

NCP84C01AZ

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

2

PT Manual de instruções | **Placa**

31



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



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

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	2
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. INSTALLAZIONE.....	8
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	10
5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	12
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	13
7. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	18
8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	19
9. MANUTENZIONE E PULIZIA.....	22
10. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	25
11. DATI TECNICI.....	27
12. EFFICIENZA ENERGETICA.....	28
13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	30

1. ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

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

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

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

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

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

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

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

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

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione

AVVERTENZA!

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

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o danni all'apparecchiatura.

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

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

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

2.2 Collegamento elettrico

AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

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

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

2.3 Utilizzo

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.

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

AVVERTENZA!

Rischio di incendio ed esplosione.

- Grassi e olio riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere le fiamme o gli oggetti caldi lontani da grassi e oli in fase di cottura.
- I vapori rilasciati dall'olio a temperatura elevata possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può causare un incendio a una temperatura inferiore rispetto all'olio utilizzato per la prima volta.

- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

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

2.4 Cura e pulizia

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

2.5 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.
- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre

applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

2.6 Smaltimento

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

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

3. INSTALLAZIONE

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

3.1 Prima dell'installazione

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

Numero di serie

3.2 Piani di cottura da incasso

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

3.3 Montaggio

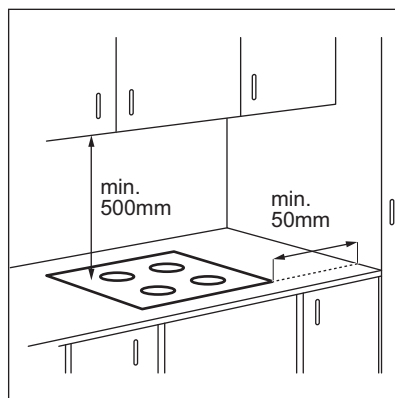
Fare riferimento al libretto di installazione per informazioni dettagliate su come montare il piano cottura.

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

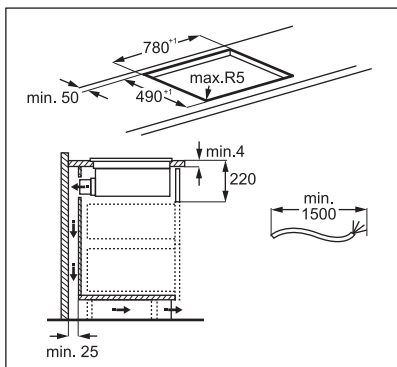
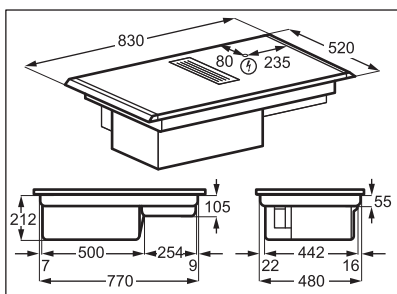


Solo per paesi selezionati

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



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



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



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

How to install your AEG
Extractor Hob



Montaggio dell'alloggiamento filtro

Prima del primo utilizzo, assicurarsi di inserire il filtro all'interno dell'alloggiamento, con i lati neri rivolti verso l'interno e i lati argentati rivolti verso l'esterno. Fare riferimento a "Pulizia del filtro della cappa". Una volta montato l'alloggiamento del filtro, inserirlo nel sistema della cappa e posizionare la griglia sulla cappa.

3.4 Cavo di collegamento

- Il piano cottura è fornito con un cavo.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, utilizzare il tipo di cavo

H05V2V2-F che resiste a una temperatura di 90 °C o superiore.

- Il cavo singolo deve avere un diametro minimo di 1,5 mm².
- Contattare il Centro di assistenza tecnica locale. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.

⚠ AVVERTENZA!

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

⚠ ATTENZIONE!

I collegamenti tramite spine di contatto sono vietati.

⚠ ATTENZIONE!

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

⚠ ATTENZIONE!

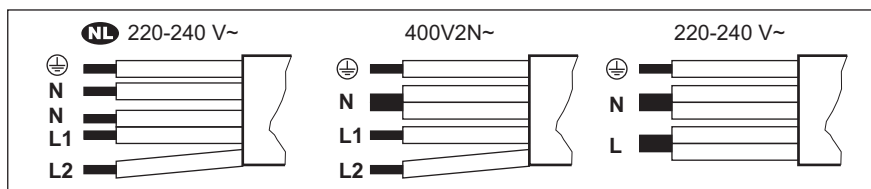
Non collegare il cavo senza la guaina terminale del cavo.

Collegamento a una fase

1. Rimuovere la guaina terminale del cavo dai fili nero, marrone e blu.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità dei cavi marrone, nero e blu.
3. Collegare le estremità del cavo nero e di quello marrone.
4. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario uno strumento speciale).
5. Collegare le estremità di due cavi blu.
6. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario uno strumento speciale).

Collegamento bifase

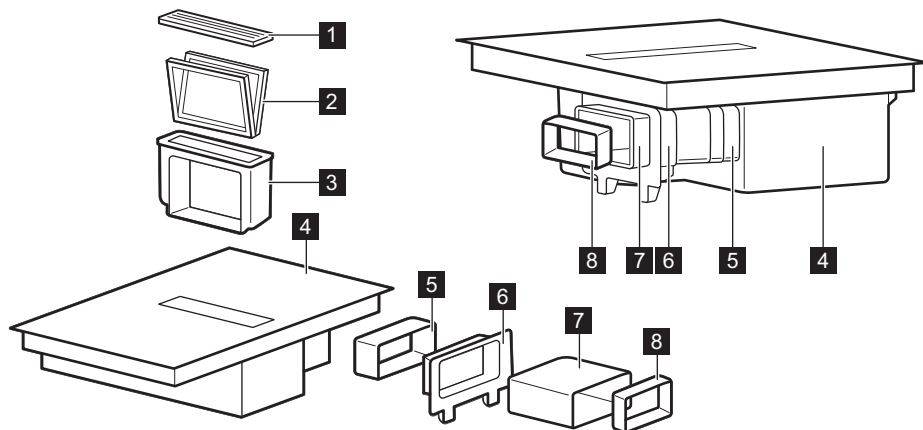
1. Rimuovere il manicotto terminale del cavo dai cavi blu.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità del cavo blu.
3. Collegare le estremità di due cavi blu.
4. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario un utensile speciale).



NL 220 - 240 V~	Collegamento bifase: 400 V2N~	Collegamento a una fase: 220 - 240 V~
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² o 4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ² o 3x4 mm ²
Verde-giallo	Verde-giallo	Verde-giallo
N Blu e blu	N Blu e blu	N Blu e blu
L1 Nero	L1 Nero	L Nero e marrone
L2 Marrone	L2 Marrone	

4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Panoramica del prodotto



1 Griglia

2 Filtro

3 Alloggiamento del filtro

4 Piano cottura

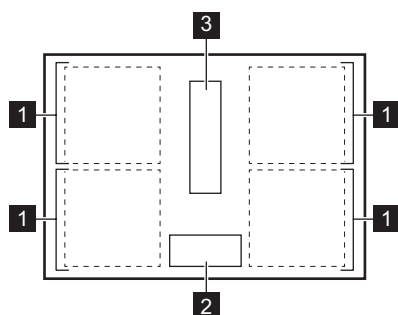
5 Connettore

6 Raccordo parete posteriore mobile

7 Tubo

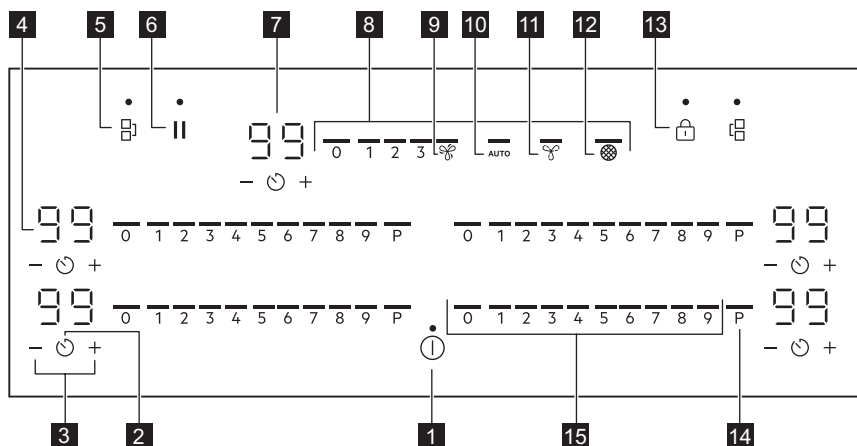
8 Adattatore

4.2 Disposizione del piano di cottura



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







4.3 Disposizione del pannello dei comandi







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

La superficie in vetro antigraffio ha una rifinitura unica che può cambiare il modo in cui i simboli e gli elementi dell'interfaccia utente appaiono in varie condizioni di illuminazione.

Tasto sensore	Funzione	Descrizione
1	In data / Spento	Per attivare e disattivare l'apparecchiatura.
2	Timer	Per impostare la funzione.
3	-	Per aumentare o ridurre il tempo.
4 -	Display timer	Indica il tempo in minuti.

