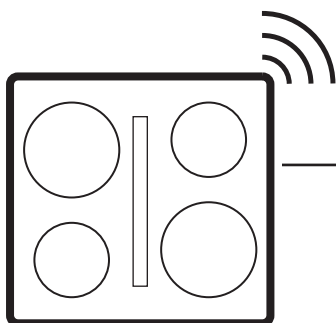


AEG



aeg.com/register



PE9000B80

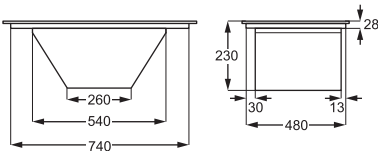
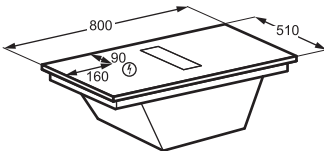
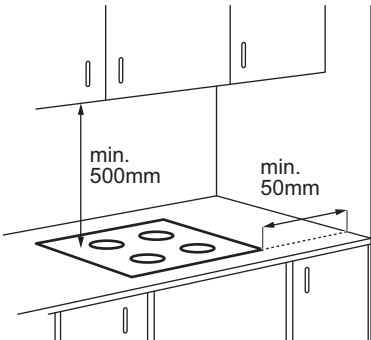
INSTALAÇÃO



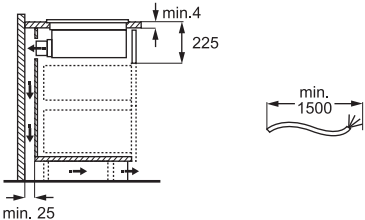
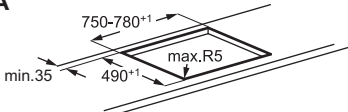
YouTube

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

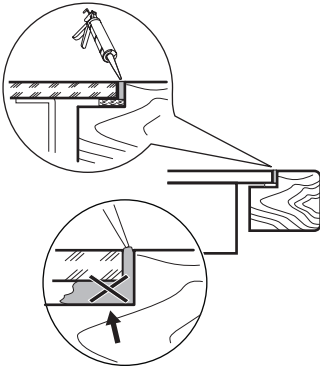
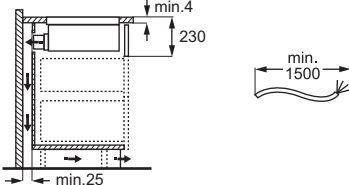
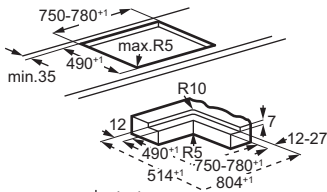
How to Install your
AEG/Electrolux Extractor Hob



A



B



PORTUGUÊS

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	3
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	6
3. MONTAGEM.....	9
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	11
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	12
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	13

7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	18
8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	20
9. DADOS TÉCNICOS.....	21
10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	22
11. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	24

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

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

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

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

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

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis médios de utilização doméstica.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado (incluindo as funções de cozedura automática). Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos num aparelho sem vigilân-

cia pode ser perigoso e resultar em incêndio.

- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- O fumo é um indício de sobreaquecimento. Nunca utilize água para extinguir um incêndio ao cozinhar. Desligue o aparelho e cubra as chamas, p. ex., com uma manta contra incêndios ou uma tampa.
- AVISO: O aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Não utilize jatos de água ou vapor para limpar o aparelho.

- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detetor de recipientes.
- AVISO: Se a superfície apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Certifique-se de que o local de instalação do aparelho tem uma boa ventilação, para evitar o refluxo de gases para o local provenientes de aparelhos de queima de gás ou outros combustíveis, incluindo chama desprotegida.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas e que o ar recolhido pelo aparelho não é conduzido para uma conduta de extração de gases de outros aparelhos (sistemas de aquecimento central, termossifões, esquentadores, etc.).
- O incumprimento pode levar ao refluxo dos gases de combustão, causando risco de envenenamento por monóxido de carbono ou sufocamento.
- A queda total de pressão criada na divisão com este aparelho a funcionar e outros que também estejam eventualmente a funcionar não pode ser superior a 0,04 mbar.
- Limpe o filtro do exaustor e remova os depósitos de gordura regularmente para evitar o risco de incêndio.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- Se o aparelho for ligado diretamente à alimentação elétrica, a instalação elétrica tem de ficar equipada com um dispositivo de isolamento que permita desligar o aparelho da alimentação elétrica em todos os polos. É necessário garantir o corte total da ligação em conformidade com as condições especificadas

para sobrevoltagem 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!

Apenas um técnico qualificado pode instalar este aparelho.

AVISO!

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Consulte o folheto de instalação para obter instruções detalhadas de montagem.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha cuidado quando deslocar o aparelho, pois ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Vede as superfícies cortadas do armário com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho perto de uma porta ou debaixo de uma janela, para evitar que um tacho quente caia do aparelho quando a porta ou a janela são abertas.
- Não instale o exaustor de forma a este ar para dentro de uma cavidade da parede, exceto se a cavidade tiver sido concebida com essa finalidade.

