

NCH84C23CB

IT Istruzioni per l'uso | **Piano cottura**

2

PT Manual de instruções | **Placa**

34



Benvenuto in AEG! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:
www.aeg.com/support

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	2
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. INSTALLAZIONE.....	8
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	12
5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	14
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	14
7. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	20
8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	21
9. MANUTENZIONE E PULIZIA.....	24
10. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	27
11. DATI TECNICI.....	30
12. EFFICIENZA ENERGETICA.....	30
13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	33

1. ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani

dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- Il fumo è un'indicazione di surriscaldamento. Non usare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite un commutatore esterno, come un timer,

o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.

- **ATTENZIONE!** Si deve sorvegliare il processo di cottura (anche le funzioni di cottura automatica). I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura utilizzato mediante il comando corrispondente, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchiatura per evitare la possibilità di scosse elettriche. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Assicurare la buona ventilazione nell'ambiente in cui è installata l'apparecchiatura per evitare la circolazione di gas provenienti da apparecchiature che bruciano gas o altri combustibili, comprese fiamme libere.
- Verificare che le aperture di ventilazione non siano bloccate e che l'aria raccolta dall'apparecchiatura non venga convogliata in un tubo utilizzato per lo scarico di fumo e vapore da altre apparecchiature apparecchi (impianti di riscaldamento centralizzato, termosifoni, scaldacqua, ecc.).
- Quando l'apparecchiatura si aziona in concomitanza con altri dispositivi, il vuoto generato nella stanza (depressione) non deve superare il valore di 0,04 mbar.

- Pulire regolarmente il filtro della cappa e rimuovere i depositi di grasso dall'apparecchiatura per prevenire il rischio di incendio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente all'alimentazione, l'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che permetta lo scollegamento dell'apparecchiatura dalla rete su tutti i poli. Lo scollegamento completo deve avvenire in linea con le condizioni indicate nella categoria III di sovratensione. I mezzi per lo scollegamento devono essere incorporati nel cablaggio fisso conformemente alle regole di cablaggio.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione

AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o danni all'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Non installare in modo tale che l'aria scarichi in una cavità a parete, a meno che la cavità non sia progettata a tal fine.
- In caso di installazione senza condotto, la bocchetta della ventola deve essere

posizionata direttamente contro la parete o deve essere separata da una parete aggiuntiva del mobile, in modo da impedire l'accesso alle pale della ventola.

- Ogni apparecchiatura dispone di ventole di raffreddamento sulla parte inferiore.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto:
 - Non tenere oggetti di piccole dimensioni o fogli di carta che potrebbero essere aspirati, dato che possono danneggiare le ventole di raffreddamento o guastare il funzionamento del sistema di raffreddamento.
 - Mantenere una distanza di almeno due cm fra la parte inferiore dell'apparecchiatura e le componenti conservate nel cassetto.
- Togliere gli eventuali pannelli separatori installati nel mobiletto sotto all'apparecchiatura.

2.2 Collegamento elettrico

AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista qualificato in base allo schema di collegamento o al libretto di installazione.
- In caso di installazione dell'aspiratore e laddove gli accessori siano presenti o obbligatori (valvola a parete, interruttore per finestra e/o aprifinestre), i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista qualificato, in base allo schema di collegamento o al libretto di installazione.
- Il dispositivo deve essere messo a terra.
- Prima di qualsiasi intervento è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare un forte surriscaldamento del terminale.

- Utilizzare il cavo dell'alimentazione elettrica corretto.
- Non lasciare che il cavo dell'alimentazione elettrica si aggrovigli.
- Assicurarsi che sia installata una protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo dell'alimentazione o la spina (ove previsti) non sfiorino l'apparecchiatura o le pentole roventi quando si collega l'apparecchiatura a una presa.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Se sullo schermo viene visualizzato il codice E3, scollegare immediatamente il piano cottura e verificare che il collegamento elettrico e la tensione di rete siano corretti.

2.3 Utilizzo

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.
- Assicurarci che le aperture di ventilazione non siano bloccate. La ventilazione deve essere controllata periodicamente da una persona qualificata.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Impostare le zone di cottura su "off" dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegarla immediatamente dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Quando si immergono gli alimenti nell'olio bollente, questo potrebbe schizzare.
- Non utilizzare mai fiamme libere quando la cappa integrata è in funzione.
- Non utilizzare fogli di alluminio o altri materiali tra la superficie di cottura e le pentole, se non diversamente specificato dal produttore di questa apparecchiatura.
- Usare esclusivamente accessori consigliati dal produttore per questa apparecchiatura.

AVVERTENZA!

Rischio di incendio ed esplosione.

- Grassi e olio riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere le fiamme o gli

oggetti caldi lontani da grassi e oli in fase di cottura.

- I vapori rilasciati dall'olio a temperatura elevata possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può causare un incendio a una temperatura inferiore rispetto all'olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non tenere pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro del piano cottura.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.
- Non rimuovere mai la griglia o il filtro della cappa quando la cappa integrata o l'apparecchiatura sono in funzione.
- Non utilizzare mai la cappa integrata senza il filtro della cappa.
- Non coprire l'ingresso della cappa integrata con pentole.
- Non aprire il coperchio inferiore quando la cappa integrata o l'apparecchiatura sono in funzione.
- Non collocare oggetti piccoli o leggeri vicino alla cappa integrata per evitare il rischio che restino intrappolati.
- Le pentole in ghisa o con il fondo danneggiato possono graffiare la superficie in vetro/vetroceramica. Sollevare sempre questi oggetti quando è necessario spostarli sulla superficie di cottura.

2.4 Cura e pulizia

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.

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

2.5 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.
- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche

estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

2.6 Smaltimento

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

3. INSTALLAZIONE

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

3.1 Prima dell'installazione

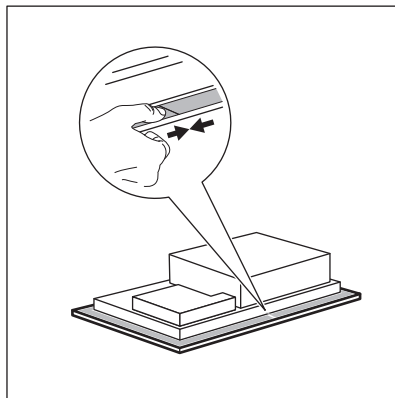
Prima di installare il piano di cottura, annotare l'informazione riportata di seguito presente sulla targhetta dei dati. La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano di cottura.

Numero di serie

3.2 Piani di cottura da incasso

Utilizzare esclusivamente piani di cottura da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

3.3 Fissaggio della guarnizione



Installazione in alto

1. Pulire il piano di lavoro attorno all'area di incasso.
2. Fissare il nastro adesivo 2x6 mm in dotazione alla parte inferiore del piano cottura, lungo il bordo esterno del vetroceramica. Non tenderlo. Assicurarsi che le estremità del nastro adesivo si

trovino al centro di un lato del piano cottura.

3. Lasciare alcuni millimetri di nastro adesivo in più prima di tagliare.
4. Unire le due estremità del nastro adesivo.

Installazione integrata

1. Pulire le battute nel piano di lavoro.
2. Tagliare la striscia di 3x10 mm tenuta fornita in quattro strisce. Le strisce devono avere la stessa lunghezza delle battute.
3. Tagliare le estremità delle strisce con un angolo di 45°. Dovrebbero entrare negli angoli delle battute con precisione.
4. Attaccare le strisce alle battute. Non tirare le guarnizioni. Non unire le estremità delle strisce sulla corda.

Dopo aver montato il piano di cottura, sigillare lo spazio rimanente tra il vetroceramica e il piano di lavoro con del silicone. Assicurarsi che il silicone non penetri sotto il vetroceramica.

3.4 Montaggio

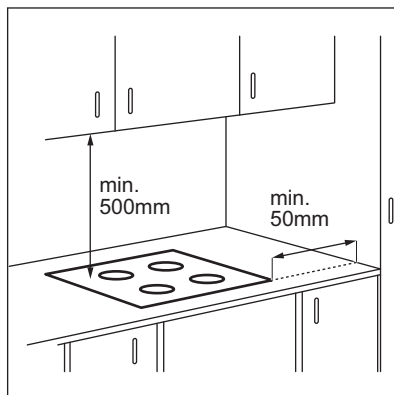
Fare riferimento al libretto di installazione per informazioni dettagliate su come montare il piano cottura.

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



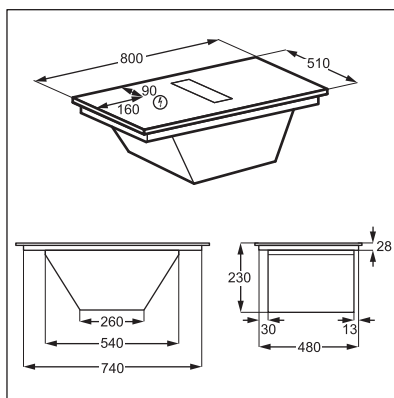
Solo per paesi selezionati

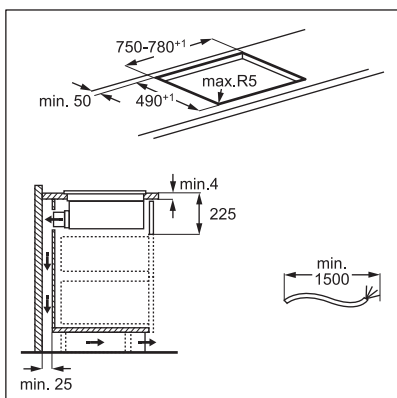
In caso di installazione dello scarico potrebbe essere necessario un interruttore per finestra (consultare un tecnico autorizzato). È necessario acquistarlo separatamente in quanto non è fornito con la cappa. L'installazione dell'interruttore deve essere eseguita da un tecnico autorizzato. Fare riferimento al libretto di installazione.



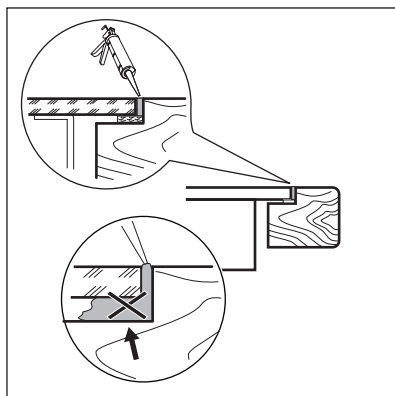
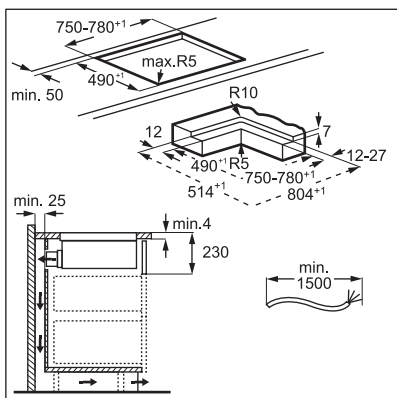
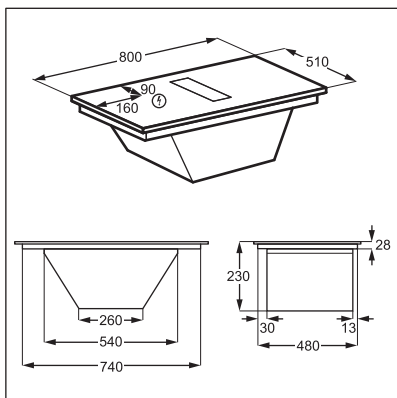
Se l'apparecchiatura è installata sopra un cassetto, la ventilazione del piano cottura riscalda gli articoli all'interno del cassetto durante il processo di cottura.