Tasto sensore	Funzione	Descrizione
5 	Bridge	Per attivare e disattivare la funzione.
6 	Sospendi	Per attivare e disattivare la funzione.
7 -	Display del timer della cappa	Indica il tempo in minuti.
8 -	Barra di controllo della cappa	Per impostare la velocità della ventola.
9 	Boost	Per attivare e disattivare la funzione.
10 AUTO	Modalità automatica della cappa	Per attivare e disattivare la funzione.
11 	Breeze	Per attivare e disattivare la funzione.
12 	Spia del filtro della cappa	Indica e ricorda che il filtro della cappa deve essere rigenerato.
13 	Blocco / Dispositivo di sicurezza per bambini	Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.
14 P	PowerBoost	Per attivare la funzione.
15 -	Barra dei comandi del piano cottura	Per impostare un livello di potenza.

4.4 Spie display

Spia	Descrizione
 + cifra	Si è verificato un malfunzionamento.
 /  / 	OptiHeat Control(indicatore di calore residuo su 3 livelli): Continua la cottura / Mantieni caldo / Calore residuo.

5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

AVVERTENZA!








Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Limitazione potenza

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

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

Per ridurre o aumentare il livello di potenza:

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

Livelli di potenza

Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

ATTENZIONE!

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

- P72 — 7.200 W
- P15 — 1.500 W
- P20 — 2.000 W


- P25 — 2.500 W
- P30 — 3.000 W
- P35 — 3.500 W
- P40 — 4.000 W
- P45 — 4.500 W
- P50 — 5.000 W
- P60 — 6.000 W

6. UTILIZZO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Attivazione e disattivazione

Tenere premuto  per attivare o disattivare il piano di cottura.

6.2 Rilevamento pentole

Questa funzione indica la presenza di pentole sul piano cottura e disattiva le zone di cottura se non vengono rilevate pentole durante una sessione di cottura.

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

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

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

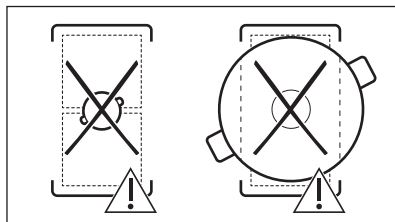
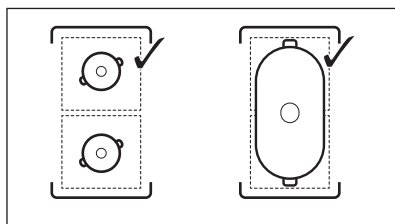
6.3 Utilizzo delle zone di cottura

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

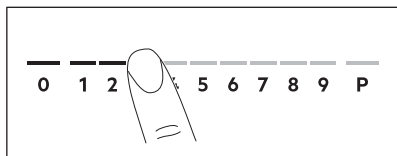
i

La superficie in vetro antigraffio ha una rifinitura unica che massimizza la resistenza ai graffi. L'attrito tra le pentole e la superficie del vetro può produrre rumori.

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



6.4 Impostazione di calore



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

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

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

6.5 PowerBoost

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



Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

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

Per disattivare la funzione, modificare il livello di potenza.

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

AVVERTENZA!

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

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

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

- Continua la cottura

- Mantieni caldo

- Calore residuo.

La spia può anche comparire:

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

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

6.7 Opzioni timer

Count Down Timer

Usare questa funzione per indicare quanto a lungo dovrebbe funzionare una zona di cottura durante una sessione di cottura singola. È possibile impostare la funzione per la cappa separatamente. Fare riferimento a "Funzioni della cappa".

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

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


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


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

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

Contaminuti

Si può utilizzare questa funzione quando il piano di cottura è attivo ma le zone di cottura non sono in funzione. Il livello di calore mostra 00.

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

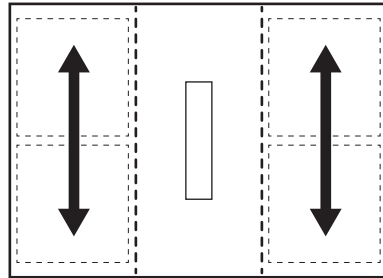
Per disattivare la funzione: premere  e \ominus . Il tempo rimanente verrà azzerato.

6.8 Gestione potenza

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

- Le zone di cottura sono raggruppate in base alla posizione e al numero delle fasi del piano cottura. Ogni fase ha un carico massimo di elettricità. Se il piano cottura raggiunge il limite della potenza massima disponibile entro la monofase, la potenza delle zone di cottura si riduce automaticamente.
- L'impostazione di calore della prima zona di cottura selezionata ha sempre la priorità. La potenza residua sarà suddivisa tra le altre zone di cottura in base all'ordine di selezione.
- Per le zone di cottura a potenza ridotta, la barra di controllo lampeggia e mostra le impostazioni di calore massime.
- Attendere che il display smetta di lampeggiare o ridurre l'impostazione di calore della zona di cottura selezionata per ultima. Le zone di cottura continueranno a funzionare con l'impostazione di calore ridotto. Se necessario, modificare manualmente le impostazioni di calore delle zone di cottura.

- L'estrattore della cappa è sempre disponibile come carico elettrico. Fare riferimento alla figura per le possibili combinazioni in cui la potenza può essere distribuita tra le zone di cottura.



6.9 Funzioni della cappa

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Attivazione e disattivazione della cappa

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

1. Premere uno dei livelli di velocità della ventola (1-3) sulla barra di controllo della cappa per attivarla.

Viene emesso un segnale acustico e le spie sopra la barra di controllo della cappa si accendono.

2. Regolare l'impostazione della velocità della ventola secondo necessità premendo uno dei livelli presenti sulla barra di controllo della cappa.

3. Per disattivare la cappa, premere 0 sulla barra di controllo della cappa.

Le spie sopra la barra di controllo della cappa si spengono.

AUTO

La funzione regola automaticamente il livello di velocità della ventola in base al livello di calore selezionato per il piano cottura.

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

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



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

1. Tenere premuto per attivare la cappa.
2. Premere AUTO per attivare la funzione. L'unità emette un segnale acustico e una spia si accende sopra il simbolo.
3. Posizionare le pentole sul piano cottura e selezionare un livello di impostazione del calore. Aumentare o diminuire il livello di

impostazione del calore in base alle necessità.

La cappa reagisce al livello di impostazione del calore, aumentando o diminuendo di conseguenza il livello di velocità della ventola. Vengono visualizzati gli indicatori sopra la barra di controllo della cappa.

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

Se la spia di calore residuo si accende, AUTO continuerà a regolare la velocità della ventola. Anche se il calore residuo è basso, Breeze potrebbe avviarsi.

5. Per disattivare la funzione durante la cottura e passare alla modalità manuale della cappa, premere AUTO o qualsiasi altra impostazione sulla barra di controllo della cappa.

L'unità emette un segnale acustico e la spia sopra il simbolo si spegne.

Modalità automatiche - livelli di velocità della ventola

Modalità cappa	Livello di calore residuo (il piano cottura è spento)			Livello di calore residuo (il piano cottura è acceso)			Ebollizione	Frittura
0								
H1	-	-	-	-	-	-	-	1
H2	-	-	-		-	-	1	1
H3	-	-			-	1	1	2
H4	-			1	1	1	2	3



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

Timer della cappa

Utilizzare questa funzione per impostare il tempo di funzionamento della cappa.

Non è possibile impostare il timer della cappa se quest'ultima è disattivata.

1. Premere vicino alla barra di controllo della cappa.

2. Premere o per impostare il tempo (00-99 minuti).



3. Premere per avviare il timer. Il timer inizia il conto alla rovescia.

- Quando il timer termina il conto alla rovescia, la cappa smette di funzionare.
- È possibile impostare il timer della cappa mentre AUTO è attivo. Se AUTO disattiva la cappa prima dello scadere del tempo impostato, il timer viene azzerato.

- Se il timer disattiva la cappa prima di AUTO, la funzione viene disattivata. Le spie sopra 0 AUTO si spegneranno.
- In entrambi i casi AUTO verrà attivato la prossima volta che si accende il piano cottura.

Boost

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




1. Premere  per attivare la funzione. L'unità emette un segnale acustico e una spia si accende sopra il simbolo.
2. Premere  nuovamente per disattivare la funzione, se necessario.

La funzione può rimanere attiva senza interruzioni per un massimo di 10 minuti. Dopo questo tempo, l'impostazione della velocità della ventola passa automaticamente a 3. Se necessario, è possibile attivare nuovamente la funzione.

Breeze

La funzione imposta la ventola della cappa a una velocità molto bassa. La ventola entra in funzione a un livello di rumorosità minimo subito dopo l'attivazione della funzione. Utilizzare la funzione dopo la cottura per rimuovere eventuali odori persistenti.

Per attivare la funzione quando il piano cottura è spento:

1. Premere . L'unità emette un segnale acustico e una spia si accende sopra il simbolo. Accanto alla barra di controllo della cappa viene visualizzato un timer impostato su 60 minuti.
2. Se necessario, regolare il timer con  o .

