



**TR84IT00FB**

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

**2**

**PT** Manual de instruções | **Placa**

**28**



# 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](http://www.aeg.com/support)

Con riserva di modifiche.

## INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	2
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	4
3. INSTALLAZIONE.....	7
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	9
5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	10
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	11
7. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	16
8. MANUTENZIONE E PULIZIA.....	19
9. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	20
10. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	23
11. DATI TECNICI.....	25
12. EFFICIENZA ENERGETICA.....	26
13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	27

## 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.
- 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.
- **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.
- 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.
- 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.
- 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 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.
- 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 un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo

detergenti 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 Cavo di collegamento

- Il piano cottura è fornito con un cavo e può essere messo in funzione solo con una presa di sicurezza con fusibile da A.
- 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 mm<sup>2</sup>.

- 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**

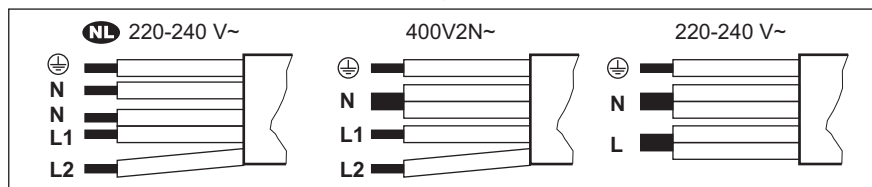
1. Rimuovere la guaina terminale del cavo dai fili nero, marrone e blu.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità dei cavi marrone, nero e blu.
3. Collegare le estremità del cavo nero e di quello marrone.

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.

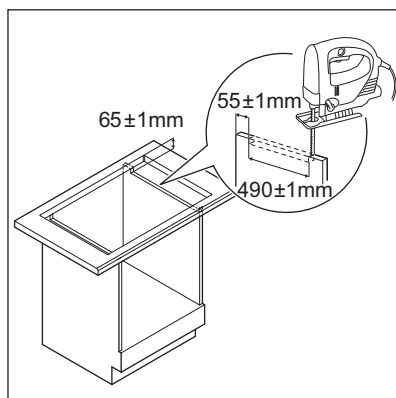
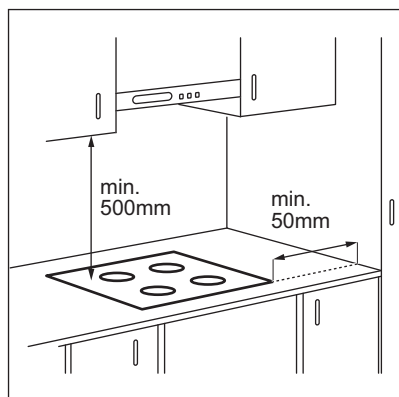
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità del cavo blu.
3. Collegare le estremità di due cavi blu.
4. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario un utensile speciale).



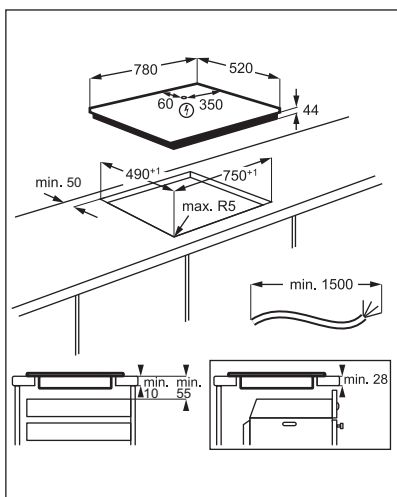
NL 220 - 240 V~	Collegamento bifase: 400 V2N~	Collegamento a una fase: 220 - 240 V~
5x1,5 mm <sup>2</sup>	5x1,5 mm <sup>2</sup> o 4x2,5 mm <sup>2</sup>	5x1,5 mm <sup>2</sup> o 3x4 mm <sup>2</sup>
Verde-giallo	Verde-giallo	Verde-giallo
N Blu e blu	N Blu e blu	N Blu e blu
L1 Nero	L1 Nero	L Nero e marrone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

### 3.4 Montaggio

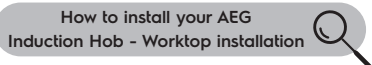
Se s'installa il piano cottura sotto una cappa, consultare le istruzioni d'installazione della cappa per la distanza minima tra le apparecchiature.



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.

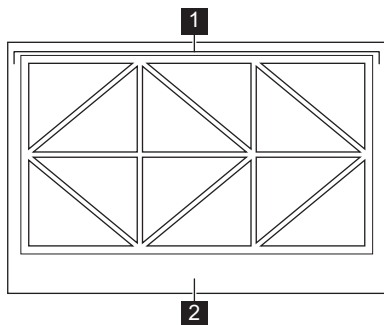


Trova il video tutorial "Come installare il piano cottura a induzione AEG: installazione del piano di lavoro" digitando il nome completo indicato nell'immagine sottostante.



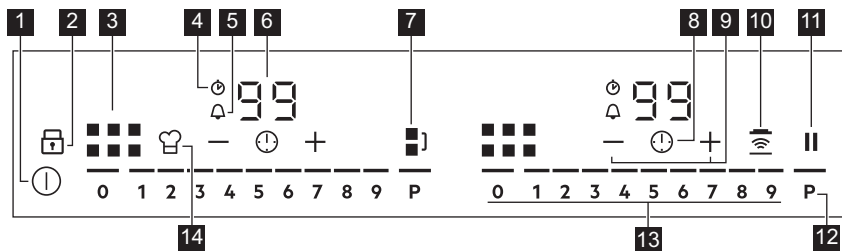
## 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 4.1 Disposizione della superficie di cottura














- 1 Superficie di cottura a induzione
- 2 Pannello comandi

## 4.2 Disposizione del pannello dei comandi



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

Tasto sensore	Commento
1	 Per attivare e disattivare il piano cottura.
2	 Per attivare e disattivare Blocco o Dispositivo di sicurezza per bambini.
3	 Per mostrare la zona attiva.
4	 Indicatore CountUp Timer.
5	 Indicatore Timer.
6	- Display timer: 00 - 99 minuti.
7	 Per attivare e disattivare Bridge e per passare da una modalità all'altra.
8	 Per selezionare Timer le funzioni.
9	 Per aumentare e ridurre il tempo.
10	 Per attivare e disattivare Hob <sup>®</sup> Hood.
11	 Per attivare e disattivare Sospendi.
12	<b>P</b> Per attivare PowerBoost.
13	- Per impostare un livello di calore: 0 - 9.
14	 Per attivare e disattivare PowerSlide.

## 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. Disattivare il piano cottura.
2. Tenere premuto  per 3 secondi. Il display si accende e si spegne.
3. Tenere premuto  per 3 secondi.  o  compare.
4. Premere . P72 compare.
5. Premere  /  del timer per impostare il livello di potenza.

#### 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.

Le barre dei comandi si accendono dopo aver attivato il piano di cottura e si spengono dopo la sua disattivazione. Quando il piano cottura è disattivato è possibile vedere solo .

Quando si attiva il piano cottura e si appoggia la pentola nella posizione corretta, il piano cottura la riconosce e il pannello dei comandi adeguato si accende. Una spia rossa della zona cottura compare sulla barra di controllo e indica la posizione della pentola.

### 6.2 Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente il piano di cottura se:

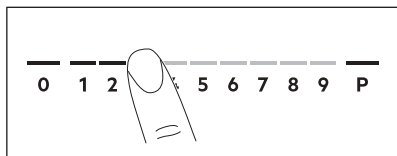
- non si mettono tegami sul piano cottura per 50 secondi,
- non si imposta il livello di potenza per 50 secondi dopo aver posizionato i tegami,

- è stato versato qualcosa o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio). Quando si sente il segnale acustico il piano cottura si disattiva. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- Il piano di cottura è surriscaldato (per es. se si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Lasciare raffreddare la zona di cottura prima di utilizzare nuovamente il piano di cottura.
- non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo qualche tempo, il piano di cottura si disattiva.

**Rapporto tra livello di potenza e il tempo trascorso il quale si spegne il piano di cottura:**

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

### 6.3 Impostazione di calore




Premere il livello di calore desiderato sulla barra dei comandi. È inoltre possibile spostare il dito sulla barra dei comandi per impostare o modificare il livello di calore per una zona di cottura.


Per disattivare una zona di cottura, premere 0.

### 6.4 OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)

#### **AVVERTENZA!**

 / = / - Se la spia è accesa, il calore residuo può essere causa di 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.

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.

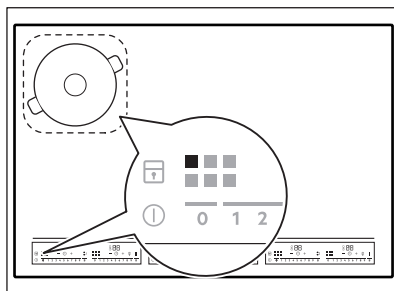
La spia scompare quando la zona di cottura si è raffreddata.

### 6.5 Uso del piano cottura

La superficie di cottura a induzione è composta in totale da 12 zone triangolari singole. Le zone triangolari possono essere attivate separatamente o possono essere combinate in coppie per creare 6 zone di cottura standard. Le coppie di zone triangolari

possono essere combinate insieme in vari modi.

Ogni coppia di triangoli è controllata dalla barra di controllo adeguata. Ogni quadrato sul pannello di controllo rappresenta una zona cottura standard sulla superficie di cottura a induzione.



Un paio di triangoli funziona come zona di cottura standard.