INSTALLAZIONE SU TOP





INSTALLAZIONE INTEGRATA



Cercare il video tutorial "Come installare il piano cottura con estraattore a induzione AEG" digitando il nome completo indicato nell'immagine sottostante.



How to install your AEG
induction extractor hob

Montaggio dell'alloggiamento filtro

L'apparecchiatura deve essere sempre utilizzata con tutti i filtri inclusi in dotazione.

Prima del primo utilizzo, assicurarsi di inserire i filtri al carbone a lunga durata all'interno dell'alloggiamento, con le maniglie rivolte verso l'interno. Fare riferimento a "Pulizia del filtro della cappa". Una volta montato l'alloggiamento del filtro, inserirlo nel sistema della cappa e posizionare la griglia sulla cappa.

3.5 Cavo di collegamento

- Il piano cottura è fornito con un cavo.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, utilizzare il tipo di cavo che resiste a una temperatura di 125 °C o superiore.
- Il cavo singolo deve avere un diametro minimo di 1,5 mm².
- Contattare il Centro di assistenza tecnica locale. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.

⚠ AVVERTENZA!

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

⚠ ATTENZIONE!

I collegamenti tramite spine di contatto sono vietati.

⚠ ATTENZIONE!

Non forare o saldare l'estremità del cavo. È vietato.

⚠ ATTENZIONE!

Non collegare il cavo senza la guaina terminale del cavo.

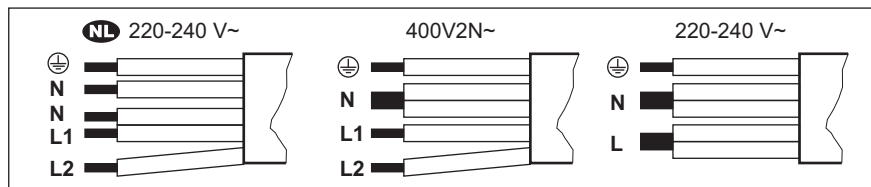
Collegamento a una fase

1. Rimuovere la guaina terminale del cavo dai cavi nero e marrone.

2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità del cavo marrone e di quello nero.
3. Collegare le estremità del cavo nero e di quello marrone.
4. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario uno strumento speciale).

Connessione LN

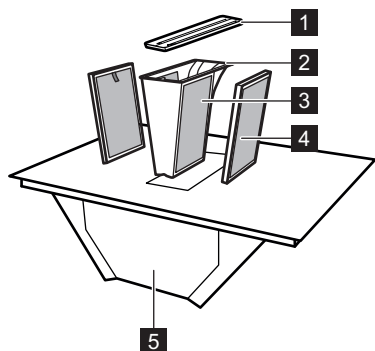
1. Rimuovere il manicotto terminale del cavo dai cavi blu.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità del cavo blu.
3. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità di ciascun filo (è necessario un utensile speciale).



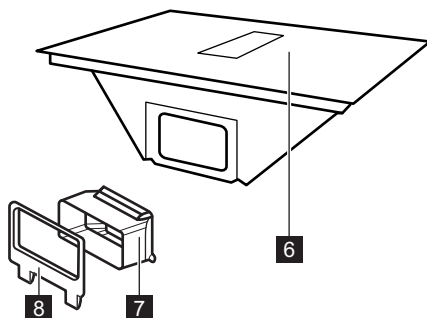
NL 220 - 240 V~	Collegamento bifase: 400 V2N~		Collegamento a una fase: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²	5x1,5 mm² o 4x2,5 mm²		5x1,5 mm² o 3x4 mm²	
Verde-giallo	Verde-giallo	Verde-giallo	Verde-giallo	
N Blu e blu	N Blu e blu	N Blu e blu	N Blu e blu	
L1 Nero	L1 Nero	L1 Nero	L Nero e marrone	
L2 Marrone	L2 Marrone	L2 Marrone		

4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Panoramica del prodotto

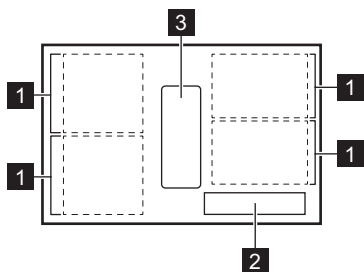


- 1 Griglia
- 2 Alloggiamento del filtro antigrasso
- 3 Filtro antigrasso (non rimovibile)
- 4 Filtro a carbone a lunga durata
- 5 Vaschetta di raccolta (sotto il sistema della cappa)



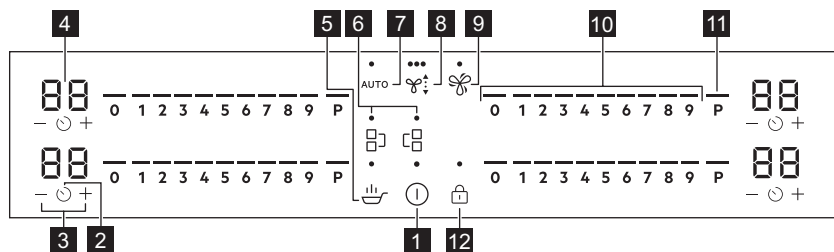
- 6 Piano cottura
- 7 Adattatore del condotto dell'aria
- 8 Raccordo del condotto dell'aria per la parete posteriore

4.2 Disposizione del piano di cottura



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

4.3 Disposizione del pannello dei comandi



Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura. I display, gli indicatori ed i segnali acustici mostrano quali funzioni sono attive.

Tasto sensore	Funzione	Descrizione
1	In data / Spento	Per attivare e disattivare l'apparecchiatura.
2	Timer	Per impostare la funzione.
3	-	Per aumentare o ridurre il tempo.
4 -	Display timer	Indica il tempo in minuti.
5	SenseFry	SenseFry. Per friggere con livelli di calore controllati automaticamente, in base ai vari tipi di cibo.
6	Bridge	Per attivare e disattivare la funzione.
7 AUTO	Modalità automatica della cappa	Per attivare e disattivare la funzione.
8	Modalità manuale della cappa	Per attivare/disattivare la funzione e passare tra i 3 livelli di velocità della ventola.
9	Boost	Per attivare e disattivare la funzione.
10 -	Barra dei comandi	Per impostare un livello di potenza.
11 P	PowerBoost	Per attivare la funzione.
12	Blocco / Dispositivo di sicurezza per bambini	Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.

4.4 Spie display

Spia	Descrizione
	Si è verificato un malfunzionamento.
	Il filtro al carbone a lunga durata deve essere rigenerato.

Spia	Descrizione
	OptiHeat Control(indicatore di calore residuo su 3 livelli): Continua la cottura / Mantieni caldo / Calore residuo.

5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Limitazione potenza

Limitazione potenza definisce quanta potenza viene utilizzata dal piano cottura in totale, entro i limiti dei fusibili per l'installazione domestica.

Il piano cottura è impostato sul livello di potenza massimo possibile per impostazione predefinita.

Per ridurre o aumentare il livello di potenza:

1. Accedere al menu: tenere premuto per 3 secondi. Quindi, tenere premuto .
2. Premere sul timer anteriore finché non compare.
3. Premere / sul timer anteriore per impostare il livello di potenza.
4. Premere per uscire.

Livelli di potenza

Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

ATTENZIONE!

Assicurarsi che la potenza selezionata sia idonea ai fusibili installati nell'impianto domestico.

ATTENZIONE!

Se il livello di potenza è inferiore o uguale a 2000 W è impossibile attivare SenseFry.

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

6. UTILIZZO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Attivazione e disattivazione

Tenere premuto per attivare o disattivare il piano di cottura.

6.2 Rilevamento pentole

Questa funzione indica la presenza di pentole sul piano cottura e disattiva le zone di cottura

se non vengono rilevate pentole durante una sessione di cottura.

Se si posizionano le pentole su una zona di cottura prima di selezionare un'impostazione di calore, la spia sopra lo 0 sulla barra di controllo si illuminerà.

Se si rimuove la pentola da una zona di cottura attivata e la si mette temporaneamente da parte, le spie sopra la barra di controllo corrispondente iniziano a lampeggiare. Se non si rimette la pentola sulla zona di cottura attivata entro 120

secondi, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

Per riprendere la cottura, assicurarsi di rimettere le pentole sulle zone di cottura entro il tempo indicato.

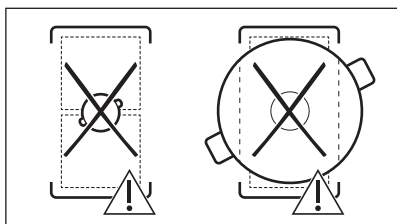
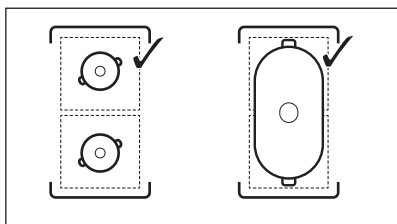
6.3 Utilizzo delle zone di cottura

Posizionare le pentole al centro della zona selezionata. Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola.

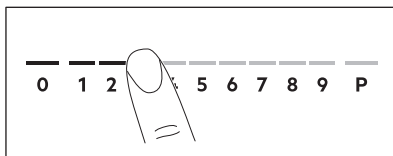


Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione "Dati tecnici" > "Specifiche delle zone di cottura"). Accertarsi che la pentola sia adatta per i piani di cottura a induzione. Per ulteriori informazioni sui tipi di pentole rimandiamo a "Consigli e suggerimenti".

È possibile utilizzare una pentola grande collocata su due zone di cottura contemporaneamente utilizzando la funzione Bridge. I tegami devono coprire le parti centrali delle due aree ma non andare oltre la zona contrassegnata. Se le pentole si trovano fra i due centri, non sarà attivata la funzione Bridge.



6.4 Impostazione di calore



1. Premere il livello di calore desiderato sulla barra dei comandi.

Le spie sopra la barra di controllo vengono visualizzate fino al livello di calore selezionato.

2. Per disattivare una zona di cottura, premere 0.

6.5 PowerBoost

Questa funzione aumenta la potenza fornita alle zone di cottura a induzione. Questa funzione si può attivare per la zona di cottura a induzione soltanto per un intervallo di tempo limitato. Al termine di questo intervallo, la zona di cottura a induzione passa automaticamente al livello di potenza massimo impostato.




Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

Per attivare la funzione per una zona di cottura: sfiorare **P**.

Per disattivare la funzione, modificare il livello di potenza.

6.6 OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)

⚠ AVVERTENZA!

 Se la spia è accesa, il calore residuo può causare ustioni.

Le zone di cottura a induzione generano il calore richiesto per la cottura direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene riscaldato dal calore delle pentole.

Le spie compaiono quando una zona di cottura è calda. Mostrano il livello del calore residuo per le zone di cottura attualmente in uso:

 - Continua la cottura

 - Mantieni caldo

 - Calore residuo.

La spia può anche comparire:

- per le zone di cottura vicine, anche se non vengono utilizzate,
- quando si collocano pentole calde sulla zona di cottura fredda,
- quando il piano cottura è disattivato ma la zona di cottura è ancora calda.





La spia scompare quando la zona di cottura si è raffreddata.




6.7 Opzioni timer



Timer

Usare questa funzione per indicare quanto a lungo dovrebbe funzionare una zona di cottura durante una sessione di cottura singola.

Per prima cosa impostare il livello di calore per la zona di cottura selezionata, quindi impostare la funzione.

1. Premere . 00 compare sul display del timer.
2. Premere  o  per impostare il tempo (00-99 minuti).
3. Premere  per avviare il timer o attendere 3 secondi. Il timer inizia il conto alla rovescia.

Per modificare l'ora: selezionare la zona di cottura con , quindi premere  o .

Per disattivare la funzione: selezionare la zona di cottura con , quindi premere . Il tempo restante verrà azzerato.



