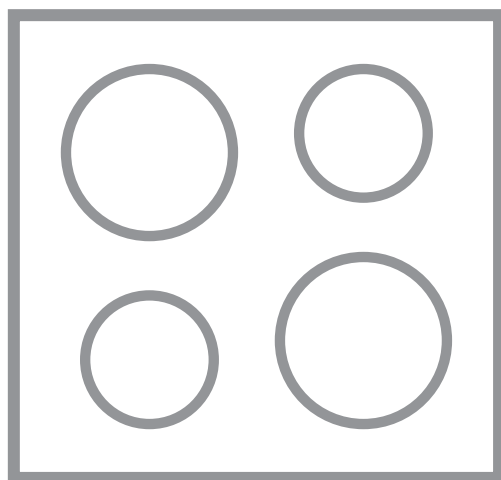


USER MANUAL



ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	3
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	6
3. INSTALAÇÃO.....	9
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	11
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	13
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	14
7. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	18
8. SUGESTÕES E DICAS.....	23
9. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	25
10. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	27
11. DADOS TÉCNICOS.....	31
12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	32
13. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	33

PARA RESULTADOS PERFEITOS

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

Visite o nosso website para:



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

www.aeg.com/support



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Usar sempre peças sobressalentes de origem.

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

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

⚠ Aviso/Cuidado – Informações de segurança

ℹ Informações gerais e sugestões

🌿 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho e dispositivos móveis com My AEG Kitchen.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do forno quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- 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

- 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.
- NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas, por exemplo, com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.
- AVISO: O aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detetor de recipientes.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o

aparelho da alimentação elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.

- Certifique-se de que o local de instalação do aparelho tem uma boa ventilação, para evitar o refluxo de gases para o local provenientes de aparelhos de queima de gás ou outros combustíveis, incluindo chama desprotegida.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas e que o ar recolhido pelo aparelho não é conduzido para uma conduta de extração de gases de outros aparelhos (sistemas de aquecimento central, termossifões, esquentadores, etc.).
- A queda total de pressão criada na divisão com este aparelho a funcionar e outros que também estejam eventualmente a funcionar não pode ser superior a 0,04 mbar.
- Limpe o filtro do exaustor regularmente e remova os depósitos de gordura do aparelho para evitar o risco de incêndio.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- Se o aparelho for ligado diretamente à alimentação elétrica, a instalação elétrica tem de ficar equipada com um dispositivo de isolamento que permita desligar o aparelho da alimentação elétrica em todos os polos. É necessário garantir o corte total da ligação em conformidade com as condições especificadas para sobretensão de categoria III. O dispositivo de corte da ligação tem de estar incorporado nas ligações fixas de acordo com os regulamentos elétricos aplicáveis.
- AVISO: Utilize apenas proteções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as proteções de placa já incorporadas no aparelho caso

existam. A utilização de proteções impróprias pode causar acidentes.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



AVISO!

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



AVISO!

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Vede as superfícies cortadas 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 numa cavidade da parede, exceto se a cavidade tiver sido feita com essa finalidade.
- Para a instalação sem canalização, a saída do ventilador tem de estar posicionada contra a parede ou tem de ser separada por uma parede de armário adicional, para prevenir o acesso às lâminas do ventilador.
- Os aparelhos possuem ventoinhas de arrefecimento na parte inferior.
- Se o aparelho for instalado por cima de uma gaveta:
 - Não guarde folhas de papel ou objectos pequenos que possam ser sugados, porque podem

danificar as ventoinhas de arrefecimento ou reduzir a eficiência do sistema de arrefecimento.

- Mantenha uma distância mínima de cerca de 2 cm entre a parte inferior do aparelho e os objectos que forem guardados na gaveta.
- Retire quaisquer painéis separadores instalados no armário abaixo do aparelho.

2.2 Ligação elétrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado de acordo com o diagrama de ligação ou o folheto de instalação.
- Em caso de instalação de escape e quando os acessórios estiverem presentes ou forem obrigatórios (válvula de parede, interruptor de janela e/ou abridor de janela), as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado, de acordo com o diagrama de ligação ou o folheto de instalação.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efetuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente elétrica.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está instalado corretamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorretas podem provocar o aquecimento excessivo dos terminais.
- Utilize o cabo de alimentação correto.

- Não permita que o cabo de alimentação se enrole.
- 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 elétrica 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.
- Retire todas as películas de embalagem, rotulagem e de proteção (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico (interior).
- Não altere as especificações deste aparelho.
- 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 apresentar fendas, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isto evita choque eléctrico.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância da zonas de indução quando o aparelho funcionar.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, pode salpicar.
- Nunca utilize uma chama aberta quando o exaustor integrado estiver a funcionar.

**AVISO!**

Risco de incêndio e explosão

2.3 Utilização

**AVISO!**

Risco de ferimentos, queimaduras e choque eléctrico.

- 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 libertados pelo óleo muito quente 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.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- 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, alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro/cerâmica. Levante sempre estes objetos quando precisar de os deslocar sobre a placa.
- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar. Não deve ser utilizado para outros fins, por exemplo, aquecimento da divisão.

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
- Não utilize jatos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.

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 municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

3. INSTALAÇÃO



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

3.1 Antes da instalação

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

Número de série

3.2 Placas encastradas

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

3.3 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação.
- Para substituir o cabo de alimentação, se estiver danificado, utilize um cabo do tipo: H05V2V2-F que suporte uma temperatura de 90 °C ou superior. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado. O cabo de ligação só deve ser substituído por um electricista qualificado.

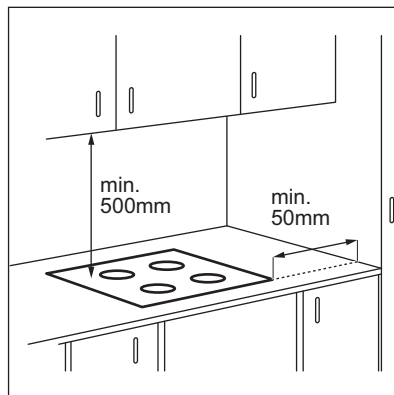
3.4 Fixar o vedante - Instalação sobre o balcão

1. Limpe o balcão na zona da área cortada.
2. Fixe a tira vedante de 2x6 mm fornecida na parte inferior da placa, ao longo das extremidades da vitrocerâmica. Não estique a tira. Faça com que as extremidades da tira vedante fiquem no meio de um dos lados da placa.
3. Adicione alguns milímetros ao comprimento quando cortar a tira vedante.
4. Junte as duas extremidades da tira vedante.

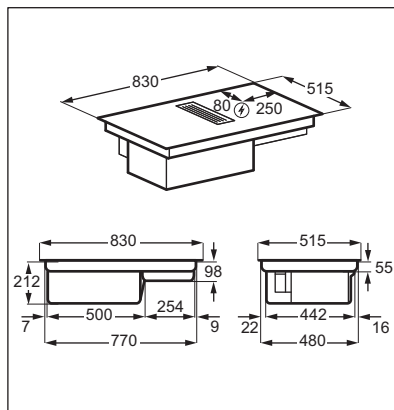
3.5 Montagem

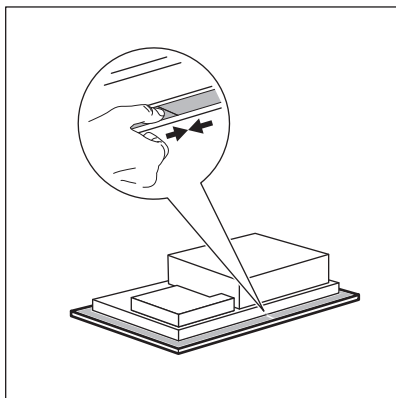
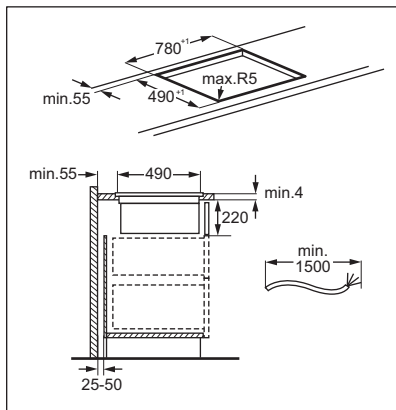
Consulte o folheto de instalação para obter informações detalhadas sobre como montar a placa.

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



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





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



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

How to install your AEG
Extractor Hob

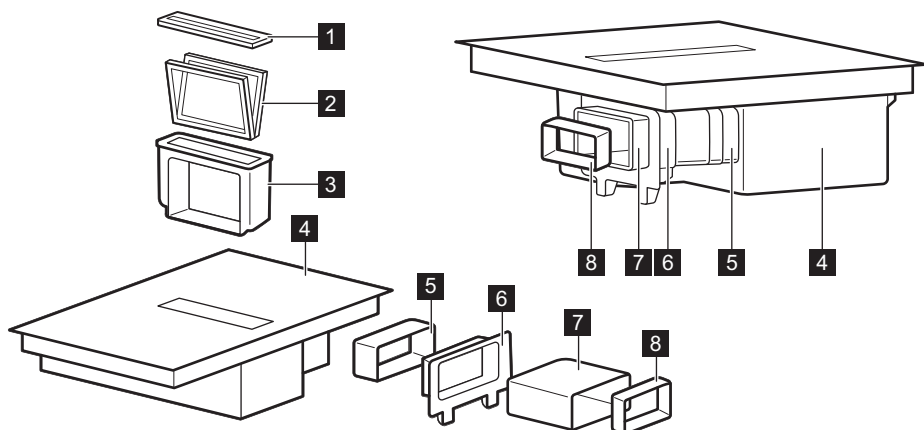


Conjunto do encaixe do filtro

Antes da primeira utilização, certifique-se de que coloca o filtro no interior do encaixe, com o lado prateado voltado para fora. Depois de montar o encaixe do filtro, coloque-o dentro da cavidade do exaustor e coloque a grelha no exaustor.