- Para a instalação sem canalização, a saída do ventilador tem de estar posicionada contra a parede ou tem de ser separada por uma parede de armário adicional, para prevenir o acesso às lâminas do ventilador.
- Os aparelhos possuem ventoinhas de arrefecimento na parte inferior.
- Se o aparelho for instalado por cima de uma gaveta:
 - Não guarde pequenos objetos ou papéis que possam danificar os ventiladores de refrigeração ou afetar o sistema de refrigeração.
 - Mantenha uma distância mínima de 2 cm entre a parte inferior do aparelho e o conteúdo da gaveta.
- Retire quaisquer painéis separadores instalados no armário abaixo do aparelho.

2.2 Ligação elétrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

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

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

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

- Não modifique este aparelho.

- Retire todas as películas de embalagem, rotulagem e de proteção (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas. A ventilação tem de ser verificada periodicamente por um técnico qualificado.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desligue a zona de cozedura após cada utilização.
- Não coloque talheres ou tampas de painéis sobre as zonas de cozedura, pois podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho estiver rachada, desligue-o imediatamente da fonte de alimentação para evitar choques elétricos.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância da zonas de indução quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Coloque os alimentos no óleo quente com cuidado, pois podem salpicar.
- Nunca utilize chama aberta quando o exaustor estiver em funcionamento.
- Não utilize folha de alumínio ou outros materiais entre a superfície de cozedura e o tacho, salvo indicação em contrário do fabricante deste aparelho.
- Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante para este aparelho.

AVISO!

Risco de incêndio e explosão.

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

AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque tachos quentes no painel de comandos para evitar o risco de queimaduras.

- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro do aparelho.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.
- Evite que objetos ou tachos caiam sobre o aparelho para evitar danos na superfície.
- Não ative as zonas de cozedura com tachos vazios ou sem tacho.
- Nunca remova a grelha ou o filtro enquanto o exaustor ou a placa estiverem em funcionamento.
- Nunca utilize chama aberta quando o exaustor estiver em funcionamento.
- Não cubra a entrada do exaustor com tachos.
- Não aceda à parte inferior do aparelho enquanto a placa ou o exaustor estiverem em funcionamento.
- Não coloque objetos pequenos ou leves perto do exaustor, para evitar o risco de ficarem presos.
- Os tachos de ferro fundido ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro / cerâmica. Levante sempre os tachos quando precisar de os deslocar sobre a superfície de cozedura.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) que está(ão) acesa(s) no interior deste produto e as lâmpadas de substituição, vendidas em separado: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado. Utilize apenas peças sobressalentes originais.
- Certifique-se de que o Sonda térmica está sempre no interior do alimento ou do líquido, até à marca de nível mínimo.
- Limpe o Sonda térmica antes e depois de cada utilização. Tenha cuidado, a ponta do Sonda térmica é pontiaguda.
- Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize quaisquer produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos. Não lave o Sonda térmica na máquina de lavar a loiça. A pega de silicone pode descolorar, mas isso não tem efeito no funcionamento do Sonda térmica.
- Utilize a embalagem original para armazenar e carregar o Sonda térmica.
- Certifique-se de que o Sonda térmica está frio, limpo e seco antes de o colocar no carregador.
- Guarde o Sonda térmica num local seguro e seco fora do alcance das crianças.

2.5 Manutenção e limpeza

- Limpe regularmente o aparelho para evitar que a superfície se deteriore.
- Antes de limpar o aparelho, desligue-o e deixe-o arrefecer.
- Limpe o aparelho com água morna e um pano macio húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos, salvo indicação em contrário.
- Verifique regularmente o produto para detetar sinais de deterioração que possam torná-lo inadequado para o contacto com alimentos, tais como fissuras, bolhas, delaminação, encolhimento, viscosidade, corrosão ou outras alterações visíveis na textura ou no aspeto. Siga as instruções de limpeza e manutenção para evitar a deterioração.

2.4 Sonda térmica

AVISO!

Risco de ferimentos e queimaduras.

- Utilize o Sonda térmica de acordo com a sua finalidade. Não o utilize para abrir ou levantar nada.
- Utilize o Sonda térmica recomendado para a placa, um de cada vez.
- Não o utilize se estiver avariado ou danificado.
- Não utilize o Sonda térmica no forno ou no micro-ondas.

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 corrente elétrica e, em seguida, corte e elimine o cabo elétrico.

3. MONTAGEM

3.1 Antes da instalação

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

3.2 Montar a placa

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

Para uma instalação sobre um balcão, consulte o diagrama **A**. Para uma instalação integrada, consulte o diagrama **B**.

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

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

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

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

Montagem da unidade de filtragem

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

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. 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 com o comprimento correspondente ao das 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 Cabo de ligação

⚠ AVISO!

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

- A placa é fornecida com um cabo de ligação e só pode ser operada com uma tomada A de segurança com fusível.
- Para substituir o cabo de alimentação danificado, utilize o tipo de cabo H05VV-F que suporta uma temperatura igual ou superior a 70 °C.
- É proibido fazer ligações através de fichas de contacto, perfurar ou soldar as extremidades dos fios e ligar o cabo sem manga terminal.
- Contacte o seu Centro de Assistência Técnica Autorizado. O cabo de ligação só deve ser substituído por um eletricista qualificado.