### Stoviglie

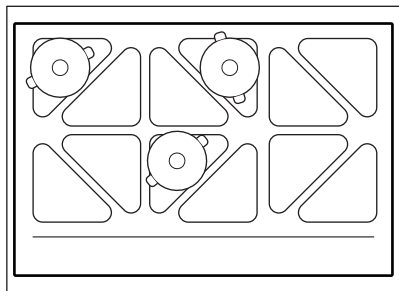
È possibile utilizzare pentole di diversa dimensione: piccola, media e grande. Per scoprire in che modo il piano cottura determina la modalità di cottura in base alle pentole, consultare la sezione "Superficie di cottura a induzione" di seguito. Per ulteriori informazioni sui tipi di pentole, si rimanda a "Consigli e suggerimenti".

### 6.6 Superficie di cottura a induzione

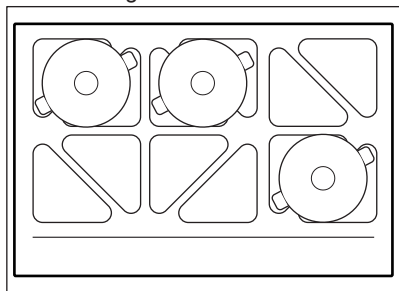
Il piano cottura determina automaticamente la modalità applicabile alle dimensioni e alla forma delle pentole.

Posizionare le pentole centralmente sull'area selezionata. Le pentole dovrebbero coprire l'area selezionata il più possibile.

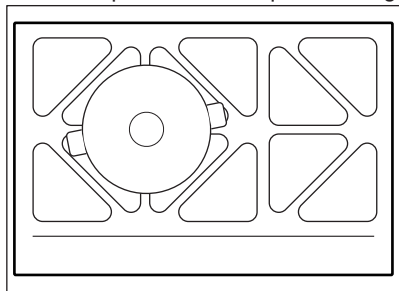
- Le pentole più piccole con diametro inferiore compreso tra 100 mm e 160 mm devono essere posizionate centralmente su un singolo triangolo.



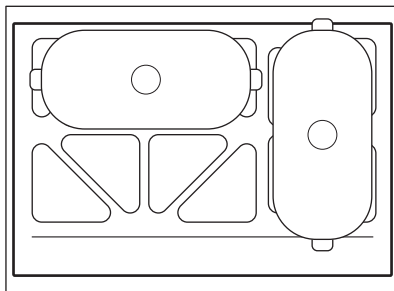
- Le pentole di dimensioni medie con diametro inferiore compreso tra 160 mm e 210 mm devono essere posizionate su due triangoli.



- Le pentole con diametro inferiore compreso tra 240 mm e 350 mm devono essere posizionate su quattro triangoli.

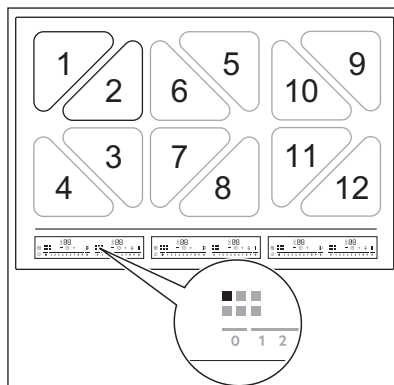


- I tegami ovali (ad es. quelli per la cottura arrosto) devono essere disposti verticalmente o orizzontalmente Bridge combinazioni.



Le pentole devono coprire 3 o 4 triangoli.

## 6.7 Utilizzo del pannello dei comandi e delle spie della zona



Due triangoli singoli combinati creano una zona di cottura standard e sono indicati dalle spie A B C D E F.

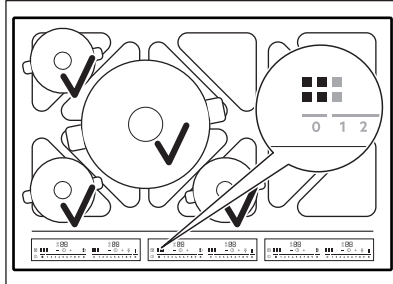
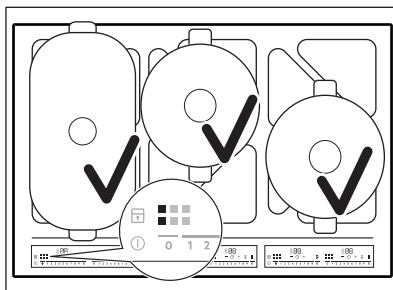
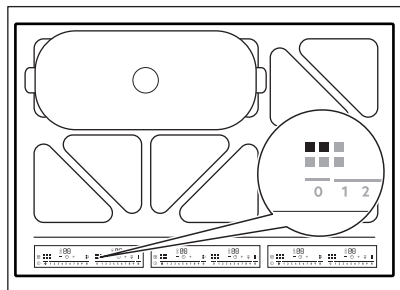
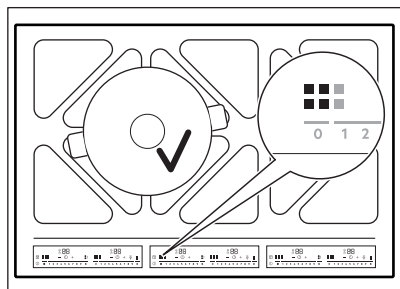
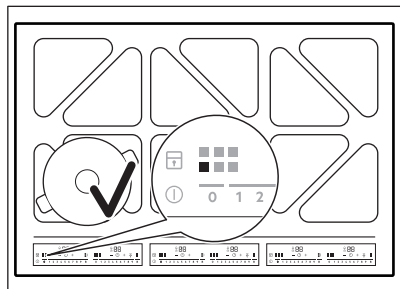
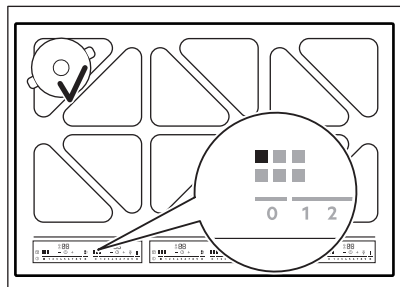


B = 1+2   D = 5+6   F = 9+10  
 A = 3+4   C = 7+8   E = 11+12

Le spie di zona indicano quale zona di cottura standard è controllata dalla barra di controllo

adeguata. Il piano cottura è dotato di 6 barre di controllo.

### Posizioni delle pentole e indicatori delle zone

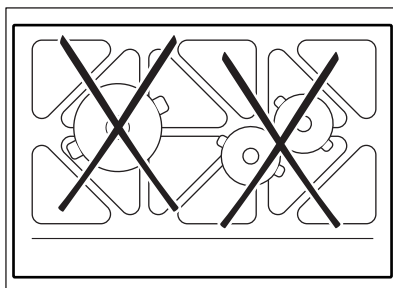


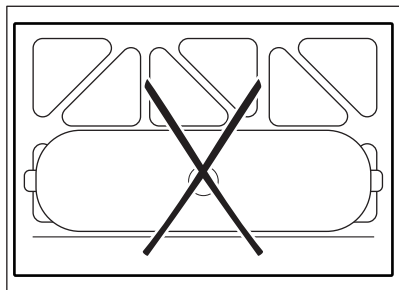
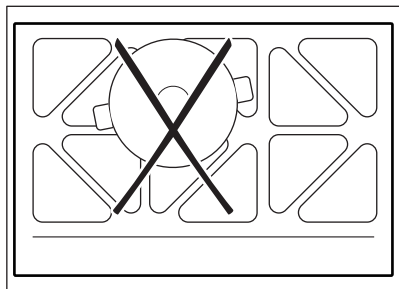
Per la combinazione sopra riportata, ci sono quattro barre di controllo attive. La pentola anteriore sinistra è indicata dalla spia A visibile sulla prima barra di controllo. La pentola posteriore sinistra è indicata dalla spia B sulla seconda barra di controllo. La pentola centrale è indicata dalle spie A B C D visibili sulla terza barra di controllo. La pentola anteriore destra è indicata dalla spia C visibile sulla quarta barra.



In questa combinazione non è possibile utilizzare più di 4 pentole.

### 6.8 Posizioni errate delle pentole





## 6.9 Bridge

Se si appoggiano pentole su due o più zone di cottura standard, il livello di calore è impostato su 0, compare.

Se la configurazione predefinita non è adatta alle pentole, premere più volte per scegliere manualmente la configurazione desiderata.

Sono disponibili le seguenti modalità:

- Centro
- Verticale
- Orizzontale
- Zona di cottura standard

Le spie delle zone cottura cambiano automaticamente e mostrano la combinazione possibile.

Tutti i singoli triangoli di una modalità sono controllati da una sola barra di controllo che si illumina.

Quando si modifica il livello di calore, scompare. Quando il livello di calore è impostato su 0, si accende nuovamente.

## 6.10 PowerBoost

La funzione attiva una maggiore potenza per la zona di cottura a induzione adeguata, a seconda delle dimensioni della pentola. Sarà possibile attivare la funzione solo per un periodo di tempo limitato.

Non è possibile usare la funzione quando Bridge viene attivato nella modalità Centro, Verticale o Orizzontale.

**Per attivare la funzione per la zona di cottura:** sfiorare **P**. Il simbolo diventa rosso.

La funzione si disattiva automaticamente.



Per i valori di durata massimi si rimanda ai "Dati tecnici".

## 6.11 Timer

### • Timer

È possibile utilizzare questa funzione per impostare la durata di una singola sessione di cottura.

Come prima cosa, impostare il livello di calore per la zona di cottura, poi impostare la funzione.

**Per attivare la funzione o modificare l'ora:**

sfiorare . Le cifre del timer **00** e le spie **+** e **-** si accendono sul display. diventa rosso e diventa bianco.



Se il timer non è impostato, tutti gli indicatori scompaiono dopo 3 secondi.