4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Visão geral do produto



1 Grelha

2 Filtrar

3 Encaixe do filtro

4 Placa

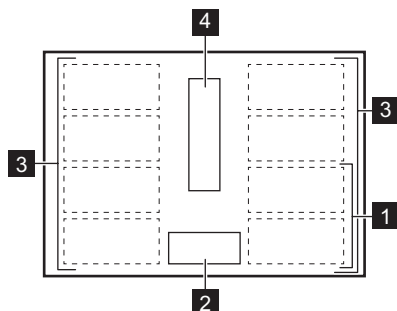
5 Tubo

6 Encaixe de parede traseira do armário

7 Tubo

8 Adaptador

4.2 Disposição da superfície de confecção



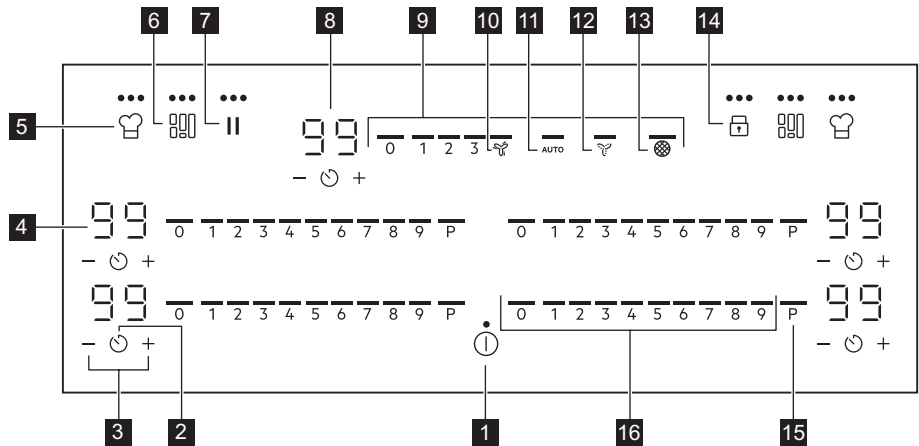
1 Zona de aquecimento de indução

2 Painel de comandos

3 Área de aquecimento de indução flexível composta por quatro secções

4 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.

Cam-po do sensor	Função	Descrição
1	ⓘ	ON/OFF 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	👨‍🍳	PowerSlide Para activar e desactivar a função.
6	🌉	FlexiBridge (Flexible Bridge) Para alternar entre os três modos da função.
7		Pausa Para activar e desactivar a função.
8	-	Visor do temporizador do exaustor Para indicar o tempo em minutos.
9	-	Barra de comandos do exaustor Para definir uma velocidade da ventoinha.
10	🌀	Boost Para activar e desactivar a função.
11	AUTO	Modo automático do exaustor Para activar e desactivar a função.

	Cam- po do sensor	Função	Descrição
12		Breeze	Para activar e desactivar a função.
13		Indicador de filtro do exaustor	Para indicar e lembrar que os filtros do exaustor devem ser limpos.
14		Bloquear / Dispositivo de segurança para crianças	Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
15	P	PowerBoost	Para activar a função.
16	-	Barra de comandos da placa	Para seleccionar o grau de cozedura.

4.4 Indicadores do visor

Indicador	Descrição
 + dígito	Ocorreu uma anomalia.
	OptiHeat Control (Indicador de calor residual com 3 níveis): continuar a cozinhar/manter quente/calor residual.
	Wi-fi está no processo de ligação.
	O Bluetooth está no processo de ligação.

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Ligação sem fios/app

Para poder utilizar a aplicação, a placa tem de estar integrada. A integração pode ser feita com Wi-fi ou Bluetooth (recomendado).

1. Transfira My AEG Kitchen a partir da App Store.
2. Abra a aplicação e registe-se para criar uma conta.
3. Adicione um novo aparelho.
4. Mantenha premido  até que  e  comecem a piscar.
5. Siga as instruções na aplicação para concluir o processo de integração.

Quando a integração estiver concluída

 e  param de piscar.

Alterar a rede

Para alterar a rede, tem de esquecer a rede atual e iniciar novamente o processo de integração.

1. Vá a Menu > Definições do utilizador > Integração e altere a definição de Ligado para Desligado.



Consulte “Estrutura do menu”.

A rede é esquecida.

2. Abra a aplicação e inicie novamente o processo de integração.



Consulte “Ligação sem fios/App”.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Ativar e desativar

Mantenha premido  para ativar ou desativar a placa.

6.2 Detecção de tachos

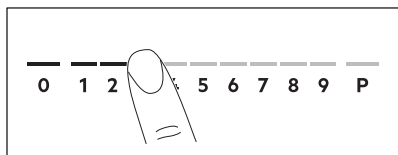
Esta função indica a presença de tachos na placa e desativa as zonas de cozedura se não for detetado qualquer tacho durante uma sessão de cozedura.

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

Se remover um tacho de uma zona de cozedura ativada e o colocar de parte temporariamente, os indicadores acima da barra de comandos correspondente começarão a piscar. Se não voltar a colocar o tacho na zona de cozedura ativada no período de 60 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 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.

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



AVISO!

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

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

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

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.

6.5 Temporizador

Temporizador de contagem decrescente

Utilize esta função para definir o tempo de funcionamento da zona de aquecimento apenas para uma sessão de cozedura. Pode definir a função para o exaustor separadamente. Consulte "Funções do exaustor".

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: selecione a zona de cozedura com  e prima  ou .

Para desativar a função: selecione 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

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.

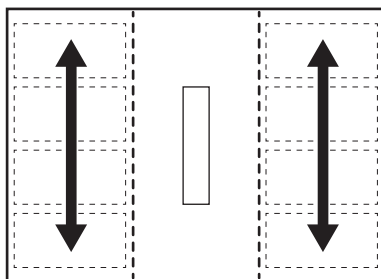
6.6 Gestão de potência

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.

- As zonas de cozedura estão agrupadas de acordo com a posição e o número de fases da placa. O limite máximo de carga elétrica de cada fase é de. 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 última zona de cozedura selecionada. As zonas de cozedura continuarão a funcionar com a definição de aquecimento reduzida. Se necessário, altere as definições de aquecimento das zonas de cozedura.
- O exaustor está sempre disponível com carga elétrica.

Consulte a ilustração para ver as combinações possíveis em que a potência pode ser distribuída entre as zonas de cozedura.



6.7 Funções do exaustor



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Ativar e desativar o exaustor

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

1. Para ativar o exaustor, prima um dos níveis de velocidade da ventoinha (1-3) na barra de comandos do exaustor.

É emitido um sinal sonoro e aparecem indicadores por cima da barra de comandos do exaustor.

2. Ajuste a velocidade da ventoinha conforme necessário, premindo um dos níveis disponíveis na barra de comandos do exaustor.

3. Para desativar o exaustor, pressione 0 na barra de comandos do exaustor. Desaparecem os indicadores acima da barra de comandos do exaustor.

AUTO

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

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

Pode ativar a função enquanto a placa estiver ligada, mas 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 ① para ativar a placa.

2. Para ativar a função, prima o botão AUTO.

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

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

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

4. Prima 0 na barra de comandos da placa para desativar uma zona de cozedura ou ① para desativar a placa.

Se o indicador de calor residual aparecer, AUTO continuará a ajustar a velocidade da ventoinha. Se o calor restante for baixo, Breeze pode também começar a funcionar.

5. Para desativar a função durante a cozedura e mudar para o modo manual do exaustor, prima AUTO ou prima qualquer outra definição na barra de controlo do exaustor.

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

Modos automáticos – níveis de velocidade da ventoinha

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



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

Temporizador do exaustor

Utilize a função para especificar durante quanto tempo o exaustor deve funcionar.

Quando o exaustor está desativado, não é possível regular o temporizador do exaustor.

1. Pressione  ao lado da barra de comandos do exaustor.
2. Prima  ou  para definir o tempo (00-99 minutos).
3. Prima  para iniciar o temporizador. O temporizador começa a contagem decrescente.
 - Quando o temporizador terminar a contagem decrescente, o exaustor para de funcionar.
 - Pode definir o temporizador do exaustor enquanto AUTO estiver ligado. Se AUTO desativar o exaustor antes do tempo definido, o temporizador será reiniciado.
 - Se o temporizador desativar o exaustor antes de AUTO, a função será desligada. Os indicadores acima de 0 e AUTO desaparecem.
 - Em ambos os casos, a função AUTO será ativada da próxima vez que ligar o exaustor.

Boost

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

Para ativar a função, prima o botão . É emitido um sinal sonoro e aparece um indicador por cima do símbolo. A função pode estar ativa ininterruptamente durante um máximo de 10 minutos. Após esse tempo, a velocidade da ventoinha muda automaticamente para 3. Se necessário, pode ativar novamente a função.

Breeze

A função define a ventoinha do exaustor para uma velocidade muito baixa. A ventoinha começa a funcionar com um nível de ruído mínimo imediatamente após a função ser ativada. Pode utilizar a função após a cozedura para remover odores ou vapor que permaneçam.

Para ativar a função quando a placa está desligada:

1. Premir .

É emitido um sinal sonoro e aparece um indicador por cima do símbolo. Uma definição de temporizador para 60 minutos aparece no visor junto à barra de comandos do exaustor.

2. Ajuste o temporizador utilizando  ou , se necessário. Depois de o temporizador terminar a contagem decrescente, o exaustor desativa-se automaticamente.

6.8 Estrutura do menu

A tabela apresenta a estrutura básica do menu.

Definições do utilizador

Sím-bolo	Definição	Opções possíveis
C1	Wi-fi	Ligar/Desligar (--)
C2	Wi-fi potência do sinal	Três níveis de força do sinal.
C3	Integração	Ligado – a placa está integrada. Desligado (--) – a rede é esquecida.
b	Som	Ligar/Desligar (--)
h	Modo de exaustor	1 - 4
E	Histórico de alarmes/erros	A lista de alarmes/erros recentes.

Para introduzir as definições do

utilizador: mantenha premido . Em seguida, mantenha premido . As definições aparecem no temporizador das zonas de cozedura da esquerda.

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

valor da definição, prima **+** ou **-** no temporizador dianteiro.

Para sair do menu: prima ①.



Para obter mais detalhes sobre as definições e uma navegação mais fácil no menu, transfira My AEG Kitchen.

OffSound Control

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



Consulte “Estrutura do menu”.

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

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

7. FUNÇÕES ADICIONAIS

7.1 Desligar automático

A função desativa automaticamente a placa se:

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

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

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

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

Definição da velocidade da ventoinha	O exaustor desativa-se após
	10 horas
1 - 3	10 horas
	10 minutos

7.2 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.

7.3 Pausa

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

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

A função não para as funções de temporizador.

1. Para ativar a função: prima II.

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

2. Para desativar a função: prima ①.

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

7.4 Bloquear

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

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

Para ativar a função: prima .

Para desativar a função: prima  novamente.



A função é desativada quando a placa é desativada.

7.5 Dispositivo de segurança para crianças

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

Para ativar a função: prima ①. Não selecione qualquer definição de cozedura/definição do exaustor.

Mantenha premido  durante 3 segundos, até aparecer o indicador

acima do símbolo. Desative a placa com ①.



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

Para desativar a função: prima ①. Não selecione qualquer definição de cozedura/definição do exaustor.

Mantenha premido  durante 3 segundos, até o indicador acima do símbolo desaparecer. Desative a placa com ①.

Cozinhar com a função ativada: prima

① e, em seguida, prima  durante 3 segundos, até que o indicador acima do símbolo desapareça. Pode utilizar a placa. Quando desativar a placa com ①, a função fica novamente ativa.

7.6 Área de cozedura de indução flexível



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

FlexiBridge função

A área de confeção de indução flexível é composta por quatro secções. As secções podem ser combinadas em duas zonas de confeção com tamanho diferente ou numa grande área de confeção. Pode escolher a combinação das secções através da seleção do modo correspondente ao tamanho do tacho que pretender utilizar. Existem três modos: Padrão, Ponte grande e Ponte máx.