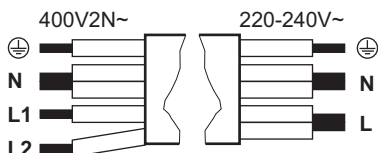
Ligação monofásica

1. Remova a manga de terminal dos fios preto, castanho e azul.
2. Remova uma parte do isolamento das extremidades castanhas, pretas e azuis do cabo.

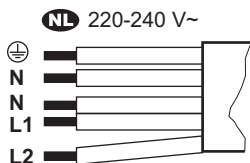
3. Ligue as extremidades dos cabos preto e castanho.
4. Aplique uma nova manga da extremidade do fio na extremidade do fio partilhado (é necessária uma ferramenta especial).
5. Ligue as extremidades de dois cabos azuis.
6. Aplique uma nova manga da extremidade do fio na extremidade do fio partilhado (é necessária uma ferramenta especial).

Ligação bifásica

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



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



NL 220 - 240 V (5x1,5 mm²)

	Verde – amarelo
N	Azul e azul
L1	Preto
L2	Castanho

3.5 FlexPower

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

Originalmente, o aparelho funciona no nível de potência mais elevado possível. Pode alterar a potência máxima se a instalação não suportar a potência total.

i Se o nível de potência for inferior a 2000 W, não pode ativar quaisquer programas automáticos (Pratos ou FUNÇÕES).

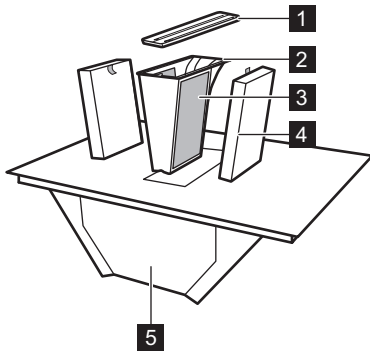
1. Ligue a placa.
2. Certifique-se de que todas as zonas de cozedura estão desativadas.
3. Selecione > Definições > Configuração > FlexPower e escolha o nível de potência adequado.
4. Prima < ou X. Siga as instruções no visor para confirmar a sua seleção.

CUIDADO!

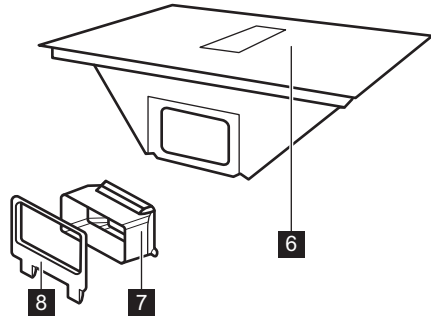
Certifique-se de que a potência selecionada é adequada para o quadro elétrico da sua casa.

4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

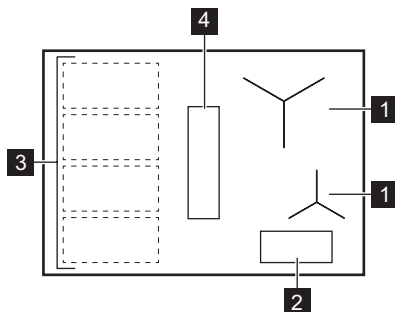
4.1 Visão geral do produto



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



4.2 Disposição da superfície de confeção



- 1 Zona de cozedura de indução
- 2 Painel de comandos
- 3 Zona flexível de confeção de indução
- 4 Exaustor

4.3 Símbolos no painel de comandos e no visor

A lista de funções pode variar dependendo da versão do software.

Para navegar entre os ecrãs, toque nos símbolos na parte inferior do visor ou deslize para a esquerda/direita.

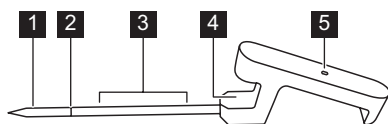
Símbolo / indicador

ⓘ	On / Off
≡	Menu
□ □	Vista de zona
✂	Funções do exaustor
■	Seletor da zona de cozedura
⌚	Timer
🔒	Lock/Child Lock
	Pause
🔌 / ...	Flex Bridge
Pratos	Programas automáticos ordenados por tipo de alimento
FUNÇÕES	Programas automáticos ordenados por método de cozedura
🔥	Sonda térmica

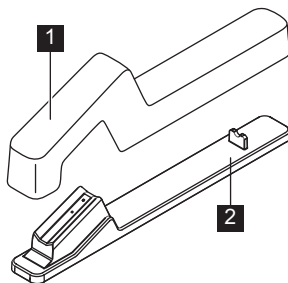
Símbolo / indicador	
	Indicador WiFi
	Fritar na frigideira
	Derreter
	Ferver
Breeze	Função Breeze
Manual / Auto	Modo manual/automático do exaustor
Boost	Para ativar o grau de aquecimento máximo durante um período de tempo limitado.
	OptiHeat Control
	Modo Manter quente
	Definições
OK	Para confirmar a seleção ou definições.
	Para avançar/retroceder um nível no Menu.
	Para fechar/expandir as instruções no visor.
	Para ativar/desativar a opção.
X	Para fechar a janela de pop-up.

Símbolo / indicador	
 + dígito	Ocorreu uma anomalia.