Sfiorare **+** o **-** per impostare il tempo (00 - 99 minuti). Dopo 3 secondi il timer inizia automaticamente il conteggio alla rovescia.

Le spie , **+** e **-** scompaiono. resta rossa.



Quando il timer termina il conto alla rovescia, viene emesso un segnale acustico e **00** lampeggia. Per interrompere il segnale, sfiorare .



**Per disattivare la funzione:** sfiorare . Le spie **+** e **-** si accendono. Utilizzare **-** o **+**

per impostare **00** sul display. In alternativa, impostare il livello di calore su **0**. Di conseguenza viene emesso un segnale e il timer viene annullato.

#### • **CountUp Timer**









Utilizzare questa funzione per controllare la durata di funzionamento della zona di cottura.

**Per attivare la funzione:** sfiorare  due volte. La spia  diventa rossa, il timer si avvia automaticamente.

**Per disattivare la funzione:** sfiorare .  
Quando le spie si accendono, sfiorare .

#### • **Contaminuti**






Si può utilizzare questa funzione come Contaminati mentre il piano cottura è attivo, ma le zone di cottura non sono in funzione. Per vedere Timer, posizionare una pentola su una zona di cottura.

**Per attivare la funzione:** sfiorare  fino a che la spia  diventa rossa. Sfiore  o  per impostare l'ora. La funzione si avvia automaticamente dopo 4 secondi. Le spie ,  e  scompaiono.  resta rossa.

Quando viene impostata la funzione, sarà possibile togliere la pentola.

Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e **00** lampeggia.

Sfiore  per arrestare il segnale.

**Per disattivare la funzione:** sfiorare . Le spie  e  si accendono. Utilizzare  o  per impostare **00** sul display.



La funzione non ha alcun effetto sul funzionamento delle zone di cottura.





## 7. FUNZIONI AGGIUNTIVE


### 7.1 Sospendi


Questa funzione pone tutte le zone di cottura accese sull'impostazione di calore più basso.

Quando la funzione è attiva, tutti gli altri simboli sui pannelli di controllo sono bloccati.



Quando la funzione è attiva è possibile usare i simboli  e . La funzione non interrompe le funzioni del timer:  e .

**Per attivare la funzione:** sfiorare . Il simbolo diventa rosso. Il livello di calore viene ridotto a 1.


**Per disattivare la funzione:** sfiorare . Il simbolo diventa bianco. Si accende il livello di calore precedente.

### 7.2 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre il piano cottura è in funzione. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di calore.

**Impostare innanzitutto il livello di calore.**

**Per attivare la funzione:** sfiorare . Il simbolo diventa rosso e lampeggia.

**Per disattivare la funzione:** sfiorare . Il simbolo diventa bianco.




Quando si disattiva il piano cottura, si disattiva anche questa funzione.


### 7.3 Dispositivo di sicurezza per bambini

Questa funzione impedisce il funzionamento accidentale del piano cottura.

**Per attivare la funzione:** attivare il piano cottura. Non impostare il livello di calore.

Sfiore  finché non diventa rosso e la barra dei comandi scompare.

**Per disattivare la funzione:** attivare il piano cottura. Non impostare il livello di calore.

Sfiore  finché non diventa bianco e la barra di controllo appare. Disattivare il piano cottura.

## 7.4 PowerSlide


Questa funzione permette di regolare la temperatura spostando la pentola in una posizione diversa sulla zona di cottura a induzione.

La funzione suddivide la zona di cottura in tre zone di cottura verticali con livelli di calore differenti. Il piano cottura rileva la posizione delle pentole e regola di conseguenza il livello di potenza preimpostato. È possibile posizionare le pentole a sinistra, al centro sul bridge verticale destro.


### Informazioni generali:

- Per questa funzione usare tegami con diametro inferiore di almeno 160 mm.
- La spia della zona indica entrambe le zone in un bridge, anche se viene usata solo una delle zone.
- Sarà possibile regolare manualmente il livello di calore solo se almeno una delle zone viene attivata automaticamente.
- È possibile modificare i livelli di calore predefiniti per ciascuna posizione separatamente. Quando viene disattivato, il piano cottura ricorda le impostazioni di calore e le applica sulla successiva attivazione della funzione.
- Per modificare il livello di calore, sollevare i tegami e posizzarli su una zona diversa. Facendo scorrere le pentole si può graffiare e scolorire la superficie.

### Attivazione della funzione

Per attivare la funzione, premere . Quando la funzione è attivata, il simbolo diventa rosso e la barra di controllo visualizza il livello di potenza preimpostato.



Qualora non vi siano pentole sulle zone di cottura, dopo 9 minuti viene emesso un segnale acustico e le zone di cottura si disattivano automaticamente. Premere  per riprendere questa funzione.



### Regolazione del livello di potenza




Per regolare il livello di potenza, scegliere il livello di calore sulla barra dei comandi.



### Disattivazione della funzione

Per disattivare la funzione, premere .


## 7.5 OffSound Control (Attivazione e disattivazione dei segnali acustici)


Disattivare il piano cottura. Tenere premuto  per 3 secondi. Il display si accende e si spegne. Tenere premuto  per 3 secondi.

 o  compare. Premere  del timer per scegliere una delle seguenti opzioni:

-  - i segnali acustici sono spenti
-  - i segnali acustici sono attivi

Per confermare la selezione, attendere finché il piano cottura non si disattiva automaticamente.

Quando la funzione è impostata su , i segnali acustici saranno udibili soltanto quando:

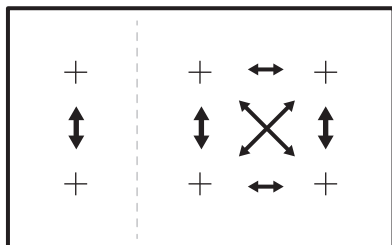
- si sfiora 
- Timer diminuisce
- Timer del conto alla rovescia diminuisce
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

## 7.6 Gestione energia

Se sono attive più zone e la potenza consumata supera la limitazione dell'alimentazione, questa funzione distribuisce la potenza disponibile tra tutte le zone di cottura (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 energia di 3.680W. Se il piano cottura raggiunge il limite della potenza massima disponibile entro la monofase, la potenza delle zone di cottura si riduce automaticamente.
- Per le zone di cottura a potenza ridotta, il pannello dei comandi mostra solo le impostazioni di calore massime. Il livello di calore potrebbe essere 0 quando le altre pentole consumano la potenza massima disponibile. Il risultato è che non sarà possibile attivare altre zone.
- Qualora non sia disponibile un livello di calore superiore, ridurlo come prima cosa per le altre zone di cottura.

- L'attivazione della funzione dipende dalla dimensione e dal numero delle pentole. Fare riferimento alla figura per le possibili combinazioni in cui la potenza può essere distribuita tra le zone di cottura.



## 7.7 Hob<sup>2</sup>Hood

Si tratta di una funzione automatica avanzata che collega il piano cottura ad una cappa speciale. Sia il piano cottura che la cappa dispongono di un comunicatore di segnale a infrarossi. La velocità della ventola viene definita automaticamente sulla base delle impostazioni della modalità e della temperatura delle pentole più calda sul piano cottura. È anche possibile azionare la ventola manualmente.



Per la maggior parte delle cappe, il sistema remoto è disattivato all'origine. Attivarlo prima di utilizzare la funzione. Per maggiori informazioni fare riferimento al manuale per l'utente della cappa.

### Funzionamento automatico della funzione

Per azionare la funzione automaticamente, impostare la modalità automatica su H1 – H6. Il piano cottura è impostato originariamente su H5. La cappa reagisce ogni volta che si aziona il piano cottura. Il piano cottura rileva la temperatura delle pentole e regola automaticamente la velocità della ventola.

### Modalità automatiche

	Luce auto- matica	Bollitu- ra <sup>1)</sup>	Frittura <sup>2)</sup>
H0	Off	Off	Off

	Luce auto- matica	Bollitu- ra <sup>1)</sup>	Frittura <sup>2)</sup>
H1	On	Off	Spento
H2 <sup>3)</sup>	On	Velocità ventola 1	Velocità ventola 1
H3	On	Off	Velocità ventola 1
H4	On	Velocità ventola 1	Velocità ventola 1
H5	On	Velocità ventola 1	Velocità ventola 2
H6	On	Velocità ventola 2	Velocità ventola 3

**1)** Il piano cottura rileva il processo di ebollizione e attiva la velocità della ventola in base alla modalità automatica.

**2)** Il piano cottura rileva il processo di frittura e attiva la velocità della ventola in base alla modalità automatica.

**3)** Questa modalità attiva la ventola e la luce e non è collegata alla temperatura.

### Modifica della modalità automatica

1. Spegnerne l'apparecchiatura.
2. Sfiocare per 3 secondi. Il display si accende e si spegne.
3. Sfiocare per 3 secondi.
4. Sfiocare finché si accende.
5. Sfiocare per selezionare una modalità automatica.







Per mettere in funzione la cappa direttamente sul pannello della cappa, disattivare la modalità automatica della funzione.



Quando si termina la cottura e si disattiva il piano cottura, la ventola della cappa potrebbe ancora funzionare per un certo periodo di tempo. Trascorso questo tempo, il sistema disattiva la ventola automaticamente ed evita l'attivazione accidentale della stessa per i 30 secondi successivi.

## Funzionamento manuale della velocità della ventola



È anche possibile attivare la funzione manualmente. Per farlo, sfiorare  quando il piano cottura è attivo. Il simbolo diventa bianco. Questo disattiva il funzionamento automatico della funzione e consente di modificare la velocità della ventola

manualmente. Quando si preme  la velocità della ventola aumenta di un livello. Quando si raggiunge un livello elevato e si preme nuovamente  la velocità della ventola viene impostata sullo 0 e la ventola della cappa si disattiva. Il simbolo diventa rosso. Per avviare nuovamente la ventola con velocità 1 sfiorare .