Quando il timer termina il conto alla rovescia, la cappa si disattiva automaticamente.

Auto Breeze

La funzione imposta automaticamente la ventola della cappa in modo che continui a funzionare dopo aver terminato la cottura e spento il piano cottura. La ventola funziona alla velocità minima per un massimo di 20

minuti. La funzione rimuove eventuali odori persistenti dopo la cottura.

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







Quando la funzione è attiva, viene visualizzata la spia sopra AUTO. Il tempo di esecuzione rimanente è visibile sul display del timer della cappa. Non è possibile regolare il tempo impostato. Una volta terminato il ciclo, la ventola si spegne automaticamente.

Per disattivare la funzione mentre è in funzione:

Premere AUTO o 0 sulla barra di controllo della cappa.

La ventola della cappa si disattiva.

Per disabilitare completamente la funzione:

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



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

6.10 Struttura del menu



La tabella mostra la struttura del menu di base.


Impostazioni utente



Simbolo	Impostazione	Opzioni possibili
b	Suono	In data / Spento (-)
P	Limitazione potenza	15 - 72
H	Modalità cappa	1 - 4
dF	Auto Breeze	In data / Spento (-)

Simbolo	Impostazione	Opzioni possibili
E	Cronologia allarmi/ errori	L'elenco degli allarmi/errori recenti.

Per immettere le impostazioni utente:

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

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

Per modificare il valore dell'impostazione premere  o  sul timer anteriore.

Per uscire dal menu: premere .


OffSound Control

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



Fare riferimento a "Struttura del menu".

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

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

7. FUNZIONI AGGIUNTIVE

7.1 Spegnimento automatico

La funzione disattiva automaticamente il piano cottura se:

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



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

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


Impostazione di velocità della ventola	La cappa si disattiva dopo
	10 ore
1 - 3	10 ore


7.2 Sospendi

Questa funzione pone tutte le zone di cottura accese sull'impostazione di calore più basso. La velocità della ventola della cappa diminuisce fino a 1. Quando si attiva la funzione mentre la cappa è in modalità automatica, la velocità della ventola della cappa non viene ridotta.

Quando la funzione è attiva, è possibile utilizzare  e . Tutti gli altri simboli sui pannelli di controllo sono bloccati.

La funzione non interrompe le funzioni del timer.

1. Per attivare la funzione: premere  .
Il livello di calore viene ridotto a 1. La velocità della ventola della cappa diminuisce fino a 1.


2. Per disattivare la funzione: premere  .
La precedente impostazione di calore/velocità della ventola appare.

7.3 Blocco

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

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

Per attivare la funzione: premere  .




Per disattivare la funzione: premere di nuovo  .




La funzione si disattiva quando si disattiva il piano cottura.




7.4 Dispositivo di sicurezza per bambini




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

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



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

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

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



7.5 Bridge



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

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

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

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

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

8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Stoviglie



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

Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

- Per evitare il surriscaldamento e migliorare le prestazioni delle zone, le pentole devono essere il più spesse e piatte possibile.
- Verificare che le basi della pentola siano pulite e asciutte prima di collocarle sulla superficie del piano cottura.
- Fare sempre attenzione a non far scorrere o sfregare le pentole sui bordi e sugli angoli del vetro o sul bordo laterale, in quanto potrebbero scheggiarsi o si potrebbe danneggiare la superficie del vetro.

Materiale delle pentole

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

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

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

Dimensioni delle pentole

- Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola.
- L'efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle stoviglie. Una pentola con un diametro inferiore alla zona più piccola riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura.
- Per motivi di sicurezza e risultati di cottura ottimali, non utilizzare pentole di dimensioni maggiori rispetto a quelle indicate nelle "Specifiche delle zone di

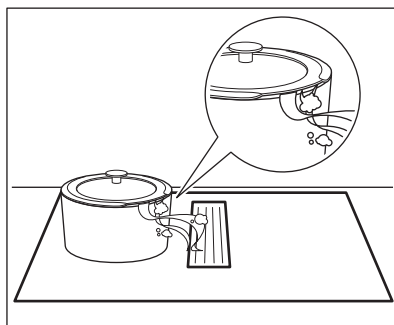
cottura". Evitare di tenere le pentole vicino al pannello dei comandi durante la sessione di cottura. Ciò potrebbe influire sul funzionamento del pannello dei comandi o attivare accidentalmente le funzioni piastra.



Verdere la sezione "Dati tecnici".

Coperchi con sfiato per il vapore

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



8.2 Rumore durante il funzionamento

Se riesci a sentire:

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: si stanno utilizzando la zona di cottura a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: si stanno utilizzando livelli di potenza elevati.
- scatto: si verifica un'accensione elettrica.
- sibilo, ronzio: la ventola funziona.

I rumori descritti sono normali e non sono indicano un guasto dell'apparecchiatura.

8.3 Öko Timer (Timer Eco)

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

8.4 Guida semplificata per la cottura

La correlazione tra il livello di potenza e il consumo di energia della zona di cottura non

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



I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

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

8.5 Consigli e suggerimenti per la cappa

- La griglia che copre la cappa è in alluminio, acciaio inossidabile. È possibile poggiare delle pentole mentre la cappa non è in funzione. Non causerà alcun danno.

- Quando la modalità AUTO è attiva, la ventola si avvia a bassa velocità all'inizio di ogni sessione di cottura. La velocità aumenta gradualmente. È anche possibile regolare manualmente la velocità della ventola.

9. MANUTENZIONE E PULIZIA

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Informazioni generali

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- Per la pulizia quotidiana della superficie in vetro e per la pulizia e rimozione post-installazione di eventuale colla residua, utilizzare solo un latte detergente leggermente abrasivo e una spugna delicata antigraffio. A seconda del grado di sporco pulire la superficie in vetro con piccoli movimenti circolari e una pressione moderata. Asciugare la superficie in vetro con un panno in microfibra.

AVVERTENZA!

Non utilizzare la classica spugna gialla e verde, in quanto le particelle di alluminio nello strato duro potrebbero danneggiare e scolorire il vetro.



L'uso di strumenti di pulizia diversi da quelli raccomandati non sarà efficace e potrebbe danneggiare o scolorire la superficie in vetro.

- Utilizzare sempre un raschietto consigliato per i piani cottura con superficie in vetro. Utilizzare il raschietto solo come strumento aggiuntivo per pulire il vetro dopo la procedura di pulizia standard.

AVVERTENZA!

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

- Per la finitura laterale in metallo utilizzare solo un detersivo per stoviglie con acqua calda. Utilizzare un panno per pulire e asciugare il bordo.

AVVERTENZA!

Non utilizzare un latte detergente leggermente abrasivo, detersivi lucidanti, raschietti o lo strato duro di una spugna per pulire il bordo laterale.

- Lo spazio tra la superficie in vetro e il bordo laterale può raccogliere sporco e piccole particelle di cibo. Utilizzare uno stuzzicadenti di legno per pulire lo spazio tra la superficie in vetro e il bordo laterale.

AVVERTENZA!

Non utilizzare utensili metallici affilati per pulire lo spazio, in quanto potrebbero allargarlo e danneggiare il bordo laterale o la superficie in vetro.

9.2 Pulizia della superficie in vetro del piano cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, sale, zucchero e alimenti contenenti zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.
- **Quando il piano cottura è sufficientemente freddo, rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano cottura con un latte detergente leggermente abrasivo e una spugna delicata antigraffio (vedere Informazioni

- generali). Dopo la pulizia asciugare il piano cottura con un panno in microfibra.
- **Segni e macchie persistenti:** applicare una pressione moderata e strofinare la superficie con una spugna delicata antigraffio (vedere Informazioni generali) e un latte detergente leggermente abrasivo fino a quando le macchie non sono più visibili.

9.3 Pulizia della cappa

Griglia

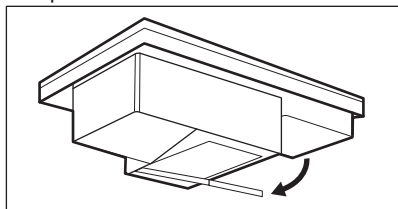
La griglia guida l'aria nella cappa. Inoltre, protegge il sistema della cappa ed impedisce che oggetti estranei cadano accidentalmente all'interno. È possibile lavare la griglia a mano o in lavastoviglie. Pulire la griglia con un panno morbido.

Serbatoio dell'acqua

Sotto la cappa c'è un serbatoio dell'acqua. Raccoglie la condensa creata durante il processo di cottura. In qualsiasi momento, l'acqua potrebbe gocciolare dal sistema della cappa nel serbatoio dell'acqua. Ricordarsi di svuotare il serbatoio dell'acqua regolarmente.

Prima di aprire il serbatoio dell'acqua, posizionare un contenitore o un vassoio sotto di esso per raccogliere l'acqua.

1. Per aprire il serbatoio dell'acqua, far scorrere i fermi verso l'esterno e aprirli uno per volta.



2. Smaltire l'acqua e sciacquare il serbatoio dell'acqua.

⚠ AVVERTENZA!

Assicurarsi che non penetrino liquidi all'interno della cappa.