4.4 Sonda térmica



- 1 Ponto de medição
- 2 Marca de nível mínimo
- 3 Intervalo de imersão recomendado (para líquidos)
- 4 Gancho para colocar o Sonda térmica na borda
- 5 Luz de controle



- 1 Tampa
- 2 Estação de carregamento

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

5.1 Primeira ligação à alimentação elétrica

Quando ligar a placa à alimentação elétrica, tem de definir Idioma, Luminosidade, Volume e Sons teclado.

Pode alterar as configurações em  > Definições > Configuração. Consulte "Utilização diária".

5.2 Seleção de filtros

Antes da primeira utilização, certifique-se de definir o tipo de filtro correto com base no modo de instalação.

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

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

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

Para utilizar o aparelho no modo de recirculação, contacte um técnico autorizado para ajustar a instalação.

Modo de exaustão: filtro de gordura

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

Para utilizar o aparelho no modo de exaustão, contacte um técnico autorizado para ajustar a instalação.

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

5.3 Ligação sem fios/app

Para utilizar a aplicação, a placa tem de estar ligada à rede sem fios. WiFi está ligado por predefinição.

1. Selecione  > Definições > Ligações > WiFi.
2. Prima  para ativar WiFi.
3. Prima LIGAR.
4. Transfira a app. Digitalize o código QR localizado na contracapa do manual do utilizador ou transfira a app diretamente da loja de apps.
5. Abra a aplicação e registe-se para criar uma conta.
6. Siga as instruções na app para concluir o processo de ligação.

Alterar/desativar a ligação de rede

Para desligar a placa da sua rede doméstica:

Selecione  > Definições > Ligações > WiFi:

- Para desligar da sua rede sem fios, prima DESLIGAR.
- Para desativar WiFi, prima .

5.4 Emparelhamento e calibração do Sonda térmica

A sua placa não está emparelhada com o Sonda térmica no momento da entrega. Em-

parelhe-o antes da primeira utilização ou quando o substituir por um novo.

Para garantir temperaturas precisas, calibre sempre o Sonda térmica após o emparelhamento.

1. Selecione  > Definições > Ligações > Bluetooth.

2. Prima  para ativar Bluetooth.

A placa encontra automaticamente os acessórios disponíveis. Se o seu Sonda térmica não aparecer na lista, certifique-se de que está carregado. Depois, agite ou toque duas vezes até que a luz comece a piscar.

3. Selecione o Sonda térmica e siga as instruções no visor.
4. Prima INICIAR e siga as instruções no visor.

Se não calibrar o Sonda térmica neste passo, pode fazê-lo mais tarde. Introduza novamente as configurações de Bluetooth e selecione o seu Sonda térmica para continuar a configuração.

Reposição/remoção do Sonda térmica

Em qualquer altura, pode repor o Sonda térmica ou desligá-lo da placa.

1. Selecione  > Definições > Ligações > Bluetooth.

O visor apresenta o Sonda térmica ligado.

2. Prima Sonda térmica.
 - Para calibrar o Sonda térmica, prima novamente REPOR.
 - Para remover o Sonda térmica da placa, prima .

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

6.1 Utilizar a placa

Mantenha premido ① para ativar ou desativar a placa.

Coloque o tacho no centro da zona de cozedura e prima o símbolo da zona correspon-

dente. Selecione o a definição de cozedura ou selecione uma das funções automáticas.

Também pode alterar o nível de cozedura no ecrã de visão geral da zona. Prima o centro da vista de ecrã expandida. Para alterar o nível de calor, prima  ou . Para abrir a vis-

ta de ecrã expandida, prima o nível de potência.

6.2 Tachos

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

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

Material dos tachos

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

Ruídos durante o funcionamento

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

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

6.3 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 120 seg.

6.4 Desligar automático

Como medida de segurança, a placa desliga-se automaticamente em determinadas condi-

ções (p. ex., quando todas as zonas de cozedura e o exaustor estão desativados, quando não está selecionado um grau de aquecimento ou uma velocidade do ventilador após a ativação, ou quando o tacho ferve até ficar sem água).

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

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

6.6 Modo Manter quente

Esta função mantém os alimentos quentes com a definição de temperatura baixa.

Modo Manter quente está disponível para uma zona de cozedura com calor residual e tachos presentes.

Prima  para ativar. Pode definir um temporizador, se necessário. Para desativar, prima .

6.7 Gestão de potência

Se a placa atingir a potência máxima disponível, o aparelho reduz automaticamente a potência das zonas de cozedura. Esta função protege os fusíveis da instalação elétrica doméstica

A cor da barra de controlo indica as opções de grau de aquecimento disponíveis: vermelho (o grau de aquecimento atual), branco (o grau de aquecimento máximo disponível), cinzento claro (o grau de aquecimento indisponível).

6.8 Boost

Para ativar o grau de cozedura máximo durante um período de tempo limitado. Pode utilizá-lo para ferver água mais rapidamente. Selecionar a zona de cozedura. Prima Boost para ativar a função. Quando o tempo terminar, a zona de cozedura volta ao grau de aquecimento mais elevado. Para desativar a função: altere a definição de aquecimento.

6.9 Timer

Para utilizar a função como ECO Timer, especifique durante quanto tempo uma zona de cozedura deve funcionar.

Pode selecionar a função para cada zona de aquecimento separadamente. Para poupar

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

Selecione um grau de aquecimento na zona de cozedura e prima . Selecione a Zona de stop caixa e defina a hora. Prima OK para confirmar.

