas de aquecimento central, termossifões, esquentadores, etc.).
- A queda total de pressão criada na divisão com este aparelho a funcionar e outros que também estejam eventualmente a funcionar não pode ser superior a 0,04 mbar.
- Limpe o filtro do exaustor regularmente e remova os depósitos de gordura do aparelho para evitar o risco de incêndio.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- Se o aparelho for ligado diretamente à alimentação elétrica, a instalação elétrica tem de ficar equipada com um dispositivo de isolamento que permita desligar o aparelho da alimentação elétrica em todos os polos. É necessário garantir o corte total da ligação em conformidade com as condições especificadas para sobretensão de categoria III. O dispositivo de corte da ligação tem de estar incorporado nas ligações fixas de acordo com os regulamentos elétricos aplicáveis.
- AVISO: Utilize apenas proteções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as proteções de placa já

incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de proteções impróprias pode causar acidentes.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

AVISO!

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

AVISO!

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Vede as superfícies cortadas do armário com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho perto de uma porta ou por baixo de uma janela. Tal evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Não instale o exaustor de forma a este ar para dentro de uma cavidade da parede, exceto se a cavidade tiver sido concebida com essa finalidade.
- Para a instalação sem canalização, a saída do ventilador tem de estar posicionada contra a parede ou tem de ser separada por uma parede de armário adicional, para prevenir o acesso às lâminas do ventilador.
- Os aparelhos possuem ventoinhas de arrefecimento na parte inferior.
- Se o aparelho for instalado por cima de uma gaveta:

- Não guarde folhas de papel ou objectos pequenos que possam ser sugados, porque podem danificar as ventoinhas de arrefecimento ou reduzir a eficiência do sistema de arrefecimento.
 - Mantenha uma distância mínima de cerca de 2 cm entre a parte inferior do aparelho e os objectos que forem guardados na gaveta.
- Retire quaisquer painéis separadores instalados no armário abaixo do aparelho.

2.2 Ligação 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.
- Antes de efetuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente elétrica.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está instalado corretamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorretas podem provocar o aquecimento excessivo dos terminais.
- Utilize o cabo de alimentação correto.

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

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque eléctrico.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Retire todas as películas de embalagem, rotulagem e de protecção (se aplicável) antes da primeira utilização.

- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas. A ventilação tem de ser verificada periodicamente por uma pessoa qualificada.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desligue a zona de cozedura após cada utilização.
- Não coloque talheres ou tampas de caçarolas nas zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho estiver rachada, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isto evita choque eléctrico.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância da zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, pode salpicar.
- Nunca utilize uma chama aberta quando o exaustor integrado estiver a funcionar.
- Não utilize folha de alumínio ou outros materiais entre a superfície de cozedura e o tacho, salvo indicação em contrário do fabricante deste aparelho.
- Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante para este aparelho.

AVISO!

Risco de incêndio e explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objetos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com eles.
- Os vapores que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode causar incêndio a uma temperatura inferior à do óleo utilizado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos

inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

⚠ AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Não deixe tachos quentes sobre o painel de comandos.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.
- Tenha cuidado para não permitir que algum objeto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não ative as zonas de cozedura com tachos vazios ou sem tacho.
- Nunca retire a grelha ou o filtro do exaustor quando o exaustor integrado ou o aparelho estiverem a funcionar.
- Nunca utilize o exaustor integrado sem o filtro do exaustor.
- Não cubra a entrada do exaustor integrado com tachos.
- Não abra a tampa inferior quando o exaustor integrado ou o aparelho estiverem a funcionar.
- Não coloque objetos pequenos ou leves perto do exaustor integrado, para evitar o risco de ficarem presos.
- Os tachos de ferro fundido ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro / cerâmica. Levante sempre estes objetos quando precisar de os deslocar sobre a placa.

2.4 Cuidados e limpeza

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

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

2.5 Assistência Técnica

- Contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho. Utilize apenas peças sobressalentes originais.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

2.6 Eliminação

⚠ AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

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

3. INSTALAÇÃO

⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

3.1 Antes da instalação

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

Número de série

3.2 Placas encastradas

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

3.3 Montagem

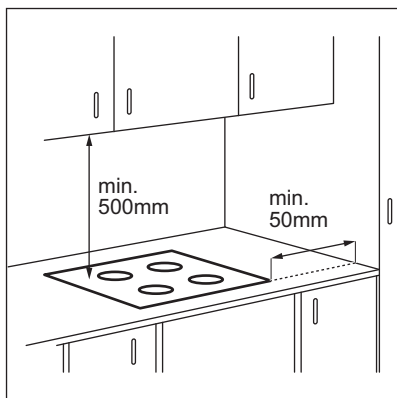
Consulte o folheto de instalação para obter informações detalhadas sobre como montar a placa.

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

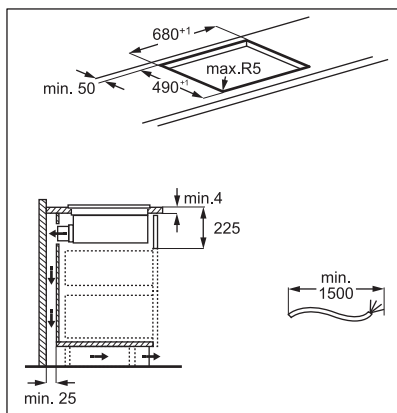
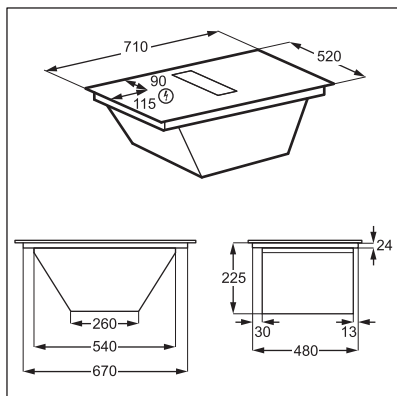


Apenas para países selecionados

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



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



Encontre o tutorial em vídeo “Como instalar a sua placa extratora AEG de 70 cm” introduzindo o nome completo indicado na ilustração abaixo.



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

How to install your AEG
Extractor Hob 70 cm



Conjunto do encaixe do filtro

Antes da primeira utilização, certifique-se de que insere os filtros de carbono de longa duração no interior da caixa com as pegas viradas para dentro. Consulte “Limpar o filtro do exaustor”. Depois de montar o encaixe do filtro, coloque-o dentro do sistema do exaustor e coloque a grelha no exaustor.

3.4 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação
- Para substituir o cabo de alimentação danificado, utilize o tipo de cabo que suporta uma temperatura igual ou superior a 125 °C.
- O fio único tem de ter um diâmetro mínimo de 1,5 mm².
- Contacte o seu Centro de Assistência Técnica local. O cabo de ligação só deve ser substituído por um electricista qualificado.

⚠ AVISO!

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

⚠ CUIDADO!

As ligações através de fichas de contacto são proibidas.

⚠ CUIDADO!

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

⚠ CUIDADO!

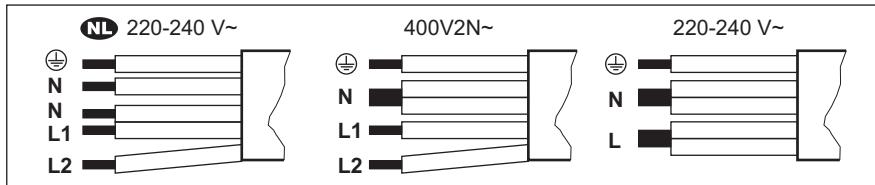
Não ligar o cabo sem a manga de terminal.

Ligação monofásica

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

Ligação bifásica

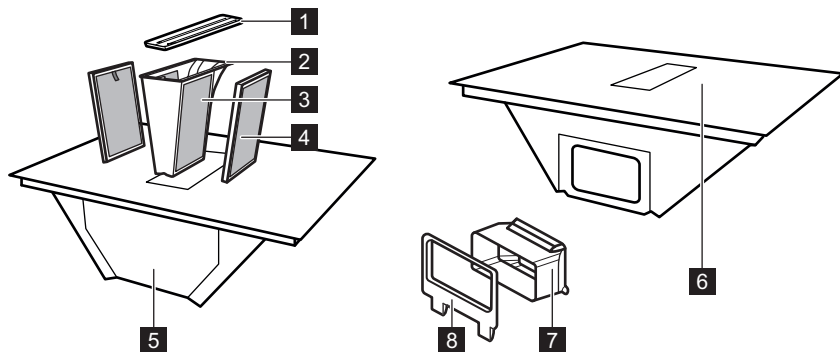
1. Remova a manga da extremidade do cabo dos fios azuis.
2. Remova uma parte do isolamento das extremidades do cabo azul.
3. Ligue as extremidades de dois cabos azuis.
4. Aplique uma nova manga de fio terminal na extremidade do fio comum (ferramenta especial necessária).