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


1. Spegnere la cappa.

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

9.4 Pulizia del filtro della cappa

Il filtro al carbone a lunga durata 2 in 1 combina la filtrazione del grasso e dell'odore in un'unica unità. Il filtro è costituito da due elementi situati sul lato sinistro e destro dell'alloggiamento del filtro. Ogni elemento è costituito dal filtro antigrasso e dal filtro al carbone a lunga durata. Il filtro antigrasso raccoglie grasso, olio e residui di cibo e impedisce loro di entrare nel sistema della cappa. Il filtro al carbone a lunga durata, contenente schiuma di carbone attivo, neutralizza il fumo e gli odori di cottura. Pulire regolarmente il filtro e rigenerarlo periodicamente:

- Pulire il filtro non appena il grasso accumulato è visibile. La frequenza di pulizia dipende dalla quantità di grasso e di olio utilizzati in cucina. Si consiglia di pulire il filtro ogni 10-20 ore o più frequentemente, se necessario.
 - Rigenerare il filtro solo quando la notifica  è attiva. Il ciclo di rigenerazione può essere effettuato al massimo 7 volte. Dopodiché il filtro deve essere sostituito con uno nuovo.
- Il piano cottura è dotato di un contatore integrato con una notifica che ricorda di rigenerare il filtro. Il contatore per la notifica si avvia automaticamente quando si accende la cappa per la prima volta.

Dopo 100 ore di utilizzo la spia del filtro  inizia a lampeggiare per segnalare che è il momento di rigenerare il filtro. La notifica

rimane attiva per 30 secondi dopo aver disattivato la cappa e il piano cottura. La notifica non blocca l'uso del piano cottura.

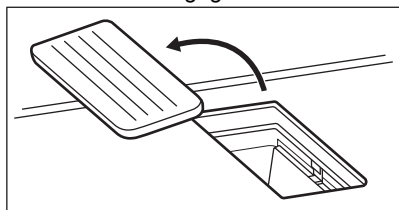
⚠ AVVERTENZA!

Un filtro troppo saturo può comportare un rischio di incendio.

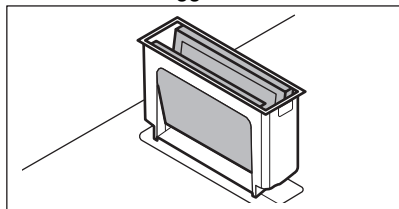
Smontaggio/rimontaggio del filtro

Il filtro e l'alloggiamento del filtro si trovano proprio sotto la griglia, al centro del piano cottura. Rimuoverli con attenzione: potrebbero essere scivolosi a causa del grasso accumulato.

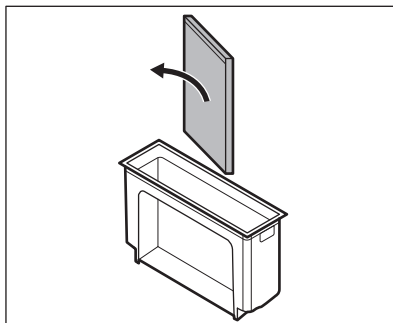
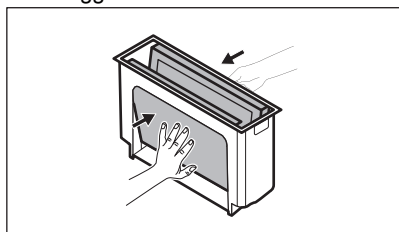
1. Rimuovere la griglia.



2. Estrarre l'alloggiamento del filtro.



3. Spingere delicatamente i due elementi dall'esterno verso l'interno e piegarli insieme. Quindi estrarre il filtro dal suo alloggiamento.



4. Rimontare l'unità filtrante dopo la pulizia:
 - a. Far scorrere gli elementi filtranti all'interno dell'alloggiamento del filtro lungo le guide integrate. Assicurarsi che i lati neri siano rivolti verso l'interno e che i lati argentati siano rivolti verso l'esterno. Dopo il riassettaggio dovrebbe essere possibile vedere il lato nero all'interno della cavità.
 - b. Riposizionare l'alloggiamento del filtro all'interno della cavità della cappa.

Pulizia dell'alloggiamento del filtro

Lavare manualmente l'alloggiamento del filtro con un detergente delicato e un panno morbido. È possibile anche lavarlo in lavastoviglie.

Pulire il filtro


1. Lavare il filtro in acqua calda senza alcun detergente. I detersivi possono danneggiare la capacità di filtrazione degli odori. È possibile utilizzare una spugna morbida, un panno morbido o una spazzola non abrasiva per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo, se necessario. È anche possibile lavare il filtro in lavastoviglie a 65-70°C (utilizzando un programma più lungo di 90min), senza detersivi e senza stoviglie nello stesso carico.
2. Asciugare il filtro nel forno per 20-30 min a 70 °C. Posizionare il filtro sul ripiano a filo centrale. Assicurarsi di utilizzare una funzione del forno senza ventola. In alternativa, è possibile lasciare asciugare il filtro durante la notte a temperatura

ambiente. Il filtro deve essere asciugato completamente prima di essere reinstallato.

3. Rimontare l'unità filtrante e rimetterla all'interno della cavità della cappa.

Rigenerazione del filtro

1. Pulire prima il filtro, come descritto sopra al punto 1.

2. Mettere il filtro nel forno impostato a 80-110 °C per 60 min. Posizionare il filtro sul ripiano a filo centrale. Utilizzare una funzione del forno senza ventola.
3. Rimontare l'unità filtrante e rimetterla all'interno della cavità della cappa.
4. Premere brevemente  per azzerare il contatore.
Il contatore si riavvia.


10. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI




AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

10.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.	Il piano cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica.
	È saltato il fusibile.	Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Non è stato impostato il livello di calore entro 60 secondi.	Attivare di nuovo il piano cottura e impostare il livello di calore in meno di 60 secondi.
	Sono stati toccati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Toccare solo un tasto sensore.
Sospendi è in funzione.	Sospendi è in funzione.	Fare riferimento a "Sospensione".
	C'è acqua o macchie di grasso sul pannello dei comandi.	Pulire il pannello dei comandi.
Si sente un bip costante.	Il collegamento elettrico non è corretto.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.
Non è possibile impostare il livello di calore massimo per una delle zone di cottura.	Le altre zone consumano la potenza massima disponibile. Il piano cottura funziona alla perfezione.	Ridurre il calore delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase. Fare riferimento al paragrafo "Gestione energia".
Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si spegne. Quando il piano cottura è acceso viene emesso un segnale acustico.	È stato appoggiato qualcosa su uno o più tasti sensore.	Rimuovere l'oggetto dai tasti sensore.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il piano di cottura si disattiva.	È stato appoggiato qualcosa sul tasto sensore ①.	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo, oppure il sensore è danneggiato.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.
Il pannello dei comandi diventa caldo al tocco.	La pentola è troppo grande o troppo vicina al pannello di controllo.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.
Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivare i segnali acustici. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
La spia sopra al simbolo  si accende.	Dispositivo di sicurezza per bambini o Blocco funziona.	Fare riferimento a "Dispositivo di sicurezza per bambini" e "Blocco".
La barra dei comandi lampeggia.	Non ci sono pentole sulla zona oppure la zona non è completamente coperta.	Mettere le pentole sulla zona in modo tale che coprano completamente la zona di cottura.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare pentole adatte per piani cottura a induzione. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".
	Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo per la zona.	Utilizzare pentole con dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici".
La barra di controllo della cappa lampeggia e la cappa non si avvia o si spegne.	La ventola può spegnersi da sola in determinate condizioni, ad esempio quando la stanza non è adeguatamente ventilata.	Aprire la finestra. Potrebbe essere necessario installare l'interruttore per finestra. Fare riferimento ad "Assemblaggio". Se l'interruttore per finestra è già presente, assicurarsi che sia stato installato correttamente. Fare riferimento al libretto di installazione. Premere un simbolo qualsiasi. La cappa funziona di nuovo.
La ventola della cappa non funziona correttamente quando le funzioni della cappa sono attivate.	La temperatura ambiente intorno alla cappa è troppo alta. La circolazione dell'aria all'interno e intorno alla cappa è insufficiente.	Spegnere il piano cottura e scollegarlo dall'alimentazione di rete. Attendere almeno 10 secondi, quindi ricollegarlo. Altri suggerimenti: Provare a raffreddare la temperatura dell'area circostante. Estrarre il filtro della cappa e rimuovere l'umidità residua dall'interno della cappa. Vedere il capitolo "Pulizia e cura". Lasciare asciugare il sistema della cappa per un giorno, quindi riattivare la cappa.
La cappa non assorbe sufficientemente il vapore prodotto durante la cottura.	I coperchi delle pentole non sono posizionati correttamente.	Se i coperchi delle pentole non sono dotati di valvola di sfogo, assicurarsi di inclinarli in modo che il vapore rilasciato sia diretto verso la cappa. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti" per informazioni sugli speciali coperchi con sfogo del vapore consigliati per l'uso con la cappa integrata.