Per attivare il funzionamento automatico della funzione, disattivare il piano cottura e riattivarlo.



Se la funzione è attiva,  si disattiva dopo 10 secondi. Quando il piano cottura viene riavviato,  si accende nuovamente.

## Attivazione della luce

È possibile impostare il piano cottura per attivare la luce automaticamente ogni volta che si attiva il piano cottura. Per farlo impostare la modalità automatica a H1 – H6.



La luce sulla cappa si disattiva 2 minuti dopo la disattivazione del piano cottura.

## 8. MANUTENZIONE E PULIZIA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 8.1 Informazioni generali

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



### AVVERTENZA!

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

### 8.2 Pulizia della piano cottura

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

## 9. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 9.1 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.

- Il fondo delle pentole deve essere il più possibile spesso e piano.
- Verificare che le basi della pentola siano asciutte prima di collocarle sulla superficie del piano cottura.
- Per evitare graffi, non far scivolare o strofinare la pentola sul vetroceramica.

#### **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**



Consultare la sezione "Superficie di cottura a induzione" in "Utilizzo quotidiano".

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

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

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

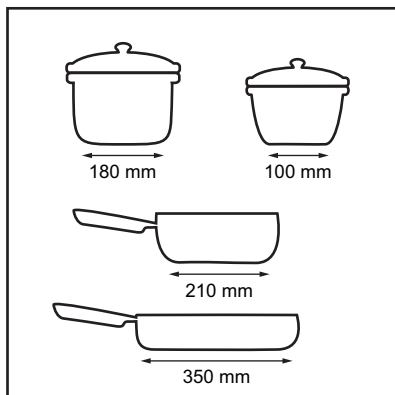


Vedere la sezione "Dati tecnici".

#### **Tipi di pentole**

A seconda del tipo di pentole che si utilizza, il piano cottura determina la modalità bridge adeguata. Ad esempio:

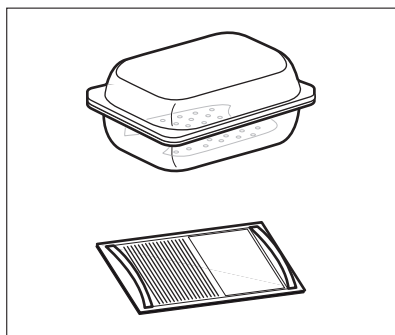
#### **Triangoli singoli, zone di cottura standard, modalità centrale**



### Modalità verticale, modalità orizzontali



Le pentole devono coprire 3 o 4 triangoli singoli.



### AVVERTENZA!

Non utilizzare teglie da forno.

## 9.2 Rumore durante il funzionamento



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

### Rumore correlato alle pentole:

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

### Rumore correlato al piano di cottura:

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

## 9.3 Öko Timer (Timer Eco)

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

## 9.4 Guida semplificata per la cottura

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



I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

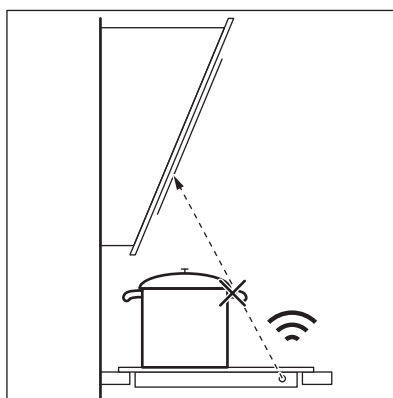
Impostazione di calore	Utilizzare per:	Tempo (min)	Suggerimenti
1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	se necessario	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 2	Salsa olandese; fondere: burro, cioccolato, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
2	Solidificare: omelette morbide, uova al forno.	10 - 40	Cuocere con un coperchio.
2 - 3	Sobbollire riso e piatti a base di latte, riscaldamento di pietanze pronte.	25 - 50	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare a metà del processo i preparati a base di latte.
3 - 4	Cuoci lentamente verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere qualche cucchiaino di acqua 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.		
<b>P</b>	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivato.		

## 9.5 Consigli e suggerimenti per Hob<sup>2</sup>Hood

Quando si aziona il piano cottura con la funzione:

- Proteggere il pannello della cappa dalla luce diretta del sole.
- Non installare luci alogene sul pannello della cappa.
- Non coprire il pannello di controllo del piano cottura.
- Non interrompere il segnale tra il piano di cottura e la cappa (ad esempio con la mano, il manico di una pentola o una pentola alta). Vedere l'immagine.


**La cappa raffigurata di seguito è a puro titolo illustrativo.**





Altri dispositivi controllati in modalità remota potrebbero bloccare il segnale. Non usare apparecchiature di questo tipo in prossimità del piano cottura mentre Hob<sup>2</sup>Hood è acceso.

### Cappe da cucina con la Hob<sup>2</sup>Hood funzione

Per trovare l'intera gamma di cappe per cucina che dispongono di questa funzione, consultare il nostro sito web per consumatori. Le cappe da cucina AEG compatibili con questa funzione presentano il simbolo .

## 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 10 secondi.	Accendere nuovamente il piano cottura e impostare il livello di calore in meno di 10 secondi.
	Sono stati toccati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Toccare solo un tasto sensore.
	Sospendi è in funzione.	Fare riferimento a "Funzioni aggiuntive".
	C'è acqua o macchie di grasso sul pannello dei comandi.	Pulire il pannello dei comandi.
Non è possibile impostare il livello di calore massimo per una delle zone di cottura. Non è possibile attivare una delle zone di cottura.	Le altre zone consumano la potenza massima disponibile. Il piano cottura funziona alla perfezione.	Ridurre il calore delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase. Fare riferimento al paragrafo "Gestione potenza".
Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si spegne. Quando il piano cottura è acceso viene emesso un segnale acustico.	È stato appoggiato qualcosa su uno o più tasti sensore.	Rimuovere l'oggetto dai tasti sensore.
Il piano cottura si spegne.	Si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.	Rimuovere l'oggetto dal pannello dei comandi.

Problema	Causa possibile	Soluzione
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.
Hob <sup>2</sup> Hood non funziona.	È stato coperto il pannello dei comandi.	Rimuovere l'oggetto dal pannello dei comandi.
	Si usa una pentola molto alta che blocca il segnale.	Usare una pentola più piccola, cambiare zona cottura o azionare la cappa manualmente.
I tasti sensore si surriscaldano.	Le pentole sono troppo grandi o sono state collocate troppo vicino ai comandi.	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. Fare riferimento a "Funzioni aggiuntive".
 si accende.	Dispositivo di sicurezza per bambini o Blocco è in funzione.	Fare riferimento a "Funzioni aggiuntive".
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. 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".
Il riscaldamento richiede molto tempo.	La pentola è troppo piccola e riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura.	Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione "Dati tecnici" > "Specifiche delle zone di cottura").
	PowerSlide è in funzione. Sulla zona di cottura a induzione flessibile si trovano due pentole.	Utilizzare solo una pentola. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
 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.
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.

## 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 TR84IT00FB:

Tipo 62 D6A 06 AA

Induzione 7.2 kW

Numero di serie .....

AEG

PNC 949 598 295 00

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz

Prodotto in: Germania

7.2 kW



### 11.2 Specifiche delle zone di cottura

Superficie di cottura a induzione	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durata massima [min]
Triangolo singolo	1150	1600	10
Zona di cottura standard	2000	3000	10
Zona centrale	4200	-	-
Zona verticale	3200	-	-
Zona orizzontale sinistra	4100	-	-
Zona orizzontale destra	3200	-	-

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.

#### Dimensioni delle pentole

Bridge modalità	Dimensioni delle pentole (minimo)	Dimensioni delle pentole (massimo)
Triangolo singolo	100 mm	160 mm
Zona di cottura standard	160 mm	210 mm
Zona centrale	240 mm	350 mm
Zona verticale	Area di 3 triangoli singoli	Area di 4 triangoli singoli
Zona orizzontale	Area di 3 triangoli singoli	Area di 4 triangoli singoli

Per ulteriori informazioni sulle dimensioni consigliate delle pentole, fare riferimento a "Superficie di cottura a induzione" in "Utilizzo quotidiano".

## 12. EFFICIENZA ENERGETICA

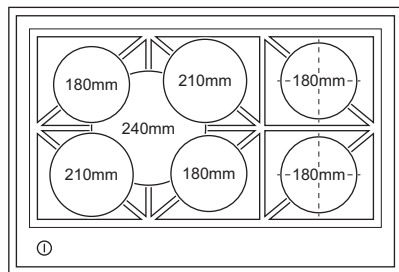
### 12.1 Informazioni sul prodotto in base alla normativa sulla progettazione ecocompatibile nell'UE

Identificazione modello	TR84IT00FB	
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso	
Numero di zone di cottura	2	
Numero di angoli cottura	1	
Tecnologia di riscaldamento	Induzione	
Lunghezza (L) e larghezza (l) della zona di cottura non circolare	Anteriore destra	L 24.0 cm l 19.5 cm
	Posteriore destra	L 24.0 cm l 19.5 cm
Lunghezza (L) e larghezza (l) dell'angolo cottura	Sinistra	L 48.0 cm l 39.0 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore destra	201.5 Wh/kg
	Posteriore destra	201.5 Wh/kg
Consumo di energia dell'angolo cottura (EC electric cooking)	Sinistra	188.7 Wh/kg
Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob)	192.3 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.