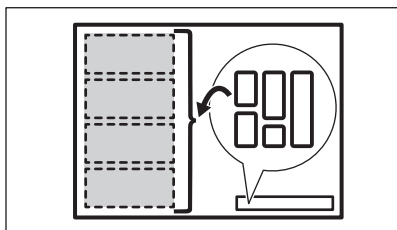
Para seleccionar a definição de cozedura, utilize as duas barras do lado esquerdo.

Alternar entre os modos

Para alternar entre os modos, prima . Serão mantidos os níveis de definições de cozedura.



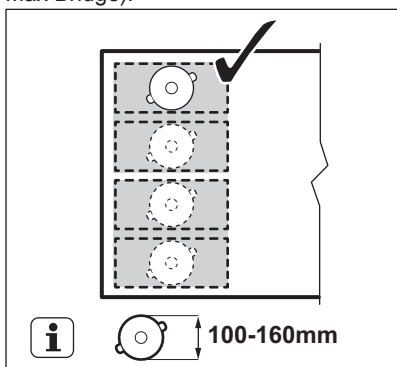
Em alguns modelos, existem duas áreas de cozedura flexíveis: esquerda e direita. Para utilizar a área de cozedura flexível do lado direito, utilize os símbolos e as barras de comandos do lado direito da placa.



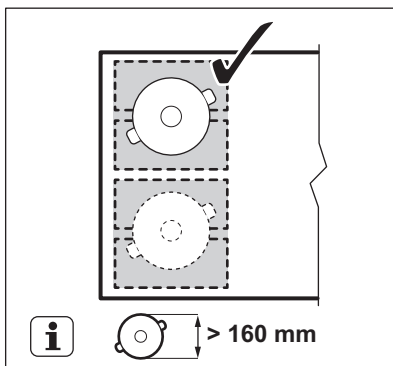
Diâmetro e posição do tacho

Escolha o modo correspondente ao tamanho e à forma do tacho. O tacho deve cobrir tanto quanto possível a área selecionada.

Coloque o tacho com o diâmetro inferior a 160 mm, no centro, numa única secção. Pode utilizar um grelhador para os modos da função Ponte (Big Bridge e Max Bridge).

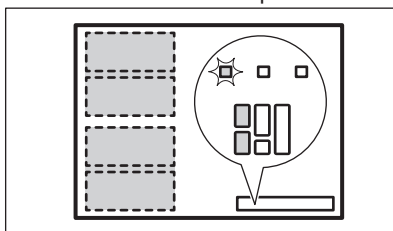


Se utilizar um tacho com diâmetro superior a 160 mm, coloque-o no centro entre duas secções.

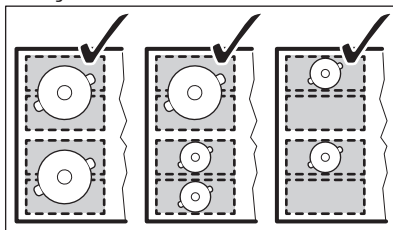


FlexiBridge modo normal

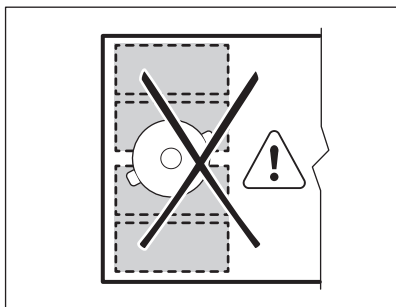
Este modo é ativado por predefinição quando a função é ativada. Liga as secções em duas áreas de cozedura separadas. Pode seleccionar a definição de cozedura de cada área independentemente. Use as duas barras de comandos no lado esquerdo.



Posição correta dos tachos:

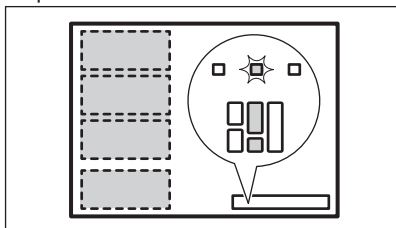


Posição incorreta dos tachos:



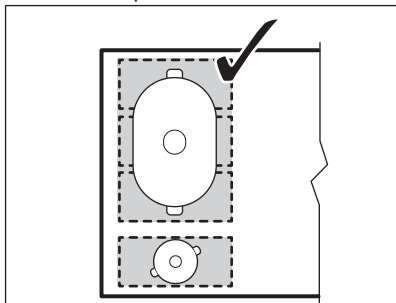
FlexiBridge modo Big Bridge

Para activar o modo, prima  até ver o indicador de modo correspondente . Este modo liga as três secções traseiras numa área de cozedura. A secção frontal não está ligada e funciona como uma zona de cozedura separada. Pode seleccionar a definição de cozedura de cada área independentemente. Use as duas barras de comandos do lado esquerdo.

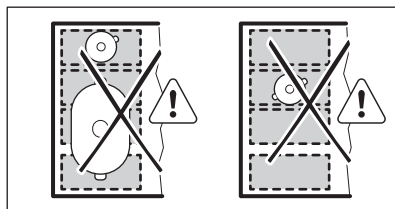


Posição correta dos tachos:

Certifique-se de que coloca o tacho nas três secções ligadas. Se utilizar um tacho menor do que duas secções, a barra de comandos pisca e a zona é desativada após 2 minutos.

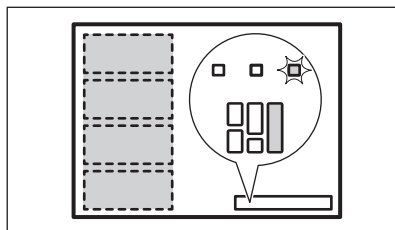


Posição incorreta dos tachos:



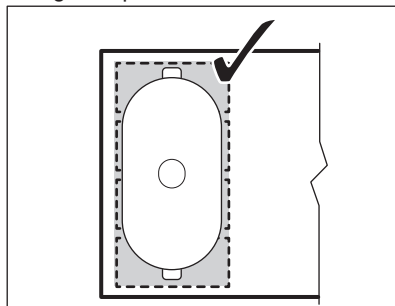
FlexiBridge modo Max Bridge

Para activar o modo, prima  até ver o indicador de modo correspondente . Este modo liga todas as secções numa zona de cozedura. Para seleccionar a definição de cozedura, utilize as duas barras de comandos do lado esquerdo.

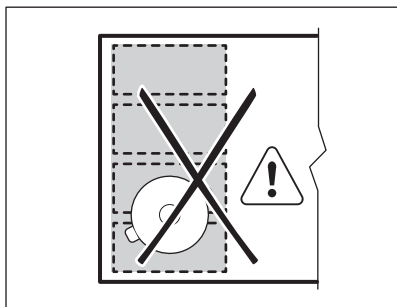


Posição correta dos tachos:

Certifique-se de que coloca o tacho nas quatro secções ligadas. Se utilizar um tacho menor do que três secções, a barra de comandos pisca e a zona é desligada após 2 minutos.



Posição incorreta dos tachos:



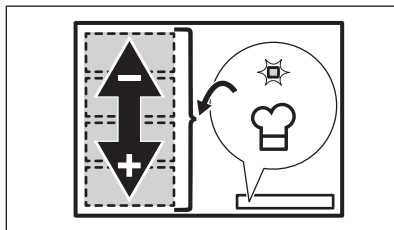
PowerSlide

Esta função permite ajustar a temperatura movendo o tacho para outra posição sobre a área de confeção de indução.

- A função divide a área de confeção de indução em três áreas com diferentes definições de aquecimento. A placa deteta a posição do tacho e ajusta a definição de cozedura correspondente à posição.
- Pode colocar o tacho na posição dianteira, central ou traseira. Se colocar o tacho na posição dianteira, obtém a definição de aquecimento mais elevada. Para diminuir, mova o tacho para a posição central ou traseira.
- Quando ativar a função pela primeira vez, obterá as seguintes definições de cozedura predefinidas: 9 para a posição dianteira, 6 para a posição intermédia e 3 para a posição traseira.
- Pode alterar as definições de aquecimento para cada posição independentemente. A placa memoriza as suas definições de cozedura para a próxima vez que ativar a função.
- A indicação da definição de cozedura da barra de comandos dianteira esquerda mostra a definição de cozedura para esta função. **Para alterar a definição de cozedura, utilize apenas a barra de comandos dianteira esquerda.** A barra de comando traseira esquerda é desativada enquanto a função está ativa.

i Em alguns modelos, existem duas áreas de cozedura flexíveis: esquerda e direita. Para operar PowerSlide no lado direito, utilize a barra de comando dianteira direita.

i Utilize apenas um tacho com um diâmetro mínimo da base de 160 mm quando utilizar a função.



1. Coloque o tacho correto no lado esquerdo da frente da área de cozedura.
2. Mantenha premido **ⓘ** para ativar a placa.

É emitido um sinal sonoro e aparecem os indicadores **ⓘ** e **||||** acima.

3. Para ativar a função, prima o botão **⏻**.

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

4. Desloque o tacho para trás e para a frente na área de cozedura, conforme necessário.

O nível da definição de cozedura na barra de comandos ajusta-se automaticamente.

5. Para alterar os níveis predefinidos da definição de cozedura, mova o tacho para a área que pretende ajustar primeiro.
6. Prima qualquer um dos níveis de definições de aquecimento disponíveis na barra de comandos dianteira esquerda.

Os níveis de definições de cozedura atualizados serão memorizados para a próxima vez que utilizar a função.

7. Repita o procedimento para as restantes áreas de cozedura, se necessário.

8. Para desativar a função, prima . Também pode premir 0 na barra de comando dianteira esquerda. É emitido um sinal sonoro e o indicador acima do símbolo desaparece. O nível da definição de cozedura muda para 0. Pode definir um temporizador durante o funcionamento de PowerSlide. Neste

caso, o temporizador não desativa as zonas de cozedura quando o tempo definido termina. O temporizador afeta as três áreas de cozedura ativadas pela função em simultâneo.

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.

- A base do recipiente deve ser o mais espessa e plana possível.
- Certifique-se de que os fundos estão limpos e secos antes de os colocar na superfície da placa.
- Para evitar riscos, não deslize ou esfregue o recipiente no vidro cerâmico.

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.
- A eficiência da zona de cozedura está relacionada com o diâmetro do tacho. Um tacho que tenha um diâmetro inferior ao mínimo indicado recebe

apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura.

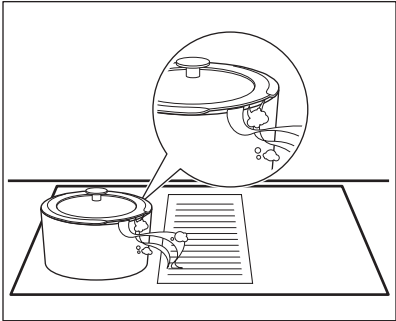
- Por motivos de segurança e resultados de cozedura ideais, não utilize um tacho maior do que o indicado na "Especificação das zonas de cozedura". Evite manter o tacho perto do painel de comandos durante a sessão de cozedura. Isso pode afetar o funcionamento do painel de comandos ou ativar acidentalmente as funções da placa.