Problema	Causa possibile	Soluzione
	Il filtro della cappa è troppo saturo.	Rigenerare il filtro della cappa e reimpostare la notifica. Vedere il capitolo "Pulizia e cura".
 e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Spegnere e riaccendere il piano cottura dopo 30 secondi. Se  si accende nuovamente, scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Dopo 30 secondi, collegare nuovamente il piano cottura. In caso di ricomparsa dell'anomalia, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.

10.2 Qualora non sia possibile trovare una soluzione...



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

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

11. DATI TECNICI

11.1 Targhetta identificativa

Modello NCP84C01AZ
 Tipo 66 D4A 01 AA
 Induzione 7.2 kW
 Numero di serie
 AEG

PNC 949 598 117 00
 220 - 240 V /400 V 2N, 50 Hz
 Prodotto in: Germania
 7.2 kW
 

11.2 Specifiche delle zone di cottura

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

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune piccole gamme dai dati presenti in

tabella. Cambia con il materiale e le dimensioni delle pentole.

Per risultati di cottura ottimali, utilizzare pentole con un diametro non superiore a quello riportato in tabella.

12. EFFICIENZA ENERGETICA

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

Identificazione modello	NCP84C01AZ	
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso	
Numero di zone di cottura	4	
Tecnologia di riscaldamento	Induzione	
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Anteriore sinistra	21.0 cm
	Posteriore sinistra	21.0 cm
	Anteriore destra	21.0 cm
	Posteriore destra	21.0 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore sinistra	179.6 Wh/kg
	Posteriore sinistra	189.1 Wh/kg
	Anteriore destra	187.3 Wh/kg
	Posteriore destra	189.1 Wh/kg
Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob)	186.3 Wh/kg	

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

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

12.2 Piano cottura - a risparmio energetico

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

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

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

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

12.4 Informazioni sul prodotto e scheda informativa sul prodotto per la cappa

Scheda informativa del prodotto secondo la (EU) Nr. 65/2014		
Nome o marchio del fornitore	AEG	
Identificatore del modello	NCP84C01AZ	
Consumo energetico annuo - AEEhood	28.8	kWh/a
Classe di efficienza energetica	A +	
Efficienza fluidodinamica - FDE hood	32.4	
Classe di efficienza fluidodinamica	A	
Efficienza luminosa- LEhood	-	lux/W
Classe di efficienza luminosa	-	
Efficienza di filtraggio dei grassi- GFE hood	85.1	%
Classe di efficienza di filtraggio dei grassi	B	
Flusso d'aria alla potenza minima in condizioni di uso normale	270.0	m³/h
Flusso d'aria alla potenza massima in condizioni di uso normale	500.0	m³/h
Flusso d'aria in condizioni di uso intenso o boost	630.0	m³/h
Potenza sonora ponderata A delle emissioni alla minima velocità	49	db(A) re 1 pW
Potenza sonora ponderata A delle emissioni alla massima velocità	64	db(A) re 1 pW
Potenza sonora ponderata A delle emissioni a velocità intensiva o boost	70	db(A) re 1 pW
Potenza assorbita misurata in modo spento - Po	0.49	W
Potenza assorbita misurata in modo stand-by - Ps	-	W
Informazioni aggiuntive secondo la (EU) Nr. 66/2014		
Fattore di incremento nel tempo - f	0.8	
Indice di efficienza energetica - EEI hood	41.4	
Portata d'aria misurata al punto di massima efficienza - QBEP	259.2	m³/h
Pressione dell'aria misurata al punto di massima efficienza - PBEP	444	Pa
Flusso d'aria massimo - Qmax	630.0	m³/h
Potenza elettrica assorbita al punto di massima efficienza - WBEP	98.8	W
Potenza nominale del sistema di illuminazione - WL	-	W
Illuminamento medio del sistema di illuminazione sulla superficie di cottura - Emiddle	-	lux

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

I dati riportati nella tabella precedente si riferiscono agli apparecchi in modalità di

scarico. Gli apparecchi in modalità ricircolo possono essere convertiti in modalità scarico seguendo le istruzioni di installazione fornite nel libretto di installazione e utilizzando un filtro dedicato, disponibile nei nostri rivenditori

ufficiali. Per ulteriori informazioni, visita il nostro sito web.


12.5 Cappa - Risparmio energetico


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

- Quando si inizia a cucinare, impostare la ventola della cappa su un livello di velocità basso. Una volta terminata la cottura, mantenere in funzione la cappa per alcuni minuti.

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

13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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

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

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



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

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	31
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	34
3. INSTALAÇÃO.....	37
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	40
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	42
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	43
7. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	48
8. SUGESTÕES E DICAS.....	49
9. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	52
10. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	55
11. DADOS TÉCNICOS.....	57
12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	58
13. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	60

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

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

complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos num aparelho sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- O fumo é uma indicação de sobreaquecimento. Nunca utilize água para extinguir um incêndio ao cozinhar. Desligue o aparelho e cubra as chamas com, por exemplo, um cobertor contra incêndios ou uma tampa.

- AVISO: O aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Não utilize jatos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detetor de recipientes.
- AVISO: Se a superfície apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Certifique-se de que o local de instalação do aparelho tem uma boa ventilação, para evitar o refluxo de gases para o local provenientes de aparelhos de queima de gás ou outros combustíveis, incluindo chama desprotegida.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas e que o ar recolhido pelo aparelho não é conduzido para uma conduta de extração de gases de outros aparelhos (sistemas de aquecimento central, termossifões, esquentadores, etc.).
- A queda total de pressão criada na divisão com este aparelho a funcionar e outros que também estejam

eventualmente a funcionar não pode ser superior a 0,04 mbar.

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

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

AVISO!

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

AVISO!

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Vede as superfícies cortadas do armário com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.

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

2.2 Ligação eléctrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado de acordo com o diagrama de ligação ou o folheto de instalação.
- Em caso de instalação de escape e quando os acessórios estiverem presentes ou forem obrigatórios (válvula de parede, interruptor de janela e/ou abridor de janela), as ligações eléctricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado, de acordo com o diagrama de ligação ou o folheto de instalação.
- O aparelho tem de estar ligado à terra.
- Antes de efetuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está instalado corretamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorretas podem provocar o aquecimento excessivo dos terminais.
- Utilize o cabo de alimentação correto.
- Não permita que o cabo de alimentação se 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 eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

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

AVISO!

Risco de incêndio e explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objetos

quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com eles.

- Os vapores que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode causar incêndio a uma temperatura inferior à do óleo utilizado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

AVISO!

Risco de danos no aparelho.

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

2.4 Manutenção e limpeza

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

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

2.5 Assistência Técnica

- Contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho. Utilize apenas peças sobressalentes originais.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura,

vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

2.6 Eliminação

AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

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

3. INSTALAÇÃO

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

3.1 Antes da instalação

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

Número de série

3.2 Placas encastradas

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

3.3 Montagem

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

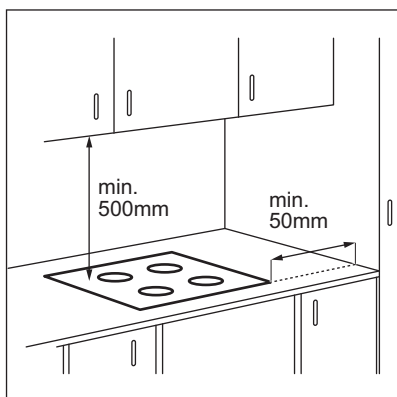
Siga o diagrama de ligação da placa e o diagrama de ligação do interruptor da janela apresentado no folheto de instalação (se

aplicável) e/ou as etiquetas por baixo da placa.

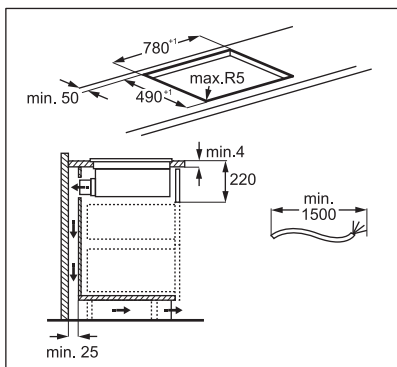
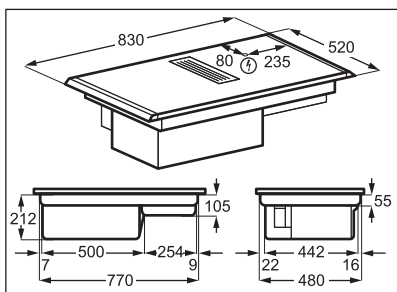
i

Apenas para países selecionados

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



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



Encontre o tutorial em vídeo “Como instalar a sua placa extratora AEG” 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 insere o filtro no interior da caixa, com os lados pretos virados para dentro e os lados prateados virados para fora. Consulte “Limpar o filtro do exaustor”. Depois de montar o encaixe do filtro, coloque-o dentro do sistema do exaustor e coloque a grelha no exaustor.