Para alterar as configurações durante a cozedura: prima  com o valor do temporizador e, em seguida, prima EDITAR.

Quando o tempo definido terminar, a zona de cozedura é desativada. Para desligar o som, prima OK.

Para desativar, defina o grau de aquecimento para 0.

Para utilizar a função como Conta-minutos.

Pode utilizar esta função quando a zona de cozedura está ativada.

Selecione a zona de cozedura e, em seguida, prima . Desmarque a Zona de stopcaixa. Defina a hora e prima OK para confirmar.

Para desativar, Prima  com o valor do temporizador e, em seguida, prima  para confirmar.

6.10 || Pause

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

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

A função não interrompe nenhum temporizador ativo.

Para ativar, prima  > ||. Para desativar, prima RETOMAR.

6.11 Lock/Child Lock

Para bloquear/desbloquear o painel de comandos conforme necessário.

Para bloquear brevemente o painel de comandos durante a cozedura: prima  >

. Para desbloquear, mantenha premido DESBLOQUEAR.

Para evitar o funcionamento acidental da

placa: prima  > Definições > Opções > Child Lock. Ligue o interruptor e selecione as letras E-U-O por ordem alfabética para ativar a função.

Para desativar, desligue o interruptor.

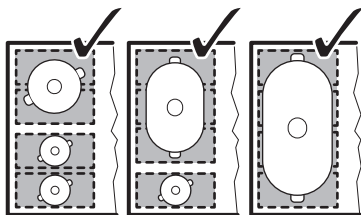
6.12 / ... Flex Bridge

A função ajusta a área de cozedura para acomodar tachos de diferentes tamanhos e formas. A área de indução flexível é composta por quatro secções. Pode combiná-las em duas áreas separadas ou numa grande área de cozedura, com grau de aquecimento individual para cada uma.

Coloque o tacho nas zonas de cozedura. Prima  > Flex Bridge ou o atalho ... Seleccione o modo que melhor se adequa ao tamanho do seu tacho e defina o grau de aquecimento.

Modos disponíveis:

- Normal – duas áreas de cozedura separadas.
- Big Bridge – três secções traseiras combinadas numa só.
- Max Bridge – todas as quatro secções combinadas numa só.



- Diâmetro inferior do tacho <160 mm - coloque-o centralmente numa secção.
- Diâmetro inferior do tacho >160 mm - coloque-o em duas ou mais secções.

6.13 Sonda térmica

Pode utilizar Sonda térmica para ajustar os parâmetros de cozedura para diferentes tipos de alimentos e mantê-los durante o processo de cozedura. O Sonda térmica funciona com programas automáticos (Pratos e FUNÇÕES) assim como com a cozedura manual.

De acordo com a norma: EN 60335 o Sonda térmica deve ser carregado utilizando apenas a estação de carregamento e o adaptador de alimentação incluídos na embalagem. Um minuto de carregamento proporciona até 8 horas de funcionamento.

O ponto de medição situa-se a meio caminho entre a ponta e a marca de nível mínimo. Introduza o Sonda térmica nos alimentos pelo menos até à marca do nível mínimo. Coloque o Sonda térmica no rebordo do tacho ou pa-

nela junto ao gancho. Apenas a parte metálica da Sonda térmica pode entrar em contacto com alimentos e líquidos.

1. Escolha a função ou o tipo de alimento no menu.
2. Prima  no canto superior direito do visor para definir ou ajustar a temperatura alvo ou prima OK para as predefinições.
3. Siga as instruções apresentadas no visor.
4. Quando o tempo definido terminar e/ou a temperatura alvo tiver sido atingida, é emitido um sinal sonoro e aparece uma notificação. Para fechar a janela, prima OK.

Dicas

- Mergulhe o Sonda térmica no líquido 2-5 cm acima da marca de nível mínimo para obter os melhores resultados culinários.
- Insira o Sonda térmica na parte mais espessa dos alimentos.
- Para carne/peixe com uma espessura de 2-3 cm, a ponta do Sonda térmica deve atingir o fundo do tacho.
- Retire o Sonda térmica antes de virar o alimento, se necessário, e depois volte a colocá-lo.
- Quando utilizar uma placa de grelhar, certifique-se de que a pega do Sonda térmica permanece fora da sua superfície.
- Ao cozinhar manualmente, o Sonda térmica pode ser utilizado para medir a temperatura do prato e para notificar quando a temperatura alvo é atingida.

6.14 FUNÇÕES: Fritar na frigideira

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

1. Coloque uma panela vazia numa das zonas de cozedura, do lado esquerdo. Pode combinar as quatro secções em duas zonas de cozedura com tamanhos diferentes ou numa área de cozedura grande utilizando Flex Bridge.
2. Selecione FUNÇÕES > Fritar na frigideira.
3. Ligue o Sonda térmica, se necessário.

Prima  para ajustar a temperatura.

4. Selecione um nível de fritura.
5. Defina um temporizador, se necessário.

Coloque óleo e alimentos dentro da panela quando o fogão sinalizar que esta atingir a temperatura pretendida.

Para desativar, prima 0.

Sugestões:

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

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

6.15 FUNÇÕES: Ferver

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

A função Ferver requer que o Sonda térmica funcione.