Il timer termina il conto alla rovescia, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. La zona di cottura viene disattivata. Premere un'icona qualsiasi per interrompere il segnale e il lampeggiamento.



Contaminuti

Si può utilizzare questa funzione quando il piano di cottura è attivo ma le zone di cottura

non sono in funzione. Il livello di calore mostra 00.

1. Premere .

2. Premere  o  per impostare l'ora. Il timer termina il conto alla rovescia, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. Premere un'icona qualsiasi per interrompere il segnale e il lampeggiamento.

Per disattivare la funzione: premere  e . Il tempo rimanente verrà azzerato.

6.8 Gestione energia

Se sono attive più zone e la potenza consumata supera la limitazione dell'alimentazione, questa funzione distribuisce la potenza disponibile tra tutte le zone di cottura. Il piano cottura controlla le impostazioni di calore per proteggere i fusibili dell'impianto domestico.

- Se il piano cottura raggiunge il limite della potenza massima disponibile (fare riferimento alla targhetta dell'intervallo), la potenza delle zone di cottura si riduce automaticamente.
- L'impostazione di calore della prima zona di cottura selezionata ha sempre la priorità. La potenza residua sarà suddivisa tra le altre zone di cottura in base all'ordine di selezione.
- Per le zone di cottura a potenza ridotta, la barra di controllo lampeggia e mostra le impostazioni di calore massime.
- Attendere che il display smetta di lampeggiare o ridurre l'impostazione di calore della zona di cottura selezionata per ultima. Le zone di cottura continueranno a funzionare con l'impostazione di calore ridotto. Se necessario, modificare manualmente le impostazioni di calore delle zone di cottura.
- L'estrattore della cappa è sempre disponibile come carico elettrico.



6.9 Funzioni della cappa

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Modalità manuale

La cappa può funzionare insieme al piano cottura durante la sessione di cottura e anche quando il piano cottura è spento.

1. Premere  per attivare la cappa. L'unità emette un segnale acustico e delle spie si accendono sopra il simbolo.
2. Regolare l'impostazione della velocità della ventola secondo necessità premendo il simbolo. Gli indicatori cambiano per riflettere la velocità attuale del ventilatore.
3. Per disattivare la cappa, premere  ripetutamente fino a quando le spie sopra il simbolo scompaiono.

AUTO


La funzione regola automaticamente il livello di velocità della ventola in base alla temperatura della zona di cottura. La funzione viene solitamente attivata per impostazione predefinita.

La modalità AUTO offre quattro opzioni di velocità della ventola: H1-H4 (da basso a intenso). H4 è impostato per impostazione predefinita. È possibile modificare la modalità nelle impostazioni. Fare riferimento a "Struttura del menu".

È possibile attivare la funzione mentre il piano cottura è acceso e nessuna delle zone di cottura è attiva, o in qualsiasi momento durante la sessione di cottura.




Se si attiva la funzione mentre il piano di cottura è spento, nessuna delle zone di cottura è in funzione e non è visibile calore residuo sul pannello di controllo, la funzione si spegnerà automaticamente dopo alcuni secondi.

1. Tenere premuto  per attivare la cappa.
2. Se la funzione non è attiva per impostazione predefinita, premere AUTO per attivarla.

L'unità emette un segnale acustico e una spia si accende sopra il simbolo.

3. Posizionare le pentole sul piano cottura e selezionare un livello di impostazione del calore. Aumentare o diminuire il livello di impostazione del calore in base alle necessità.


La cappa reagirà alla temperatura della zona di cottura, aumentando o diminuendo di conseguenza il livello di velocità della ventola. Vengono visualizzati gli indicatori sopra il simbolo della cappa.

4. Premere 0 sulla barra di controllo del piano cottura per disattivare una zona di cottura o  per disattivare il piano cottura.

AUTO funzionerà per un certo periodo di tempo a seconda della modalità impostata (H1-H4).



La velocità della ventola può essere regolata manualmente durante la cottura



premendo .

Per disattivare la funzione, premere AUTO. L'unità emette un segnale acustico e la spia sopra il simbolo si spegne.

Se si disattiva il piano cottura mentre AUTO è attivo, la funzione verrà memorizzata per la sessione di cottura successiva.

Boost

La funzione attiva la ventola della cappa al livello di velocità massimo.

1. Premere  per attivare la funzione. L'unità emette un segnale acustico e una spia si accende sopra il simbolo.
 2. Premere  nuovamente per disattivare la funzione, se necessario.
- La funzione può rimanere attiva senza interruzioni per un massimo di 8 minuti. Dopo questo tempo, l'impostazione della velocità della ventola passa automaticamente a 3. Se necessario, è possibile attivare nuovamente la funzione.

Auto Breeze

La funzione imposta automaticamente la ventola della cappa in modo che continui a

funzionare dopo aver terminato la cottura e spento il piano cottura. La ventola funziona alla velocità minima per un massimo di 20 minuti. La funzione rimuove eventuali odori persistenti dopo la cottura.

Quando si utilizza il piano cottura per la prima volta, la funzione è attiva per impostazione predefinita.







Quando la funzione è attiva, viene visualizzata la spia sopra AUTO. Una volta terminato il ciclo, la ventola si spegne automaticamente.

Per disattivare la funzione mentre è in funzione:

Premi AUTO o .

La ventola della cappa si disattiva.

Per disabilitare completamente la funzione:

1. Accedere al menu: tenere premuto  per 3 secondi. Quindi, tenere premuto .
2. Premere  sul timer anteriore finché non compare **dF** sul display.
3. Premere  o  sul timer anteriore finché non compare **Spento (-)**.
4. Premere  per uscire.



Si consiglia di non disabilitare la funzione e di lasciarla funzionare ininterrotta per tutta la durata del ciclo.

6.10 SenseFry

Questa funzione consente di impostare un livello di calore appropriato per friggere gli alimenti. Il piano cottura mantiene la temperatura durante la cottura. È possibile scegliere uno dei tre SenseFry livelli: basso (2), medio (5), alto (8). Una volta impostato il livello di calore, non è necessaria alcuna regolazione manuale della temperatura.





ATTENZIONE!

Utilizzare solo pentole fredde. Non lasciare il piano cottura incustodito, mentre la funzione è attiva.


1. Posizionare una padella senza olio/grasso su una delle zone di cottura

fredde sul lato sinistro. È possibile utilizzare una singola zona di cottura o collegare entrambe le zone utilizzando Bridge.

Se si posiziona una pentola su una sola zona di cottura, la funzione si avvia automaticamente.

2. Sfiocare  per attivare il piano cottura.
3. Sfiocare nuovamente  per attivare la funzione.

Si accende la spia sopra al simbolo . Per impostazione predefinita, il livello di potenza è impostato su 2.

4. Selezionare un livello di frittura premendo  ripetutamente.

Compare una spia lampeggiante al di sopra del livello selezionato per ogni zona di cottura su cui al momento è possibile usare la funzione.

5. Sfiocare un punto qualsiasi del cursore della zona di cottura scelta.

È possibile regolare il livello SenseFry premendo uno dei livelli di calore corrispondenti, come illustrato nella tabella seguente.

Livello di potenza SenseFry	Livelli di calore
Basso	2
A media cottura	5
Alto	8

La funzione si avvia.


Una volta avviata la funzione, si attivano le spie sopra il cursore e l'animazione inizia a funzionare.



Se non si posiziona una pentola su nessuna delle zone di cottura entro 5 secondi, la funzione si disattiva automaticamente.

6. Impostare una funzione timer, se necessario.

Quando la padella raggiunge la temperatura desiderata, viene emesso un segnale acustico. Ora puoi inserire olio e cibo nella padella.

Per interrompere la funzione premere 0 sulla barra di controllo o premere .

Se si imposta un Timer su una delle zone di cottura e il tempo impostato scade prima che venga raggiunta la temperatura desiderata, la funzione si disattiva automaticamente.

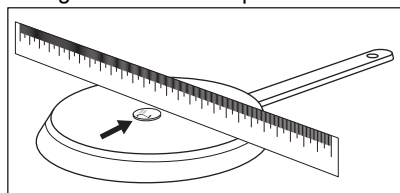
Consigli e suggerimenti:

- Sarà possibile modificare il livello di calore predefinito, se necessario.
- Per pezzi spessi di cibo o patate crude, utilizzare un coperchio durante i primi 10 minuti di frittura.
- Il riscaldamento di pentole pesanti e/o grandi può richiedere più tempo.
- Con le padelle laminate usare un livello di potenza basso, per evitare che si surriscaldino danneggiandosi.
- Non utilizzare pentole smaltate sottili. Può essere surriscaldato e danneggiato.

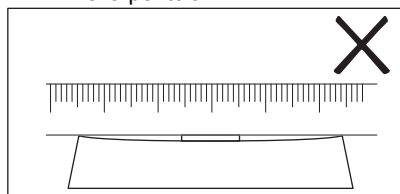
Pentole idonee per la funzione SenseFry

Usare una padella dal fondo piatto. Per verificare se la padella è corretta:

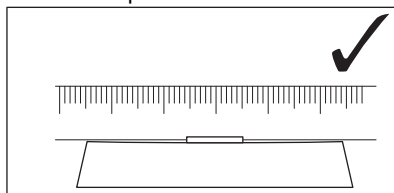
1. Rivoltare la pentola.
2. mettere una riga sul fondo della padella.
3. Provare a mettere una moneta da 1, 2 o 5 centesimi di euro (o qualsiasi moneta con uno spessore simile, circa 1,7 mm) tra la riga e il fondo della padella.



- a. La pentola non è idonea se è possibile inserire la moneta tra la riga e la pentola.



- b. La pentola è idonea se non è possibile inserire la moneta tra la riga e la pentola.





6.11 Struttura del menu




La tabella mostra la struttura del menu di base.

Impostazioni utente

Simbolo	Impostazione	Opzioni possibili
b	Suono	In data / Spento (--)
P	Limitazione potenza	15 - 73
H	AUTO modalità	1 - 4
dF	Auto Breeze	In data / Spento (--)
E	Cronologia allarmi/errori	L'elenco degli allarmi/errori recenti.

Per immettere le impostazioni utente:

tenere premuto  per 3 secondi. Quindi tenere premuto . Le impostazioni vengono visualizzate sul timer delle zone di cottura a sinistra.

Navigazione nel menu: il menu è costituito dal simbolo di impostazione e da un valore. Il simbolo appare sul timer posteriore e il valore appare sul timer anteriore. Per navigare tra le impostazioni, premere  sul timer anteriore. Per modificare il valore dell'impostazione premere  o  sul timer anteriore.

Per uscire dal menu: premere .

OffSound Control

È possibile attivare/disattivare i segnali acustici in Menu > Impostazioni utente.



Fare riferimento a "Struttura del menu".

Anche quando sono disattivati, è possibile udire un segnale acustico quando:

- si sfiora ①,
- il valore del timer diminuisce,
- si preme un simbolo inattivo.

7. FUNZIONI AGGIUNTIVE

7.1 Spegnimento automatico

La funzione disattiva automaticamente il piano cottura se:

- tutte le zone di cottura, così come la cappa, siano disattivate,
- non eseguire impostazioni del livello di calore o della velocità della ventola dopo l'attivazione del piano cottura,
- È stato versato o appoggiato qualcosa sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (una teglia, uno straccio ecc.). Viene emesso un segnale acustico e il piano cottura si disattiva. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- Il piano cottura è surriscaldato (ad es. quando si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Lasciare raffreddare la zona di cottura prima di utilizzare nuovamente il piano cottura.
- Non è stata disattivata una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un po' di tempo, il piano cottura si disattiva.