NL 220 - 240 V~		Ligação bifásica: 400 V2N~		Ligação monofásica: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ²		5x1,5 mm ² ou 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² ou 3x4 mm ²	
	Verde – amarelo		Verde – amarelo		Verde – amarelo
N	Azul e azul	N	Azul e azul	N	Azul e azul
L1	Preto	L1	Preto	L	Preto e Castanho
L2	Castanho	L2	Castanho		

4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

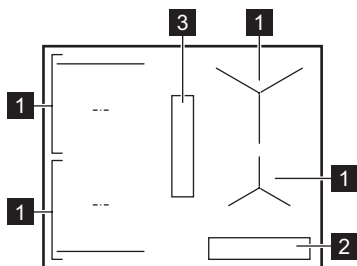
4.1 Visão geral do produto



- 1 Grelha
- 2 Compartimento do filtro de gordura
- 3 Filtro de gordura (não-removível)
- 4 Filtro de carbono de longa duração
- 5 Tabuleiro de recolha de gotas (por baixo do sistema do exaustor)

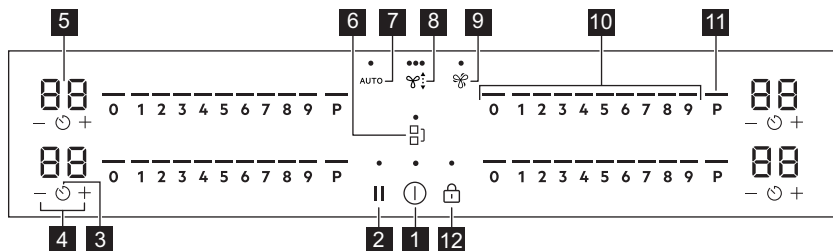
- 6 Placa
- 7 Adaptador da conduta de ar
- 8 Encaixe de conduta de ar para a parede traseira

4.2 Disposição da superfície de confecção



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

4.3 Disposição do painel de comandos



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

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

4.4 Indicadores do visor

Indicador	Descrição
ⓔ + dígito	Ocorreu uma anomalia.
🌀	O filtro de carbono de longa duração precisa de ser regenerado.

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

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Limitação de potência

Limitação de potência define a potência utilizada pela placa no total, dentro dos limites dos fusíveis de instalação doméstica.

A placa está configurada para o nível de potência mais elevado, por predefinição.

Para diminuir ou aumentar o nível de potência:

1. Entre no menu: prima sem soltar durante 3 segundos. Em seguida, prima sem soltar .
2. Prima no temporizador até aparecer .
3. Prima / no temporizador dianteiro para definir o nível de potência.

4. Prima para sair.

Níveis de potência

Consulte o capítulo “Dados técnicos”.

CUIDADO!

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

- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Ativar e desativar

Mantenha premido para ativar ou desativar a placa.

6.2 Detecção de tachos

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

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

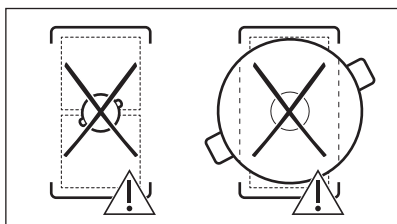
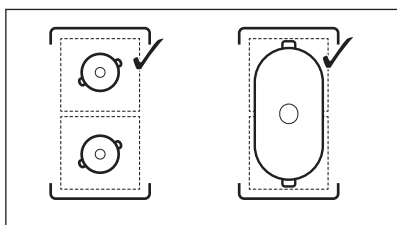
Se remover um tacho de uma zona de cozedura ativada e o colocar de parte temporariamente, os indicadores acima da barra de comandos correspondente começarão a piscar. Se não voltar a colocar o tacho na zona de cozedura ativada no período de 120 segundos, a zona de cozedura é automaticamente desativada.

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

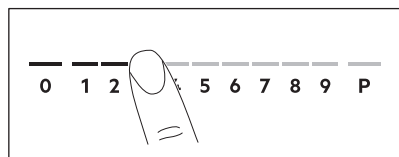
6.3 Utilizar as zonas de cozedura

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

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



6.4 Definição de cozedura



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

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

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

6.5 PowerBoost

Esta função disponibiliza mais potência para as zonas de confeção de indução. A função

pode ser activada para uma zona de confeção de indução apenas por um curto período de tempo. Após esse tempo, a zona de confeção de indução muda automaticamente para o grau de aquecimento mais elevado.



Consulte o capítulo “Dados técnicos”.

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

Para desativar a função: altere o nível de calor.

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

AVISO!

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

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

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

- Continuar a cozinhar,

- Manter quente,

- Aquecimento residual.

O indicador também pode acender-se:

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





O indicador desaparece quando a zona de aquecimento tiver arrefecido.




6.7 Opções de temporizador



Temporizador de contagem decrescente

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

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

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




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

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

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

Conta-minutos

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

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

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

6.8 Gestão de potência

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

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


6.9 Funções do exaustor

AVISO!


Consulte os capítulos relativos à segurança.

Ativar e desativar o exaustor

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

1. Prima  para ativar o exaustor. É emitido um sinal sonoro e aparecem indicadores por cima do símbolo.
2. Ajuste a velocidade da ventoinha conforme necessário premindo o

símbolo. Os indicadores mudam para refletir a velocidade atual do ventilador.

3. Para desativar o exaustor, prima  repetidamente até que os indicadores acima do símbolo desapareçam.

AUTO


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

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

Pode ativar a função enquanto a placa estiver ligada e nenhuma das zonas de cozedura estiver ativa, ou em qualquer altura durante a sessão de cozedura.




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

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

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

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

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







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

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

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

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

Modos automáticos – níveis de velocidade da ventoinha


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




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

Boost

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

1. Para ativar a função, prima o botão . É emitido um sinal sonoro e aparece um indicador por cima do símbolo.

2. Prima  novamente para desativar a função, se necessário.

A função pode estar ativa ininterruptamente durante um máximo de 8 minutos. Após esse tempo, a velocidade da ventoinha muda automaticamente para 3. Se necessário, pode ativar novamente a função.

Auto Breeze

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

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







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

Para desativar a função durante o funcionamento:

Prima AUTO ou .

A ventoinha do exaustor desativa-se.

Para desativar completamente a função:

1. Entre no menu: prima sem soltar  durante 3 segundos. Em seguida, prima sem soltar .
2. Prima  no temporizador dianteiro até **dF** aparecer no visor.
3. Prima  ou  no temporizador frontal até aparecer **Desligado (-)**.
4. Prima  para sair.



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



6.10 Estrutura do menu




A tabela apresenta a estrutura básica do menu.

Definições do utilizador

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

Para introduzir as definições do

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

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

Para sair do menu: prima .


OffSound Control

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



Consulte "Estrutura do menu".

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

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

7. FUNÇÕES ADICIONAIS


7.1 Desligar automático

A função desativa automaticamente a placa se:

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

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



Definição de cozedura	A placa desativa-se após
1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas

Definição da velocidade da ventoinha	O exaustor desativa-se após
	10 horas

7.2 Pausa

Esta função coloca todas as zonas de cozedura em funcionamento com a definição de cozedura mais baixa. A velocidade do ventilador do exaustor diminui para 1. Quando ativar a função com o exaustor a

funcionar no modo automático, a velocidade da ventoinha do exaustor não será reduzida.

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

A função não para as funções de temporizador.

1. Para ativar a função: prima .

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

2. Para desativar a função: prima .


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

7.3 Bloquear

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

Comece por selecionar a definição de cozedura / a velocidade da ventoinha.

Para ativar a função: prima .




Para desativar a função: prima  novamente.




A função é desativada quando a placa é desativada.