Consulte os "Dados técnicos".

Tampas para ventilação de vapor

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



8.2 Ruídos durante o funcionamento

Se ouvir:

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

Os ruídos são normais e não indicam qualquer avaria.

8.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

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

8.4 Exemplos de aplicações de cozinha

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



Os dados apresentados na tabela servem apenas como referência.

Definição de cozedura	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
1	Manter os alimentos cozinhados quentes.	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho.
1 - 2	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5 - 25	Misture regularmente.
1 - 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 líquido
4 - 5	Cozer batatas a vapor.	20 - 60	Utilize, no máximo, ¼ l de água para 750 g de batatas.

Definição de cozedura	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
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 a meio do tempo.
7 - 8	Fritura intensa, batatas "palitos" gratinadas, bifes do lombo, bifes.	5 - 15	Vire a meio do tempo.
9	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, guisado), batatas fritas.		
P	Ferver grandes quantidades de água. PowerBoost está ativada.		

8.5 Sugestões e conselhos sobre o exaustor

- A grelha que cobre o exaustor é feita de alumínio e aço inoxidável. Pode colocar tachos sobre ela quando o exaustor não estiver a funcionar. Não causará quaisquer danos.
- Quando o modo AUTO está ativo, a ventoinha inicia a uma velocidade baixa, no início de cada sessão de confeção. A velocidade aumenta gradualmente. Também pode ajustar a velocidade da ventoinha manualmente.
- No caso de uma instalação de escape, tem de instalar um interruptor de janela. Precisa de a comprar separadamente, pois não é fornecida com o exaustor. O interruptor de janela tem de ser instalado por um técnico autorizado. Consulte o folheto de instalação.

9. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

9.1 Informações gerais

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



A impressão da área de aquecimento de indução flexível pode ficar suja ou mudar de cor devido ao deslizamento dos tachos. Pode limpar a área de um modo normal.

9.2 Limpeza da placa

- **Remover imediatamente:** plástico derretido, película de plástico, açúcar e alimentos com açúcar; caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Utilize um raspador especial para placas sobre a superfície de vidro em ângulo agudo

e desloque a lâmina sobre a superfície.

- **Remover quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e 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.
- **Remover a descoloração metálica brilhante:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano.

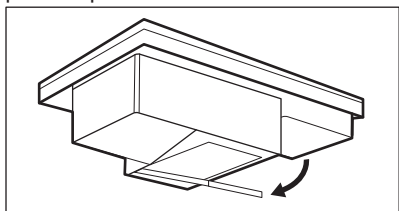
9.3 Limpar o exaustor

Grelha

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

Reservatório de água

Existe um reservatório de água por baixo do exaustor. Ele recolhe a condensação criada durante cada processo de confeção. Lembre-se de esvaziar o reservatório de água regularmente. Para abrir o reservatório de água, deslize as patilhas para fora e abra-as uma a uma.



AVISO!

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

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

- em primeiro lugar, desligue o exaustor,
- levante a grelha e limpe cuidadosamente a área do exaustor com um pano ou uma esponja

húmidos e um agente de limpeza suave,

- remova o excesso de líquido que se juntou no fundo da cavidade do exaustor, utilizando uma esponja ou um pano secos,
- ligue o exaustor, regule o nível de velocidade da ventoinha para 2 ou superior e deixe-a funcionar durante algum tempo, para retirar a humidade restante da grelha.

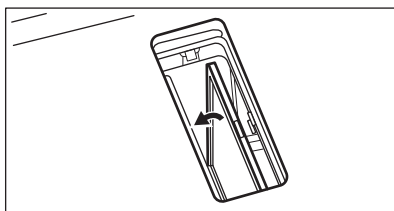
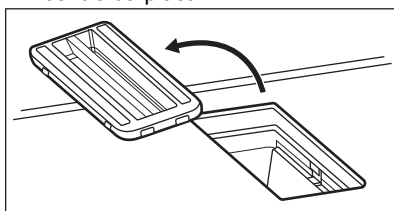
9.4 Limpar o filtro do exaustor

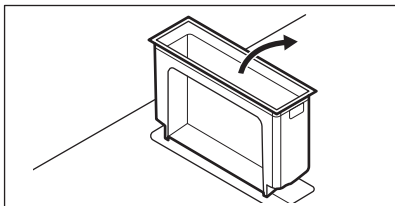
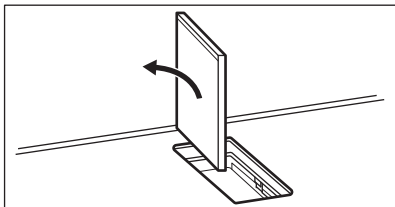
O filtro impede que as partículas de gordura entrem no sistema do exaustor. A placa tem um contador incorporado que avisa quando for necessário limpar o filtro. Após 100 horas de utilização, o indicador do filtro  começa a piscar para sinalizar que está na altura de limpar o filtro. A notificação permanece durante 30 segundos após desativar o exaustor e a placa. A notificação não bloqueia a utilização da placa.



É recomendável limpar o filtro antes de o indicador aparecer.

1. Retire cuidadosamente o filtro e o encaixe do filtro. Eles localizam-se mesmo por baixo da grelha, no centro da placa.





2. Limpe a cavidade do exaustor com uma espuma de limpeza.
3. Lave manualmente o filtro e o encaixe do filtro em água morna sem utilizar detergentes ou esponjas abrasivas. Também pode lavá-los na máquina de lavar loiça à temperatura máxima de 65-70 °C, sem detergentes e sem pratos na mesma carga. Apenas as peças de plástico podem ser limpas com detergentes.
4. Seque o filtro durante 7 minutos num forno à temperatura máxima de 60 °C ou deixe-o secar à temperatura ambiente.
5. Quando o filtro e o encaixe do filtro estiverem secos, fixe-os novamente nos seus lugares.

6. Reponha o contador.

Repor o contador quando o indicador do filtro estiver aceso:

1. Limpe primeiro o filtro e volte a colocá-lo no interior do exaustor.
2. Prima brevemente, enquanto o indicador estiver a piscar. O contador é reiniciado.

Repor o contador antes de o indicador do filtro aparecer:

1. Certifique-se de que a placa está desligada e Dispositivo de segurança para crianças não funciona.
2. Limpe o filtro e volte a colocá-lo no interior do exaustor.
3. Prima duas vezes. O indicador parece e é emitido um sinal sonoro. O contador é reiniciado.

O contador inicia automaticamente quando ligar o exaustor pela primeira vez. O número máximo de ciclos de limpeza é 8. Depois desse tempo, o filtro precisa de ser substituído por um novo.



AVISO!

Um filtro sobressaturado pode constituir risco de incêndio.

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 configure 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.
	Pausa funciona.	Consulte "Utilização diária".
	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 elétrica. 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 ①.	Retire o objeto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque foi ativada apenas por pouco tempo ou o sensor está danificado.	Se a zona tiver funcionado durante tempo suficiente para ficar quente, fale com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Não há som quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sons estão desativados.	Ativar os sons. Consulte "Utilização diária".

Problema	Causa possível	Solução
A zona flexível de confeção de indução não aquece o tacho.	O tacho está numa posição errada sobre a zona flexível de confeção de indução.	Coloque o tacho na posição correta sobre a zona flexível de confeção de indução. A posição do tacho depende da função que estiver ativada ou do modo da função. Consulte o capítulo "Zona flexível de confeção de indução".
	O diâmetro da base do tacho não é adequado para a função que está ativada ou para o modo da função.	Utilize um tacho com diâmetro adequado à função que está ativada ou ao modo da função. Consulte o capítulo "Zona flexível de confeção de indução".
O indicador acima do símbolo  acende-se.	Dispositivo de segurança para crianças ou Bloquear função.	Consulte "Utilização diária".
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 confeção.
	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".
	FlexiBridge (Flexible Bridge) funciona. Uma ou mais secções do modo da função que está a funcionar não estão cobertas pelo tacho.	Coloque o tacho sobre o número correcto de secções do modo da função que está a funcionar ou altere o modo da função. Consulte o capítulo "Zona flexível de confeção de indução".
A barra de comandos pisca duas vezes e desliga-se.	PowerSlide funciona. Dois tachos são colocados na zona flexível de confeção de indução ou os tachos cobrem mais do que uma zona de cozedura ativada pela função.	Utilize apenas um tacho. Consulte o capítulo "Zona flexível de confeção de indução".

Problema	Causa possível	Solução
A barra de comandos do exaustor pisca e o exaustor não inicia nem desliga.	O ventilador pode desligar-se em certas condições, por exemplo, quando a divisão não está adequadamente ventilada.	Abra a janela (pode precisar de instalar o interruptor de janela, consulte “Sugestões e conselhos sobre o exaustor”). 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 o filtro do exaustor e reinicie a notificação. Consultar “Manutenção e limpeza”.
 e um número acendem-se.	A placa apresenta um erro. Para mais detalhes, vá à aplicação.	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.

Problema	Causa possível	Solução
 intermitente.	A ligação da rede sem fios foi perdida.	Restaure a ligação da rede sem fios. Verifique a sua rede doméstica. Se o problema persistir, tente voltar a ligar a rede. Consulte "Antes da primeira utilização" > "Alterar a rede".

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 CCE84779FB
Tipo 66 D4A 05 CA
Indução 7.35 kW
N.º de série.....
AEG

PNC 949 597 851 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 (configuração de calor máximo) [W]	PowerBoost [W]	Duração máxima [min.] de PowerBoost	Diâmetro do tacho [mm]
Consulte o capítulo "Zona flexível de confeção de indução".	2300	3200	10	mínimo de 100

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

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

11.3 Informações principais de conectividade

Frequência/Protocolo	Wi-fi	2,4 GHz / 802.11 bgn
	Wi-fi	5 GHz/802.11 an (apenas para utilização no interior)
	Bluetooth Low Energy 5.0	2,4 GHz/DSSS
Potência máxima	Wi-fi	2,4 GHz: < 20 dBm
	Wi-fi	5 GHz: < 23 dBm
	Bluetooth Low Energy 5.0	<20 dBm
Encriptação	WPA, WPA2	

Orientação sobre o artigo 10 (10) do RED (Diretiva 2014/53/EU) de 5 de novembro de 2020. Lista de países: Bélgica, Bulgária, República Checa, Dinamarca, Alemanha, Estónia, Irlanda, Grécia, Espanha, França, Croácia, Itália, Chipre, Letónia, Lituânia, Luxemburgo, Hungria, Malta, Países Baixos, Áustria, Polónia, Portugal, Roménia, Eslovénia, Eslováquia, Finlândia, Suécia, Noruega, Islândia, Liechtenstein, Suíça, Turquia e Irlanda do Norte.