Consumo energetico misurato secondo l'illustrazione:



### 12.2 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	0.5 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	2 min

## 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](http://www.aeg.com/support)

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	28
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	31
3. INSTALAÇÃO.....	33
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	36
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	37
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	37
7. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	43
8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	46
9. SUGESTÕES E DICAS.....	47
10. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	50
11. DADOS TÉCNICOS.....	52
12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	53
13. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	54

## 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desligue a zona de cozedura após cada utilização.
- Não coloque talheres ou tampas de caçarolas nas zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho estiver rachada, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isto evita choque eléctrico.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância das zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, pode salpicar.
- Não utilize folha de alumínio ou outros materiais entre a superfície de cozedura e o tacho, salvo indicação em contrário do fabricante deste aparelho.

- Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante para este aparelho.

### AVISO!

Risco de incêndio e explosão.

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

### AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Não deixe tachos quentes sobre o painel de comandos.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.
- Tenha cuidado para não permitir que algum objeto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não ative as zonas de cozedura com tachos vazios ou sem tacho.
- 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 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 em superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

### 3.3 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação e só pode ser operada com uma tomada A de segurança com fusível.
- Para substituir o cabo de alimentação danificado, utilize o tipo de cabo H05V2V2-F que suporta uma temperatura igual ou superior a 90 °C.
- O fio único tem de ter um diâmetro mínimo de 1,5 mm<sup>2</sup>.
- 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.

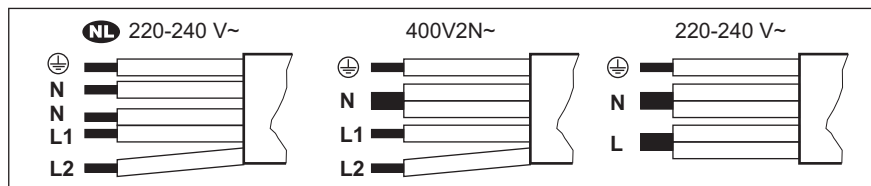
### Ligação monofásica

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

#### Ligação bifásica

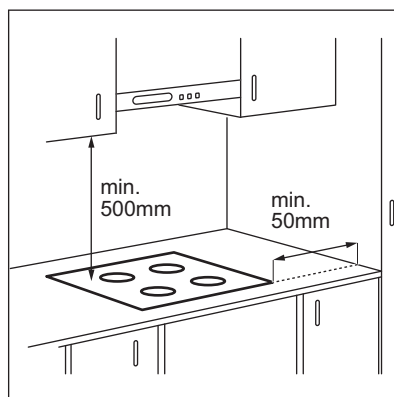
1. Remova a manga da extremidade do cabo dos fios azuis.

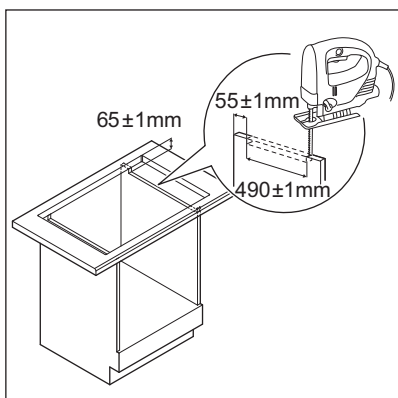


<b>NL</b> 220 - 240 V~	Ligação bifásica: 400 V2N~	Ligação monofásica: 220 - 240 V~
5x1,5 mm <sup>2</sup>	5x1,5 mm <sup>2</sup> ou 4x2,5 mm <sup>2</sup>	5x1,5 mm <sup>2</sup> ou 3x4 mm <sup>2</sup>
Verde – amarelo	Verde – amarelo	Verde – amarelo
N Azul e azul	N Azul e azul	N Azul e azul
L1 Preto	L1 Preto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

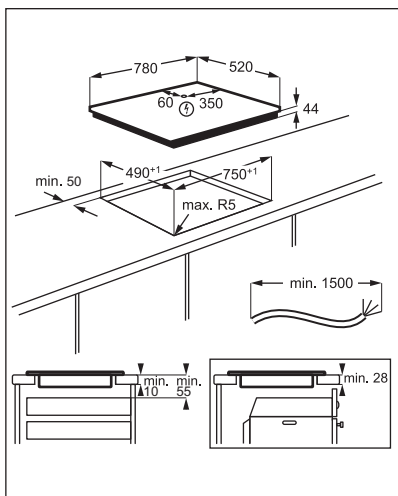
### 3.4 Montagem

Se instalar a placa debaixo de um exaustor, consulte as instruções de instalação do exaustor, para saber qual é a distância mínima entre os aparelhos.





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.



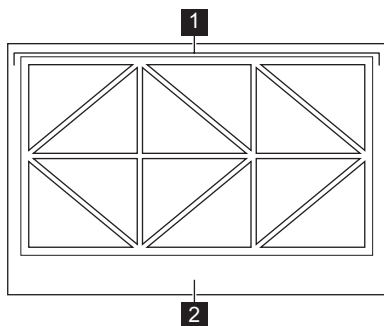
Encontre o tutorial em vídeo “Como instalar a sua placa de indução AEG – Instalação de balcão” introduzindo o nome completo indicado na ilustração abaixo.

 [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
 Induction Hob - Worktop installation 

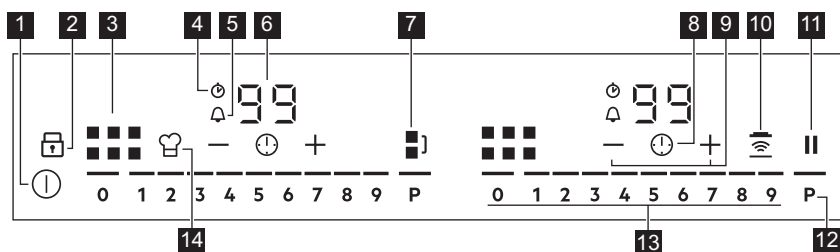
## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 4.1 Disposição da placa










- 1 Superfície de aquecimento de indução
- 2 Painel de comandos

### 4.2 Disposição do painel de comandos



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

Campo do sensor	Comentário
1	Como ativar e desativar a placa.
2	Para ativar e desativar Bloquear ou Dispositivo de segurança para crianças.
3	Para exibir a zona ativa.
4	Indicador CountUp Timer.
5	Indicador Temporizador de contagem decrescente.
6 -	Visor do temporizador: 00 - 99 minutos.
7	Para ativar e desativar Bridge e para alternar entre os modos.

Campo do sensor	Comentário
8 	Para selecionar as funções Temporizador.
9 	Para aumentar e diminuir o tempo.
10 	Para ativar e desativar Hob <sup>2</sup> Hood.
11 	Para ativar e desativar Pausa.
12 	Para ativar PowerBoost.
13 	Para definir uma temperatura programada: 0 - 9.
14 	Para ativar e desativar PowerSlide.

## 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:**

- Desative a placa.
- Prima  continuamente durante 3 segundos. O visor liga-se e desliga-se.
- Prima  continuamente durante 3 segundos. Aparece  ou .
- Prima . Aparece P72 .

- Prima  no temporizador para definir o nível de potência.

### Níveis de potência

Consulte o capítulo “Dados técnicos”.

### CUIDADO!

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


- 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.

As barras de controlo acendem-se depois de ativar a placa e apagam-se depois de desativar a placa. Quando a placa está desativada, apenas ① está visível.

Quando ativa a placa e coloca o tacho na posição correta, a placa reconhece-o e o painel de comandos adequado acende-se. Aparece um indicador vermelho da zona de confeção acima da barra de comandos e indica a posição do tacho.

## 6.2 Desligar automático

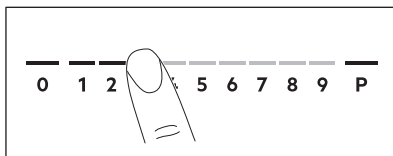
### A função desactiva automaticamente a placa nas seguintes situações:

- não colocar qualquer tacho sobre a placa durante 50 segundos,
- não definir a temperatura programada durante 50 segundos após colocar o tacho,
- derramar algo ou colocar algum objecto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano). Quando ouvir o sinal acústico, a placa desativa-se. Retire o objeto ou limpe o painel de comandos.
- a placa fica demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Permita que a zona de cozedura arrefeça antes de utilizar novamente a placa.
- Quando não desativa uma zona de cozedura nem altera o grau de cozedura. Após algum tempo, a placa desactiva-se.

### Relação entre o grau de cozedura e o tempo ao fim do qual a placa se desativa:

Temperatura programada	A placa desactiva-se após
1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas

## 6.3 Definição de cozedura



Prima a definição de cozedura desejada na barra de comandos. Também pode deslocar um dedo ao longo da barra de comandos ou alterar a definição e cozedura de uma zona de cozedura.

Para desativar uma zona de cozedura, prima 0.

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

### ⚠ AVISO!

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

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

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

O indicador também pode acender-se:

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

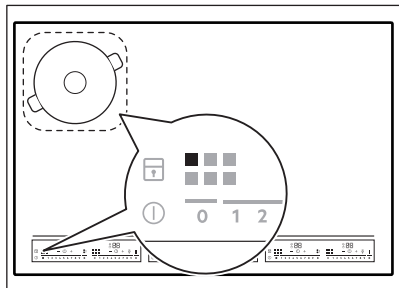
O indicador desaparece quando a zona de aquecimento tiver arrefecido.

## 6.5 Utilizar a placa

A superfície de cozedura de indução consiste em 12 zonas triangulares individuais no total. As zonas triangulares podem ser ativadas separadamente ou podem ser combinadas

em pares para criar 6 zonas de cozedura padrão. Os pares de zonas triangulares podem ainda ser combinados em conjunto de várias formas.

Cada par de triângulos é controlado pela barra de comandos adequada. Cada quadrado no painel de comandos representa uma zona de confeção padrão na superfície de cozedura por indução.