7.4 Dispositivo de segurança para crianças




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

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



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

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

Cozinhar com a função ativada: prima  e, em seguida, prima  durante 3 segundos, até que o indicador acima do símbolo desapareça. Pode utilizar a placa. Quando desativar a placa com , a função fica novamente ativa.


7.5 Bridge




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

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

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

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

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

8. SUGESTÕES E DICAS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Tachos



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

Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

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

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

Material do recipiente

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

Os tachos são adequados para uma placa de indução se:

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

Dimensões dos tachos

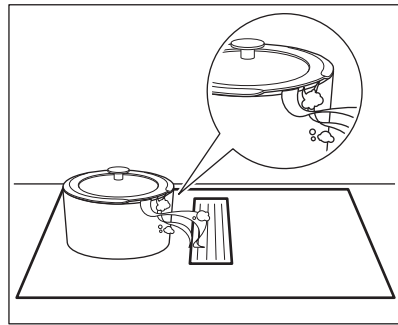
- As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho.
- A eficiência da zona de cozedura está relacionada com o diâmetro do tacho. Um tacho que tenha um diâmetro inferior ao mínimo indicado recebe apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura.
- Por motivos de segurança e resultados de cozedura ideais, não utilize um tacho maior do que o indicado na "Especificação das zonas de cozedura". Evite manter o tacho perto do painel de comandos durante a sessão de cozedura. Isso pode afetar o funcionamento do painel de comandos ou ativar acidentalmente as funções da placa.



Consulte os "Dados técnicos".

Tampas para ventilação de vapor

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



8.2 Ruídos durante o funcionamento

Se conseguir ouvir:

- estalidos: o tacho é feito de diferentes materiais (construção multicamadas).
- assobio: está a utilizar a zona de cozedura com um nível elevado de potência e o tacho tem materiais diferentes (construção multicamadas).
- zumbido: está a utilizar um nível elevado de potência.
- ao fazer clique: ocorre comutação elétrica.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.

Os ruídos são normais e não indicam qualquer avaria.

8.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

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

8.4 Guia de cozedura simplificado

A correlação entre o grau de cozedura de uma zona e o seu consumo de potência não é linear. Quando aumenta o grau de cozedura, não é proporcional ao aumento do consumo de potência. Isto significa que uma zona de cozedura com um grau médio de cozedura consome menos de metade da sua potência máxima.



Os dados apresentados na tabela servem apenas como referência.

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

8.5 Sugestões e conselhos sobre o exaustor

- A grelha que cobre o exaustor é feita de alumínio.
- Quando o modo AUTO está ativo, a ventoinha inicia a uma velocidade baixa,

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

9. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

9.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre o acessório com a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afetam o funcionamento da placa.
- Utilize um agente de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize sempre um raspador recomendado para placas com superfície de vidro. Utilize o raspador apenas como ferramenta adicional para limpar o vidro após o procedimento de limpeza padrão.

⚠ AVISO!

Não utilize facas ou quaisquer outras ferramentas metálicas afiadas para limpar a superfície do vidro.

9.2 Limpar a placa

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

9.3 Limpar o exaustor

Grelha

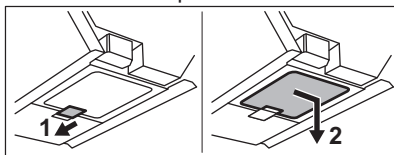
A grelha conduz o ar para o exaustor. Além disso, protege o sistema do exaustor e impede que objetos estranhos caiam no seu interior acidentalmente. Pode lavar a grelha manualmente ou numa máquina de lavar loiça. Limpe a grelha com um pano macio.

Depósito de água

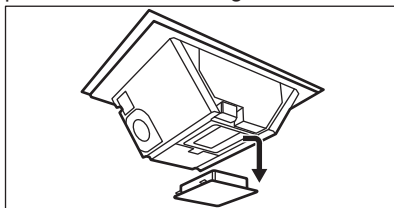
Existe um tabuleiro de recolha de gotas por baixo do exaustor. Ele recolhe a condensação criada durante cada processo de confeção. Em qualquer altura, a água pode pingar do sistema do exaustor para o tabuleiro de recolha de gotas. Lembre-se de esvaziar o tabuleiro regularmente. O tabuleiro de recolha de gotas é visível a partir de cima assim que remover a grelha e o compartimento do filtro juntamente com os filtros.

Antes de aceder ao tabuleiro de recolha de gotas, certifique-se de que protege o conteúdo da gaveta ou do armário sob a placa contra derrames accidentais.

1. Para aceder ao tabuleiro de recolha de gotas, destranque primeiro o trinco central. Faça deslizar o trinco na direção oposta. Segure no tabuleiro de recolha de gotas com ambas as mãos e deslize-o cuidadosamente para a direita.



2. Mova o tabuleiro de recolha de gotas verticalmente para baixo. Tenha cuidado para não derramar a água.



3. Elimine a água e enxague o tabuleiro de recolha de gotas. Pode lavar o tabuleiro manualmente (utilizando sabão e um pano/esponja macio) ou numa máquina de lavar loiça (ciclo normal).

⚠ AVISO!

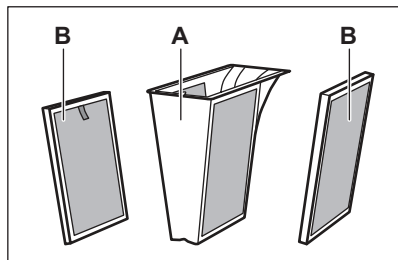
Certifique-se de que não entram líquidos dentro do exaustor.

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

1. Desligue o exaustor.
2. Levante a grelha e limpe cuidadosamente a área do exaustor com um pano ou uma esponja húmidos e um agente de limpeza suave.
3. Remova o excesso de líquido que se juntou no fundo da cavidade do exaustor, utilizando uma esponja ou um pano seco.
4. Limpe o filtro, se necessário (consulte "Limpar o filtro do exaustor").
5. Esvazie o tabuleiro de recolha de gotas, se necessário.
6. Ligue o exaustor, regule o nível de velocidade da ventoinha para 2 ou superior e deixe-a funcionar durante algum tempo, para retirar a humidade restante.



9.4 Limpar e regenerar os filtros do exaustor

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



Os filtros de gordura **A** recolhem a gordura, o óleo e os restos de alimentos e evitam que estes entrem no sistema do exaustor. Os filtros de carbono de longa duração **B**, contendo espuma de carbono ativa, neutralizam o fumo e os odores dos cozinhados.

Limpe os filtros regularmente e regenere-os periodicamente:

- Limpe os filtros anti-gordura **A** assim que a gordura acumulada for visível. A frequência de limpeza depende da quantidade de gordura e óleo utilizados para cozinhar. Recomenda-se a limpeza dos filtros uma vez por mês, ou mais frequentemente, se necessário.
- Limpe os filtros de carbono de longa duração **B** apenas quando a gordura acumulada estiver visível.
- Regenere os filtros de carbono de longa duração **B** apenas quando a notificação  estiver ligada. O número máximo de ciclos de regeneração é de 8 (aproximadamente 3 anos). Depois desse tempo, os filtros precisam de ser substituídos por novos.
- Além disso, a placa tem um contador embutido com uma notificação que lhe lembra sobre a limpeza dos filtros de gordura e a regeneração dos filtros de carbono de longa duração. O contador para a notificação inicia automaticamente quando ligar o exaustor pela primeira vez. Após 140 horas de utilização, o indicador  começa a piscar para indicar que está na hora de limpar os filtros de gordura e regenerar os filtros de carbono de longa duração **B**. A notificação permanece acesa durante 30 segundos depois de desativar o exaustor e a placa. A notificação não bloqueia a utilização da placa.

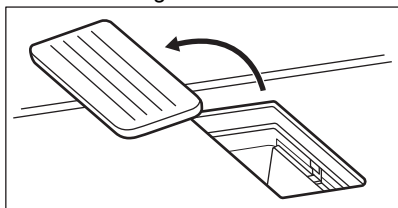
⚠ AVISO!

Filtros sobressaturados podem constituir risco de incêndio.

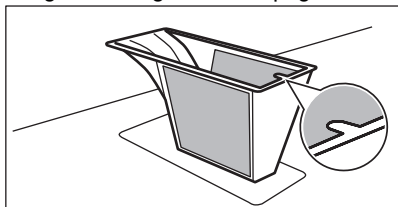
Desmontagem/remontagem dos filtros

Os filtros e o compartimento do filtro de gordura estão localizados mesmo por baixo da grelha, no centro da placa. Remova-os cuidadosamente, pois podem estar escorregadios devido à gordura acumulada.

