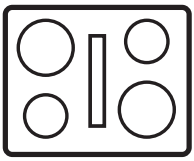
AEG

aeg.com/register



TCH74B01FB

CA Manual d'usuari | **Placa** **2**

ES Manual de instrucciones | **Placa de cocción** **29**

Benvinguts a AEG! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



Consells d'ús, catàlegs, instruccions per a la resolució de problemes, informació sobre servei i reparació:
www.aeg.com/support

Subjecte a canvis sense preavís.

CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT 2
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT 5
3. INSTAL·LACIÓ 8
4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE 10
5. ABANS DEL PRIMER ÚS 12
6. ÚS DIARI 12
7. FUNCIONS ADDICIONALS 17
8. CONSELLS 18
9. CURA I NETEJA 20
10. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES 23
11. DADES TÈCNIQUES 26
12. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA 26
13. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS 28

1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i utilitzar l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap dany o lesió que sigui el resultat d'un ús o una instal·lació incorrectes. Mantingueu sempre les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

1.1 Seguretat dels infants i de les persones vulnerables

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats greus i complexes s'han de

mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.
- Els nens han d'estar vigilats per a assegurar-vos que no juguin amb l'aparell .
- Manteniu tot l'embalatge lluny dels infants i llenceu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingui allunyats de l'aparell els infants i les mascotes quan estigui engegat i mentre s'estigui refredant.
- Si l'aparell disposa d'un sistema de bloqueig infantil, cal que l'activeu.
- Els infants no han de dur a terme operacions de neteja i manteniment de l'aparell sense supervisió.

1.2 Seguretat general

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot utilitzar a oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan aquest ús no superi els nivells (mitjans) d'ús domèstic.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Vigileu a l'hora de tocar zones que puguin estar calentes.
- AVÍS: La cocció sense supervisió en una placa amb greix o oli pot ser perillosa i pot provocar un incendi.
- La presència de fum és una indicació de sobreescalfament. No utilitzeu mai aigua per apagar el foc causat per la cocció. Apagueu l'aparell i cobriu les flames amb, per exemple, una coberta o tapa a prova de foc.
- AVÍS: No alimenteu l'aparell a través d'un dispositiu de commutació extern, com ara un temporitzador, ni el connecteu a un circuit que s'encengui o apagui regularment a través d'un servei públic.
- PRECAUCIÓ: Cal supervisar el procés de cocció. Cal supervisar en tot moment els processos de cocció curts.

- AVÍS: Perill d'incendi: No deseu objectes sobre les superfícies de cocció.
- No col·loqueu objectes metàl·lics, com ara ganivets, forquilles, culleres i tapes, sobre la superfície de la placa, perquè es podrien escalfar.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- No feu servir netejadores de vapor per netejar l'aparell.
- Després de l'ús, apagueu la placa amb el comandament; no us refieu només del detector de cassoles.
- AVÍS: Si la superfície té alguna esquerda, apagueu l'aparell per evitar la possibilitat de descàrregues elèctriques. Si l'aparell està connectat al corrent elèctric amb una caixa de connexió, extraieu el fusible per desconnectar l'aparell del subministrament elèctric. En qualsevol dels dos casos, poseu-vos en contacte amb el centre de servei autoritzat.
- Assegureu-vos que el lloc d'instal·lació de l'aparell estigui ben ventilat per evitar el reflux de gasos procedents d'aparells que utilitzen altres combustibles, inclosos els de flama directa.
- Assegureu-vos que les obertures de ventilació no estiguin obstruïdes i que l'aire absorbit per l'aparell no vagi dirigit cap a un conducte que serveixi per a l'evacuació de fums i vapors d'altres aparells (sistemes de calefacció central, termosifons, escalfadors d'aigua, etc.).
- Quan l'aparell funcioni amb altres aparells, el buit màxim generat a la sala no pot superar els 0,04 mbar.
- Netegeu el filtre de la campana regularment i elimineu els dipòsits de greix de l'aparell per evitar el risc d'incendis.
- Si el cable d'alimentació es fa malbé, cal que sigui el fabricant, un servei autoritzat o personal qualificat qui el substitueixi a fi d'evitar perills.
- Si l'aparell està connectat directament a l'alimentació elèctrica, la instal·lació elèctrica ha d'estar equipada amb un dispositiu aïllant que permeti desconnectar-lo de la xarxa elèctrica en tots els pols. Cal garantir una

desconnexió completa segons les condicions especificades a la categoria de sobretensió III. Cal incorporar els mitjans per a la desconnexió en el cablejat fix d'acord amb les normes de cablejat.