12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

12.1 Informação do produto*

Identificação do modelo		CCE84779FB
Tipo de placa		Placa encastrada
Número de áreas de aquecimento		2
Tecnologia de aquecimento		Indução
Comprimento (C) e largura (L) da área de aquecimento	Esquerda	C 45,9 cm L 21,4 cm
	Direita	C 45,9 cm L 21,4 cm
Consumo de energia da área de aquecimento (EC electric cooking)	Esquerda	191,1 Wh/kg
	Direita	191,1 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)		191,1 Wh/kg

* Para a União Europeia em conformidade com a norma 66/2014 da UE. Para a Bielorrússia em conformidade com a norma STB 2477-2017, Anexo A. Para a Ucrânia, em conformidade com a norma 742/2019.

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

12.2 Poupança de energia

Pode poupar energia todos os dias se adoptar as seguintes sugestões.

- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade necessária.
- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a activar.
- Coloque os tachos mais pequenos nas zonas de cozedura mais pequenas.
- Centre o tacho na zona de cozedura.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

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.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	35
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	38
3. INSTALACIÓN.....	40
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	42
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	44
6. USO DIARIO.....	45
7. FUNCIONES ADICIONALES.....	49
8. CONSEJOS.....	54
9. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	56
10. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	58
11. DATOS TÉCNICOS.....	62
12. EFICACIA ENERGÉTICA.....	63
13. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	64

PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

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

Visite nuestro sitio web para:



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

www.aeg.com/support



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- **NUNCA** intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- **ADVERTENCIA:** El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Asegúrese de que la sala donde se instala el aparato esté bien ventilada para evitar el reflujo de gases al

recinto procedentes de aparatos que utilicen otros combustibles, como llamas abiertas.

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

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.



ADVERTENCIA!

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

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

y los objetos guardados en el cajón.

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

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

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

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



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosiones

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



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

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

2.3 Uso



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (si corresponde) antes del primer uso.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico (en interiores).
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas. La ventilación debe ser revisada

- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Nunca retire la rejilla o el filtro de la campana cuando la campana integrada o el aparato estén en funcionamiento.
- Nunca utilice la campana integrada sin su filtro.
- No tape la entrada de la campana integrada con utensilios de cocina.
- No abra la tapa inferior cuando la campana integrada o el aparato estén en funcionamiento.
- No coloque objetos pequeños o ligeros cerca de la campana integrada para evitar el riesgo de succionamiento.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido o que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros propósitos, por ejemplo, calentar la habitación.

2.4 Mantenimiento y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.

- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo
- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.

2.5 Asistencia técnica

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

2.6 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. INSTALACIÓN



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Antes de la instalación

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

Número de
serie

3.2 Placas empotradas

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

3.3 Cable de conexión

- La placa se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice el tipo de cable: H05V2V2-F que soporta una temperatura de 90 °C o superior. Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial. El cable de conexión solo debe sustituirlo un electricista cualificado.

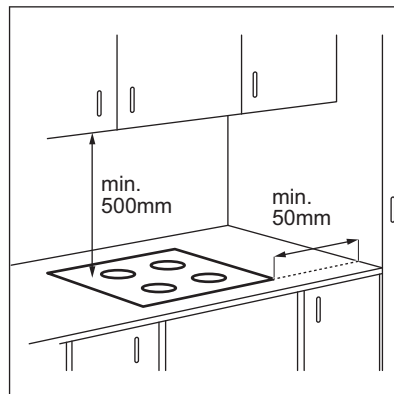
3.4 Colocación del sello - Instalación superior

1. Limpie la encimera alrededor del área del corte.
2. Coloque la banda del sello de 2x6mm suministrada en el borde inferior de la placa de cocción a lo largo del borde exterior de la vitrocerámica. No la tense. Asegúrese de que los extremos de la banda de sello están situados en el centro de un lado de la placa de cocción.
3. Añada algunos milímetros de longitud cuando corte la banda de sello.
4. Una los dos extremos de la banda de sello.

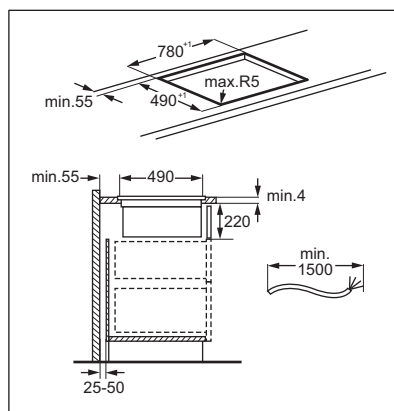
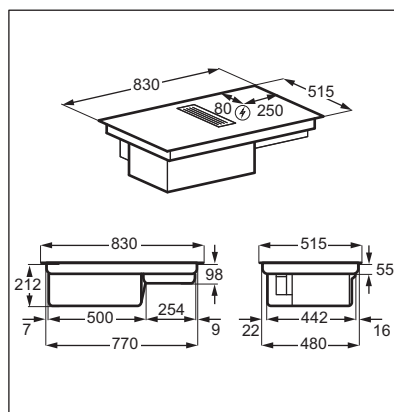
3.5 Montaje

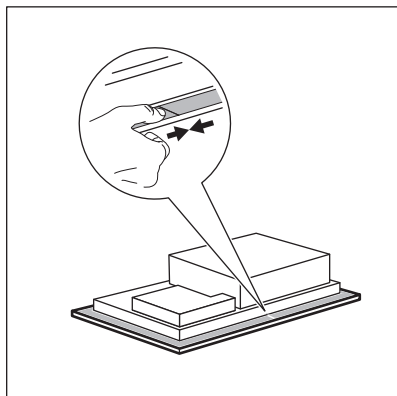
Consulte el folleto de instalación para obtener información detallada sobre cómo montar su placa.

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



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





Encuentre el vídeo tutorial "Cómo instalar su placa extractora AEG"

escribiendo el nombre completo que se indica en el gráfico a continuación.



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

How to install your AEG
Extractor Hob

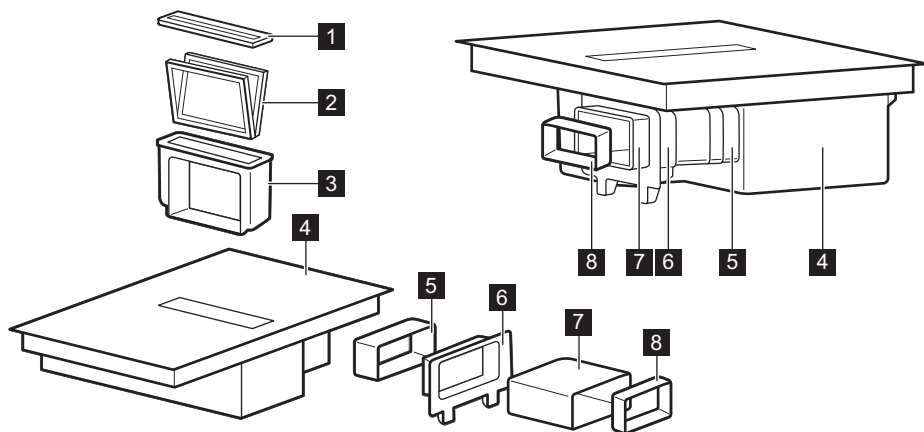


Conjunto de carcasa de filtro

Antes del primer uso, asegúrese de colocar el filtro dentro de la carcasa, con el lado plateado hacia afuera. Una vez montada la carcasa del filtro, colóquela dentro de la cavidad de la campana y coloque la rejilla en la campana.

4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

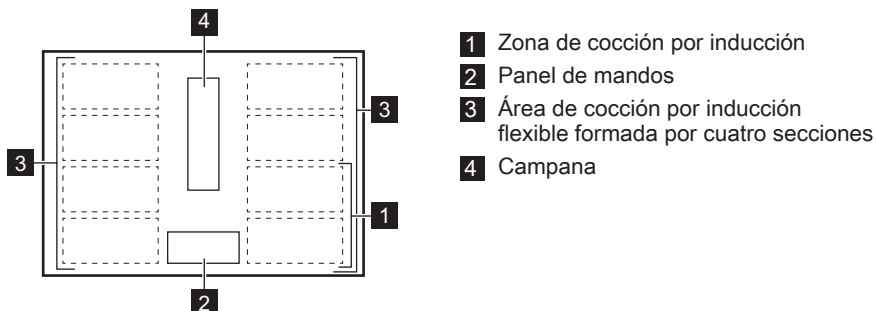
4.1 Descripción del producto



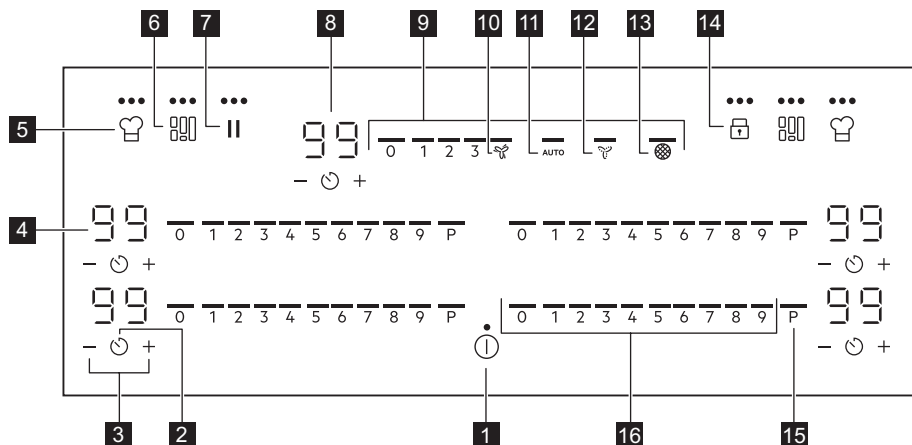
- 1** Rejilla
- 2** Filtro
- 3** Carcasa del filtro
- 4** Placa
- 5** Tubo

- 6** Montaje en la pared trasera del armario
- 7** Tubo
- 8** Adaptador

4.2 Disposición de las zonas de cocción



4.3 Disposición del panel de control



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

Sen-sor	Función	Descripción
1	①	ENCENDIDO / APAGADO Para encender y apagar el aparato.
2	🕒	Temporizador Para ajustar la función.
3	+ / -	Para aumentar o disminuir el tiempo.
4	-	Indicador del temporizador Para mostrar la hora en minutos.
5	👨‍🍳	PowerSlide Para activar y desactivar la función.