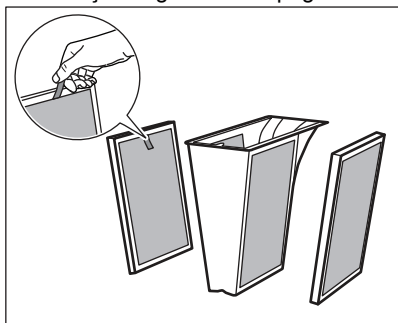
1. Remova a grelha.



2. Retire o compartimento do filtro de gordura segurando na pega saliente.



3. Retire os filtros de carbono de longa duração segurando na pega.



4. Volte a montar a unidade de filtração após a limpeza:
 - a. Deslize os filtros de carbono de longa duração para o sistema do exaustor ao longo das calhas integradas.
 - b. Volte a colocar o compartimento do filtro de gordura no interior.
 - c. Volte a colocar a grelha.



Limpar os filtros de gordura e o compartimento do filtro de gordura

1. 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, se necessário.
Lave os filtros de gordura e a caixa do filtro de gordura na máquina de lavar loiça em qualquer ciclo padrão.



Dependendo do tipo de detergente e do número de ciclos da máquina de lavar loiça, pode ocorrer naturalmente alguma descoloração ligeira na rede. Isto não afeta o desempenho do filtro de gordura.

Não se recomenda a utilização de toalhas de papel durante a limpeza/secagem dos componentes filtrantes.

2. Deixe secar durante algum tempo à temperatura ambiente.
3. Volte a colocar o compartimento do filtro de gordura com os filtros de gordura no interior.
4. Se a notificação  estiver ligada, prima  brevemente para reiniciar o contador.

O contador é reiniciado.

Limpar os filtros de carbono de longa duração


1. Lave cuidadosamente os filtros em água morna sem quaisquer agentes de limpeza. Os detergentes podem danificar a filtragem de carbono. Pode utilizar uma esponja macia, um pano macio ou uma escova de limpeza não abrasiva para remover restos de alimentos, se necessário. Em alternativa, depois de remover a sujidade mais pesada dos filtros, também pode lavar os filtros na máquina de lavar loiça a 65-70 °C

(utilizando um programa com mais de 90 min), sem detergentes e sem loiça na mesma carga.

2. Deixe os filtros secar durante a noite à temperatura ambiente. Os filtros têm de estar completamente secos antes de os voltar a montar.
3. Volte a montar a unidade de filtragem e volte a colocá-la no interior.

Regeneração dos filtros de carbono de longa duração

1. Limpe primeiro os filtros, conforme descrito acima.

2. Coloque os filtros no forno a 100 °C durante 120 min. Coloque os filtros 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.
4. Prima  brevemente para reiniciar o contador.
O contador é reiniciado.


10. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS




AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

10.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está corretamente ligada.	Verifique se a placa está corretamente ligada à corrente elétrica.
	O fusível está fundido.	Certifique-se de que o fusível é a causa da anomalia. Se o fusível se fundir diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
	Não configurou a definição de aquecimento durante 60 segundos.	Ative novamente a placa e defina a definição de aquecimento em menos de 60 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
Pode ouvir um som constante.	Pausa funciona.	Consulte "Pausa".
	Há água ou manchas de gordura no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
Não consegue selecionar a definição de aquecimento máxima para uma das zonas de confeção.	A ligação eléctrica não está correta.	Desligue a placa da corrente elétrica. Peça a um electricista qualificado que verifique a instalação.
	As outras zonas consomem o máximo de potência disponível. A sua placa funciona devidamente.	Reduza a definição de aquecimento das outras zonas de cozedura ligadas à mesma fase. Consulte "Gestão de potência".

Problema	Causa possível	Solução
É emitido um sinal acústico e a placa desativa-se. É emitido um sinal acústico quando a placa é desativada.	Colocou alguma coisa sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objeto dos campos do sensor.
A placa desativa-se.	Colocou alguma coisa sobre o campo do sensor ①.	Retire o objeto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque foi ativada apenas por pouco tempo ou o sensor está danificado.	Se a zona tiver funcionado durante tempo suficiente para ficar quente, fale com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
O painel de comandos fica quente ao toque.	O tacho é demasiado grande ou está demasiado próximo do painel de comandos.	Coloque tachos grandes numa das zonas de aquecimento de trás, se possível.
Não há som quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sons estão desativados.	Ativar os sons. Consulte "Utilização diária".
O indicador acima do símbolo  acende-se.	Dispositivo de segurança para crianças ou Bloquear funciona.	Consulte "Dispositivo de segurança para crianças" e "Bloqueio".
A barra de comandos pisca.	Não existe qualquer recipiente na zona ou a zona não está totalmente coberta.	Coloque o tacho na zona para que cubra totalmente a zona de cozedura.
	O tacho não é adequado.	Utilize tachos adequados para placas de indução. Consulte "Sugestões e dicas".
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona.	Utilize um tacho com as dimensões corretas. Consulte os "Dados técnicos".
O exaustor não arranca ou desliga. Os indicadores acima dos símbolos de controlo do exaustor também podem piscar.	O ventilador pode desligar-se em certas condições, por exemplo, quando a divisão não está adequadamente ventilada.	Abra a janela. Poderá ser necessário instalar o interruptor da janela. Consulte a secção "Montagem". Se o interruptor da janela já estiver presente, certifique-se de que foi instalado corretamente. Consulte o folheto de instalação. Prima qualquer símbolo. O exaustor funciona novamente.
O ventilador do exaustor não funciona bem quando as funções do exaustor são ativadas.	A temperatura ambiente em redor do exaustor é demasiado elevada. A circulação de ar no interior e à volta do exaustor é insuficiente.	Desative a placa e desligue-a da corrente elétrica. Aguarde pelo menos 10 segundos e depois ligue-a novamente. Outras sugestões: Tente baixar a temperatura da área em redor. Retire o filtro do exaustor e remova a humidade residual do interior do exaustor. Consultar "Manutenção e limpeza". Deixe o sistema do exaustor secar durante um dia e depois ative o exaustor novamente.

Problema	Causa possível	Solução
O vapor produzido durante a cozedura não é suficientemente absorvido pelo exaustor.	As tampas dos tachos não estão bem colocadas.	Se o tacho não tiver tampas ventiladas, certifique-se de que inclina as tampas de modo a que o vapor libertado seja direcionado para o exaustor. Consulte "Sugestões e conselhos" para obter informações sobre as tampas ventiladas a vapor especiais recomendadas para serem utilizadas com o exaustor integrado.
	O filtro do exaustor está sobressaturado.	Limpe e regenere o filtro do exaustor e reponha a notificação. Consultar "Manutenção e limpeza".
 e um número acendem-se.	A placa apresenta um erro.	Desative a placa e ative-a novamente após 30 segundos. Se  se ligar novamente, desligue a placa da corrente elétrica. Após 30 segundos, ligue a placa novamente. Se o problema continuar, entre em contacto com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

10.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

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

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

11. DADOS TÉCNICOS

11.1 Placa de classificação

Modelo TCH74B01FB
 Tipo 67 B4A 01 AD
 Indução 7.35 kW
 N.º de série

AEG

PNC 949 598 022 00
 220 - 240 V /400 V 2N, 50 Hz
 Fabricado em: Alemanha e
 7.35 kW



11.2 Especificações das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Potência nominal (definição de aquecimento máxima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duração máxima [min]	Diâmetro dos tachos [mm]
Dianteiro esquerdo	2300	3200	10	125 - 210
Traseiro esquerdo	2300	3200	10	125 - 210
Dianteiro direito	1400	2500	4	125 - 145
Traseiro direito	1800	2800	10	145 - 180

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

Para resultados de confeção ideais, utilize um tacho com diâmetro não superior ao indicado na tabela.