1. Coloque uma panela cheia de água na zona de cozedura. O líquido tem de cobrir totalmente a marca de nível mínimo no Sonda térmica.
2. Selecione FUNÇÕES > Ferver.
3. Ligue o Sonda térmica.
4. Defina um temporizador, se necessário.

Quando o ponto de ebulição tiver sido atingido, a placa reduz automaticamente o nível da definição de cozedura. Para desativar, prima



Sugestões e conselhos:

- Calibre o Sonda térmica antes da utilização para determinar o ponto de ebulição exato.
- A função é mais adequada para ferver água e cozinhar batatas inteiras e com casca.
- Para evitar a fervura excessiva, deixe 4 cm no rebordo da panela vazio.
- Utilize entre 1 e 5 litros de água fria ou à temperatura ambiente.

- Adicione sal apenas quando o ponto de ebulição for atingido.
- Não utilize a função com tachos vazios.
- A função não funciona com tachos antiaderentes.

6.16 FUNÇÕES: Derreter

Pode utilizar esta função para derreter produtos, por exemplo, chocolate ou manteiga.

1. Coloque o tacho sobre a zona de cozedura.
2. Selecione FUNÇÕES > Derreter.
3. Defina um temporizador, se necessário.
4. Prima OK.

Para desativar, prima .

6.17 Pratos

Para preparar alimentos utilizando programas predefinidos para tipos específicos de alimentos. A disponibilidade dos programas depende da zona de cozedura.

1. Coloque o tacho sobre a zona de cozedura. Pode combinar as quatro secções em duas zonas de cozedura com tamanhos diferentes ou numa área de cozedura grande utilizando Flex Bridge.
2. Selecione Pratos.
3. Selecione o tipo de alimento.
4. Ligue o Sonda térmica, se necessário.

Prima  para ajustar a temperatura.

5. Defina um temporizador, se necessário.
6. Siga as instruções apresentadas no visor.

Dependendo do tipo de alimento e do programa selecionado, pode definir e alterar parâmetros, p. ex., o nível de cozedura ou de calor.

Sugestões e conselhos:

- Os pratos mais frequentemente cozinhados são adicionados automaticamente a Mais cozinhado.
- Pode adicionar programas manualmente a Favoritos .
- Pode ocultar programas premindo . Para restaurar os programas, aceda a Definições > Configuração > Pratos.

6.18 Funções do exaustor

Modo manual

O exaustor pode funcionar com a placa ligada ou desligada.

Prima . Defina o nível de velocidade da ventoinha. Para desativar, prima 0.

Modo automático

O exaustor ajusta a velocidade do ventilador com base na temperatura da zona de cozedura.

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

Quando desativar a zona de cozedura ou desligar a placa enquanto o modo automático estiver ativado, o exaustor continuará a funcionar durante algum tempo, dependendo da velocidade do ventilador definida. Para desativar o modo, prima  > .

Para alterar a velocidade predefinida do ventilador, selecione  >  > Ventilador automático.

Temporizador do exaustor

Utilize a função para especificar durante quanto tempo o exaustor deve funcionar. Não é possível regular o temporizador com o exaustor desligado.

1. Prima  > .
2. Acertar as horas.
3. Prima OK para iniciar o temporizador.

Se o modo automático desligar o exaustor antes do tempo definido terminar, o temporizador será reiniciado. Se o temporizador desligar o exaustor antes do modo automático, o modo automático também será desativado.

Boost

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

Prima  > Boost. Para desativar, prima 0.

A função pode estar ativa ininterruptamente durante um máximo de 8 minutos. Após esse tempo, a velocidade do ventilador muda para 3.

Breeze

O ventilador funciona a uma velocidade muito baixa, com um nível de ruído mínimo, para eliminar quaisquer odores persistentes.

1. Desligue a placa.

2. Prima  > Breeze.
3. Prima OK para iniciar a função.
4. Para definir um temporizador, prima  > .
5. Acertar as horas. O temporizador está definido para 60 min por predefinição.

O extrator desativa-se automaticamente quando o temporizador para.

Autossecagem

O ventilador continua a funcionar à velocidade mínima durante 20 minutos após desligar a placa e, em seguida, desativa-se automaticamente. A função remove quaisquer odores persistentes após a cozedura.

Quando a função é executada,  aparece no ecrã de visão geral da zona. O tempo de funcionamento restante é visível no visor do temporizador do exaustor. Não é possível ajustar o tempo definido.

Para interromper a função, prima  > .

Para desativar a completamente a função, prima  >  > Autossecagem. Prima o controlo deslizante para desativar.

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

6.19 Idioma

Para alterar o idioma: prima  > Definições > Configuração > Idioma e selecione o idioma na lista.

Se escolheu o idioma errado, prima  > . Aparece uma lista. Selecione a primeira opção no canto superior esquerdo e, em seguida, a primeira opção no canto superior es-

querdo (em alternativa, a segunda opção no canto superior direito, dependendo da versão do software). Desça para selecionar o idioma. Quando a janela pop-up aparece, selecione a opção à direita.

6.20 Sons teclado / Volume

Pode definir o tipo e o volume de som da placa.

Prima  > Definições > Configuração > Sons teclado / Volume e selecione a opção.