	Sen- sor	Función	Descripción
6		FlexiBridge (Flexible Bridge)	Para cambiar entre los tres modos de la función.
7		Pausa	Para activar y desactivar la función.
8	-	Pantalla del temporizador de la campana	Para mostrar la hora en minutos.
9	-	Barra de control de la campana	Para establecer una velocidad de ventilador.
10		Boost	Para activar y desactivar la función.
11	AUTO	Modo automático de la campana	Para activar y desactivar la función.
12		Breeze	Para activar y desactivar la función.
13		Indicador de filtro de campana	Indicar y recordar que se deben limpiar los filtros de la campana.
14		Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños	Para bloquear y desbloquear el panel de control.
15	P	PowerBoost	Para activar la función.
16	-	Barra de control de la placa	Para ajustar la temperatura.

4.4 Indicadores de pantalla

Indicador	Descripción
 + dígito	Hay un fallo de funcionamiento.
	OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando/mantener caliente/calor residual.
	Wi-Fi está en proceso de conexión.
	Bluetooth está en proceso de conexión.

5. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Conexión inalámbrica / aplicación

Para utilizar la aplicación, la placa debe estar incorporada. La incorporación se puede realizar con Wi-Fi o Bluetooth (recomendado).

1. Descargar My AEG Kitchen en App Store.
2. Abra la aplicación y regístrese para obtener una cuenta.
3. Agregue un nuevo dispositivo.
4. Pulse y mantenga ① hasta que  y  empiecen a parpadear.
5. Siga las instrucciones de la aplicación para completar el proceso de incorporación.

Cuando se complete la incorporación  y  dejen de parpadear.

Cambiar la red

Para cambiar la red, debe olvidar la red actual y comenzar el proceso de incorporación nuevamente.

1. Vaya al Menú > Ajustes de usuario > Incorporación y cambie la configuración de Encendido a Apagado.



Consulte "Estructura del menú".

La red está olvidada.

2. Abra la aplicación e inicie el proceso de incorporación nuevamente.



Consulte "Conexión inalámbrica / aplicación".

6. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Activación y desactivación

Mantenga pulsado ① para activar o desactivar la placa.

6.2 Detección de recipientes

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

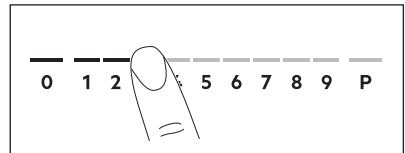
Si coloca utensilios de cocina en una zona de cocción antes de seleccionar un ajuste de temperatura, aparece el indicador sobre 0 en la barra de control.

Si retira los utensilios de cocina de una zona de cocción encendida y los deja a un lado temporalmente, los indicadores sobre la barra de control correspondiente comenzarán a parpadear. Si no vuelve a colocar el recipiente en la zona de cocción encendida en 60 segundos, la zona de cocción se apagará automáticamente.

Para reanudar la cocción, asegúrese de volver a colocar los utensilios de cocina

en las zonas de cocción dentro del tiempo de espera indicado.

6.3 Ajuste de temperatura



1. Pulse el ajuste de temperatura que desee en la barra de control. Los indicadores sobre la barra de control aparecen hasta el nivel de ajuste de temperatura seleccionado.
2. Para desactivar una zona de cocción, pulse 0.

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



ADVERTENCIA!

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

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el proceso de cocción directamente en la

base del recipiente. La vitrocerámica se calienta por el calor del utensilio.

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

También puede aparecer el indicador:

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

El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

6.5 Temporizador

Temporizador de cuenta atrás

Utilice esta función para ajustar el tiempo que desee que funcione la zona de cocción durante un único proceso de cocción. Puede configurar la función de la campana por separado. Consulte "Funciones de la campana".

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

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

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

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

Avisador

1. Pulse .

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

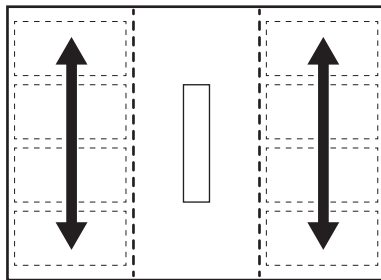
Para desactivar la función: pulse  y . El tiempo restante vuelve a iniciar la cuenta atrás hasta 00.

6.6 Gestión de energía

Si las zonas múltiples están activas y la potencia consumida supera la limitación de la alimentación eléctrica, esta función divide la potencia disponible entre todas las zonas de cocción. La placa controla los ajustes de calor para proteger los fusibles de la instalación doméstica.

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

Consulte la ilustración para ver posibles combinaciones en las que se puede distribuir la alimentación entre las zonas de cocción.



6.7 Funciones de la campana



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Encender y apagar la campana

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

1. Pulse uno de los niveles de velocidad del ventilador (1-3) en la barra de control de la campana para encender la campana.

Suena una señal y aparecen indicadores sobre la barra de control de la campana.

2. Ajuste la velocidad del ventilador según sea necesario pulsando cualquiera de los niveles disponibles en la barra de control de la campana.
3. Para apagar la campana, pulse 0 en la barra de control de la campana.

Los indicadores sobre la barra de control de la campana desaparecen.

AUTO

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

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

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



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

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

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

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

Si aparece el indicador de calor residual, AUTO continuará ajustando la velocidad del ventilador. Si el calor restante es bajo, Breeze también podrá empezar a funcionar.

5. Para desactivar la función durante la cocción y cambiar al modo manual de la campana, pulse AUTO o cualquier otro ajuste en la barra de control de la campana.

Suena una señal y el indicador sobre el símbolo desaparece.

Modos automáticos: niveles de velocidad del ventilador

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



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

Temporizador de campana

Utilice la función para especificar cuánto tiempo debe funcionar la campana.

No es posible configurar el temporizador de la campana mientras la campana está apagada.

1. Pulse junto a la barra de control de la campana.
2. Pulse o para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos).
3. Pulse para iniciar el temporizador. El temporizador comienza la cuenta atrás.
 - Una vez que el temporizador termina la cuenta atrás, la campana deja de funcionar.
 - Es posible configurar el temporizador de la campana mientras AUTO está encendido. Si AUTO desactiva la campana antes de que se agote el tiempo ajustado, el temporizador se reiniciará.
 - Si el temporizador apaga la campana antes AUTO, la función se desactivará. Los indicadores por encima de 0 y AUTO desaparecerán.
 - En ambos casos, AUTO se activará la próxima vez que encienda la placa.

Boost

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

Pulse para activar la función. Suena una señal y aparece un indicador sobre el símbolo. La función puede funcionar ininterrumpidamente durante un máximo de 10 minutos. Después de ese tiempo, el ajuste de velocidad del ventilador cambia automáticamente a 3. Puede volver a activar la función, si es necesario.

Breeze

La función ajusta el ventilador de la campana a una velocidad muy baja. El ventilador comienza a funcionar con un nivel de ruido mínimo inmediatamente después de que se activa la función. Puede utilizar la función después de cocinar para eliminar los olores persistentes o el vapor.

Para activar la función cuando la placa está apagada:

1. Pulse .
Suena una señal y aparece un indicador sobre el símbolo. Aparece un temporizador configurado en 60 minutos en la pantalla junto a la barra de control de la campana.
2. Ajuste el temporizador usando o , si es necesario.

Una vez que el temporizador termina la cuenta atrás, la campana se apaga automáticamente.

6.8 Estructura del menú

La tabla muestra la estructura básica del menú.

Ajustes de usuario

Símbolo	Ajuste	Posibles opciones
C1	Wi-Fi	Encendido / Apagado (→)
C2	Fuerza de señal Wi-Fi	Tres niveles de fuerza de señal.
C3	Incorporación	Encendido: la placa de cocción está incorporada. Apagado (→) - la red se olvida.
b	Sonido	Encendido / Apagado (→)
h	Modo campana	1 - 4
E	Historial de alarmas / errores	La lista de alarmas / errores recientes.

Para acceder a la configuración del usuario: pulse y mantenga pulsado ①.

Luego, mantenga pulsado . Los ajustes aparecen en el temporizador de las zonas de cocción izquierdas.

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

Para salir del menú: pulse ①.



Para obtener más detalles sobre la configuración y la navegación por el menú más fácil, descargue My AEG Kitchen.

OffSound Control

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



Consulte "Estructura del menú".

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

- se toca ①,
- el temporizador baja,
- pulsa un símbolo inactivo.

7. FUNCIONES ADICIONALES

7.1 Desconexión automática

La función desactiva automáticamente la placa de cocción si:

- todas las zonas de cocción, así como la campana, están apagadas,
- no establece ningún ajuste de temperatura o velocidad del ventilador después de apagar la placa,
- o se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa se

apaga. Retirar el objeto o limpiar el panel de control.

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

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

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

Ajuste de la velocidad del ventilador	La campana se apaga después de
	10 horas
1 - 3	10 horas
	10 minutos

7.2 PowerBoost

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



Consulte el capítulo "Datos técnicos".

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

Para desactivar la función: cambie el ajuste de calor.

7.3 Pausa

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

Cuando la función está activa, se pueden utilizar ① y II. Los restantes

símbolos de los paneles de mandos están bloqueados.

La función no detiene las funciones del temporizador.

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

Aparece el ajuste de temperatura anterior / ajuste de velocidad del ventilador.

7.4 Bloqueo

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

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

Para activar la función: pulse .

Para desactivar la función: pulse  de nuevo.



La función se desactiva al apagar la placa.

7.5 Dispositivo de seguridad para niños

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

Para activar la función: pulse ①. No establezca ningún ajuste de temperatura / ajuste de campana. Pulse y mantenga pulsado  durante 3 segundos, hasta que aparezca el indicador sobre el símbolo. Apague la placa con ①.



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

Para desactivar la función: pulse ①. No establezca ningún ajuste de

temperatura / ajuste de campana. Pulse y mantenga pulsado  durante 3 segundos, hasta que desaparezca el indicador sobre el símbolo. Apague la placa con .

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

7.6 Zona de cocción flexible de inducción



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

FlexiBridge función

La zona de cocción por inducción flexible se compone de cuatro secciones. Las secciones pueden combinarse en dos zonas de cocción de tamaño diferente o en una zona de cocción grande. Elija la combinación de secciones seleccionando el modo correspondiente al tamaño del utensilio de cocina que desea utilizar. Existen tres modos: Estándar, puente Big y puente Máx.



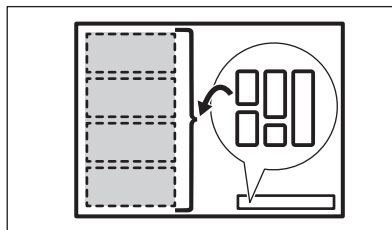
Para ajustar el nivel de temperatura, utilice las dos barras de control del lado izquierdo.

Cambio entre modos

Para cambiar entre los modos pulse . Se mantendrán los niveles de ajuste de temperatura.