12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

12.1 Informação do produto para placa

Identificação do modelo	TCH74B01FB	
Tipo de placa	Placa encastrada	
Número de zonas de aquecimento	4	
Tecnologia de aquecimento	Indução	
Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø)	Dianteiro esquerdo	21.0cm
	Traseiro esquerdo	21.0cm
	Dianteiro direito	14.5cm
	Traseiro direito	18.0cm
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Dianteiro esquerdo	189.1Wh/kg
	Traseiro esquerdo	189.1Wh/kg
	Dianteiro direito	180.2Wh/kg
	Traseiro direito	178.3Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)	184.2Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Aparelhos elétricos domésticos para cozinhar - Parte 2: Placas – Métodos para medir o desempenho.

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

12.2 Placa -Placa economizadora de energia

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

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

12.3 Informação do Produto e Ficha Informativa do Produto para o exaustor

Ficha de informação do produto segundo a (EU) No 65/2014		
Nome do fornecedor ou marca comercial	AEG	
Identificador de modelo	TCH74B01FB	
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 (EU) No 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: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.


12.4 Exaustor - Poupança de energia

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

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

13. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por elegir este producto AEG. Lo hemos creado para brindarle un rendimiento impecable durante muchos años, con tecnologías innovadoras que lo ayudan a simplificar la vida, características que quizás no encuentre en los electrodomésticos comunes. Dedique unos minutos a leer este documento para sacarle el máximo partido.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

www.aeg.com/support



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

www.registreaeg.com



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:

www.aeg.com/shop

ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie.

La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	32
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	35
3. INSTALACIÓN.....	37
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	40
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	42
6. USO DIARIO.....	42
7. FUNCIONES ADICIONALES.....	46
8. CONSEJOS.....	48
9. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	50
10. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	53
11. DATOS TÉCNICOS.....	56
12. EFICACIA ENERGÉTICA.....	56
13. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	58

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.

- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- ADVERTENCIA: Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- El humo es una indicación de sobrecalentamiento. No utilizar nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apagar el aparato y cubrir las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- ADVERTENCIA: El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.
- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe hacerse bajo supervisión. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica

mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.

- Asegúrese de que la sala donde se instala el aparato esté bien ventilada para evitar el reflujo de gases al recinto procedentes de aparatos que utilicen otros combustibles, como llamas abiertas.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén obstruidas y de que el aire recogido por el aparato no se transporte a un conducto utilizado para extraer el humo y el vapor de otros aparatos (sistemas de calefacción central, termosifones, calentadores de agua, etc.).
- Cuando el aparato funciona con otros aparatos, el vacío máximo generado en la sala no debe superar los 0,04 mbar.
- Limpie el filtro de la campana regularmente y elimine los depósitos de grasa del aparato para evitar el riesgo de incendio.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un servicio autorizado o personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.
- Si el dispositivo está conectado directamente al suministro eléctrico, la instalación eléctrica debe estar equipada con un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el dispositivo de la red eléctrica en todos los polos. La desconexión completa debe ser según las condiciones especificadas en la categoría III de sobretensión. Los medios de desconexión se deben incorporar en el cableado fijo de conformidad con las normas de cableado.
- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

ADVERTENCIA!

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

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

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

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

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

- Asegúrese de no dañar el enchufe de red (en su caso) ni el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico autorizado para cambiar un cable de alimentación dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la toma de corriente. Esto debe hacerse para evitar descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, puede saltar.
- Nunca use una llama abierta cuando la campana integrada esté en funcionamiento.
- No ponga papel de aluminio ni otros materiales entre la superficie de cocción y el utensilio de cocina, a menos que el fabricante de este aparato indique lo contrario.
- Utilice únicamente en este aparato accesorios recomendados por el fabricante.

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Retire todo el embalaje, el etiquetado y la película protectora (si procede) antes del primer uso.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas. La ventilación debe ser revisada periódicamente por una persona cualificada.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosión.

- Las grasas y el aceite pueden liberar vapores inflamables al calentarse. Mantenga cualquier llama u objeto caliente alejado de grasas y aceites cuando los use para cocinar.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones espontáneas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar fuego a menor temperatura que el aceite que se usa por primera vez.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de control.

- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- Nunca retire la rejilla o el filtro de la campana cuando la campana integrada o el aparato estén en funcionamiento.
- Nunca utilice la campana integrada sin su filtro.
- No tape la entrada de la campana integrada con utensilios de cocina.
- No abra la tapa inferior cuando la campana integrada o el aparato estén funcionando.
- No coloque objetos pequeños o ligeros cerca de la campana integrada para evitar el riesgo de 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 estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

2.4 Cuidado y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- No utilice agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.

- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal, a menos que se indique lo contrario.

2.5 Asistencia técnica

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

2.6 Eliminación

ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. INSTALACIÓN

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Antes de la instalación

Antes de instalar la placa de cocción, anote la información siguiente de la placa de características. La placa de características

está situada en la parte inferior de la placa de cocción.

Número de serie

3.2 Placas empotradas

Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles

adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

3.3 Montaje

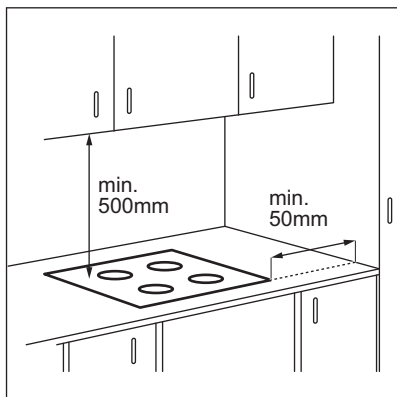
Consulte el folleto de instalación para obtener información detallada sobre cómo montar su placa.

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

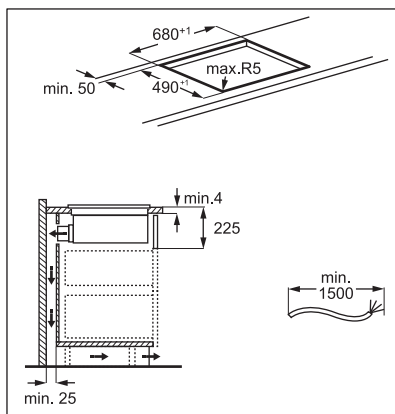
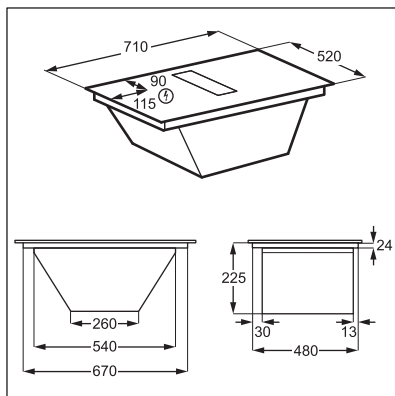


Solo para países seleccionados

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



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



Busque el videotutorial "Cómo instalar su placa extractora AEG 70 cm" escribiendo el nombre completo que se indica en el gráfico a continuación.



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

How to install your AEG
Extractor Hob 70 cm



Conjunto de carcasa de filtro

Antes del primer uso, asegúrese de insertar los filtros de carbón de larga duración dentro de la carcasa con las asas orientadas hacia dentro. Consulte "Limpieza de los filtros de la campana". Una vez montada la carcasa del filtro, colóquela dentro de la cavidad de la campana y coloque la rejilla en la campana.

3.4 Cable de conexión

- La placa se suministra con un cable de conexión
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice un tipo de cable capaz de soportar una temperatura de 125 °C o más.
- El conductor del cable debe tener un diámetro mínimo de 1,5 mm².
- Póngase en contacto con el servicio técnico local. El cable de conexión solo debe sustituirlo un electricista cualificado.

⚠ ADVERTENCIA!

Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.

⚠ PRECAUCIÓN!

Las conexiones a través de enchufes de contacto están prohibidos.

⚠ PRECAUCIÓN!

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

⚠ PRECAUCIÓN!

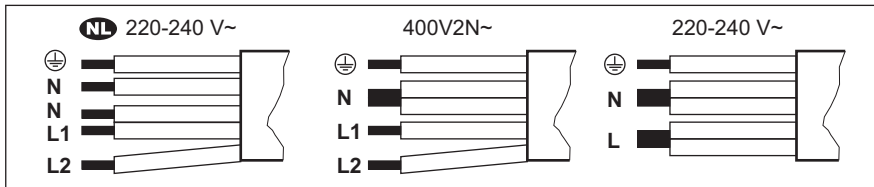
No conectes el cable sin el manguito del extremo del cable.