6.21 Luminosidade

Pode definir o brilho do visor.

Prima  > Definições > Configuração > Luminosidade e selecione o nível.

6.22 Sugestões de poupança de energia

- Ao aquecer água, utilize apenas a quantidade de que necessita.
- Sempre que possível, coloque tampas nos recipientes.
- Utilize o aquecimento residual para manter os alimentos quentes ou para derretê-los.
- Defina o ventilador para uma velocidade baixa quando começar a cozinhar. Quando a cozedura terminar, mantenha o ventilador a funcionar durante alguns minutos.
- Aumente a velocidade do ventilador apenas para eliminar grandes quantidades de vapor ou fumo.
- Limpe o filtro regularmente e substitua-o quando necessário para manter a sua eficiência.

Para mais informações, consulte "Eficiência energética".

7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

7.1 Limpar a placa

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre o acessório com a base limpa.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água ou atinjam temperaturas excessivamente altas.
- Não utilize tachos fabricados com materiais incompatíveis com a indução. Esses materiais podem riscar ou manchar a superfície da placa.

- Riscos ou manchas escuras na superfície de vidro não afetam o desempenho da placa.
- Não utilize facas ou quaisquer outras ferramentas metálicas afiadas para limpar a superfície do vidro.
- Utilize um raspador recomendado apenas como ferramenta complementar após a limpeza normal.
- Aguarde até que a placa arrefeça e limpe a superfície com um pano húmido e um

detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a superfície com um pano macio.

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

7.2 Limpar o exaustor

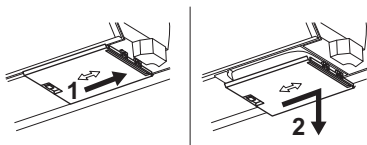
Grelha

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

Tabuleiro de recolha de gotas

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

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



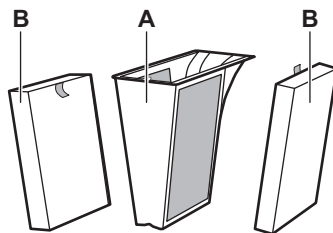
2. Lave o tabuleiro manualmente (utilizando água morna, sabão e um pano macio ou uma esponja) ou numa máquina de lavar loiça (ciclo normal).

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

7.3 Limpar os filtros

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 **B**.

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



A placa tem um contador incorporado com uma notificação que avisa quando for necessário limpar os respetivos filtros. A notificação não bloqueia a utilização da placa. A notificação aparece apenas quando o ventilador está desligado e permanece visível até que reponha a notificação ou substitua o filtro.

Filtro de gordura

- Após 40 horas de utilização, uma janela pop-up e um indicador estático aparecem para sinalizar que está na altura de limpar os filtros de gordura.

OdourClean STANDARD filtro de carbono

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

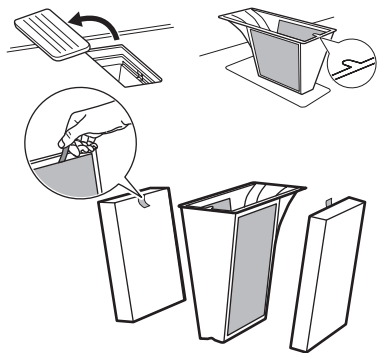
OdourClean PLUS filtro de carbono

- Após 140 horas de utilização, uma janela pop-up e um indicador intermitente aparecem para sinalizar que está na altura de substituir os filtros.
- Limpe os filtros apenas quando a gordura acumulada for visível.
- Regenere os filtros apenas quando o indicador intermitente aparecer. O número máximo de ciclos de regeneração é de 8. Após esse período, substitua os filtros.

Desmontagem/remontagem dos filtros

1. Retire a grelha e retire o compartimento do filtro.
2. Retire os filtros agarrando nas pegas.

3. Volte a montar a unidade de filtração após a limpeza. Insira os filtros de carbono no exaustor com as pegas viradas para dentro. Volte a colocar a caixa do filtro de gordura no interior e volte a colocar a grelha.



Limpar os filtros de gordura

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

Limpar os filtros de carbono OdourClean PLUS

1. Lave cuidadosamente os filtros em água morna sem quaisquer agentes de limpeza. Pode utilizar uma esponja macia, um pano macio ou uma escova de limpeza não abrasiva para remover restos de alimentos. Também pode lavar os filtros na máquina de lavar loiça a 65-70 °C (utilizando um programa superior a 90 min), sem detergentes e sem pratos na mesma carga.
2. Deixe os filtros secar durante, pelo menos, 24h à temperatura ambiente.
3. Volte a montar a unidade de filtragem e volte a colocá-la no interior.

Regenerar os filtros de carbono OdourClean PLUS

1. Limpe primeiro os filtros, conforme descrito acima.
2. Coloque os filtros no forno a 100 °C durante 120 min, colocando-os na prateleira central em grelha. Utilize uma função do forno sem ventilador.
3. Volte a montar a unidade de filtragem e volte a colocá-la no interior.
4. Selecione > > Filtros. Selecione o filtro e prima REPOR para reiniciar o contador.