Rapporto tra impostazione di calore / impostazione della velocità della ventola e il tempo dopo cui l'apparecchiatura si disattiva:

Impostazione di calore	Il piano cottura si disattiva dopo
1 - 2	6 ore
3 - 4	5 ore
5	4 ore
6 - 9	1,5 ore



Quando si usa SenseFry il piano cottura si disattiva dopo 1.5 ore.

Impostazione di velocità della ventola	La cappa si disattiva dopo
	10 ore

7.2 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre il piano cottura è in funzione. Impedisce una modifica accidentale delle impostazioni del livello di calore/della velocità della cappa.

Impostare prima il livello di calore/la velocità della cappa.

Per attivare la funzione: premere .

Per disattivare la funzione: premere di nuovo .



La funzione si disattiva quando si disattiva il piano cottura.




7.3 Dispositivo di sicurezza per bambini




Questa funzione impedisce il funzionamento accidentale del piano cottura e della cappa.

Per attivare la funzione: premere ①. Non eseguire alcuna impostazione del livello di calore/della cappa. Tenere premuto per tre secondi, finché non compare la spia sopra il simbolo. Disattivare il piano cottura con ①.



La funzione resta attiva quando si disattiva il piano cottura. La spia sopra è accesa.

Per disattivare la funzione: premere .
Non eseguire alcuna impostazione del livello di calore/della cappa. Tenere premuto  per 3 secondi, finché la spia sopra il simbolo non si spegne. Disattivare il piano cottura con .

Cottura con la funzione attivata: premere , quindi premere  per tre secondi, fino a quando la spia sopra il simbolo non si spegne. È possibile mettere in funzione il piano cottura. Quando si disattiva il piano cottura con  la funzione si riattiva.



7.4 Bridge





La funzione opera quando la pentola copre il centro delle due zone. Per maggiori informazioni sul corretto posizionamento delle pentole fare riferimento a "Uso delle zone di cottura".

Questa funzione collega due zone di cottura, rendendole così utilizzabili come una sola.

Innanzitutto, impostare il livello di calore di una delle zone di cottura.

Per attivare la funzione per le zone di cottura sul lato sinistro/destro: sfiorare  / . Per impostare o modificare il livello di calore, sfiorare uno dei sensori di controllo sul lato sinistro/destro.

Per disattivare la funzione: sfiorare  / .
Le zone di cottura funzionano in modo indipendente.

8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Stoviglie



Per le zone di cottura a induzione, il calore si crea molto rapidamente nelle pentole grazie a un forte campo elettromagnetico.

Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

- Per evitare il surriscaldamento e migliorare le prestazioni delle zone, le pentole devono essere il più spesse e piatte possibile.
- Per la funzione SenseFry utilizzare solo padelle con il fondo piatto.
- Verificare che le basi della pentola siano pulite e asciutte prima di collocarle sulla superficie del piano cottura.

- Fare sempre attenzione a non far scorrere o sfregare le pentole sui bordi e sugli angoli del vetro, in quanto potrebbero scheggiarsi o si potrebbe danneggiare la superficie del vetro.

Materiale delle pentole

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

Una pentola è adatta per un piano di cottura a induzione se:

- l'acqua raggiunge velocemente l'ebollizione su una zona di cottura a induzione impostata sul livello di cottura massimo.
- una calamita si attacca al fondo della pentola.

Dimensioni delle pentole

- Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola. Consultare la sezione "Dati tecnici" > "Specifiche delle zone di

cottura” per le dimensioni corrette delle pentole. Collocare la pentola al centro della zona di cottura selezionata.

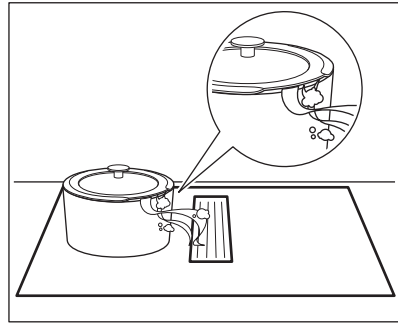
- L'efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle stoviglie. Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione “Dati tecnici” > “Specifiche delle zone di cottura”).
 - Una pentola con un diametro inferiore alle dimensioni di una determinata zona cottura riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura e ciò causa un riscaldamento più lento.
 - Per motivi di sicurezza e risultati di cottura ottimali, non utilizzare pentole di dimensioni maggiori rispetto a quelle indicate nelle “Specifiche delle zone di cottura”. Evitare di tenere le pentole vicino al pannello dei comandi durante la sessione di cottura. Ciò potrebbe influire sul funzionamento del pannello dei comandi o attivare accidentalmente le funzioni piastra.



Vedere la sezione “Dati tecnici”.

Coperchi con sfiato per il vapore

Per ottimizzare ulteriormente le sessioni di cottura con la cappa, è possibile utilizzare gli speciali coperchi dotati di sfiato per il vapore in combinazione con le pentole. I coperchi sono progettati per dirigere il vapore prodotto all'interno della pentola verso la cappa, riducendo al minimo gli odori di cottura indesiderati e l'umidità eccessiva in cucina. I coperchi sono acquistabili separatamente in diverse misure per i tipi di pentole più comuni. Per ulteriori informazioni, visita il nostro sito web.



8.2 Rumore durante il funzionamento



I rumori descritti sono normali e non sono indicano un guasto dell'apparecchiatura. I rumori prodotti dalle pentole possono variare a seconda del materiale con cui sono realizzate e del livello di potenza.

Rumore correlato alle pentole:

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: si stanno utilizzando la zona di cottura a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: si stanno utilizzando livelli di potenza elevati.

Rumore correlato al piano di cottura:

- scatto: si verifica un'accensione elettrica.
- sibilo, ronzio: la ventola funziona.
- rumore ritmico: viene rilevata una pentola.

8.3 Öko Timer (Timer Eco)

Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima che il timer del conto alla rovescia emetta un segnale acustico. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dal livello dell'impostazione di calore e dalla durata della cottura.

8.4 Guida semplificata per la cottura

La correlazione tra il livello di potenza e il consumo di energia della zona di cottura non è regolare. L'aumento del livello di potenza

non è proporzionale all'aumento del consumo di energia. Ciò significa che una zona di cottura con un livello di potenza medio impiega meno della metà della propria energia.



I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

Impostazione di calore	Utilizzare per:	Tempo (min)	Suggerimenti
1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	se necessario	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 2	Salsa olandese; fondere: burro, cioccolato, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
2	Solidificare: omelette morbide, uova al forno.	10 - 40	Cuocere con un coperchio.
2 - 3	Sobbollire riso e piatti a base di latte, riscaldamento di pietanze pronte.	25 - 50	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare a metà del processo i preparati a base di latte.
3 - 4	Cuoci lentamente verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere qualche cucchiaino di acqua. Controllare la quantità di acqua durante il processo.
4 - 5	Patate al vapore e altre verdure.	20 - 60	Coprire il fondo della pentola con 1-2 cm di acqua. Controllare il livello dell'acqua durante il processo. Tenere il coperchio sulla pentola.
4 - 5	Cucinare grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.	60 - 150	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.
6 - 7	Frittura delicata: scaloppine, cordon bleu di vitello, costolette, polpette, salicce, fegato, roux, uova, frittelle, ciambelle.	se necessario	Capovolgere quando necessario.
7 - 8	Frittura, sfornato di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Capovolgere quando necessario.
9	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		
P	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivato.		

8.5 Consigli e suggerimenti per la funzione SenseFry

I dati nella tabella mostrano esempi di alimenti per ciascun livello SenseFry. La quantità, lo spessore, la qualità e la temperatura (ad es. congelamento) del cibo da friggere in padella influenzano il livello SenseFry impostato. Scegliere il livello di

impostazione del calore in base al tipo di cibo, alle proprie preferenze di cottura e alle pentole usate.



I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

Cibo		Livello SenseFry
Uova	Omelette, uova fritte	Basso
	Uova strapazzate	Medio
Pesce	Filetto di pesce, bastoncini di pesce, frutti di mare	Medio
Carne	Hamburger, polpette, cotolette, petto di pollo, petto di tacchino, scaloppine, filetto, bistecca (cottura media/ben cotta), salsicce fritte	Medio
	Bistecca (al sangue), carne tritata	Alto
Verdure	Patate fritte (crude)	Basso
	Frittelle di patate, verdure	Medio

8.6 Consigli e suggerimenti per la cappa

- È possibile poggiare delle pentole sulla griglia mentre la cappa non è in funzione. Non causerà alcun danno.
- Quando la modalità AUTO è attiva, la ventola si avvia a bassa velocità all'inizio

di ogni sessione di cottura. La velocità aumenta gradualmente. È anche possibile regolare manualmente la velocità della ventola, se necessario.

9. MANUTENZIONE E PULIZIA

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Informazioni generali

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- Graffi o macchie scure sulla superficie non hanno alcun effetto sul funzionamento del piano cottura.
- Usare un prodotto di pulizia adatto alla superficie del piano cottura.
- Utilizzare sempre un raschietto consigliato per i piani cottura con superficie in vetro. Utilizzare il raschietto solo come strumento aggiuntivo per pulire il vetro dopo la procedura di pulizia standard.

AVVERTENZA!

Non utilizzare coltelli o altri strumenti metallici affilati per pulire la superficie in vetro.

9.2 Pulizia della piano cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, sale, zucchero e alimenti contenenti zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.
- **Quando il piano cottura è sufficientemente freddo, rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Dopo la pulizia asciugare il piano di cottura con un panno morbido.
- **Togliere macchie opalescenti:** usare una soluzione di acqua con aceto e pulire la superficie in vetro con un panno.

9.3 Pulizia della cappa

Griglia

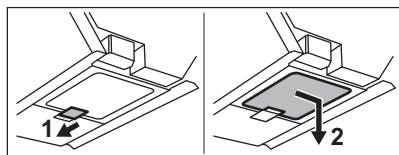
La griglia guida l'aria nella cappa. Inoltre, protegge il sistema della cappa ed impedisce che oggetti estranei cadano accidentalmente all'interno. La griglia è in pressofuso. È possibile lavare la griglia a mano o in lavastoviglie (ciclo standard).

Vaschetta di raccolta

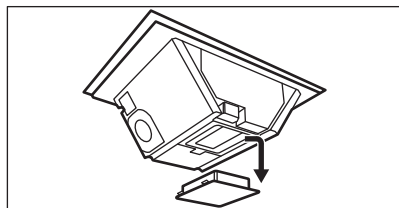
Una vaschetta di raccolta è situata sotto la cappa. Raccoglie la condensa creata durante il processo di cottura. In qualsiasi momento, l'acqua potrebbe gocciolare dal sistema della cappa nella vaschetta di raccolta. Ricordarsi di svuotare regolarmente la vaschetta. La vaschetta di raccolta è visibile dall'alto una volta rimossi la griglia, i filtri e il relativo alloggiamento.

Prima di accedere alla vaschetta di raccolta, assicurarsi di proteggere il contenuto del cassetto o dell'armadietto sotto il piano cottura da fuoriuscite accidentali.

1. Per accedere alla vaschetta di raccolta, sbloccare prima il fermo centrale posizionato sul retro. Far scorrere il fermo nella direzione opposta. Afferrare la vaschetta di raccolta con entrambe le mani e farla scorrere con cautela verso destra.



2. Spostare la vaschetta di raccolta verticalmente verso il basso. Fare attenzione per evitare che l'acqua fuoriesca.



3. Smaltire l'acqua e sciacquare la vaschetta di raccolta. È possibile lavare la

lamiera dolci a mano (utilizzando acqua tiepida, sapone e un panno morbido/spugna) o in lavastoviglie (ciclo standard).

⚠ AVVERTENZA!

Assicurarsi che non penetri liquidi all'interno della cappa.