- AVÍS: Feu servir exclusivament protectors de fogons dissenyats pel fabricant de l'aparell o els protectors que indiqui el fabricant en el manual d'ús, o bé els que inclogui l'aparell. L'ús de protectors inadequats pot provocar accidents.

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

2.1 Instal·lació

> ⚠ **AVÍS!**
>
> La instal·lació d'aquest aparell ha d'anar a càrrec d'una persona qualificada.

> ⚠ **AVÍS!**
>
> Risc de lesions o d'espatllar l'aparell.

- Retireu tot l'embalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Seguiu les instruccions d'instal·lació subministrades amb l'aparell.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.
- Protegiu les ranures de la superfície de l'armari amb un material segellador per evitar que s'inflin amb la humitat.
- Protegiu la part inferior de l'aparell del vapor d'aigua i la humitat.
- No instal·leu l'aparell ni al costat d'una porta ni a sota d'una finestra. Això evitarà que els utensilis de cuina calents puguin caure de l'aparell si obriu la porta o la finestra.
- No l'instal·leu de manera que expulsi l'aire en direcció a una cavitat de la paret, tret que la cavitat estigui dissenyada per a aquest propòsit.
- En cas d'instal·lació sense conductes, la sortida del ventilador s'ha de col·locar directament contra la paret o ha d'estar separada per una paret addicional de l'armari per tal d'evitar l'accés a les pales del ventilador.
- Cada aparell porta integrats ventiladors de refrigeració a la part inferior.
- Si heu instal·lat l'aparell a sobre d'un calaix:
  - No hi emmagatzemeu peces petites o fulls de paper que puguin ser quedar-hi encallats ja que podrien fer malbé els ventiladors o el sistema de refrigeració.
  - Manteniu una distància mínima de 2 cm entre la part inferior de l'aparell i els objectes que deseu a l'interior del calaix.
- Retireu els plafons de separació instal·lats a l'armari de sota l'aparell.

2.2 Connexió elèctrica

> ⚠ **AVÍS!**
>
> Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un electricista qualificat d'acord amb el diagrama de connexions o el fullet d'instal·lació.
- En cas d'instal·lació de l'extractor, i quan els accessoris estiguin presents o siguin obligatoris (vàlvula de paret, interruptor de finestra i/o obridor de finestres), les connexions elèctriques les ha de dur a terme un electricista qualificat, d'acord

amb el diagrama de connexions o el fullet d'instal·lació.
- L'aparell s'ha de connectar a una presa de terra .
- Abans de dur a terme qualsevol operació, assegureu-vos que l'aparell estigui desendollat del subministrament elèctric.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les característiques elèctriques del subministrament elèctric.
- Assegureu-vos que l'aparell estigui instal·lat correctament. Si algun cable d'alimentació o endoll està solt o s'ha instal·lat incorrectament, el terminal podria calentar-se excessivament.
- Utilitzeu el cable elèctric correcte.
- No deixeu que el cable de la xarxa elèctrica s'emboliqui.
- Assegureu-vos que hi hagi instal·lada una protecció contra els xocs.
- Utilitzeu la pinça d'alleujament de la tensió al cable.
- Assegureu-vos que l'endoll o el cable d'alimentació no estiguin tocant l'aparell calent ni cap utensili calent quan connecteu l'aparell a una presa de corrent.
- No feu servir adaptadors de múltiples endolls ni allargadors.
- Assegureu-vos de no causar danys a l'endoll (si escau) o al cable de xarxa. Poseu-vos en contacte amb el nostre centre de servei autoritzat o amb un electricista per canviar un cable de xarxa danyat.
- Totes les peces que asseguren la protecció contra descàrregues elèctriques de components aïllats i amb corrent s'han de fixar de manera que no es puguin afluixar sense eines.
- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació. Asseguri's que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si el sòcol de la presa de corrent està solt, no connecti l'endoll.
- No estireu el cable d'alimentació per desconnectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empreu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha d'incorporar un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar l'aparell de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una separació mínima entre contactes de 3 mm.