Conexión monofásica

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

Conexión bifásica

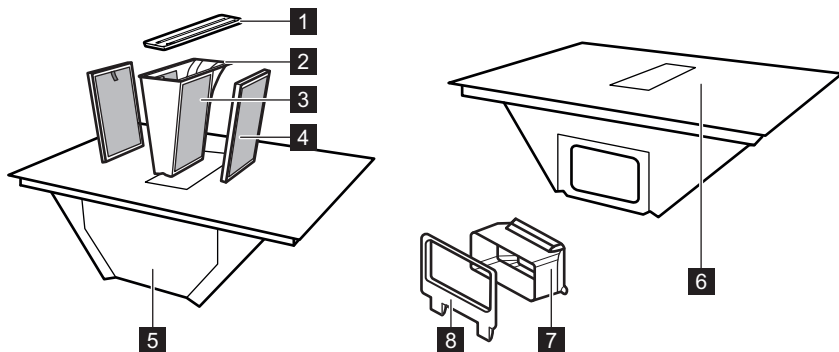
1. Retire el manguito del extremo del cable de los conductores azules.
2. Retire parte de la cubierta de los extremos del cable azul.
3. Conecte los extremos de los dos conductores azules.
4. Coloque un manguito nuevo en el extremo compartido del cable (se necesita una herramienta especial).



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

4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

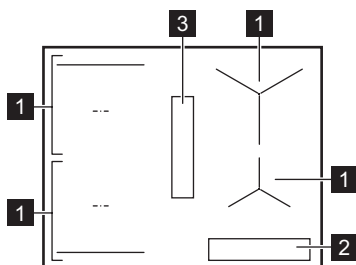
4.1 Descripción del producto



- 1 Rejilla
- 2 Carcasa del filtro de grasa
- 3 Filtro de grasa (no extraíble)
- 4 Filtro de carbón de larga duración
- 5 Bandeja de goteo (debajo del sistema de campana)

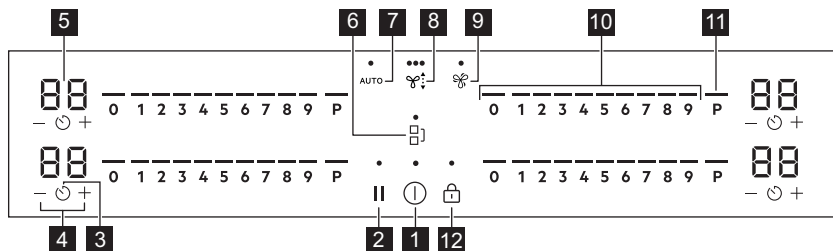
- 6 Placa
- 7 Adaptador de conducto de aire
- 8 Conexión del conducto de aire para la pared trasera

4.2 Disposición de las zonas de cocción



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

4.3 Disposición del panel de control



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

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

4.4 Indicadores de pantalla

Indicador	Descripción
ⓔ + dígito	Hay un fallo de funcionamiento.
🌀	El filtro de carbón de larga duración necesita regenerarse.
🔥 / 🔥 / 🔥	OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando/mantener caliente/calor residual.

5. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!







Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limitación de energía

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

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

Para reducir o aumentar el nivel de potencia:

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

4. Pulse  para salir.

Niveles de potencia

Consulte el capítulo “Datos técnicos”.

PRECAUCIÓN!

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


- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. USO DIARIO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Activación y desactivación

Mantenga pulsado  para activar o desactivar la placa.

6.2 Detección de recipientes

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

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

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

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

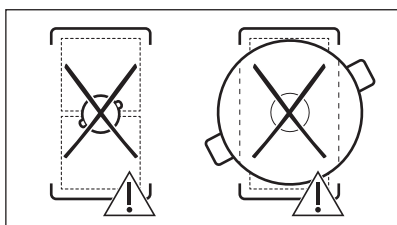
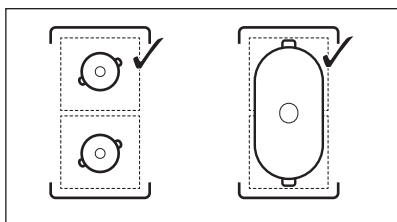
Para reanudar la cocción, asegúrese de volver a colocar los utensilios de cocina en las zonas de cocción dentro del tiempo de espera indicado.

6.3 Uso de las zonas de cocción

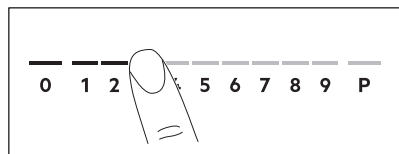
Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona seleccionada. Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.

Puede cocinar con utensilios de cocina de gran tamaño sobre dos zonas de cocción al mismo tiempo usando la función Bridge. El

utensilio de cocina debe cubrir los centros de ambas zonas pero no superar las marcas de área. Si el utensilio de cocina está entre las dos zonas, la función Bridge no se activará.



6.4 Ajuste de temperatura



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

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

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

6.5 PowerBoost

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



Consulte el capítulo “Datos técnicos”.

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

Para desactivar la función: cambie el ajuste de calor.

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

⚠ ADVERTENCIA!

Mientras el indicador esté encendido, existe riesgo de quemaduras por el calor residual.

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

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

- continuar cocinando,

- mantener caliente,

- calor residual.

También puede aparecer el indicador:

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





El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.




6.7 Opciones de temporizador



Temporizador de cuenta atrás

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

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

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




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



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

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

Avisador

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

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

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

6.8 Gestión de energía

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

- Si la placa alcanza el límite máximo de potencia disponible (consulte la placa de características), la potencia de las zonas de cocción se reduce automáticamente.
- El ajuste de temperatura de la zona de cocción seleccionada en primer lugar

- siempre se prioriza. La potencia restante se dividirá entre las otras zonas de cocción según el orden de selección.
- Para las zonas de cocción que tienen una potencia reducida, la barra de control parpadea y muestra los ajustes de temperatura máximos posibles.
- Espere hasta que la pantalla deje de parpadear o reduzca el nivel de calor de la zona de cocción que ha seleccionado en último lugar. Las zonas de cocción siguen funcionando con el ajuste de calor reducido. Si fuera necesario, cambie manualmente los ajustes de temperatura de las zonas de cocción.
- La campana extractora está siempre disponible como carga eléctrica.



6.9 Funciones de la campana

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Encender y apagar la campana

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

1. Pulse  para activar la campana. Suena una señal y aparece un indicador sobre el símbolo.
2. Ajuste la velocidad del ventilador a su elección pulsando el símbolo. Los indicadores cambian para reflejar la velocidad actual del ventilador.
3. Para desactivar la campana, pulse  repetidamente hasta que desaparezcan los indicadores situados encima del símbolo.

AUTO

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

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

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



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

1. Pulse y mantenga pulsado ① para encender la placa.
2. Pulse AUTO para activar la función. Suena una señal y aparece un indicador sobre el símbolo.
3. Coloque los utensilios de cocina sobre la placa y seleccione un ajuste de

temperatura. Aumente o disminuya el nivel de ajuste de temperatura según sea necesario.

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

4. Pulse 0 en la barra de control de la placa para apagar una zona de cocción o ① para apagar la placa.

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

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

Suena una señal y el indicador sobre el símbolo desaparece.

Modos automáticos: niveles de velocidad del ventilador

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



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

Boost

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

1. Pulse para activar la función. Suena una señal y aparece un indicador sobre el símbolo.
2. Pulse de nuevo para desactivar la función, si es necesario.

La función puede funcionar ininterrumpidamente durante un máximo de 8 minutos. Después de ese tiempo, el ajuste de velocidad del ventilador cambia automáticamente a 3. Puede volver a activar la función, si es necesario.

Auto Breeze

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

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







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

Para desactivar la función mientras está en funcionamiento:

Pulse AUTO o .

El ventilador de la campana se apaga.

Para desactivar la función completamente:

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



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

6.10 Estructura del menú



La tabla muestra la estructura básica del menú.




Ajustes de usuario

Símbolo	Ajuste	Posibles opciones
b	Sonido	Encendido / Apagado (--)

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

Para introducir los ajustes del usuario:

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

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

Para salir del menú: pulse .


OffSound Control

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



Consulte "Estructura del menú".

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

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

7. FUNCIONES ADICIONALES

7.1 Desconexión automática

La función desactiva automáticamente la placa de cocción si:

- todas las zonas de cocción, así como la campana, están apagadas,


- no establece ningún ajuste de temperatura o velocidad del ventilador después de apagar la placa,
- o se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo,

etc.). Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Retirar el objeto o limpiar el panel de control.