In caso di versamento di acqua o altri liquidi nel sistema della cappa:

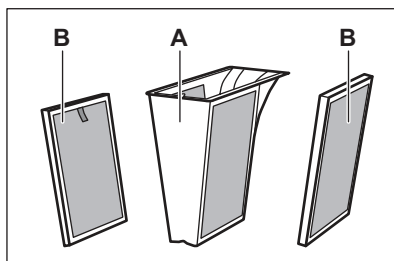
1. Spegnerne la cappa.
2. Sollevare la griglia e pulire accuratamente l'area della cappa con acqua tiepida, un panno umido o una spugna e un detergente delicato.
3. Rimuovere il liquido in eccesso raccolto sul fondo della cavità della cappa con una spugna o un panno asciutto.
4. Pulire il filtro, se necessario (fare riferimento a "Pulizia del filtro della cappa").
5. Svuotare la vaschetta di raccolta, se necessario.
6. Accendere la cappa, impostare la velocità della ventola sul livello 2 o più alto e lasciarla funzionare per un po' di tempo per eliminare l'umidità residua.

9.4 Pulizia e rigenerazione dei filtri della cappa

L'unità filtrante è costituita dagli elementi seguenti: filtri antigrasso combinati con l'alloggiamento del filtro antigrasso **A** e filtri al carbone a lunga durata rimovibili **B**.





L'apparecchiatura deve essere sempre utilizzata con tutti i filtri inclusi in dotazione.



Il filtro antigrasso **A** raccoglie grasso, olio e residui di cibo e impedisce loro di entrare nel sistema della cappa. Il filtro al carbone a lunga durata **B**, contenente schiuma di carbone attivo, neutralizza il fumo e gli odori di cottura.

Pulire regolarmente i filtri e rigenerarli periodicamente:

- Pulire i filtri antigrasso **A** non appena il grasso accumulato è visibile. La frequenza di pulizia dipende dalla quantità di grasso e di olio utilizzati in cucina. Si consiglia di pulire i filtri una volta al mese o più frequentemente, se necessario.
- Pulire i filtri al carbone a lunga durata **B** solo quando il grasso accumulato è visibile.
- Rigenerare i filtri al carbone a lunga durata **B** solo quando è attiva la notifica . Il ciclo di rigenerazione può essere effettuato al massimo 8 volte (circa 3 volte all'anno). Dopodiché i filtri devono essere sostituiti con quelli nuovi.
- Inoltre il piano cottura è dotato di un contatore integrato con notifica che ricorda di pulire i filtri antigrasso e di rigenerare i filtri al carbone a lunga durata. Il contatore per la notifica si avvia automaticamente quando si accende la cappa per la prima volta. Dopo 140 ore di utilizzo la spia  inizia a lampeggiare per indicare che è il momento di pulire i filtri antigrasso **A** e rigenerare i filtri al carbone a lunga durata **B**. La notifica rimane attiva per 30 secondi dopo che si sono disattivati la cappa e il piano cottura. La notifica non blocca l'uso del piano cottura.

 **AVVERTENZA!**

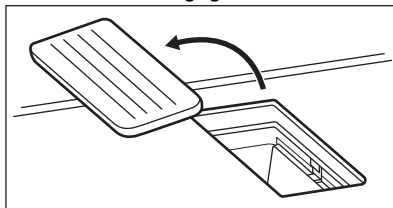
I filtri troppo saturi possono comportare un rischio di incendio.

Smontaggio/rimontaggio dei filtri

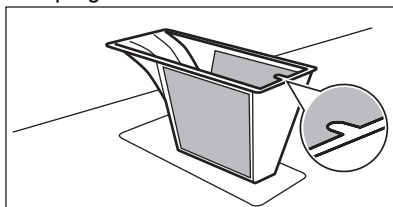
I filtri e l'alloggiamento dei filtri antigrasso si trovano proprio sotto la griglia, al centro del piano cottura. Rimuoverli con attenzione:

potrebbero essere scivolosi a causa del grasso accumulato.

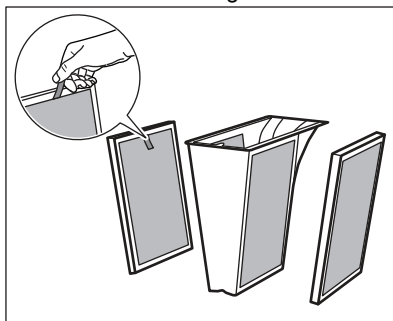
1. Rimuovere la griglia.



2. Estrarre l'alloggiamento dei filtri antigrasso afferrando l'impugnatura sporgente.



3. Estrarre i filtri al carbone a lunga durata afferrando la maniglia.



4. Rimontare l'unità filtrante dopo la pulizia:
 - a. Far scorrere i filtri al carbone a lunga durata nel sistema della cappa lungo le guide integrate.
 - b. Riposizionare l'alloggiamento dei filtri antigrasso all'interno.
 - c. Riposizionare la griglia.

Pulizia dei filtri antigrasso e dell'alloggiamento dei filtri antigrasso

1. Lavare accuratamente in acqua calda l'alloggiamento dei filtri antigrasso con i filtri antigrasso utilizzando un detergente

delicato, quindi risciacquarlo con acqua tiepida. È possibile utilizzare una spugna morbida, un panno morbido o una spazzola non abrasiva per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo, se necessario.


È possibile lavare i filtri antigrasso e il relativo alloggiamento in lavastoviglie in un ciclo standard con altri piatti nello stesso carico.



A seconda del tipo di detersivo e del numero di cicli della lavastoviglie, può verificarsi un lieve scolorimento della rete. Ciò non influisce sulle prestazioni del filtro antigrasso.

Si sconsiglia di utilizzare della carta assorbente durante la pulizia/asciugatura dei componenti filtranti.

2. Lasciarlo asciugare a temperatura ambiente per un po' di tempo.
3. Riposizionare l'alloggiamento dei filtri antigrasso con i filtri antigrasso all'interno.

4. Se la notifica  è attiva, premere brevemente per azzerare il contatore.

Il contatore si riavvia.

Pulizia dei filtri al carbone a lunga durata


1. Lavare accuratamente i filtri in acqua calda senza detersivi. I detersivi

possono danneggiare la capacità di filtrazione del carbone. È possibile utilizzare una spugna morbida, un panno morbido o una spazzola non abrasiva per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo, se necessario. In alternativa, dopo aver rimosso la maggior parte dello sporco dai filtri, è possibile lavare i filtri in lavastoviglie a 65-70 °C (utilizzando un programma più lungo di 90 min), senza detersivi e senza stoviglie nello stesso carico.

2. Lasciare asciugare i filtri per almeno 24 h a temperatura ambiente. I filtri devono essere completamente asciutti prima di essere reinstallati.
3. Rimontare l'unità filtrante e rimetterla all'interno.

Rigenerazione dei filtri al carbone a lunga durata

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

4. Premere brevemente  per azzerare il contatore.

Il contatore si riavvia.

10. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI








AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

10.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.	Il piano cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica.

Problema	Causa possibile	Soluzione
	È saltato il fusibile.	Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Non è stato impostato il livello di calore entro 60 secondi.	Attivare di nuovo il piano cottura e impostare il livello di calore in meno di 60 secondi.
	Sono stati toccati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Toccare solo un tasto sensore.
	C'è acqua o macchie di grasso sul pannello dei comandi.	Pulire il pannello dei comandi.
Si sente un bip costante.	Il collegamento elettrico non è corretto.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.
Non è possibile impostare il livello di calore massimo per una delle zone di cottura.	Le altre zone consumano la potenza massima disponibile. Il piano cottura funziona alla perfezione.	Ridurre il calore delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase. Fare riferimento al paragrafo "Gestione potenza".
Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si spegne. Quando il piano cottura è acceso viene emesso un segnale acustico.	È stato appoggiato qualcosa su uno o più tasti sensore.	Rimuovere l'oggetto dai tasti sensore.
Il piano di cottura si disattiva.	È stato appoggiato qualcosa sul tasto sensore  .	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo, oppure il sensore è danneggiato.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.
Il pannello dei comandi diventa caldo al tocco.	La pentola è troppo grande o troppo vicina al pannello di controllo.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.
Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivare i segnali acustici. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
La spia sopra al simbolo  si accende.	Dispositivo di sicurezza per bambini o Blocco è in funzione.	Fare riferimento a "Dispositivo di sicurezza per bambini" e "Blocco".
La barra dei comandi lampeggia.	Non ci sono pentole sulla zona oppure la zona non è completamente coperta.	Mettere le pentole sulla zona in modo tale che coprano completamente la zona di cottura.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare pentole adatte per piani cottura a induzione. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".
	Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo per la zona.	Utilizzare pentole con dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici".

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il riscaldamento richiede molto tempo.	La pentola è troppo piccola e riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura.	Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione "Dati tecnici" > "Specifiche delle zone di cottura").
SenseFry non funziona.	Il livello di potenza del piano cottura è troppo basso.	Impostare il livello di potenza a un valore superiore. Assicurarsi che la potenza selezionata sia idonea ai fusibili installati nell'impianto domestico. Vedere la sezione "Preparazione al primo utilizzo" > "Limitazione potenza".
La cappa non si avvia o si spegne. Anche gli indicatori sopra i simboli di comando della cappa potrebbero lampeggiare.	La ventola può spegnersi da sola in determinate condizioni, ad esempio quando la stanza non è adeguatamente ventilata.	Aprire la finestra. Potrebbe essere necessario installare l'interruttore per finestra. Fare riferimento ad "Assemblaggio". Se l'interruttore per finestra è già presente, assicurarsi che sia stato installato correttamente. Fare riferimento al libretto di installazione. Premere un simbolo qualsiasi. La cappa funziona di nuovo.
La ventola della cappa non funziona correttamente quando le funzioni della cappa sono attivate.	La temperatura ambiente intorno alla cappa è troppo alta. La circolazione dell'aria all'interno e intorno alla cappa è insufficiente.	Spegnerne il piano cottura e scollegarlo dall'alimentazione di rete. Attendere almeno 10 secondi, quindi ricollegarlo. Altri suggerimenti: Provare a raffreddare la temperatura dell'area circostante. Estrarre il filtro della cappa e rimuovere l'umidità residua dall'interno della cappa. Vedere il capitolo "Pulizia e cura". Lasciare asciugare il sistema della cappa per un giorno, quindi riattivare la cappa.
La cappa non assorbe sufficientemente il vapore prodotto durante la cottura.	I coperchi delle pentole non sono posizionati correttamente.	Se i coperchi delle pentole non sono dotati di valvola di sfiato, assicurarsi di inclinarli in modo che il vapore rilasciato sia diretto verso la cappa. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti" per informazioni sugli speciali coperchi con sfiato del vapore consigliati per l'uso con la cappa integrata.
	Il filtro della cappa è troppo saturo.	Pulire e rigenerare il filtro della cappa e reimpostare la notifica. Vedere il capitolo "Pulizia e cura".
 e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Spegnerne e riaccendere il piano cottura dopo 30 secondi. Se  si accende nuovamente, scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Dopo 30 secondi, collegare nuovamente il piano cottura. In caso di ricomparsa dell'anomalia, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.

10.2 Qualora non sia possibile trovare una soluzione...

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta identificativa. Assicurarsi che il piano cottura sia stato messo in funzione

correttamente. In caso contrario, anche durante il periodo di garanzia, l'intervento di assistenza da parte di un tecnico dell'assistenza o del rivenditore non sarà gratuito. Le informazioni sul periodo di garanzia e i Centri di Assistenza Autorizzati sono contenute nel libretto di garanzia.