2.3 Utilització

⚠ AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques.

- No modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.
- Retireu tot l'embalatge, les etiquetes i la pel·lícula protectora (si n'hi ha) abans del primer ús.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats. La ventilació ha de ser revisada periòdicament per una persona qualificada.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Apagueu la zona de cocció després de cada ús.
- No poseu coberts ni tapes de paelles a les zones de cocció, atès que poden escalfar-se.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Si la superfície de l'aparell està esquerdada, desconnecteu immediatament l'aparell de la font d'alimentació. Així, evitareu la possibilitat de descàrregues elèctriques.
- Els usuaris amb marcapassos han de mantenir una distància mínima de 30 cm de les zones de cocció per inducció quan l'aparell estigui en funcionament.
- Quan col·loqueu aliments en oli calent, pot esquitxar.
- No feu servir mai una flama oberta quan la campana estigui funcionant.
- No poseu paper d'alumini ni altres materials entre la superfície de cocció i els estris de cuina que feu servir, tret que ho hagi autoritzat el fabricant de l'aparell.

- Feu servir només accessoris recomanats pel fabricant en aquest aparell.

⚠ AVÍS!

Risc d'incendi i explosió.

- Els greixos i l'oli, quan s'escalfen, poden alliberar vapors inflamables. Mantingueu les flames o els objectes escalfats allunyats de greixos i olis quan els utilitzeu per a cuinar.
- Els vapors que allibera l'oli molt calent poden provocar una combustió espontània.
- L'oli usat, que pot contenir restes d'aliments, pot causar foc a una temperatura inferior que l'oli usat per primera vegada.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.

⚠ AVÍS!

Risc d'espatllar l'aparell.

- No poseu estris de cuina calents damunt del tauler de control.
- No colo·loqueu cap paella calenta a la superfície de vidre del fogó.
- No deixeu bullir els recipients sense líquid.
- Aneu amb compte de no deixar caure objectes o estris de cuina sobre l'aparell. La superfície es pot fer malbé.
- No activeu les zones de cocció amb estris de cuina buits o sense posar-hi cap recipient.
- No tragueu mai la reixeta ni el filtre de la campana quan la campana o l'aparell estiguin engegats.
- No utilitzeu mai la campana integrada sense el filtre de la campana.
- No tapeu l'entrada de la campana integrada amb la bateria de cuina.
- No obriu la tapa inferior quan la campana integrada o l'aparell estiguin en marxa.
- No col·loqueu objectes petits o lleugers a prop de la campana integrada per evitar el risc que es quedin atrapats.
- Els estris de cuina fabricats amb ferro colat o amb un fons fet malbé poden causar ratllades al vidre/vitroceràmica. Aixequeu sempre aquests objectes quan els hàgiu de moure a la superfície de cocció.

2.4 Cura i neteja

- Netegeu l'aparell regularment per evitar la deterioració del material de la superfície.
- Apagueu l'aparell i deixeu que es refredi abans de netejar-lo.
- No feu servir polvoritzadors ni vapor per netejar l'aparell.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics, tret que s'indiqui el contrari.

2.5 Manteniment i reparació

- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat. Utilitzeu sempre recanvis originals.
- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per separat: estan dissenyades, o bé per aguantar condicions físiques extremes (temperatura, vibracions, humitat) en electrodomèstics, o bé per indicar l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.