3.4 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação
- Para substituir o cabo de alimentação danificado, utilize o tipo de cabo H05V2V2-F que suporta uma temperatura igual ou superior a 90 °C.
- O fio único tem de ter um diâmetro mínimo de 1,5 mm².
- Contacte o seu Centro de Assistência Técnica local. O cabo de ligação só deve ser substituído por um electricista qualificado.

AVISO!

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

CUIDADO!

As ligações através de fichas de contacto são proibidas.

CUIDADO!

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

CUIDADO!

Não ligar o cabo sem a manga de terminal.

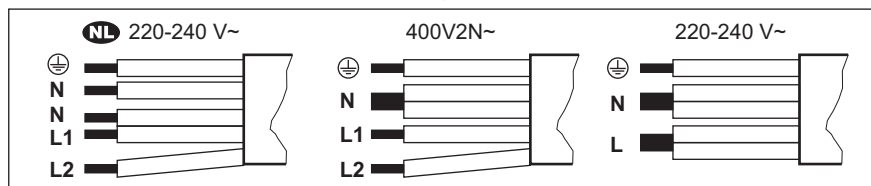
Ligação monofásica

1. Remova a manga de terminal dos fios preto, castanho e azul.

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

Ligação bifásica

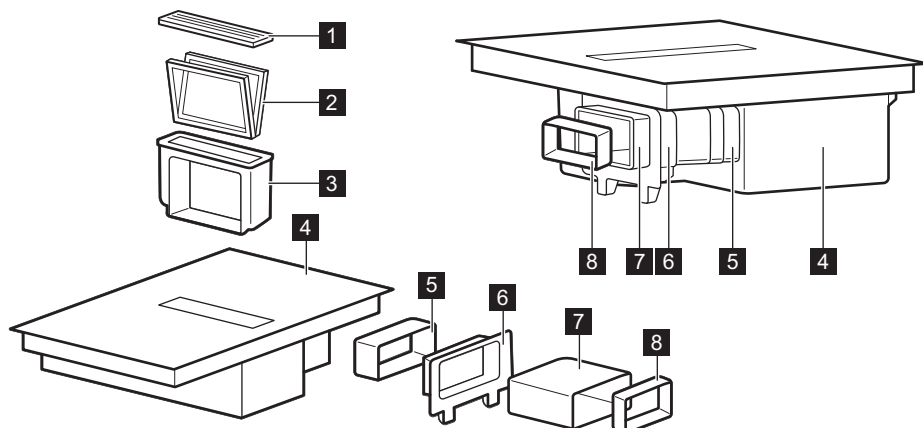
1. Remova a manga da extremidade do cabo dos fios azuis.
2. Remova uma parte do isolamento das extremidades do cabo azul.
3. Ligue as extremidades de dois cabos azuis.
4. Aplique uma nova manga de fio terminal na extremidade do fio comum (ferramenta especial necessária).



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

4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

4.1 Visão geral do produto



1 Grelha

2 Filtrar

3 Encaixe do filtro

4 Placa

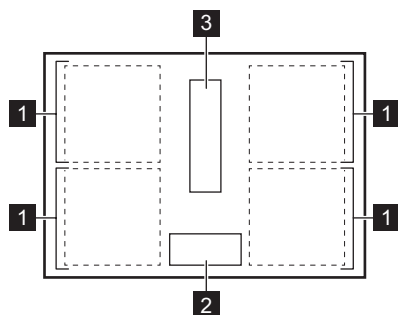
5 Conector

6 Encaixe de parede traseira do armário

7 Tubo

8 Adaptador

4.2 Disposição da superfície de confecção

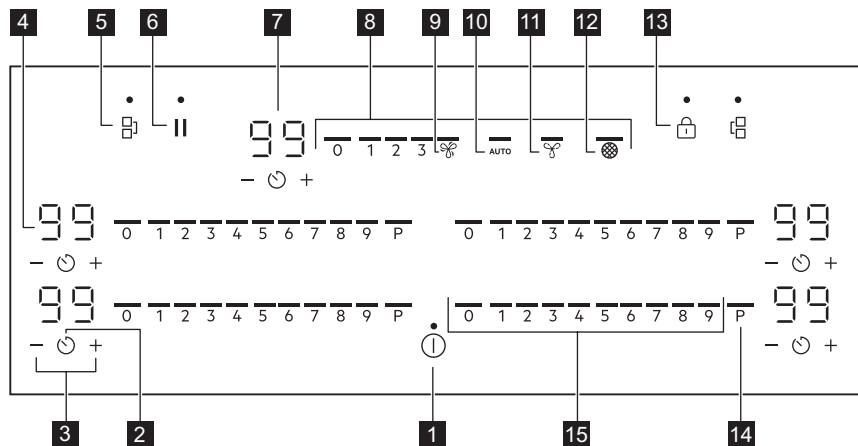


1 Zona de cozedura de indução

2 Painel de comandos

3 Exaustor



4.3 Disposição do painel de comandos





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

A superfície de vidro antirreflexo tem uma textura de acabamento único que pode alterar a forma como os símbolos e elementos da interface do utilizador aparecem em várias condições de iluminação.

Campo do sensor	Função	Descrição
1	ⓘ	Ligado / Desligado Para ativar e desativar o aparelho.
2	⌚	Temporizador Para definir a função.
3	+ / -	Para aumentar ou diminuir o tempo.
4	-	Visor do temporizador Para indicar o tempo em minutos.
5	⌋	Bridge Para activar e desactivar a função.
6		Pausa Para activar e desactivar a função.
7	-	Visor do temporizador do exaustor Para indicar o tempo em minutos.
8	-	Barra de comandos do exaustor Para definir uma velocidade da ventoinha.
9	🌀	Boost Para activar e desactivar a função.
10	AUTO	Modo automático do exaustor Para activar e desactivar a função.
11	🌀	Breeze Para activar e desactivar a função.

Campo do sensor	Função	Descrição
12 	Indicador de filtro do exaustor	Para indicar e lembrar que o filtro do exaustor precisa de ser regenerado.
13 	Bloquear / Dispositivo de segurança para crianças	Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
14 P	PowerBoost	Para activar a função.
15 -	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.

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

AVISO!






Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Limitação de potência

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

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

Para diminuir ou aumentar o nível de potência:

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

- Prima  para sair.
- Níveis de potência**

Consulte o capítulo “Dados técnicos”.

CUIDADO!

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


- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Ativar e desativar

Mantenha premido  para ativar ou desativar a placa.

6.2 Deteção de tachos

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

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

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

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

6.3 Utilizar as zonas de cozedura

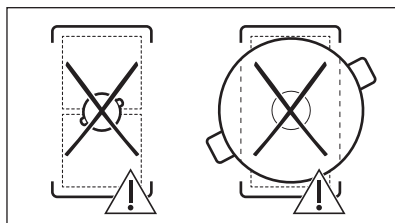
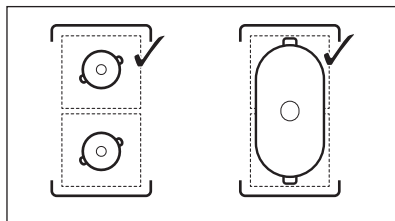
Centre o tacho na zona seleccionada. As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho.

i

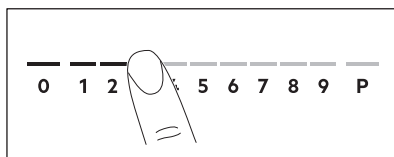
A superfície de vidro anti-riscos tem uma textura de acabamento única que maximiza a resistência aos riscos. A fricção entre o tacho e a superfície de vidro pode produzir ruídos.

Pode cozinhar com um tacho grande sobre duas zonas de confeção ao mesmo tempo usando a função Bridge. O tacho tem de

cobrir os centros de ambas as zonas mas não ultrapassar a marcação da zona. Se o tacho estiver colocado entre os dois centros, a função Bridge não é ativada.



6.4 Definição de cozedura



1. Prima a definição de cozedura desejada na barra de comandos. Os indicadores acima da barra de comandos iluminam-se até ao nível de cozedura seleccionado.
2. Para desativar uma zona de cozedura, prima 0.

6.5 PowerBoost

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



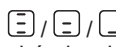
Consulte o capítulo “Dados técnicos”.

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

Para desativar a função: altere o nível de calor.

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

⚠ AVISO!

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

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

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

 - Continuar a cozinhar,

 - Manter quente,

 - Aquecimento residual.

O indicador também pode acender-se:

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

O indicador desaparece quando a zona de aquecimento tiver arrefecido.



6.7 Opções de temporizador


Temporizador de contagem decrescente


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

definir a função para o exaustor separadamente. Consulte “Funções do exaustor”.

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

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


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

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

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

Conta-minutos

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

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

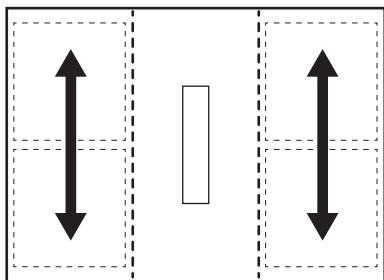
Para desativar a função: prima  e **-**. O tempo restante decresce até 00.