11. DATI TECNICI

11.1 Targhetta identificativa

Modello NCH84C23CB:
Tipo 67 D4A 04 AD
Induzione 7.35 kW
Numero di serie
AEG

PNC 949 598 229 00
220 - 240 V /400 V 2N, 50 Hz
Prodotto in: Germania
7.35 kW



11.2 Specifiche delle zone di cottura

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

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune piccole gamme dai dati presenti in tabella. Cambia con il materiale e le dimensioni delle pentole.

Per il trasferimento del calore e risultati di cottura ottimali, utilizzare pentole con

diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato tabella). Non utilizzare pentole con un diametro maggiore rispetto a quello della zona di cottura.

12. EFFICIENZA ENERGETICA

12.1 Informazioni sul prodotto in base alla normativa dell'UE sulla progettazione ecocompatibile per il piano cottura

Identificazione modello

NCH84C23CB

Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso	
Numero di zone di cottura	2	
Numero di angoli cottura	1	
Tecnologia di riscaldamento	Induzione	
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Anteriore sinistra Posteriore sinistra	21.0 cm 21.0 cm
Lunghezza (L) e larghezza (l) dell'angolo cottura	Destra	L 36.5 cm l 26.5 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore sinistra Posteriore sinistra	180.8 Wh/kg 184.4 Wh/kg
Consumo di energia dell'angolo cottura (EC electric cooking)	Destra	183.7 Wh/kg
Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob)	183.2 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni.

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

12.2 Piano cottura - a risparmio energetico

Si può risparmiare energia durante la cottura di tutti i giorni, se si seguono i suggerimenti riportati di seguito.

- Quando si riscalda l'acqua, usare solo la quantità che serve.
- Se è possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Collocare la pentola direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere gli alimenti caldi o per fonderli.

12.3 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità a bassa potenza applicabile

Consumo di potenza in modalità spento	0.3 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	2 min

12.4 Scheda informativa del prodotto e Informazioni sul prodotto per la cappa in conformità alla normativa Ecodesign e sull'etichettatura energetica dell'Unione Europea

Scheda informativa del prodotto secondo la (EU) Nr. 65/2014		
Nome o marchio del fornitore	AEG	
Identificatore del modello	NCH84C23CB	
Consumo energetico annuo - AEChood	32.7	kWh/a

Classe di efficienza energetica	A+	
Efficienza fluidodinamica - FDE hood	32.0	
Classe di efficienza fluidodinamica	A	
Efficienza luminosa- LEhood	-	lux/W
Classe di efficienza luminosa	-	
Efficienza di filtraggio dei grassi- GFE hood	85.1	%
Classe di efficienza di filtraggio dei grassi	B	
Flusso d'aria alla potenza minima in condizioni di uso normale	270.0	m³/h
Flusso d'aria alla potenza massima in condizioni di uso normale	550.0	m³/h
Flusso d'aria in condizioni di uso intenso o boost	650.0	m³/h
Potenza sonora ponderata A delle emissioni alla minima velocità	50	db(A) re 1 pW
Potenza sonora ponderata A delle emissioni alla massima velocità	66	db(A) re 1 pW
Potenza sonora ponderata A delle emissioni a velocità intensiva o boost	69	db(A) re 1 pW
Potenza assorbita misurata in modo spento - Po	0.49	W
Potenza assorbita misurata in modo stand-by - Ps	-	W
Informazioni aggiuntive secondo la (EU) Nr. 66/2014		
Fattore di incremento nel tempo - f	0.8	
Indice di efficienza energetica - EEI hood	42.6	
Portata d'aria misurata al punto di massima efficienza - QBEP	286.7	m³/h
Pressione dell'aria misurata al punto di massima efficienza - PBEP	449	Pa
Flusso d'aria massimo - Qmax	650.0	m³/h
Potenza elettrica assorbita al punto di massima efficienza - WBEP	111.9	W
Potenza nominale del sistema di illuminazione - WL	-	W
Illuminamento medio del sistema di illuminazione sulla superficie di cottura - Emiddle	-	lux

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

12.5 Cappa - Risparmio energetico


Si può risparmiare energia durante la cottura di tutti i giorni, se si seguono i suggerimenti riportati di seguito.


- Quando si inizia a cucinare, impostare la ventola della cappa su un livello di velocità basso. Una volta terminata la cottura,

mantenere in funzione la cappa per alcuni minuti.

- Aumentare la velocità della ventola solo per eliminare grandi quantità di vapore o fumo. Si consiglia di utilizzare la funzione Boost solo in situazioni estreme.
- Pulire regolarmente il filtro della cappa e sostituirlo quando necessario per mantenerne l'efficienza.
- Utilizzare il diametro massimo del sistema del condotto per ottimizzare l'efficienza e ridurre al minimo il rumore.

13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano

il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

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



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

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	34
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	37
3. INSTALAÇÃO.....	40
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	44
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	46
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	46
7. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	52
8. SUGESTÕES E DICAS.....	53
9. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	56
10. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	59
11. DADOS TÉCNICOS.....	62
12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	62
13. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	65

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 brincom 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 (mesmo as funções de cozedura automática). 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.
- AVISO: Se a superfície apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Certifique-se de que o local de instalação do aparelho tem uma boa ventilação, para evitar o refluxo de gases para o local provenientes de aparelhos de queima de gás ou outros combustíveis, incluindo chama desprotegida.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas e que o ar recolhido pelo aparelho não é conduzido para uma conduta de extração de gases de outros aparelhos (sistemas de aquecimento central, termossifões, esquentadores, etc.).

- A queda total de pressão criada na divisão com este aparelho a funcionar e outros que também estejam eventualmente a funcionar não pode ser superior a 0,04 mbar.
- Limpe o filtro do exaustor regularmente e remova os depósitos de gordura do aparelho para evitar o risco de incêndio.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- Se o aparelho for ligado diretamente à alimentação elétrica, a instalação elétrica tem de ficar equipada com um dispositivo de isolamento que permita desligar o aparelho da alimentação elétrica em todos os polos. É necessário garantir o corte total da ligação em conformidade com as condições especificadas para sobretensão de categoria III. O dispositivo de corte da ligação tem de estar incorporado nas ligações fixas de acordo com os regulamentos elétricos aplicáveis.
- AVISO: Utilize apenas proteções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as proteções de placa já incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de proteções impróprias pode causar acidentes.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

AVISO!

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

AVISO!

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize

sempre luvas de proteção e calçado fechado.

- Vede as superfícies cortadas do armário com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho perto de uma porta ou por baixo de uma janela. Tal evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Não instale o exaustor de forma a este ar para dentro de uma cavidade da parede, exceto se a cavidade tiver sido concebida com essa finalidade.
- Para a instalação sem canalização, a saída do ventilador tem de estar posicionada contra a parede ou tem de ser separada por uma parede de armário adicional, para prevenir o acesso às lâminas do ventilador.
- Os aparelhos possuem ventoinhas de arrefecimento na parte inferior.
- Se o aparelho for instalado por cima de uma gaveta:
 - Não guarde folhas de papel ou objectos pequenos que possam ser sugados, porque podem danificar as ventoinhas de arrefecimento ou reduzir a eficiência do sistema de arrefecimento.
 - Mantenha uma distância mínima de cerca de 2 cm entre a parte inferior do aparelho e os objectos que forem guardados na gaveta.
- Retire quaisquer painéis separadores instalados no armário abaixo do aparelho.

2.2 Ligação eléctrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado de acordo com o diagrama de ligação ou o folheto de instalação.
- Em caso de instalação de escape e quando os acessórios estiverem presentes ou forem obrigatórios (válvula de parede, interruptor de janela e/ou abridor de janela), as ligações eléctricas devem ser efetuadas por um electricista

qualificado, de acordo com o diagrama de ligação ou o folheto de instalação.

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

isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

- Se o código E3 aparecer no ecrã, desligue imediatamente a placa e verifique se a ligação elétrica e a tensão de alimentação estão corretas.

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

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

- Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante para este aparelho.

AVISO!

Risco de incêndio e explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objetos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com eles.
- Os vapores que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode causar incêndio a uma temperatura inferior à do óleo utilizado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Não 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 Manutenção e limpeza

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

2.5 Assistência Técnica

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

sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

2.6 Eliminação

⚠ AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

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

3. INSTALAÇÃO

⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

3.1 Antes da instalação

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

Número de série

3.2 Placas encastradas

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

3.3 Fixação do vedante



Instalação sobre um balcão

1. Limpe a bancada à volta da área cortada.
2. Cole a tira vedante fornecida 2x6 mm na parte inferior da placa, ao longo da extremidade exterior da. Não a estique.

Faça com que as extremidades da tira vedante fiquem no meio de um dos lados da placa.

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

Instalação integrada

1. Limpe as ranhuras correias na bancada.
2. Corte a tira vedante 3x10 mm fornecida em quatro tiras. As tiras têm de ter o mesmo comprimento que as ranhuras.
3. Corte as extremidades das tiras num ângulo de 45°. Estas devem caber nas ranhuras com precisão.
4. Fixe as tiras às ranhuras. Não estique as tiras. Não dobre as extremidades das tiras uma sobre a outra.

Após montar a placa, vede a folga restante entre a vitro-cerâmica e a bancada com silicone. Certifique-se de que o silicone não fica por baixo da vitrocerâmica.

3.4 Montagem

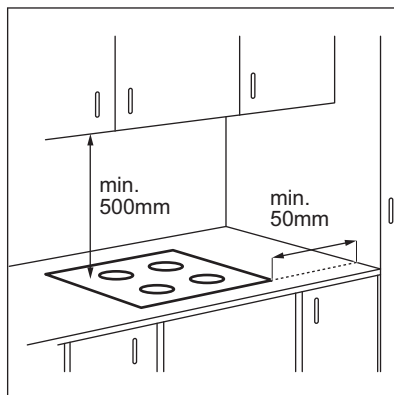
Consulte o folheto de instalação para obter informações detalhadas sobre como montar a placa.

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



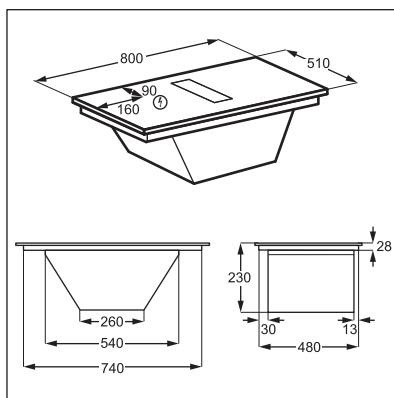
Apenas para países selecionados

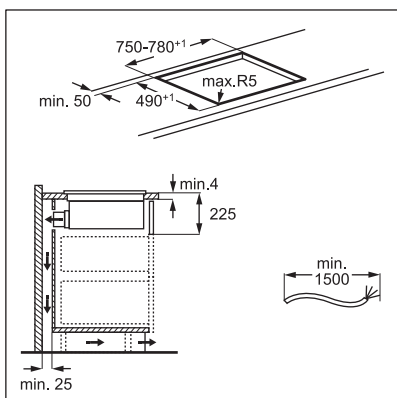
Em caso de instalação de extração, pode ser necessário um interruptor de janela (consulte um técnico autorizado). Precisa de a comprar separadamente, pois não é fornecida com a placa. O interruptor de janela tem de ser instalado por um técnico autorizado. Consulte o folheto de instalação.