Um par de triângulos funciona como uma zona de cozedura padrão.

### Tachos

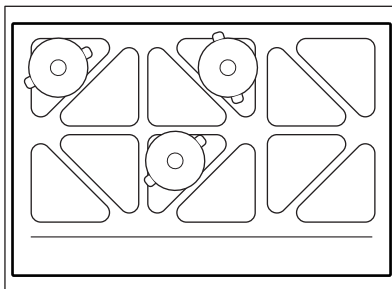
Pode utilizar tachos de vários tamanhos: pequenos, médios e grandes. Para saber como a placa determina o modo de cozedura com base nos tachos, consulte "Superfície de cozedura de indução" abaixo. Para obter mais informações sobre tachos, consulte "Sugestões e dicas".

## 6.6 Superfície da placa de indução

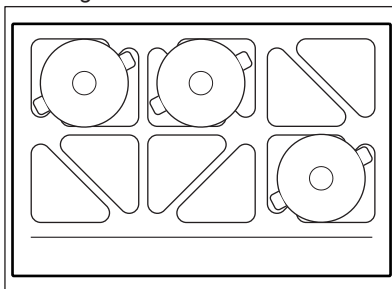
A placa determina automaticamente o modo aplicável ao tamanho e à forma do tacho.

Coloque o tacho no centro da área selecionada. O tacho deve cobrir tanto quanto possível a área selecionada.

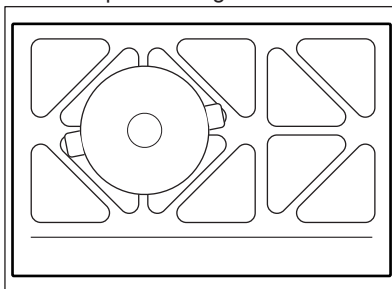
- Os tachos mais pequenos, com um diâmetro de base entre 100 mm e 160 mm, devem ser colocados centralmente sobre um único triângulo.



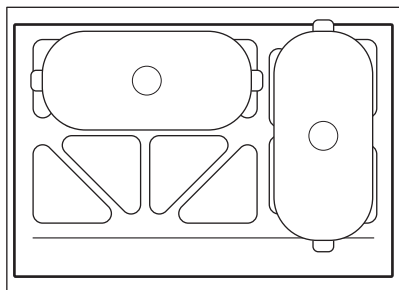
- Os tachos de tamanho médio, com um diâmetro de base entre 160 mm e 210 mm devem ser colocados sobre um par de triângulos.



- Os tachos com um diâmetro de base entre 240 mm e 350 mm devem ser colocados sobre quatro triângulos.

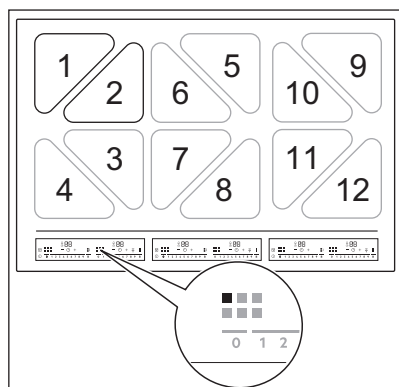


- Os tachos com forma oval (por exemplo, assadeiras) devem ser colocados em Bridge combinações verticais ou horizontais.



O tacho tem de cobrir 3 ou 4 triângulos.

### 6.7 Utilizar o painel de comandos e os indicadores de zona



Dois triângulos individuais combinados criam uma zona de cozedura padrão e são indicados pelos indicadores A B C D E F.

B	D	F
A	C	E

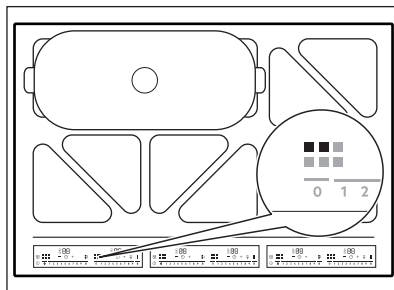
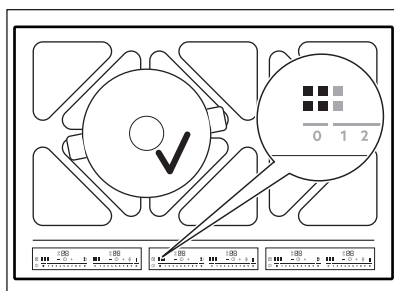
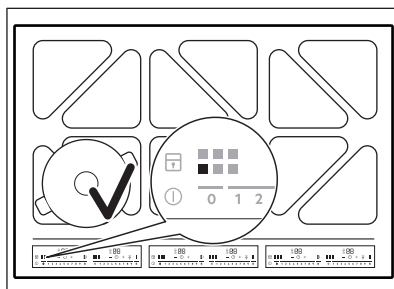
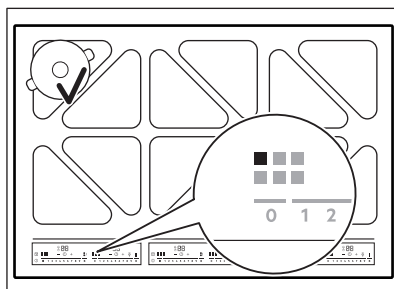
$B = 1+2$     $D = 5+6$     $F = 9+10$

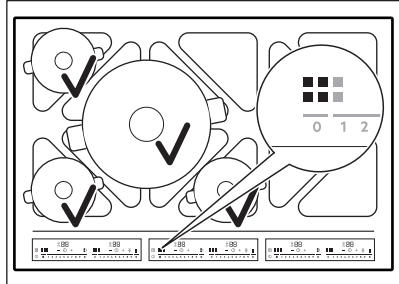
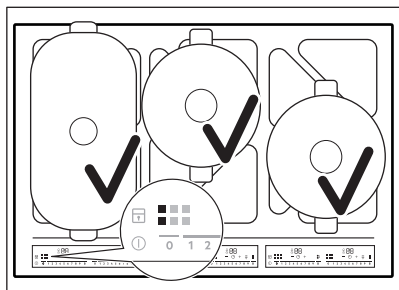
$A = 3+4$     $C = 7+8$     $E = 11+12$

Os indicadores de zona indicam qual a zona de confeção padrão que está a ser controlada pela barra de comandos

apropriada. A placa tem 6 barras de comandos.

### Posições dos tachos e indicadores de zona



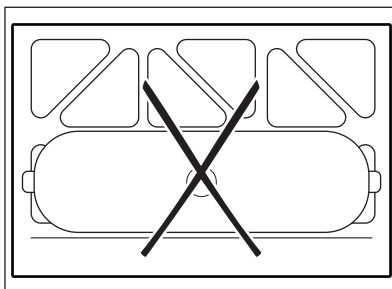
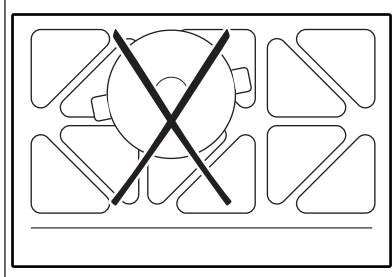
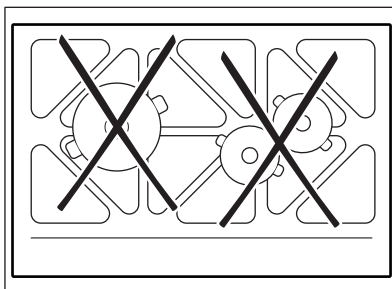


Para a combinação indicada acima, existem quatro barras de comando ativas. O potenciômetro dianteiro esquerdo é indicado pelo indicador A visível na primeira barra de comandos. O recipiente traseiro esquerdo é indicado pelo indicador B na segunda barra de comandos. O recipiente do meio é indicado pelos indicadores A B C D visíveis na terceira barra de comandos. O recipiente dianteiro direito é indicado pelo indicador C visível na quarta barra.



Nesta combinação, não é possível utilizar mais de 4 tachos.

## 6.8 Posição incorreta dos tachos



## 6.9 Bridge

Se colocar tachos sobre duas ou mais zonas de cozedura padrão e o grau de cozedura estiver definido para **0**, aparece .

Se a configuração predefinida não for adequada para o tacho, prima repetidamente para escolher a configuração pretendida manualmente.

Estão disponíveis os seguintes modos:

- Centro
- Vertical
- Horizontal
- Zona de cozedura padrão

Os indicadores das zonas de cozedura mudam automaticamente para mostrar a combinação possível.

Todos os triângulos individuais de um modo são controlados por uma barra de comandos que se acende.

Quando alterar o grau de cozedura, desaparece. Quando o grau de cozedura está definido para 0, acende-se novamente.

## 6.10 PowerBoost

Esta função ativa mais potência para a zona de confeção por indução apropriada, dependendo do tamanho do tacho. A função pode ser ativada apenas durante um período limitado de tempo.

Não é possível usar a função quando Bridge é ativada no modo Centro, Vertical ou Horizontal, não é possível utilizá-la.

**Para ativar a função para a zona de cozedura:** toque em . O símbolo fica vermelho.

A função é desativada automaticamente.



Para valores de duração máxima, consulte os "Dados técnicos".

## 6.11 Temporizador

### • Temporizador de contagem decrescente

Pode utilizar esta função para definir a duração de uma simples sessão de cozedura.

Comece por selecionar o nível de aquecimento para a zona de confeção e selecione depois a função.

**Para ativar a função ou alterar a hora:** toque em . O visor apresenta os dígitos do temporizador 00 e os indicadores e acendem-se. fica vermelho e fica branco.



Se o temporizador não estiver definido, todos os indicadores desaparecem após 3 segundos.