6.8 Gestão de potência

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

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



6.9 Funções do exaustor

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Ativar e desativar o exaustor

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

1. 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 e nenhuma das zonas de cozedura estiver ativa, ou em qualquer altura durante a sessão de cozedura.



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


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

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

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

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

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

 para desativar a placa.












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

ventoinha. 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
H3	-	-			-	1	1	2
H4	-			1	1	1	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.

1. Para ativar a função, prima o botão . É emitido um sinal sonoro e aparece um indicador por cima do símbolo.
2. Prima  novamente para desativar a função, se necessário.

A função pode estar ativa ininterruptamente durante um máximo de 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. Utilize a função após a cozedura para remover odores 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 \oplus ou \ominus , se necessário.

Depois de o temporizador terminar a contagem decrescente, o exaustor desativa-se automaticamente.

Auto Breeze

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

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

Quando a função está ativa, AUTO aparece o indicador acima. O tempo de funcionamento restante é visível no visor do temporizador do exaustor. Não é possível ajustar o tempo definido. Quando o ciclo terminar, a ventoinha desliga-se automaticamente.

Para desativar a função durante o funcionamento:

Prima AUTO ou 0 na barra de controlo do exaustor.

A ventoinha do exaustor desativa-se.

Para desativar completamente a função:

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



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

6.10 Estrutura do menu

A tabela apresenta a estrutura básica do menu.

Definições do utilizador

Símbolo	Definição	Opções possíveis
b	Som	Ligado / Desligado (-)
P	Limitação de potência	15 - 72
H	Modo de exaustor	1 - 4
dF	Auto Breeze	Ligado / Desligado (-)
E	Histórico de alarmes/erros	A lista de alarmes/erros recentes.

Para introduzir as definições do

utilizador: prima sem soltar I durante 3 segundos. Em seguida, prima sem soltar I . 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 I no temporizador dianteiro. Para alterar o valor da definição, prima \oplus ou \ominus no temporizador dianteiro.

Para sair do menu: prima I .


OffSound Control

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



Consulte “Estrutura do menu”.

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

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

7. FUNÇÕES ADICIONAIS


7.1 Desligar automático

A função desativa automaticamente a placa se:

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

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



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

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


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


7.2 Pausa

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

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

A função não para as funções de temporizador.

1. Para ativar a função: prima  .
A definição de cozedura é diminuída para 1. A velocidade do ventilador do exaustor diminui para 1.


2. Para desativar a função: prima  .
A definição de cozedura anterior / definição de velocidade da ventoinha aparece.

7.3 Bloquear

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

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

Para ativar a função: prima .




Para desativar a função: prima  novamente.




A função é desativada quando a placa é desativada.




7.4 Dispositivo de segurança para crianças

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



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



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

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

Cozinhar com a função ativada: prima 

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



7.5 Bridge





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

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

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

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

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

8. SUGESTÕES E DICAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Tachos



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

Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

- Para evitar o sobreaquecimento e melhorar o desempenho das zonas, o

tacho deve ser o mais espesso e plano possível.

- Certifique-se de que as bases das panelas estão limpas e secas antes de as colocar na superfície da placa.
- Tenha sempre cuidado para não deslizar ou esfregar o tacho nas extremidades e cantos do vidro ou no friso lateral, pois pode lascar ou danificar a superfície do vidro.

Material do recipiente

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

Os tachos são adequados para uma placa de indução se:

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

Dimensões dos tachos

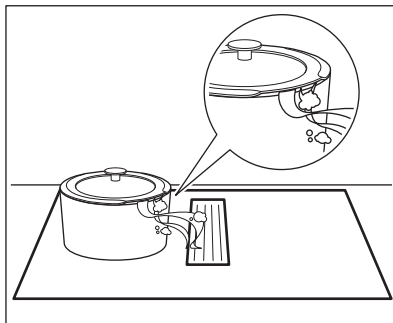
- As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho.
- A eficiência da zona de cozedura está relacionada com o diâmetro do tacho. Um tacho que tenha um diâmetro inferior ao mínimo indicado recebe apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura.
- Por motivos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



Consulte os "Dados técnicos".

Tampas para ventilação de vapor

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



8.2 Ruídos durante o funcionamento

Se conseguir ouvir:

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

Os ruídos são normais e não indicam qualquer avaria.

8.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

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

8.4 Guia de cozedura simplificado

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



Os dados apresentados na tabela servem apenas como referência.

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

8.5 Sugestões e conselhos sobre o exaustor

- A grelha que cobre o exaustor é feita de alumínio 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.

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.
- Para a limpeza diária da superfície de vidro e a limpeza pós-instalação e remoção de qualquer cola residual, utilize apenas um leite de limpeza ligeiramente abrasivo e uma esponja delicada anti-riscos. Dependendo do grau de sujidade, limpe a superfície de vidro com pequenos movimentos circulares e pressão moderada. Seque a superfície de vidro com um pano de microfibra.

AVISO!

Não utilize a esponja amarela e verde clássica, uma vez que as partículas de alumínio na sua camada dura podem danificar e descolorar o vidro.



A utilização de ferramentas de limpeza diferentes das recomendadas não será eficaz e poderá danificar ou descolorar a superfície de vidro.

- Utilize sempre um raspador recomendado para placas com superfície de vidro. Utilize o raspador apenas como ferramenta adicional para limpar o vidro após o procedimento de limpeza padrão.

AVISO!

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

- Para as guarnições laterais metálicas, utilize apenas um detergente da loiça com água morna. Utilize um pano para limpar e limpar o friso.

AVISO!

Não utilize leite de limpeza ligeiramente abrasivo, detergentes de polimento, raspadores ou a camada dura de uma esponja para limpar o friso lateral.

- O espaço entre a superfície de vidro e o revestimento lateral pode acumular sujidade e pequenas partículas de alimentos. Utilize um palito de madeira para limpar o espaço entre a superfície de vidro e o friso lateral.

AVISO!

Não utilize ferramentas metálicas afiadas para limpar a folga, pois podem alargar a folga e danificar o friso lateral ou a superfície de vidro.

9.2 Limpar a superfície de vidro da placa

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, folha de plástico, sal, açúcar e alimentos com açúcar, caso contrário a sujidade pode danificar a placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Utilize um raspador especial sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
- **Retire quando a placa estiver suficientemente fria:** manchas de calcário, água ou gordura, descolorações nas parte metálicas brilhantes. Limpe a placa com um leite de limpeza ligeiramente abrasivo e uma esponja delicada anti-riscos (consulte as Informações gerais). Após a limpeza, seque a placa com um pano de microfibra.
- **Marcas e manchas persistentes:** aplique uma pressão moderada e esfregue a superfície com uma esponja delicada anti-riscos (ver Informações gerais) e um leite de limpeza ligeiramente abrasivo até que as manchas deixem de ser visíveis.

9.3 Limpar o exaustor

Grelha

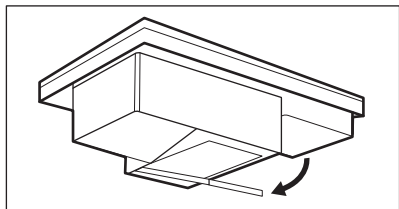
A grelha conduz o ar para o exaustor. Além disso, protege o sistema do exaustor e impede que objetos estranhos caiam no seu interior acidentalmente. Pode lavar a grelha manualmente ou numa máquina de lavar loiça. Limpe a grelha com um pano macio.

Tabuleiro de recolha de gotas

Existe um depósito de água por baixo do exaustor. Ele recolhe a condensação criada durante cada processo de confeção. Em qualquer altura, a água pode pingar do sistema do exaustor para o depósito de água. Lembre-se de esvaziar o reservatório de água regularmente.

Antes de abrir o depósito de água, coloque um recipiente ou tabuleiro por baixo para recolher a água.

1. Para abrir o depósito de água, faça deslizar os trincos para fora e abra-os, um a um.



2. Elimine a água e enxague o depósito de água.

AVISO!

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



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

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

5. Esvaziar o reservatório de água, se necessário.
6. Ligue o exaustor, regule o nível de velocidade da ventoinha para 2 ou superior e deixe-a funcionar durante algum tempo, para retirar a humidade restante.

9.4 Limpar o filtro do exaustor

O filtro de carbono 2 em 1 de longa duração combina a filtração de gordura e odores numa só unidade. O filtro é composto por dois elementos localizados no lado esquerdo e direito do compartimento do filtro. Cada elemento é composto pelo filtro de gordura e pelo filtro de carbono de longa duração. O filtro de gordura recolhe a gordura, o óleo e os restos de alimentos e evita que estes entrem no sistema do exaustor. O filtro de carbono de longa duração, contendo espuma de carbono ativa, neutraliza o fumo e os odores dos cozinhados. Limpe o filtro regularmente e regenere-o periodicamente:

- Limpe o filtro assim que a gordura acumulada for visível. A frequência de limpeza depende da quantidade de gordura e óleo utilizados para cozinhar. Recomenda-se a limpeza do filtro a cada 10-20 horas, ou mais frequentemente, se necessário.
- Regenere o filtro apenas quando a notificação  estiver ativada. O número máximo de ciclos de regeneração é de 7. Depois desse tempo, o filtro precisa de ser substituído por um novo. A placa tem um contador incorporado com uma notificação que avisa quando for necessário regenerar o filtro. O contador para a notificação inicia automaticamente quando ligar o exaustor pela primeira vez. Após 100 horas de utilização, o indicador do filtro  começa a piscar para sinalizar que está na altura de regenerar o filtro. A notificação permanece durante 30 segundos após desativar o exaustor e a placa. A notificação não bloqueia a utilização da placa.