7.4 Limpar o Sonda térmica

- Limpe o Sonda térmica antes da primeira utilização.
- Utilize apenas detergentes neutros.
- Não utilize quaisquer produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.
- Não lave o Sonda térmica na máquina de lavar a loiça.
- A pega de plástico pode descolorar, mas isso não tem efeito no funcionamento do Sonda térmica.

8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

Não é possível ativar/utilizar a placa.

- Certifique-se de que a placa está corretamente ligada à alimentação elétrica.

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

A placa desliga-se sozinha depois de algum tempo.

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

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

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

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

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

A zona de cozedura flexível por indução não aquece suficientemente o tacho.

- Colocar os tachos na posição correta de acordo com o modo ativado.
- Utilize um tacho com diâmetro inferior aplicável ao modo ativado. Consulte "Flex Bridge".

Ferver/Fritar na frigideira não funciona.

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

O Sonda térmica não está a responder ou não foi encontrado.

- Certifique-se de que Bluetooth está ligado.
- Carregue o Sonda térmica se a luz vermelha estiver a piscar. Retire quaisquer apa-

relhos nas proximidades que possam interferir na ligação.

O visor mostra que a temperatura da água é superior a 100°C.

- Calibre a Sonda térmica novamente. Consulte o capítulo "Antes da primeira utilização".

Não é possível ativar um(a) programa/função automático(a).

- Certifique-se de que não há calor residual na zona de cozedura.
- Não pré-aqueça os tachos.

Alterou o idioma por engano.

- Consulte "Utilização diária" > "Idioma".

E - U - O aparece.

- Isto não é uma avaria. Child Lock está ligado.

Aparece um indicador de ponto amarelo na vista principal do visor.

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

E e aparece um dígito.

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

O painel de comandos pisca.

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

A função Ferver não arranca ou funciona incorretamente.

- Certifique-se de que o tacho corresponde aos requisitos da função. Consulte "Utilização diária" > "Ferver".
- Certifique-se de que o Sonda térmica está carregado e calibrado.

Wi-Fi pisca.

- Reinicie a ligação Wi-Fi. Consulte o capítulo "Antes da primeira utilização".

9. DADOS TÉCNICOS

9.1 Placa de classificação

Modelo PE9000B80
Tipo 67 D4A 05 FA
Indução

PNC 949 598 460 01
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabricado em: Alemanha

Número de série
AEG

7.35 kW


9.2 Especificações das zonas de cozedura

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

Zona de cozedura	Potência nominal (definição de aquecimento máxima) [W]	Boost [W]	Boost duração máxima [min]	Diâmetro dos tachos [mm]
Dianteiro direito	1400	2500	4	125 - 145
Traseiro direito	1800	2800	10	145 - 180
Zona flexível de confeção de indução	2300	3200	10	mínimo de 105

10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

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

Identificação do modelo		PE9000B80
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 direito Traseiro direito	14.5 cm 18.0 cm
Comprimento (C) e largura (L) da área de aquecimento	Esquerda	C 45.8 cm L 21.4 cm
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Dianteiro direito Traseiro direito	181.7 Wh/kg 174.5 Wh/kg
Consumo de energia da área de aquecimento (EC electric cooking)	Esquerda	191.1 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)		185.9 Wh/kg

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

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

Consumo de energia no modo desligado	0.5 W
Consumo de energia no modo de ligação em rede	2.0 W
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	2 min

Aparelho testado de acordo com: EN 50564, EN IEC 63474.

Para obter orientações sobre como ativar e desativar a ligação de rede sem fios, consulte o capítulo “Antes da primeira utilização”.

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

Ficha de informação do produto segundo a (EU) No 65/2014		
Nome do fornecedor ou marca comercial	AEG	
Identificador de modelo	PE9000B80	
Consumo anual de energia - CAEexaustor	32.7	kWh/a
Classe de eficiência energética	A+	
Eficiência dinâmica dos fluidos - EDFexaustor	32.0	
Classe de eficiência dinâmica dos fluidos	A	
Eficiência de iluminação- ELexaustor	-	lux/W
Classe de eficiência de iluminação	-	
Eficiência de filtragem de gorduras - EFGexaustor	85.1	%
Classe de eficiência de filtragem de gorduras	B	
Débito de ar mínimo em utilização normal	270.0	m³/h
Débito de ar máximo em utilização normal	550.0	m³/h
Fluxo de ar no modo intensivo ou boost	650.0	m³/h
Nível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade mínima	50	db(A) re 1 pW
Nível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade máxima	66	db(A) re 1 pW
Nível de potência sonora com ponderação A no modo intensivo ou boost	69	db(A) re 1 pW
Consumo energético medido no estado de desativação - Po	0.49	W
Consumo energético medido no estado de vigília - Ps	-	W
Informações adicionais segundo a (UE) N.o 66/2014		
Fator de aumento de tempo - f	0.8	
Índice de eficiência energética - IEEexaustor	42.6	
Débito de ar medido no ponto de maior eficiência - QBEP	286.7	m³/h
Pressão de ar medida no ponto de maior eficiência - PBEP	449	Pa
Débito de ar máximo - Qmax	650.0	m³/h
Potência elétrica medida no ponto de maior eficiência - WBEP	111.9	W
Potência nominal do sistema de iluminação - WL	-	W
Iluminação média produzida pelo sistema de iluminação na superfície de cozedura - Emédia	-	lux

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

11. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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