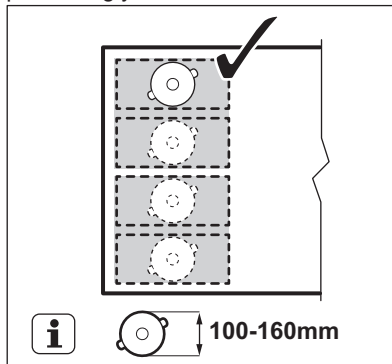
En algunos modelos hay dos áreas de cocción flexibles, izquierda y derecha. Para operar la zona de cocción flexible del lado derecho, utilice los símbolos y las barras de control del lado derecho de la placa.



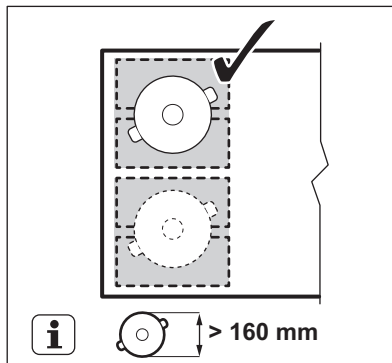
Diámetro y posición del utensilio de cocina

Elija el modo adecuado al tamaño y forma del utensilio. El utensilio de cocina debe cubrir la zona seleccionada lo máximo posible.

Coloque los utensilios de cocina con un diámetro inferior de 160 mm centrados en una sola sección. Puede utilizar una bandeja de asar para los modos de puente Big y Max.

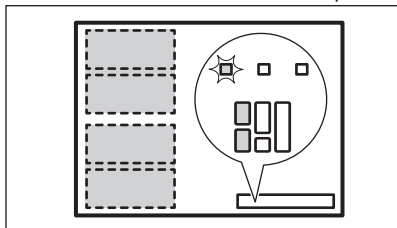


Coloque los utensilios de cocina con diámetro inferior de 160 mm centrados entre dos secciones.

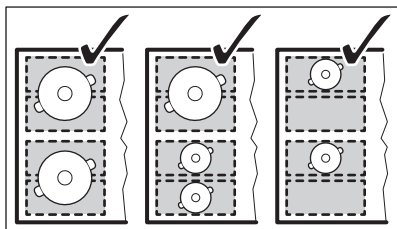


FlexiBridge Modo estándar

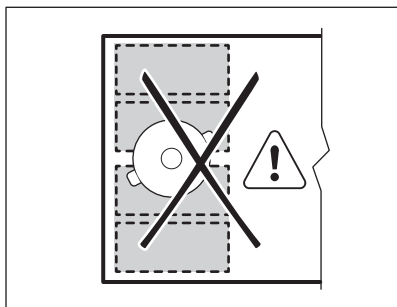
Este modo se activa por defecto cuando activa la función. Conecta las secciones en dos áreas de cocción separadas. Puede ajustar el ajuste de temperatura de cada área por separado. Utilice las dos barras de control del lado izquierdo.



Posición correcta del utensilio de cocina:



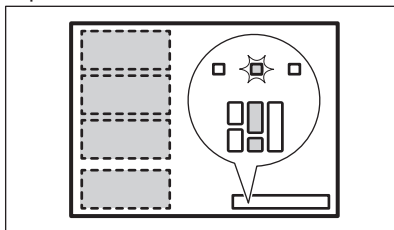
Posición incorrecta del utensilio de cocina:



FlexiBridge Modo Puente grande

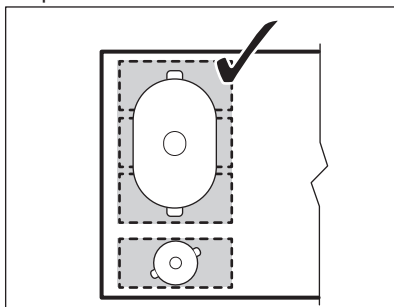
Para activar el modo, pulse hasta que aparezca el indicador de modo . Este modo conecta las tres secciones traseras en un área de cocción. La sección delantera no se conecta y funciona como zona de cocción separada. Puede ajustar el ajuste de

temperatura de cada área por separado. Utilice las dos barras de control del lado izquierdo.

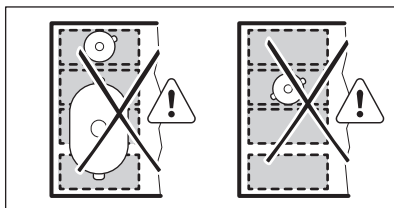


Posición correcta del utensilio de cocina:

Asegúrese de colocar los utensilios de cocina en las tres secciones conectadas. Si utiliza un utensilio de cocina más pequeño que dos zonas, la barra de control parpadea y la zona se desactiva después de 2 minutos.

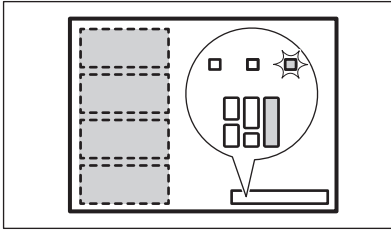


Posición incorrecta del utensilio de cocina:



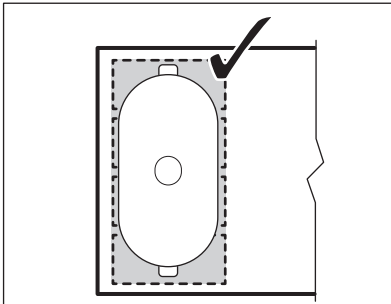
FlexiBridge Modo Puente máximo.

Para activar el modo, pulse hasta que aparezca el indicador de modo . Este modo conecta todas las secciones traseras en un área de cocción. Para ajustar el nivel de temperatura, utilice cualquier barra de control del lado izquierdo.

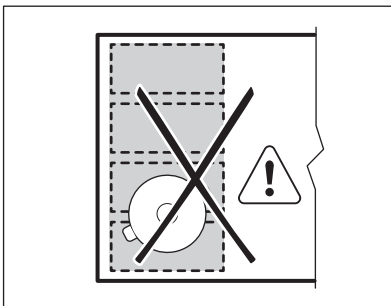


Posición correcta del utensilio de cocina:

Asegúrese de colocar los utensilios de cocina en las cuatro secciones conectadas. Si utiliza un utensilio de cocina más pequeño que tres zonas, la barra de control parpadea y la zona se desactiva después de 2 minutos.



Posición incorrecta del utensilio de cocina:



PowerSlide

Esta función permite ajustar la temperatura desplazando el utensilio de cocción una posición distinta de la zona de cocción por inducción.

- La función divide el área de cocción por inducción en tres áreas con diferentes ajustes de calor. La placa

detecta la posición del utensilio y ajusta el ajuste de temperatura según la posición.

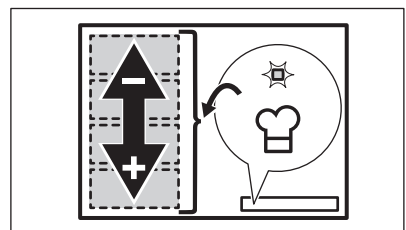
- Puede colocar el utensilio de cocina en la parte delantera, media o trasera. Si coloca el utensilio de cocina en la parte delantera obtiene el ajuste de calor máximo. Para reducir, desplace el utensilio de cocina a la posición media o posterior.
- Cuando active la función por primera vez, obtendrá los siguientes ajustes de temperatura predeterminados: 9 para la posición delantera, 6 para la posición media y 3 para la posición trasera.
- Puede cambiar por separado el ajuste de temperatura de cada posición. La placa de cocción conservará el ajuste de calor la próxima vez que active la función.
- La pantalla de ajuste de temperatura de la barra de control delantera izquierda muestra el ajuste de temperatura para esta función. **Para cambiar el ajuste de temperatura, utilice solo la barra de control delantera izquierda.** La barra de control trasera izquierda se desactiva mientras la función está operativa.



En algunos modelos hay dos áreas de cocción flexibles, izquierda y derecha. Para operar PowerSlide en el lado derecho, use la barra de control delantera derecha.



Utilice solo un utensilio con un diámetro mínimo en la base de 160 mm al utilizar esta función.



- Coloque los utensilios de cocina correctos en el lado delantero izquierdo del área de cocción.

2. Pulse y mantenga pulsado ① para encender la placa.
Suenan una señal y aparecen los indicadores sobre ① y ②.
 3. Pulse  para activar la función.
Suenan una señal y aparece un indicador sobre el símbolo.
 4. Mueva los utensilios de cocina hacia adelante y hacia atrás en el área de cocción según sea necesario.
- El nivel de ajuste de temperatura en la barra de control se ajusta automáticamente.
5. Para cambiar los niveles de ajuste de temperatura predeterminados, mueva los utensilios de cocina al área que desea ajustar primero.
 6. Pulse cualquiera de los niveles de ajuste de temperatura disponibles en la barra de control delantera izquierda.

Los niveles de ajuste de temperatura actualizados se recordarán la próxima vez que utilice la función.

7. Repita el procedimiento para las áreas de cocción restantes, si es necesario.
8. Para desactivar la función, pulse .
También puede pulsar 0 en la barra de control delantera izquierda.
Suenan una señal y el indicador sobre el símbolo desaparece. El nivel de ajuste de temperatura cambia a 0.
Puede configurar un temporizador mientras PowerSlide está en funcionamiento. En este caso, el temporizador no apaga las zonas de cocción cuando transcurre el tiempo programado. El temporizador afecta a las tres áreas de cocción encendidas por la función al mismo tiempo.

8. CONSEJOS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Utensilios de cocina



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

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

- La base de los recipientes debe ser lo más gruesa y plana posible.
- Asegúrese de que las bases de los utensilios están limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.
- Para evitar arañazos, no deslice ni frote la olla sobre el vidrio de cerámica.

Material del utensilio de cocina

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas

(indicados por el fabricante como aptos para inducción).

- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

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

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

Dimensiones del utensilio de cocina

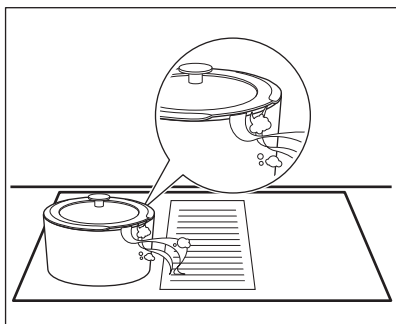
- Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.
- La eficacia de la zona de cocción depende del diámetro del utensilio. Un utensilio de cocina con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona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

funcionamiento del panel de control o activar accidentalmente las funciones de la placa.

 Consulte "Datos técnicos".

Tapas con ventilación de vapor

Para optimizar aún más las sesiones de cocción junto a la campana, puede usar las tapas especiales con ventilación de vapor con sus utensilios de cocina. Las tapas están diseñadas para dirigir el vapor que se produce dentro de la olla hacia la campana, minimizando los olores no deseados de la cocción y la humedad excesiva en la cocina. Las tapas están disponibles para comprar por separado en varios tamaños para adaptarse a los tipos de utensilios de cocina más comunes. Para obtener más información, visite nuestro sitio web.



8.2 Ruidos durante la utilización

Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- crujido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).

- silbido: está utilizando una zona de cocción con muy elevado nivel de potencia y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de calor utilizado es alto.
- chasquido: se produce una conmutación eléctrica.
- siseo, zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno.