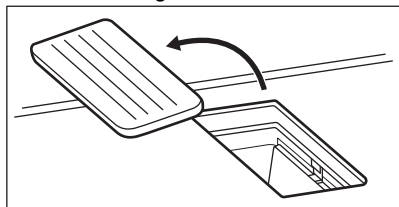
⚠ AVISO!

Um filtro sobressaturado pode constituir risco de incêndio.

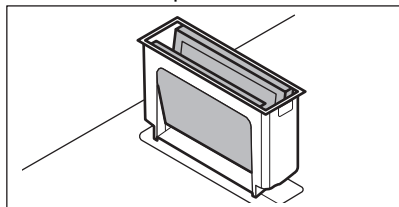
Desmontagem/remontagem do filtro

O filtro e a caixa do filtro estão localizados mesmo por baixo da grelha, no centro da placa. Remova-os cuidadosamente, pois podem estar escorregadios devido à gordura acumulada.

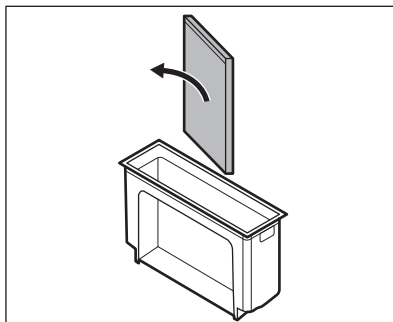
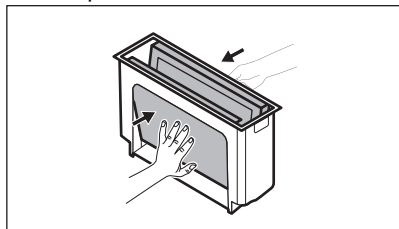
1. Remova a grelha.



2. Retire o compartimento do filtro.



3. Empurre suavemente os dois elementos a partir do exterior para dentro e dobre-os. Em seguida, retire o filtro do compartimento do filtro.



4. Volte a montar a unidade de filtração após a limpeza:

- a. Faça deslizar os elementos do filtro no interior do compartimento do filtro ao longo das calhas integradas. Certifique-se de que os lados pretos estão virados para dentro e os lados prateados estão virados para fora. Depois de voltar a montar, deverá conseguir ver o lado preto dentro da cavidade.
- b. Volte a colocar a caixa do filtro dentro da cavidade do exaustor.

Limpar o compartimento do filtro

Lave manualmente a caixa do filtro com um detergente suave e um pano macio. Também pode lavá-la na máquina de lavar loiça.

Limpar o filtro

1. Lave o filtro em água morna, sem quaisquer agentes de limpeza. Os detergentes podem danificar a filtração de odores. Pode utilizar uma esponja macia, um pano macio ou uma escova de limpeza não abrasiva para remover restos de alimentos, se necessário. Também pode lavar o filtro na máquina de lavar loiça a 65-70°C (utilizando um programa superior a 90 min), sem detergentes e sem pratos na mesma carga.
2. Seque o filtro no forno durante 20-30 min a 70 °C. Coloque o filtro na prateleira central em grelha. Certifique-se de que utiliza uma função do forno sem ventilador. Em alternativa, pode deixar o filtro secar durante a noite à temperatura

ambiente. O filtro tem de estar completamente seco antes de voltar a montar.


3. Volte a montar a unidade de filtração e volte a colocá-la no interior da cavidade do exaustor.

Regenerar o filtro

1. Limpe primeiro o filtro, conforme descrito acima no passo 1.

2. Coloque o filtro no forno a 80-110 °C durante 60 min. Coloque o filtro na prateleira central em grelha. Utilize uma função do forno sem ventilador.

3. Volte a montar a unidade de filtração e volte a colocá-la no interior da cavidade do exaustor.

4. Prima  brevemente para reiniciar o contador.

O contador é reiniciado.

10. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS








AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

10.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está corretamente ligada.	Verifique se a placa está corretamente ligada à corrente elétrica.
	O fusível está fundido.	Certifique-se de que o fusível é a causa da anomalia. Se o fusível se fundir diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
	Não configurou a definição de aquecimento durante 60 segundos.	Ative novamente a placa e defina a definição de aquecimento em menos de 60 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
	Pausa funciona.	Consulte "Pausa".
Pode ouvir um som constante.	Há água ou manchas de gordura no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
	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.	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.

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

Problema	Causa possível	Solução
O vapor produzido durante a cozedura não é suficientemente absorvido pelo exaustor.	As tampas dos tachos não estão bem colocadas.	Se o tacho não tiver tampas ventiladas, certifique-se de que inclina as tampas de modo a que o vapor liberto 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.	Regenere o filtro do exaustor e reponha a notificação. Consultar "Manutenção e limpeza".
 e um número acendem-se.	A placa apresenta um erro.	Desative a placa e ative-a novamente após 30 segundos. Se  se ligar novamente, desligue a placa da corrente elétrica. Após 30 segundos, ligue a placa novamente. Se o problema continuar, entre em contacto com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

10.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

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

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

11. DADOS TÉCNICOS

11.1 Placa de classificação

Modelo NCP84C01AZ
 Tipo 66 D4A 01 AA
 Indução 7.2 kW
 N.º de série

AEG

PNC 949 598 117 00
 220 - 240 V /400 V 2N, 50 Hz
 Fabricado em: Alemanha e
 7.2 kW



11.2 Especificações das zonas de cozedura

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

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

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

12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

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

Identificação do modelo	NCP84C01AZ	
Tipo de placa	Placa encastrada	
Número de zonas de aquecimento	4	
Tecnologia de aquecimento	Indução	
Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø)	Dianteiro esquerdo	21.0 cm
	Traseiro esquerdo	21.0 cm
	Dianteiro direito	21.0 cm
	Traseiro direito	21.0 cm
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Dianteiro esquerdo	179.6 Wh/kg
	Traseiro esquerdo	189.1 Wh/kg
	Dianteiro direito	187.3 Wh/kg
	Traseiro direito	189.1 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)	186.3 Wh/kg	

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

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

12.2 Placa -Placa economizadora de energia

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

- Ao aquecer água, utilize apenas a quantidade de que necessita.
- Sempre que possível, coloque tampas nos recipientes.
- Coloque os recipientes diretamente no centro das zonas de confeção.

- Utilize o aquecimento residual para manter os alimentos quentes ou para derretê-los.

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

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

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

Ficha de informação do produto segundo a (EU) No 65/2014		
Nome do fornecedor ou marca comercial	AEG	
Identificador de modelo	NCP84C01AZ	
Consumo anual de energia - CAEexaustor	28.8	kWh/a
Classe de eficiência energética	A +	
Eficiência dinâmica dos fluidos - EDFexaustor	32.4	
Classe de eficiência dinâmica dos fluidos	A	
Eficiência de iluminação- ELExaustor	-	lux/W
Classe de eficiência de iluminação	-	
Eficiência de filtragem de gorduras - EFGexaustor	85.1	%
Classe de eficiência de filtragem de gorduras	B	
Débito de ar mínimo em utilização normal	270.0	m³/h
Débito de ar máximo em utilização normal	500.0	m³/h
Fluxo de ar no modo intensivo ou boost	630.0	m³/h
Nível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade mínima	49	db(A) re 1 pW
Nível de potência sonora com ponderação A com a regulação de velocidade máxima	64	db(A) re 1 pW
Nível de potência sonora com ponderação A no modo intensivo ou boost	70	db(A) re 1 pW
Consumo energético medido no estado de desativação - Po	0.49	W
Consumo energético medido no estado de vigília - Ps	-	W
Informações adicionais segundo a (EU) No 66/2014		
Fator de aumento de tempo - f	0.8	
Índice de eficiência energética - IEEexaustor	41.4	
Débito de ar medido no ponto de maior eficiência - QBEP	259.2	m³/h

Pressão de ar medida no ponto de maior eficiência - PBEP	444	Pa
Débito de ar máximo - Qmax	630.0	m ³ /h
Potência elétrica medida no ponto de maior eficiência - WBEP	98.8	W
Potência nominal do sistema de iluminação - WL	-	W
Iluminação média produzida pelo sistema de iluminação na superfície de cozedura - Emédia	-	lux

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


Os dados na tabela acima referem-se aos aparelhos no modo de extração. Os aparelhos em modo de recirculação podem ser transformados em modo de extração seguindo as instruções de instalação fornecidas no folheto de instalação e utilizando um filtro dedicado disponível nas nossas lojas oficiais. Para mais informações, visite o nosso website.


12.5 Exaustor - Poupança de energia

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

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

13. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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







aeg.com

701132248-A-272024



CE