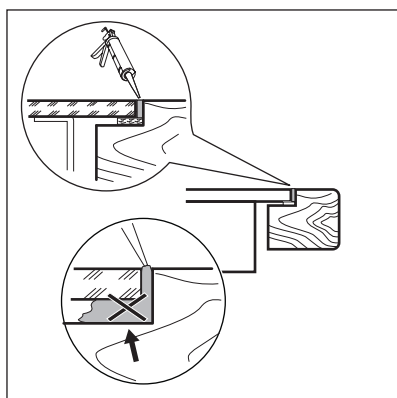
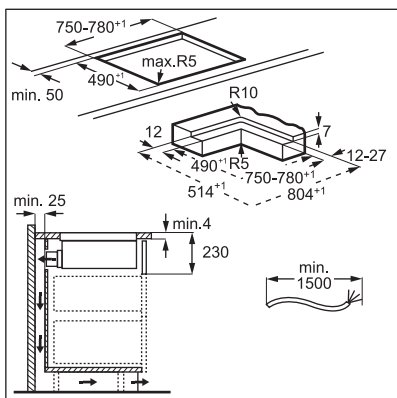
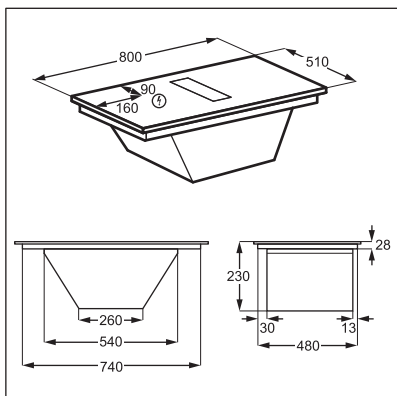
Se o aparelho estiver instalado acima de uma gaveta, a ventilação da placa pode aquecer os artigos guardados na gaveta durante o processo de cozedura.

INSTALAÇÃO SOBRE UM BALCÃO





INSTALAÇÃO INTEGRADA



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

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

How to install your AEG
induction extractor hob



Conjunto do encaixe do filtro

O aparelho deve ser sempre utilizado com todos os filtros incluídos no material fornecido.

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.

3.5 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.

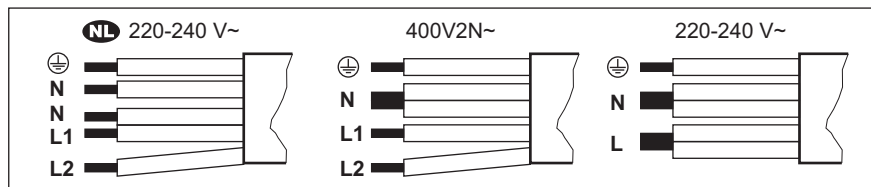
Ligação monofásica

1. Remover a manga de terminal dos condutores preto e castanho.

2. Remova uma parte do isolamento das extremidades dos cabos castanho e preto.
3. Ligue as extremidades dos cabos preto e castanho.
4. Aplique uma nova manga da extremidade do fio na extremidade do fio partilhado (é necessária uma ferramenta especial).

Ligação NL

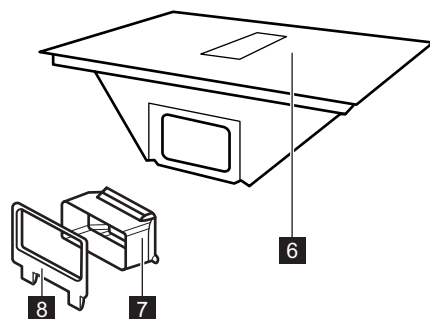
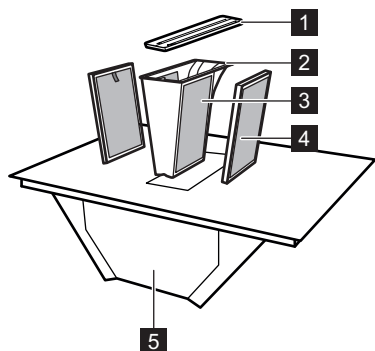
1. Remova a manga da extremidade do cabo dos fios azuis.
2. Remova uma parte do isolamento das extremidades do cabo azul.
3. Aplique uma nova manga da extremidade do fio na extremidade de cada fio (é necessária uma ferramenta especial).



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

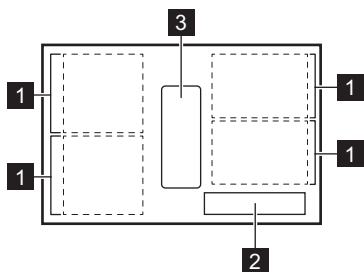
4.1 Visão geral do produto



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

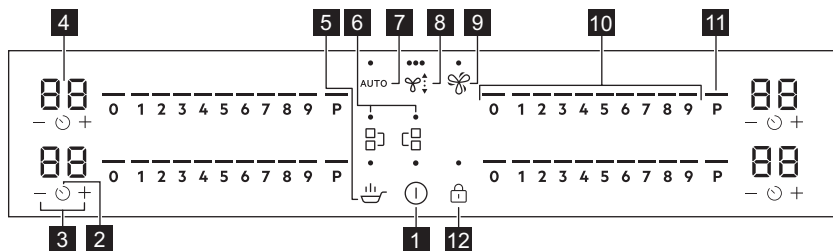
- 6 Placa
- 7 Adaptador da conduta de ar
- 8 Encaixe de conduta de ar para a parede traseira

4.2 Disposição da superfície de cozedão



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

4.3 Disposição do painel de comandos




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

Campo do sensor	Função	Descrição
1		Ligado / Desligado Para ativar e desativar o aparelho.
2		Temporizador Para definir a função.
3		- Para aumentar ou diminuir o tempo.
4	-	Visor do temporizador Para indicar o tempo em minutos.
5		SenseFry SenseFry. Para fritar com níveis de calor controlados automaticamente, dedicados a vários tipos de alimentos.
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.

CUIDADO!

Se o nível de potência for inferior ou igual a 2000 W, não pode ativar SenseFry.


- 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 Deteção de tachos

Esta função indica a presença de tachos na placa e desativa as zonas de cozedura se

não for detetado qualquer tacho durante uma sessão de cozedura.

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

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

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

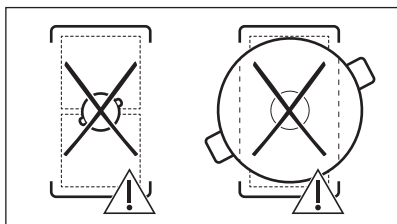
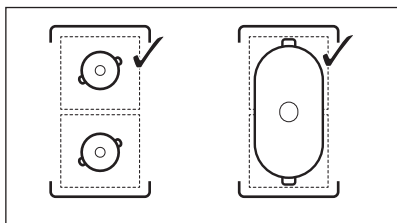
6.3 Utilizar as zonas de cozedura

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

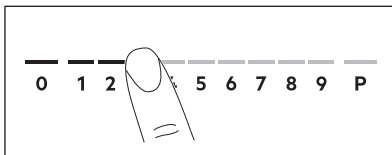


Para uma transferência de calor ideal, utilize tachos com um diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro indicado em "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura"). Certifique-se de que os tachos são adequados para placas de indução. Para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

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



6.4 Definição de cozedura



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

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

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

6.5 PowerBoost

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



Consulte o capítulo "Dados técnicos".

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

Para desativar a função: altere o nível de calor.

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

⚠ AVISO!

☐ / ☐ / ☐ Enquanto o indicador estiver 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.

Modo manual

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 na temperatura da zona de cozedura. A função está normalmente ativada por predefinição.

O modo AUTO oferece quatro opções de velocidade do ventilador: H1-H4 (baixo a intenso). H4 está definido por predefinição. Pode alterar o modo nas definições. Consulte "Estrutura do menu".

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. Se a função não estiver ativada por predefinição, prima AUTO para a ativar.

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 à temperatura da zona 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.

AUTO funcionará durante algum tempo, dependendo do modo definido (H1-H4).



A velocidade da ventoinha pode ser ajustada manualmente durante a cozedura premindo .

Para desativar a função, prima AUTO. É emitido um sinal sonoro e o indicador acima do símbolo desaparece.

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 SenseFry

Esta função permite-lhe definir um nível de grau de cozedura adequado para fritar os seus alimentos. A placa mantém a temperatura durante a cozedura. Pode escolher um de três SenseFry níveis: baixo (2), médio (5), alto (8). Assim que o nível de cozedura estiver definido, não é necessário ajustar manualmente a temperatura.

CUIDADO!


Utilize apenas tachos frios.
Não deixe a placa sem vigilância enquanto a função estiver a funcionar.

1. Coloque uma panela sem óleo/gordura numa das zonas de cozedura frias do lado esquerdo. Pode utilizar uma única


zona de cozedura ou ligar ambas as zonas utilizando Bridge.

Se colocar um tacho em apenas uma zona de cozedura, a função inicia automaticamente.

2. Toque em  para ativar a placa.

3. Toque em  para ativar a função.

O indicador acima do símbolo acende-se. O grau de cozedura está predefinido para 2.

4. Selecione um nível de fritura premindo  repetidamente.

Aparece um indicador intermitente acima do nível selecionado para cada zona de cozedura na qual pode utilizar a função.

5. Toque em qualquer parte do controlo deslizante da zona de cozedura escolhida.

Pode ajustar o nível SenseFry premindo um dos níveis de definição de cozedura correspondentes, conforme apresentado na tabela abaixo.

Nível de potência SenseFry	Níveis de definição de aquecimento
Baixo	2
Médio	5
Alto	8

A função inicia.


Depois de a função iniciar, aparecem os indicadores acima do cursor e a animação começa a ser executada.



Se não colocar um tacho em nenhuma das zonas de cozedura no espaço de 5 segundos, a função é desativada automaticamente.

6. Selecione uma função de temporizador, se necessário.

Quando a panela atingir a temperatura pretendida, é emitido um sinal sonoro. Pode colocar óleo e alimentos dentro da panela agora.

Para parar a função, prima 0 na barra de comandos ou prima .

Se seleccionar um Temporizador de contagem decrescente numa das zonas de cozedura e o tempo definido terminar antes de atingir a temperatura pretendida, a função é desativada automaticamente.

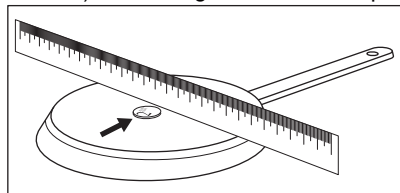
Sugestões e conselhos:

- Pode alterar o nível de aquecimento predefinido, se necessário.
- Para pedaços espessos de alimentos ou batatas cruas, utilize uma tampa durante os primeiros 10 minutos de fritura.
- As panelas pesadas e/ou grandes podem demorar mais tempo a aquecer.
- Utilize panelas laminadas com níveis baixos de cozedura, para evitar sobreaquecer e danificar as panelas.
- Não utilize tachos esmaltados finos. Podem sobreaquecer e danificar-se.

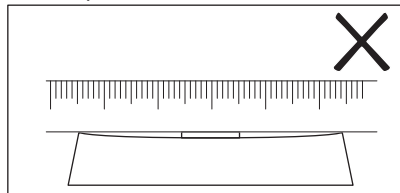
Panelas adequadas para a função SenseFry

Utilize apenas panelas com base plana. Para verificar se a panela está correta:

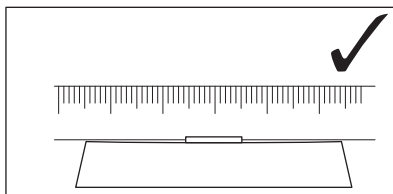
1. Coloque o tacho virado para baixo.
2. Coloque uma régua no fundo da panela.
3. Tente colocar uma moeda de 1 ou 2 euros ou 5 cêntimos (ou qualquer moeda com espessura semelhante, aprox. 1,7 mm) entre a régua e o fundo da panela.



- a. A panela está incorreta se conseguir colocar a moeda entre a régua e a panela.



- b. A panela está correta se não conseguir colocar a moeda entre a régua e a panela.