- el aparato caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Dejar enfriar la zona de cocción antes de usar la placa de nuevo.
 - no desactivaste una zona de cocción ni cambiaste el nivel de temperatura.
- Después de un tiempo, la placa se apaga.



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

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


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


7.2 Pausa

Esta función ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de temperatura más bajo. La velocidad del ventilador de la campana disminuye a 1. Si se activa esa función estando la campana funcionando en modo automático, la velocidad del ventilador no se reduce.

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

La función no detiene las funciones del temporizador.

1. Para activar la función: pulse . El ajuste de nivel de calor baja a 1. La velocidad del ventilador de la campana disminuye a 1.

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

7.3 Bloqueo

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

Configure primero el ajuste de temperatura / ajuste de velocidad del ventilador.

Para activar la función: pulse .



Para desactivar la función: pulse  de nuevo.




La función se desactiva al apagar la placa.


7.4 Dispositivo de seguridad para niños




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




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

Apague la placa con .



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

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

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

7.5 Bridge



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

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

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

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

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

8. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Utensilios de cocina



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

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

- Para evitar el sobrecalentamiento y mejorar el rendimiento de las distintas zonas, el utensilio de cocina debe ser lo más grueso y plano posible.
- Asegúrese de que las bases de los utensilios estén limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.
- Tenga siempre cuidado de no deslizar ni frotar el utensilio de cocina por los bordes y las esquinas del vidrio, ya que podría astillar o dañar la superficie vitrocerámica.

Material del utensilio de cocina

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

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

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

Dimensiones del utensilio de cocina

- Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.
- La eficacia de la zona de cocción depende del diámetro del utensilio. Un utensilio de cocina con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.
- Por razones de seguridad y resultados de cocción óptimos, no utilice utensilios de cocina mayores que los indicados en la "Especificación de las zonas de cocción". Evite mantener los utensilios de cocina cerca del panel de control durante la sesión de cocción. Esto puede afectar al funcionamiento del panel de control o activar accidentalmente las funciones de la placa.

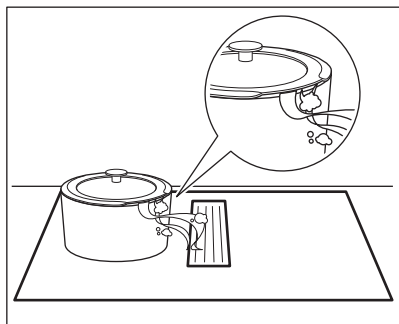


Consulte "Datos técnicos".

Tapas con ventilación de vapor

Para optimizar aún más las sesiones de cocción junto a la campana, puede usar las tapas especiales con ventilación de vapor con sus utensilios de cocina. Las tapas están diseñadas para dirigir el vapor que se produce dentro de la olla hacia la campana, minimizando los olores no deseados de la

cocción y la humedad excesiva en la cocina. Las tapas están disponibles para comprar por separado en varios tamaños para adaptarse a los tipos de utensilios de cocina más comunes. Para obtener más información, visite nuestro sitio web.



8.2 Ruidos durante el funcionamiento

Si puede oír:

- chasquido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbido: está utilizando una zona de cocción con muy elevado nivel de potencia y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).

- zumbido: el nivel de potencia utilizado es elevado.
- clic: se produce una conmutación eléctrica.
- silbido; zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno.

8.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

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

8.4 Guía de cocción simplificada

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



Los datos de la tabla son valores orientativos.

Ajuste de temperatura	Usar para:	Tiempo (min)	Consejos
1	Mantener calientes los alimentos.	según sea necesario	Tapar los utensilios de cocina.
1 - 2	Salsa holandesa, fundir: mantequilla, chocolate o gelatina.	5 - 25	Mezcla de vez en cuando.
2	Solidificar: tortillas esponjosas, huevos al plato.	10 - 40	Cocina el plato con una tapa.
2 - 3	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción.
3 - 4	Verduras al vapor, pescado, carne.	20 - 45	Añada unas cucharadas de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso.

Ajuste de temperatura	Usar para:	Tiempo (min)	Consejos
4 - 5	Patatas al vapor y otras verduras.	20 - 60	Cubra el fondo del utensilio con 1-2 cm de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso. Mantenga la tapa en el utensilio.
4 - 5	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 l de líquido más los ingredientes.
6 - 7	Fritura ligera: escalopes, cordon bleu de ternera, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, rebozados, huevos, tortitas, rosquillas.	según sea necesario	Dele la vuelta cuando sea necesario.
7 - 8	Fritura fuerte: hash browns, filetes de lomo, bistecs.	5 - 15	Dele la vuelta cuando sea necesario.
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), patatas fritas.		
P	Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado.		

8.5 Consejos para la campana

- La rejilla que cubre la campana es de .
- Cuando funciona el modo AUTO, el ventilador se pone en marcha a baja velocidad al comienzo de cada sesión de

coCCIÓN. La velocidad aumenta gradualmente. También puede ajustar la velocidad del ventilador manualmente.

9. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento de la placa.
- Utilice un limpiador especial para placas vitrocerámicas.
- Utilice siempre un raspador recomendado para placas vitrocerámicas. Utilice el raspador solo como herramienta adicional para limpiar la superficie de vidrio después del procedimiento de limpieza estándar.

ADVERTENCIA!

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

9.2 Limpieza de la placa vitrocerámica

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

de la limpieza, seque la placa con un paño suave.

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

9.3 Limpiar la campana

Rejilla

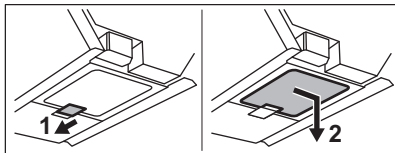
La rejilla guía el aire hacia el interior de la campana. Además, protege el sistema de campana y evita la caída accidental de objetos extraños en el interior. Puede lavar la rejilla manualmente o en un lavavajillas. Limpie la rejilla con un paño suave.

Depósito de agua

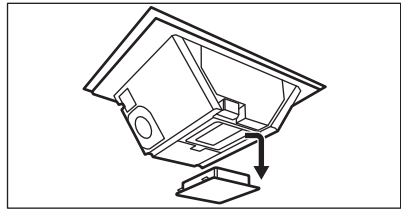
Hay una bandeja de goteo debajo de la campana. Recoge la condensación creada durante cada proceso de cocción. En cualquier momento, el agua puede gotear del sistema de la campana hacia la bandeja de goteo. Recuerde vaciar la bandeja regularmente. La bandeja de goteo es visible desde arriba una vez que retira la rejilla y la carcasa del filtro junto con los filtros.

Antes de acceder a la bandeja de goteo, asegúrese de proteger el contenido del cajón o armario bajo la placa de cocción contra derrames accidentales.

1. Para acceder a la bandeja de goteo, primero desbloquee el pestillo central. Deslice el pestillo en la dirección opuesta. Sujete la bandeja de goteo con ambas manos y deslícela con cuidado hacia la derecha.



2. Mueva la bandeja de goteo verticalmente hacia abajo. Tenga cuidado de no derramar el agua.



3. Deseche el agua y enjuague la bandeja de goteo. Puede lavar la bandeja manualmente (con jabón y un paño suave/esponja) o en un lavavajillas (ciclo estándar).

ADVERTENCIA!

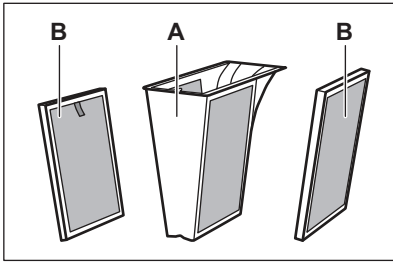
Asegúrese de que no entre líquido en la campana.

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

1. Apague la campana.
2. Levante la rejilla y limpie el área de la campana cuidadosamente con un paño húmedo o una esponja y un agente de limpieza suave.
3. Limpie el exceso de líquido acumulado en la parte inferior de la cavidad de la campana con una esponja o un paño seco.
4. Limpie el filtro, si es necesario (consulte "Limpieza del filtro de la campana").
5. Vacíe la bandeja de goteo, si es necesario.
6. Encienda la campana, ajuste el nivel de velocidad del ventilador a 2 o más y déjela funcionar durante un tiempo para eliminar la humedad restante.