Toque em ou para definir o tempo (00 - 99 minutos). Após 3 segundos, o temporizador inicia automaticamente a contagem decrescente. Os indicadores , , e desaparecem. fica vermelho.

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente, é emitido um sinal sonoro e 00 fica intermitente. Para desligar a função, toque em .

**Para desativar a função:** toque em . Os indicadores e acendem-se. Utilize ou para definir 00 no visor. Em alternativa, defina o nível de calor para 0. Como resultado, soa um sinal e o temporizador é cancelado.

### • CountUp Timer

Pode utilizar esta função para monitorizar o tempo de funcionamento de uma zona de aquecimento.

**Para ativar a função:** toque em duas vezes. O indicador fica vermelho e o temporizador inicia automaticamente.


**Para desativar a função:** toque em . Quando os indicadores se acenderem, toque em .






### • Conta-minutos

Pode utilizar esta função como Conta-minutos quando a placa está ativa, mas as zonas de cozedura estão inativas. Para ver os símbolos Temporizador, coloque um tacho numa zona de cozedura.

**Para ativar a função:** toque em até o indicador ficar vermelho. Toque em ou para definir a hora. A função começa automaticamente após 4 segundos. Os indicadores , , e desaparecem. fica vermelho.

Quando define a função, pode retirar o tacho.

Quando o tempo terminar, é emitido um som e **00** fica intermitente. Para parar o sinal, toque em .

**Para desativar a função:** toque em . Os indicadores  e  acendem-se. Utilize  ou  para definir **00** no visor.



Esta função não afeta o funcionamento de qualquer zona de cozedura.





## 7. FUNÇÕES ADICIONAIS


### 7.1 Pausa


Esta função coloca todas as zonas de cozedura em funcionamento com a definição de cozedura mais baixa.

Quando a função opera, todos os outros símbolos nos painéis de comando estão bloqueados.



Quando a função está ativa, os símbolos  e  podem ser utilizados. A função não para as funções de temporizador:  e .

**Para ativar a função:** toque em . O símbolo fica vermelho. A definição de cozedura é diminuída para 1.


**Para desativar a função:** toque em . O símbolo fica branco. O grau de cozedura anterior acende-se.

### 7.2 Bloquear

Pode bloquear o painel de comandos enquanto a placa está funcionar. Isto impede uma alteração acidental do grau de cozedura.

**Comece por definir o grau de cozedura.**

**Para ativar a função:** toque em . O símbolo fica vermelho e pisca.


**Para desativar a função:** toque em . O símbolo fica branco.




Quando desativar a placa, também desativará esta função.

### 7.3 Dispositivo de segurança para crianças

Esta função evita o funcionamento acidental da placa.

**Para ativar a função:** ative a placa. Não defina o grau de cozedura. Toque em  até ficar vermelho e a barra de comandos desaparecer.

**Para desativar a função:** ative a placa. Não defina o grau de cozedura. Toque em  até ficar branco e a barra de comandos aparecer. Desative a placa.

### 7.4 PowerSlide

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


A função divide a área de cozedura em três zonas de cozedura verticais com diferentes graus de cozedura. A placa deteta a posição do tacho e ajusta o nível de potência predefinido em conformidade. Pode colocar o tacho na ponte vertical esquerda, central ou direita.

#### Informações gerais:


- Para esta função, utilize tachos com um diâmetro de base mínimo de 160 mm.
- O indicador da zona indica ambas as zonas numa ponte mesmo que apenas uma zona esteja a ser utilizada.

- Pode ajustar manualmente a temperatura programada apenas se, pelo menos, uma das zonas for ativada automaticamente.
- Pode alterar as definições de aquecimento para cada posição independentemente. Quando desativar a placa, esta memoriza as suas temperaturas programadas e aplica-as da próxima vez que ativar a função.
- Se pretender alterar a definição de aquecimento, levante o tacho e coloque-o numa zona diferente. Deslizar o tacho pode causar riscos e a descoloração da superfície.

### Ativar a função

Para ativar a função, prima . Quando a função é ativada, o símbolo fica vermelho e a barra de comandos apresenta o nível de potência predefinido.




Se não for detetado nenhum tacho nas zonas de cozedura, após 9 minutos é emitido um sinal sonoro e as zonas de cozedura são desativadas automaticamente. Prima  para retomar esta função.






### Ajustar o nível de potência



Para ajustar o nível de potência, escolha o grau de cozedura na barra de comandos.

### Desativar a função


Para desativar a função: prima .


## 7.5 OffSound Control (Desativar e ativar os sons)

Desative a placa. Prima  durante 3 segundos. O visor acende-se e apaga-se. Prima  durante 3 segundos. aparece  ou . Prima  do temporizador para selecionar uma das seguintes opções:

-  - os sons ficam desativados
-  - os sons ficam ativados

Para confirmar a sua seleção, aguarde até a placa se desativar automaticamente.

Quando a função estiver definida para , pode ouvir os sons apenas se:

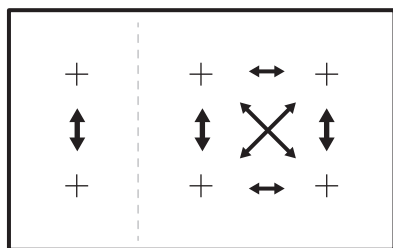
- tocar em 
- Conta-Minutos fizer a contagem regressiva
- Temporizador da contagem decrescente fizer a contagem regressiva
- colocar algo no painel de comandos.

## 7.6 Gestão de potência

Se várias zonas estiverem ativas e a potência consumida exceder a limitação da fonte de 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. O limite máximo de carga elétrica de cada fase é 3680 W. Se a placa atingir o limite da potência máxima disponível (consulte a placa de classificação), a potência das zonas de cozedura será automaticamente reduzida.
- Para zonas de confeção que tenham uma potência reduzida, o painel de comandos exhibe as temperaturas programadas máximas possíveis. A temperatura programada pode ser 0 quando os outros tachos consomem a potência máxima disponível. Como resultado, pode ativar qualquer outra zona.
- Se a temperatura programada mais alta não estiver disponível, reduza-a em primeiro lugar para as outras zonas de confeção.
- A ativação da função depende do número e tamanho dos tachos.

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



## 7.7 Hob<sup>2</sup>Hood

É uma função automática avançada que liga a placa a um exaustor especial. A placa comunica com o exaustor através de um sinal de infravermelhos. A velocidade da ventoinha é definida automaticamente em função do modo de funcionamento da placa e da temperatura do tacho mais quente. Também pode utilizar a ventoinha manualmente.



A maior parte dos exaustores são fornecidos com o sistema de controlo remoto desativado. Ative-o antes de utilizar a função. Para obter mais informações, consulte o manual do utilizador do exaustor.

### Utilizar a função automaticamente

Para utilizar a função automaticamente, defina o modo automático para H1 – H6. A placa está configurada inicialmente para H5. O exaustor reage ao uso da placa. A placa determina a temperatura do tacho e ajusta automaticamente a velocidade da ventoinha.

### Modos automáticos

	Luz automática	Fervura <sup>1)</sup>	Fritura <sup>2)</sup>
H0	Desligado	Desligado	Desligado
H1	Ligado	Desligado	Desligado
H2 <sup>3)</sup>	Ligado	Velocidade 1 da ventoinha	Velocidade 1 da ventoinha

	Luz automática	Fervura <sup>1)</sup>	Fritura <sup>2)</sup>
H3	Ligado	Desligado	Velocidade 1 da ventoinha
H4	Ligado	Velocidade 1 da ventoinha	Velocidade 1 da ventoinha
H5	Ligado	Velocidade 1 da ventoinha	Velocidade 2 da ventoinha
H6	Ligado	Velocidade 2 da ventoinha	Velocidade 3 da ventoinha

**1)** A placa deteta o processo de fervura e regula a velocidade da ventoinha em função do modo automático.

**2)** A placa deteta o processo de fritura e regula a velocidade da ventoinha em função do modo automático.

**3)** Este modo ativa a ventoinha e a luz sem ter em conta a temperatura.

### Alterar o modo automático

1. Desligar o aparelho.
2. Toque em durante 3 segundos. O visor liga-se e desliga-se.
3. Toque em durante 3 segundos.
4. Toque em repetidamente em até acender.
5. Toque em para seleccionar um modo automático.







Para utilizar o exaustor diretamente no painel do exaustor, desative o modo automático da função.



Quando terminar de cozinhar e desativar a placa, o ventilador do exaustor pode ainda continuar a funcionar durante um certo tempo. Após esse tempo, o sistema desativa a ventoinha automaticamente e impede uma ativação acidental da ventoinha durante os próximos 30 segundos.



## Operar a velocidade da ventoinha manualmente

Também pode utilizar a função manualmente. Para o fazer, prima  quando a placa estiver ativa. O símbolo fica branco. Isto desativa o funcionamento automático da função e permite-lhe alterar manualmente a velocidade da ventoinha. Quando prime , aumenta a velocidade da ventoinha uma vez. Quando chegar a um nível intensivo e premir  novamente, regula a velocidade da ventoinha para 0 e desativa a ventoinha do exaustor. O símbolo fica vermelho. Para voltar a ligar a ventoinha com a velocidade 1, toque em .



Para ativar o modo automático da função, desative a placa e ative-a novamente.



Se a função não estiver ativa,  desativa-se após 10 segundos. Quando a placa for reiniciada,  acende-se novamente.

### Ativar a luz

Pode configurar a placa para ativar a luz automaticamente sempre que a placa for ativada. Para isso, defina o moto automático para H1 – H6.



A luz do exaustor é desligada 2 minutos após a desativação da placa.