8.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

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

8.4 Ejemplos de aplicaciones de cocina

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

 Los datos de la tabla son valores orientativos.

Ajuste de temperatura	Usar para:	Tiempo (min)	Consejos
1	Mantener calientes los alimentos.	según sea necesario	Tapar los utensilios de cocina.

Ajuste de temperatura	Usar para:	Tiempo (min)	Consejos
1 - 2	Salsa holandesa, fundir: mantequilla, chocolate o gelatina.	5 - 25	Mezcla de vez en cuando.
1 - 2	Solidificar: tortillas esponjosas, huevos al plato.	10 - 40	Cocina el plato con una tapa.
2 - 3	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción.
3 - 4	Verduras al vapor, pescado, carne.	20 - 45	Añada un par de cucharadas de líquido.
4 - 5	Patatas al vapor.	20 - 60	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.
4 - 5	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 l de líquido más ingredientes.
6 - 7	Fritura ligera: escalopes, cor-don bleu de ternera, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, rebozados, huevos, torti-tas, rosquillas.	según sea ne-cesario	Déle la vuelta a media coc-ción.
7 - 8	Fritura fuerte: hash browns, fi-letes de lomo, bistecs.	5 - 15	Déle la vuelta a media coc-ción.
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), patatas fritas.		
P	Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado.		

8.5 Consejos para la campana

- La rejilla que cubre la campana es de aluminio y acero inoxidable. Puede poner ollas en ella mientras la campana no está funcionando. No causará ningún daño.
- Cuando funciona el modo AUTO, el ventilador se pone en marcha a baja velocidad al comienzo de cada sesión de cocción. La velocidad aumenta gradualmente. También puede ajustar la velocidad del ventilador manualmente.
- En caso de instalación de extracción, debe instalar un interruptor de ventana. Debe comprarlo por separado ya que no se suministra con la campana. El interruptor de ventana debe ser instalado por un técnico autorizado. Consulte el folleto de instalación.

9. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.

- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento de la placa.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Utilice un rascador especial para el cristal.



La impresión en el área flexible de cocción por inducción puede ensuciarse o cambiar de color debido al arrastre de los utensilios de cocina. Puede limpiar la zona como habitualmente.

9.2 Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico, azúcar y alimentos que contengan azúcar, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Elimine cualquier decoloración metálica brillante:** utilice una solución de agua y vinagre para limpiar la superficie de cristal con un paño.

9.3 Limpiar la campana

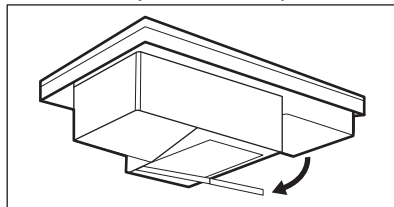
Rejilla

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

Depósito de agua

Hay un depósito de agua ubicado debajo de la campana. Recoge la condensación

creada durante cada proceso de cocción. Recuerde vaciar el depósito de agua con regularidad. Para abrir el depósito de agua, deslice los pestillos hacia afuera y ábralos uno por uno.



ADVERTENCIA!

Asegúrese de que no entre agua en la campana.

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

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

9.4 Limpieza del filtro de la campana

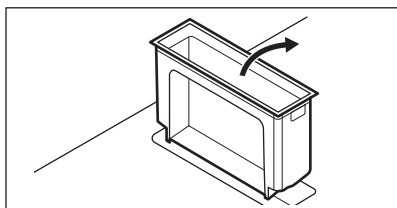
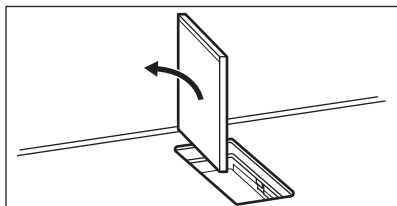
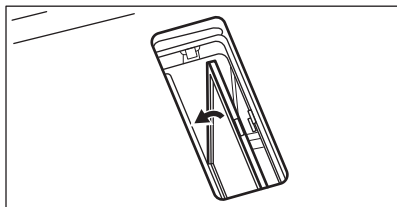
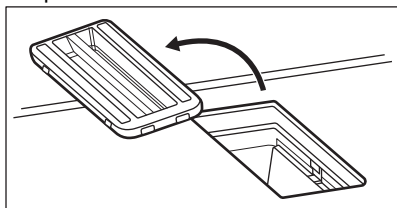
El filtro evita que las partículas de grasa entren en el sistema de campana. La placa incorpora un contador que te recuerda la limpieza del filtro. Tras 100 horas de uso, el indicador del filtro  empieza a parpadear, indicando que la llegado el momento de limpiar el filtro. La notificación permanece encendida durante 30 segundos después de que apaga la campana y la placa. La notificación no bloquea el uso de la placa.



Se recomienda limpiar el filtro antes de que aparezca el indicador.

1. Retire el filtro y la carcasa del filtro con cuidado. Están ubicados justo

debajo de la rejilla en el centro de la placa.



2. Limpie la cavidad de la campana con una espuma limpiadora.
3. Lave el filtro y la carcasa del filtro manualmente en agua tibia sin usar detergentes ni esponjas abrasivas. También puede lavarlos en un lavavajillas con la temperatura

máxima de 65-70 °C, sin detergentes y sin vajilla en la misma carga. Solo las piezas de plástico pueden limpiarse con detergentes.

4. Secar el filtro durante 7 minutos en un horno con la temperatura máxima de 60 °C o en una temperatura ambiente.
5. Vuelva a colocar el filtro y la carcasa del filtro en su lugar cuando estén completamente secos.
6. Restablecimiento del contador.

Cómo restablecer el contador cuando el indicador de filtro está encendido:

1. Limpia primero el filtro y vuelve a colocarlo después en la campana.
2. Pulsa  brevemente mientras el indicador parpadea. El contador se reinicia.

Cómo restablecer el contador antes de que se encienda el indicador del filtro:

1. Asegúrate de que la placa de cocción esté apagada y Dispositivo de seguridad para niños no funcione.
2. Limpia el filtro y vuelve a colocarlo después en la campana.
3. Pulsa  dos veces. Aparece el indicador y suena la señal. El contador se reinicia.

El contador empieza automáticamente al encender la campana por primera vez. El número máximo de ciclos de limpieza es 8. Después de ese tiempo, el filtro debe reemplazarse por uno nuevo.



ADVERTENCIA!

Un filtro sobresaturado puede representar un riesgo de incendio.

10. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

10.1 Qué hacer si...

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

Problema	Posible causa	Solución
La zona de cocción por inducción flexible no calienta los utensilios de cocina.	El utensilio de cocina está en una posición incorrecta en la zona de cocción por inducción flexible.	Coloque el utensilio de cocina en la posición correcta en el área de cocción por inducción flexible. La posición del utensilio depende de la función activada o del modo de funcionamiento. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es incorrecto para la función activada o el modo de funcionamiento.	Use un utensilio con un diámetro aplicable a la función activada o el modo de funcionamiento. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".
Se enciende el indicador sobre el símbolo  .	Dispositivo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento.	Consulte "Uso diario".
La barra de control parpadea.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona o la zona no está totalmente cubierta.	Coloque un utensilio que cubra totalmente la zona de cocción.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utiliza utensilios de cocina adecuados para placas de inducción. Consulte "Consejos".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice el utensilio de cocina con las dimensiones adecuadas. Consulte "Datos técnicos".
	FlexiBridge (Flexible Bridge) está en funcionamiento. Una o varias secciones del modo de funcionamiento que opera no están cubiertas por el utensilio.	Coloque el utensilio de cocina en el número correcto de secciones del modo de función que opera o cambie el modo de función. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".
La barra de control parpadea dos veces y se apaga.	PowerSlide está en funcionamiento. Se colocan dos ollas en el área de cocción por inducción flexible o los utensilios de cocina cubren más de un área de cocción encendida por la función.	Utilice solo un utensilio. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción".

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

Problema	Posible causa	Solución
 intermitente.	Se perdió la conexión inalámbrica.	Restablezca la conexión inalámbrica. Verifique su red doméstica. Si el problema persiste, intente volver a conectarse a la red. Consulte "Antes del primer uso" > "Cambiar la red".

10.2 Si no encuentra una solución...

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

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

11. DATOS TÉCNICOS

11.1 Placa de datos técnicos

Modelo CCE84779FB

Tipo 66 D4A 05 CA

Inducción 7.35 kW

Nº serie:

AEG

Código del número del producto (PNC) 949

597 851 00

220 - 240 V / 400 V 2N 50 Hz

Fabricado en: Alemania

7.35 kW



11.2 Especificaciones de la zona de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duración máxima [min]	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
Área de cocción flexible por inducción	2300	3200	10	mínimo 100

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

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

11.3 Información de conectividad principal

Frecuencia / protocolo	Wi-Fi	2,4 GHz / 802.11 bgn
	Wi-Fi	5 GHz / 802.11 an (solo para uso en interiores)
	Bluetooth de baja energía 5.0	2,4 GHz / DSSS
Potencia máx	Wi-Fi	2,4 GHz: <20 dBm
	Wi-Fi	5 GHz: <23 dBm
	Bluetooth de baja energía 5.0	<20 dBm
Cifrado	WPA, WPA2	

Orientación sobre el Artículo 10 (10) de RED (Directiva de Equipos de Radio 2014/53/EU) del 5 de noviembre de 2020. Lista de países: Bélgica, Bulgaria, República Checa, Dinamarca, Alemania, Estonia, Irlanda, Grecia, España, Francia, Croacia, Italia, Chipre, Letonia, Lituania, Luxemburgo, Hungría, Malta, Países Bajos, Austria, Polonia, Portugal, Rumanía, Eslovenia, Eslovaquia, Finlandia, Suecia, Noruega, Islandia, Liechtenstein, Suiza, Turquía e Irlanda del Norte.

12. EFICACIA ENERGÉTICA

12.1 Información del producto*

Identificación del modelo		CCE84779FB
Tipo de placa		Placa empotrada
Número de áreas de cocción		2
Tecnología de calentamiento		Inducción
Largo (L) y ancho (A) del área de cocción	Izquierda	L 45,9 cm A 21,4 cm
Largo (L) y ancho (A) del área de cocción	Derecha	L 45,9 cm A 21,4 cm
Consumo energético del área de cocción (EC electric cooking)	Izquierda	191,1 Wh / kg
Consumo energético del área de cocción (EC electric cooking)	Derecha	191,1 Wh / kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)		191,1 Wh / kg

* Para la Unión Europea según el Reglamento de la UE 66/2014. Para Bielorrusia, de conformidad con la STB 2477-2017, Anexo A. Para Ucrania, de conformidad con la 742/2019.

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

12.2 Ahorro de energía

Estos consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.

- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.
- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

13. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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

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

www.aeg.com/shop



867372411-A-422021



AEG