9.4 Limpieza y regeneración de los filtros de la campana



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



Los filtros de grasa **A** recogen la grasa, el aceite y los restos de comida y evita que entren en el sistema de la campana. Los filtros de carbón de larga

duración **B** contienen espuma de carbón activo que neutraliza el humo y los olores de cocción.

Limpie el filtro regularmente y regenérelo periódicamente:

- Limpie los filtros de grasa **A** tan pronto como la grasa acumulada sea visible. La frecuencia de las limpiezas depende de la cantidad de grasa y aceite acumulados por la cocción. Se recomienda limpiar los filtros una vez al mes o con más frecuencia, si fuera necesario.
- Limpie los filtros de carbón de larga duración **B** solo cuando la grasa acumulada sea visible.
- Regenere los filtros de carbón **B** solo cuando la notificación  esté activada. El número máximo de ciclos de regeneración es de 8 (3 años, aproximadamente). Después de ese tiempo, los filtros deben sustituirse por unos nuevos.
- Además, la placa incorpora un contador con una notificación que recuerda la necesidad de limpiar los filtros de grasa y de regenerar los filtros de carbón de larga duración. El contador para la notificación empieza a contar automáticamente al encenderse la campana por primera vez. Después de 140 horas de uso, el indicador  comienza a parpadear para indicar que es el momento de limpiar los filtros de grasa y regenerar los filtros de carbón de larga duración **B**. La notificación permanece encendida durante

30 segundos después de apagar la campana y la placa. La notificación no bloquea el uso de la placa.

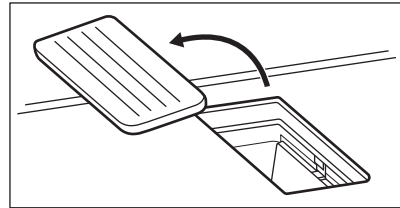
ADVERTENCIA!

Los filtros sobresaturados pueden representar un riesgo de incendio.

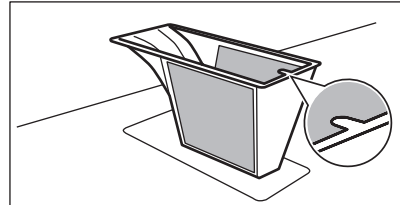
Desmontaje/montaje de los filtros

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

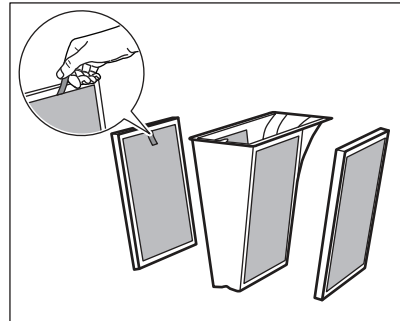
1. Retire la rejilla.



2. Extraiga la carcasa del filtro de grasa tirando del asa que sobresale.



3. Extraiga los filtros de carbón de larga duración tirando de ellos por el asa.



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

- a. Deslice los filtros de carbón de larga duración en el sistema de campana a lo largo de los carriles integrados.
- b. Vuelva a colocar la carcasa del filtro de grasa en su interior.
- c. Vuelva a colocar la rejilla.



Limpieza de los filtros de grasa y la carcasa del filtro de grasa

1. 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, en caso necesario. Lave los filtros de grasa y su carcasa en el lavavajillas en cualquier ciclo estándar.



Dependiendo del tipo de detergente y del número de ciclos del lavavajillas, puede producirse una leve decoloración de la malla. Esto no afecta al rendimiento del filtro de grasa.

No se recomienda utilizar toallitas de papel al limpiar/secar los componentes de filtrado.


2. Déjelo secar durante un tiempo a temperatura ambiente.
3. Vuelva a colocar la carcasa del filtro de grasa con los filtros de grasa en su interior.
4. Si la notificación  está activada, pulse  brevemente para restablecer el contador.

El contador se reinicia.

Limpieza de los filtros de carbón de larga duración

1. Limpie cuidadosamente los filtros en agua tibia sin usar productos de limpieza. Los detergentes pueden dañar los filtros de carbón. Puede utilizar una esponja suave, un paño suave o un cepillo de limpieza no abrasivo para eliminar los restos de comida, en caso necesario. Como alternativa, y tras retirar la suciedad más abundante de los filtros, también puede lavarlos 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 durante la noche a temperatura ambiente. Los filtros deben estar completamente secos antes de volver a montarlos.
3. Vuelva a montar la unidad de filtrado e insértela de nuevo en el interior.

Regeneración de los filtros de carbono de larga duración

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

El contador se reinicia.


10. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS






ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

10.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica.
	Ha saltado el fusible.	Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
	No ha ajustado la temperatura antes de que transcurran 60 segundos.	Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de temperatura en menos de 60 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	Pausa está en funcionamiento.	Consulte "Pausa".
	Hay agua o grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se oye un pitido constante.	La conexión eléctrica no es correcta.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.
No puede seleccionar el nivel de calor máximo de una de las zonas de cocción.	Las otras zonas consumen la potencia máxima disponible. La placa funciona correctamente.	Reduzca la temperatura de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase. Consulte "Gestión de energía".
Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Ha colocado uno o varios sensores.	Retire el objeto de los sensores.
La placa se apaga.	Ha colocado algo sobre el sensor ①.	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor está dañado.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
El panel de control está caliente al tacto.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca del panel de control.	Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.
No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.	Los sonidos están desactivados.	Active los sonidos. Consulte "Uso diario".
Se enciende el indicador sobre el símbolo  .	Dispositivo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento.	Consulte "Dispositivo de seguridad infantil" y "Bloqueo".
La barra de control parpadea.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona o la zona no está totalmente cubierta.	Coloque un utensilio que cubra totalmente la zona de cocción.

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

10.2 Si no encuentra una solución...

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

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

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

11. DATOS TÉCNICOS

11.1 Placa de datos técnicos

Modelo TCH74B01FB

Tipo 67 B4A 01 AD

Inducción 7.35 kW

Nº serie:

AEG

Número de producto (PNC) 949 598 022 00

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

Fabricado en: Alemania

7.35 kW



11.2 Especificaciones de la zona de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duración máxima [min]	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
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

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

Para obtener unos resultados de cocción óptimos, utilice recipientes de diámetro inferior al indicado en la tabla.

12. EFICACIA ENERGÉTICA

12.1 Información del producto para placas de cocción

Identificación del modelo	TCH74B01FB	
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	21.0cm
	Trasera izquierda	21.0cm
	Parte del. der.	14.5cm
	Parte tras. der.	18.0cm

Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Delantera izquierda Trasera izquierda Parte del. der. Parte tras. der.	189.1Wh/kg 189.1Wh/kg 180.2Wh/kg 178.3Wh/kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)		184.2Wh/kg

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

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

12.2 Placa de cocción - Ahorro de energía

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

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

12.3 Información del producto y hoja de información del producto para campanas

Ficha de información del producto de acuerdo con el Reglamento (UE) No 65/2014		
Nombre o marca comercial del proveedor	AEG	
Identificador del modelo	TCH74B01FB	
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
Información adicional de acuerdo con el Reglamento (UE) No 66/2014		
Factor de incremento temporal - f	0.8	
Índice de eficiencia energética - EEcampana	42.6	
Flujo de aire medido en el punto de máxima eficiencia - QBEP	286.7	m³/h
Presión de aire medida en el punto de máxima eficiencia - PBEP	449	Pa
Flujo de aire máximo - Qmáx	650.0	m³/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 se ha sometido a las pruebas establecidas por las normas: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

12.4 Campana extractora - Ahorro de energía


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


- Cuando empiece a cocinar, ajuste el ventilador de la campana a una velocidad baja. Una vez terminada la cocción,

mantenga la campana en funcionamiento durante unos minutos.

- Aumente la velocidad del ventilador solo para eliminar grandes cantidades de vapor o humo. Se recomienda utilizar la función Boost solo en situaciones extremas.
- Limpie el filtro de la campana con regularidad y sustitúyalo cuando sea necesario para mantener su eficiencia.
- Utilice conductos del máximo diámetro posible para optimizar la eficiencia y minimizar el ruido.

13. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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



aeg.com

867378912-A-312023



CE