## 8. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 8.1 Informações gerais

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

### AVISO!

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

### 8.2 Limpar a placa

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

## 9. SUGESTÕES E DICAS

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 9.1 Tachos

#### i

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

Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

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

#### Material do recipiente

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

#### Os tachos são adequados para uma placa de indução se:

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

#### Dimensões dos tachos

#### i

Consulte "Superfície de cozedura de indução" em "Utilização diária".

- As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho. Consulte "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura" para obter as dimensões corretas dos tachos. Coloque o tacho no centro da zona de cozedura selecionada.

- A eficiência de uma zona de cozedura está relacionada com o diâmetro do tacho. Para uma transferência de calor ideal, utilize tachos com um diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro indicado em "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura").
  - Um tacho com um diâmetro inferior ao tamanho de uma determinada zona de cozedura recebe apenas parte da potência gerada pela zona de cozedura, o que resulta num aquecimento mais lento.
  - Por motivos de segurança e resultados de cozedura ideais, não utilize um tacho maior do que o indicado na "Especificação das zonas de cozedura". Evite manter o tacho perto do painel de comandos durante a sessão de cozedura. Isso pode afetar o funcionamento do painel de comandos ou ativar acidentalmente as funções da placa.

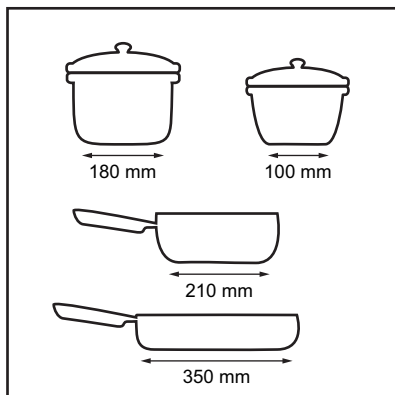
#### i

Consulte os "Dados técnicos".

#### Tipos de tacho

Dependendo do tipo de tacho que utilizar, a placa determina o modo de ponte adequado. Por exemplo:

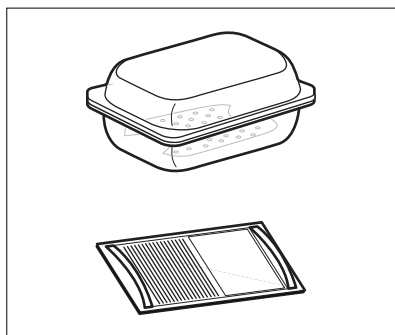
#### Triângulos simples, zonas de cozedura padrão, modo central



### Modo vertical, modos horizontais



O tacho tem de cobrir 3 ou 4 triângulos individuais.



### AVISO!

Não utilize o tabuleiro para assar.

## 9.2 Ruídos durante o funcionamento



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

### Ruídos relacionados com tachos:

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

### Ruídos relacionados com a placa:

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

## 9.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

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

## 9.4 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.

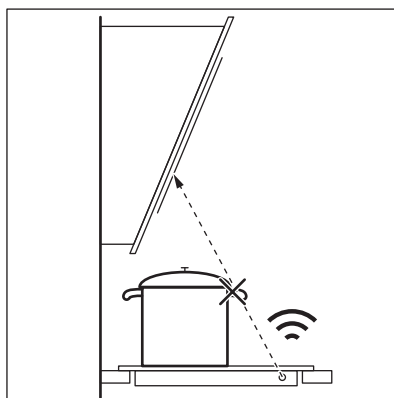
Definição de cozedura	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
1	Manter os alimentos cozinhados quentes.	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho.
1 - 2	Molho holandês; derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5 - 25	Misture regularmente.
2	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.	10 - 40	Cozinhe 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, figado, roux, ovos, panquecas, sonhos.	conforme necessário	Vire, quando necessário.
7 - 8	Fritura intensa, batatas "palitos" gratinadas, bifés do lombo, bifés.	5 - 15	Vire, quando necessário.
9	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, guisado), batatas fritas.		
<b>P</b>	Ferver grandes quantidades de água. PowerBoost está ativada.		

## 9.5 Sugestões e conselhos para Hob<sup>2</sup>Hood

Quando utilizar a placa com a função:


- Proteja o painel do exaustor da luz solar direta.
- Não aponte lâmpadas de halogénio para o painel do exaustor.
- Não cubra o painel de comandos da placa.
- Não obstrua o sinal entre a placa e o exaustor (por exemplo, com uma mão ou uma pega de tacho ou uma panela alta). Observe a figura.

**O exaustor apresentado abaixo destina-se apenas a fins ilustrativos.**





Outros dispositivos de comando à distância podem bloquear o sinal. Não use esses aparelhos próximos da placa quando Hob<sup>2</sup>Hood estiver a funcionar.

nosso website de produtos. Os exaustores AEG que funcionam com esta função têm o símbolo .

### Exaustores com a função Hob<sup>2</sup>Hood

Para encontrar toda a gama de exaustores que trabalham com esta função, consulte o

## 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 configure a definição de aquecimento durante 10 segundos.	Ative novamente a placa e defina a definição de aquecimento em menos de 10 segundos.
	Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
	Pausa funciona.	Consulte "Funções adicionais".
Não consegue selecionar a definição de aquecimento máxima para uma das zonas de confeção. Não consegue ativar uma das zonas de confeção.	Há água ou manchas de gordura no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.
	As outras zonas consomem o máximo de potência disponível. A sua placa funciona devidamente.	Reduza a definição de aquecimento das outras zonas de cozedura ligadas à mesma fase. Consulte "Gestão de potência".
É emitido um sinal acústico e a placa desativa-se. É emitido um sinal acústico quando a placa é desativada.	Colocou alguma coisa sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objeto dos campos do sensor.
	A placa desativa-se.	Colocou algo sobre o painel de comandos.

<b>Problema</b>	<b>Causa possível</b>	<b>Solução</b>
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.
Hob <sup>2</sup> Hood não funciona.	Cobriu o painel de comandos.	Retire o objeto do painel de comandos.
	Está a utilizar um recipiente muito alto que bloqueia o sinal.	Utilize um recipiente mais pequeno, mude a zona de cozedura ou opere o exaustor manualmente.
Os campos do sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou colocou-o demasiado perto dos 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 "Funções adicionais".
 acende-se.	Dispositivo de segurança para crianças ou Bloquear funciona.	Consulte "Funções adicionais".
A barra de comandos pisca.	Não existe qualquer recipiente na zona ou a zona não está totalmente coberta.	Coloque o tacho na zona para que cubra totalmente a zona de confeção.
	O tacho não é adequado.	Utilize tachos adequados. Consulte "Sugestões e dicas".
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona.	Utilize um tacho com as dimensões corretas. Consulte os "Dados técnicos".
O aquecimento demora muito tempo.	Os tachos são demasiado pequenos e recebem apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura.	Para uma transferência de calor ideal, utilize tachos com um diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro indicado em "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura").
	PowerSlide funciona. Estão dois tachos na zona flexível de confeção de indução.	Utilize apenas um tacho. Consulte "Utilização diária".
 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.
Pode ouvir um som constante.	A ligação eléctrica não está correta.	Desligue a placa da corrente eléctrica. Peça a um electricista qualificado que verifique a instalação.

## 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 TR84IT00FB:

Tipo 62 D6A 06 AA

Indução 7.2 kW

N.º de série.....

AEG

PNC 949 598 295 00

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz

Fabricado em: Alemanha

7.2 kW



### 11.2 Especificações das zonas de cozedura

Superfície da placa de indução	Potência nominal (definição de aquecimento máxima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duração máxima [min]
Triângulo simples	1150	1600	10
Zona de cozedura normal	2000	3000	10
Zona central	4200	-	-
Zona vertical	3200	-	-
Zona horizontal esquerda	4100	-	-
Zona horizontal direita	3200	-	-

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

#### Tamanhos dos tachos

Modo Bridge	Tamanho dos tachos (mínimo)	Tamanho dos tachos (máximo)
Triângulo simples	100 mm	160 mm
Zona de cozedura normal	160 mm	210 mm
Zona central	240 mm	350 mm
Zona vertical	A área de 3 triângulos individuais	A área de 4 triângulos individuais
Zona horizontal	A área de 3 triângulos individuais	A área de 4 triângulos individuais

Para obter mais informações sobre as dimensões recomendadas para os tachos, consulte “Superfície de cozedura de indução” em “Utilização diária”.

## 12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

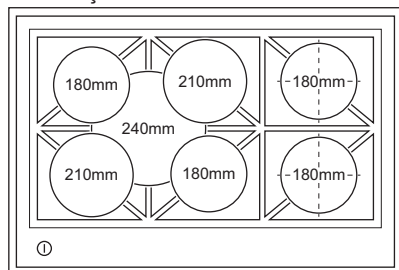
### 12.1 Informação do produto de acordo com os regulamentos de design ecológico da UE

Identificação do modelo	TR84IT00FB	
Tipo de placa	Placa encastrada	
Número de zonas de aquecimento	2	
Número de áreas de aquecimento	1	
Tecnologia de aquecimento	Indução	
Comprimento (C) e largura (L) da zona de aquecimento não circular	Dianteiro direito	C 24.0 cm L 19.5 cm
	Traseiro direito	C 24.0 cm L 19.5 cm
Comprimento (C) e largura (L) da área de aquecimento	Esquerda	C 48.0 cm L 39.0 cm
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Dianteiro direito	201.5 Wh/kg
	Traseiro direito	201.5 Wh/kg
Consumo de energia da área de aquecimento (EC electric cooking)	Esquerda	188.7 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)	192.3 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.

Consumo de energia medido de acordo com a ilustração:



### 12.2 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


0.5 W


---

Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável 2 min

---

## 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**

701132391-B-462024



**CE**