6.11 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 AUTO	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 \odot durante 3 segundos. Em seguida, prima sem soltar \square . 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 \odot no temporizador dianteiro. Para alterar o valor da definição, prima $+$ ou $-$ no temporizador dianteiro.

Para sair do menu: prima \odot .

OffSound Control

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



Consulte "Estrutura do menu".

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

- tocar em ①,

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

7. FUNÇÕES ADICIONAIS

7.1 Desligar automático

A função desativa automaticamente a placa se:

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

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

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



Quando utilizar SenseFry, a placa é desativada após 1 hora e meia.

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



10 horas

7.2 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.

7.3 Dispositivo de segurança para crianças


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




Para ativar a função: prima ①. 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 ①.



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

Para desativar a função: prima ①. Não seleccione 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.



7.4 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 e estas funcionam como uma só.

Comece por definir o grau de aquecimento para uma das zonas de cozedura traseiras.

Para ativar a função para as zonas de cozedura direita/esquerda: toque em /. Para definir ou alterar o grau de aquecimento, toque num dos sensores de controlo esquerdo/direito.

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

Material do recipiente

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

Os tachos são adequados para uma placa de indução se:

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

Dimensões dos tachos

- As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho. Consulte "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura" para obter as dimensões corretas dos tachos. Coloque o tacho no centro da zona de cozedura selecionada.
- A eficiência de uma zona de cozedura está relacionada com o diâmetro do tacho. Para uma transferência de calor ideal, utilize tachos com um diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de

cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro indicado em "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura").

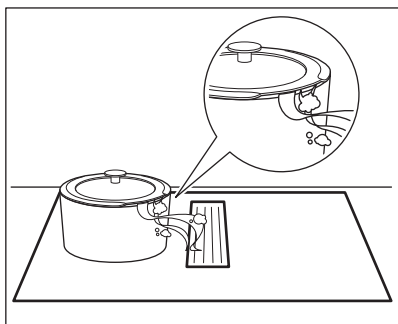
- Um tacho com um diâmetro inferior ao tamanho de uma determinada zona de cozedura recebe apenas parte da potência gerada pela zona de cozedura, o que resulta num aquecimento mais lento.
- Por motivos de segurança e resultados de cozedura ideais, não utilize um tacho maior do que o indicado na "Especificação das zonas de cozedura". Evite manter o tacho perto do painel de comandos durante a sessão de cozedura. Isso pode afetar o funcionamento do painel de comandos ou ativar acidentalmente as funções da placa.



Consulte os "Dados técnicos".

Tampas para ventilação de vapor

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



8.2 Ruídos durante o funcionamento



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

Ruídos relacionados com tachos:

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

Ruídos relacionados com a placa:

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

8.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

Para poupar energia, a resistência da zona de cozedura é desativada antes de o timer emitir um alarme sonoro. A diferença no tempo de funcionamento depende do nível da definição de cozedura e da duração da cozedura.

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, bifés do lombo, bifés.	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 para a função SenseFry

Os dados na tabela mostram exemplos de alimentos para cada nível SenseFry. A quantidade, espessura, qualidade e temperatura (por exemplo, congelados) dos alimentos a serem fritos influenciam o nível SenseFry definido. Escolha o nível de grau

de cozedura com base no tipo de alimento, nas suas preferências de cozedura e no tacho que utiliza.



Os dados apresentados na tabela servem apenas como referência.

Alimentos	Nível SenseFry	
Ovos	Omelete, ovos fritos	Baixo
	Ovos mexidos	Médio
Peixe	Filete de peixe, barrinhas de peixe, marisco	Médio

Alimentos		Nível SenseFry
Carne	Hambúrguer, almôndegas, costeletas, peito de frango, peito de peru, escalope, filete, bife (médio/bem passado), salsichas fritas	Médio
	Bife (mal passado), carne picada	Alto
Legumes	Batatas fritas (cruas)	Baixo
	Rissóis de batata frita, legumes	Médio

8.6 Sugestões e conselhos sobre o exaustor

- Pode colocar tachos sobre a grelha quando o exaustor não estiver a funcionar. Não causará quaisquer danos.
- Quando o modo AUTO está ativo, a ventoinha inicia a uma velocidade baixa,

no início de cada sessão de confeção. A velocidade aumenta gradualmente. Também pode ajustar a velocidade manualmente, se necessário.

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. A grelha é feita de alumínio. Pode lavar a grelha manualmente ou numa máquina de lavar loiça. Limpe a grelha com um pano macio.

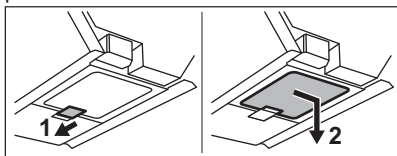
Depósito de água

Existe um tabuleiro de recolha de gotas por baixo do exaustor. Ele recolhe a

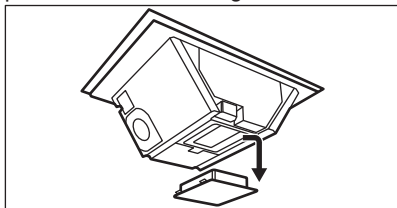
condensação criada durante cada processo de confeção. Em qualquer altura, a água pode pingar do sistema do exaustor para o tabuleiro de recolha de gotas. Lembre-se de esvaziar o tabuleiro regularmente. O tabuleiro de recolha de gotas é visível a partir de cima assim que remover a grelha e o compartimento 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 acidentais.

1. Para aceder ao tabuleiro de recolha de gotas, destranque primeiro o trinco central localizado atrás. 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 água morna, sabão e um pano macio ou uma esponja) 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.

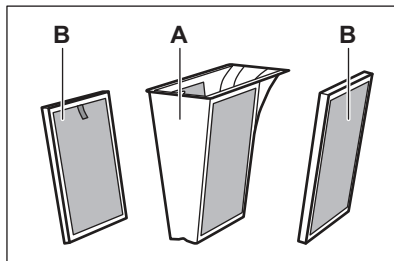
2. Levante a grelha e limpe cuidadosamente a área do exaustor com água morna, um pano ou uma esponja húmidos e um agente de limpeza suave.
3. Remova o excesso de líquido que se juntou no fundo da cavidade do exaustor, utilizando uma esponja ou um pano seco.
4. Limpe o filtro, se necessário (consulte “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**.





O aparelho deve ser sempre utilizado com todos os filtros incluídos no material fornecido.



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 **A** 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.

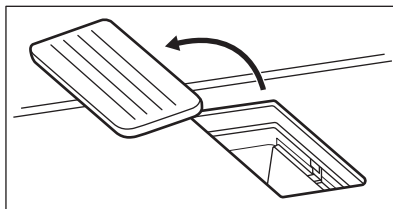
 **AVISO!**

Filtros sobressaturados podem constituir risco de incêndio.

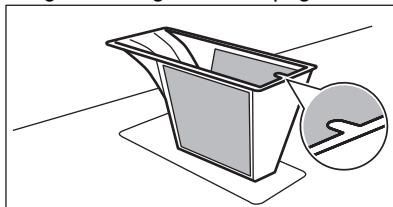
Desmontagem/remontagem dos filtros

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.

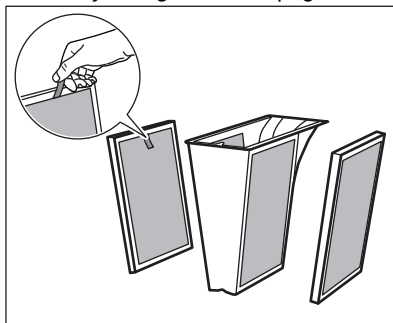
1. Remova a grelha.



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.

Pode lavar os filtros de gordura e a caixa do filtro de gordura na máquina de lavar loiça num ciclo padrão com outros pratos na mesma carga.



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 pelo menos 24h 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.

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

Problema	Causa possível	Solução
O aquecimento demora muito tempo.	Os tachos são demasiado pequenos e recebem apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura.	Para uma transferência de calor ideal, utilize tachos com um diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro indicado em "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura").
SenseFry não funciona.	O nível de potência da placa é demasiado baixo.	Defina o nível de potência para um valor superior. Certifique-se de que a potência selecionada é adequada para o quadro elétrico da sua casa. Consulte o capítulo "Antes da primeira utilização" > "Limitação de potência".
O exaustor não arranca ou desliga. Os indicadores acima dos símbolos de controlo do exaustor também podem piscar.	O ventilador pode desligar-se em certas condições, por exemplo, quando a divisão não está adequadamente ventilada.	Abra a janela. Poderá ser necessário instalar o interruptor da janela. Consulte a secção "Montagem". Se o interruptor da janela já estiver presente, certifique-se de que foi instalado corretamente. Consulte o folheto de instalação. Prima qualquer símbolo. O exaustor funciona novamente.
O ventilador do exaustor não funciona bem quando as funções do exaustor são ativadas.	A temperatura ambiente em redor do exaustor é demasiado elevada. A circulação de ar no interior e à volta do exaustor é insuficiente.	Desative a placa e desligue-a da corrente elétrica. Aguarde pelo menos 10 segundos e depois ligue-a novamente. Outras sugestões: Tente baixar a temperatura da área em redor. Retire o filtro do exaustor e remova a humidade residual do interior do exaustor. Consultar "Manutenção e limpeza". Deixe o sistema do exaustor secar durante um dia e depois ative o exaustor novamente.
O vapor produzido durante a cozedura não é suficientemente absorvido pelo exaustor.	As tampas dos tachos não estão bem colocadas.	Se o tacho não tiver tampas ventiladas, certifique-se de que inclina as tampas de modo a que o vapor libertado seja direcionado para o exaustor. Consulte "Sugestões e conselhos" para obter informações sobre as tampas ventiladas a vapor especiais recomendadas para serem utilizadas com o exaustor integrado.
	O filtro do exaustor está sobressaturado.	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 NCH84C23CB:
Tipo 67 D4A 04 AD
Indução 7.35 kW
N.º de série.....
AEG

PNC 949 598 229 00
220 - 240 V /400 V 2N, 50 Hz
Fabricado em: Alemanha
7.35 kW



11.2 Especificações das zonas de cozedura

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

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

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

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

12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

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

Identificação do modelo

NCH84C23CB

Tipo de placa	Placa encastrada	
Número de zonas de aquecimento	2	
Número de áreas de aquecimento	1	
Tecnologia de aquecimento	Indução	
Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø)	Dianteiro esquerdo Traseiro esquerdo	21.0 cm 21.0 cm
Comprimento (C) e largura (L) da área de aquecimento	Direita	C 36.5 cm L 26.5 cm
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Dianteiro esquerdo Traseiro esquerdo	180.8 Wh/kg 184.4 Wh/kg
Consumo de energia da área de aquecimento (EC electric cooking)	Direita	183.7 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)	183.2 Wh/kg	

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

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

12.2 Placa -Placa economizadora de energia

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

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

12.3 Informações do produto para consumo de energia e tempo máximo para alcançar o modo de baixa potência aplicável

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

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

Ficha de informação do produto segundo a (EU) No 65/2014		
Nome do fornecedor ou marca comercial	AEG	
Identificador de modelo	NCH84C23CB	
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.


12.5 Exaustor - Poupança de energia


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

- Quando começar a cozinhar, regule a ventoinha do exaustor para um nível de velocidade baixo. Quando a cozedura terminar, mantenha o exaustor a funcionar durante alguns minutos.

- Aumente a velocidade do ventilador apenas para eliminar grandes quantidades de vapor ou fumo. Recomenda-se a utilização da função Boost apenas em situações extremas.
- Limpe o filtro do exaustor regularmente e substitua-o quando necessário para manter a sua eficiência.
- Utilize o diâmetro máximo do sistema de condutas para otimizar a eficiência e minimizar o ruído.

13. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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





aeg.com

867385993-B-462024



CE