2.6 Eliminació

⚠ AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb la vostra autoritat local per saber com eliminar l'aparell.
- Desconnectar l'aparell del subministrament elèctric.
- Talleu el cable d'alimentació arran de l'aparell i tireu-lo.

3. INSTAL·LACIÓ

⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

3.1 Abans de la instal·lació

Abans d'instal·lar la placa, anoteu la informació següent de la placa de característiques. La placa de característiques és a la part inferior de la placa.

Número de sèrie .....

3.2 Plaques integrades

Només feu servir plaques integrades després d'haver muntat la placa en unitats integrades adequades i superfícies de treball que s'ajustin als estàndards.

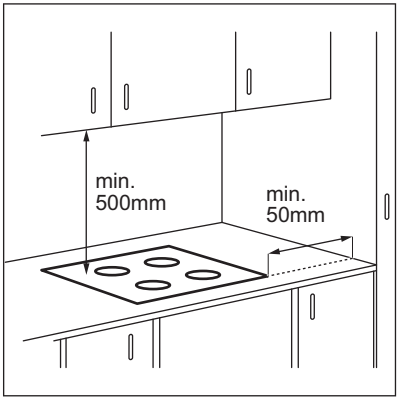
3.3 Muntatge

Consulteu el fullet d'instal·lació per obtenir informació detallada sobre com muntar la placa.

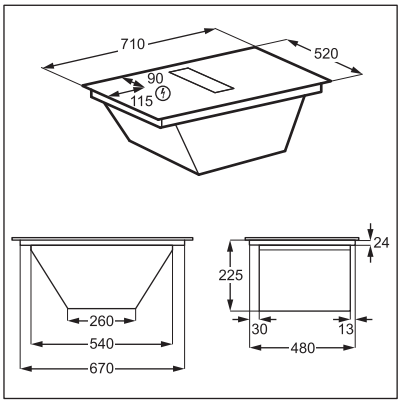
Seguiu el diagrama de connexió de la placa i el diagrama de connexió de l'interruptor de la finestra (si escau) que trobareu al fullet d'instal·lació i/o les etiquetes de sota de la placa.

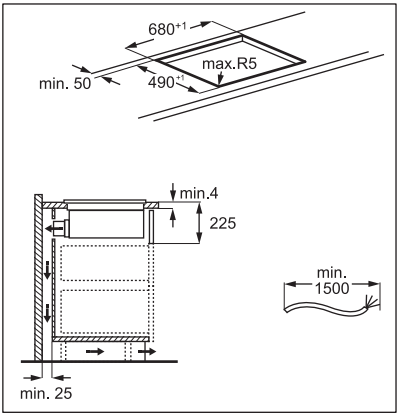
ⓘ

Només per a determinats països
En cas d'instal·lació d'un sistema d'escapament, pot ser que es necessiti un interruptor de finestra (consulteu un tècnic autoritzat). L'heu de comprar per separat, ja que no se subministra amb la placa. L'interruptor de la finestra ha de ser instal·lat per un tècnic autoritzat. Consulteu el fullet d'instal·lació.



Si heu instal·lat l'aparell a sobre d'un calaix, durant el procés de cocció la placa de ventilació pot escalfar els objectes que hi hàgiu desat.





Vegeu el videotutorial "Com instal·lar la vostra placa extractora AEG 70 cm" escrivint el nom complet que s'indica al gràfic següent.

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

How to install your AEG Extractor Hob 70 cm

Muntatge de la carcassa del filtre
Abans del primer ús, assegureu-vos d'introduir els filtres de carbó de llarga durada dins de la carcassa amb les nanses mirant cap endins. Consulteu "Neteja dels filtres de la campana". Un cop muntada la carcassa del filtre, col·loqueu-la dins del sistema de la campana i col·loqueu la reixeta a la campana.

3.4 Cable de connexió

- La placa se subministra amb un cable de connexió i .
- Per substituir el cable de xarxa fet malbé, utilitzeu el tipus de cable que aguanti una temperatura de 125 °C o superior.
- El cable únic ha de tenir un diàmetre mínim de 1,5 mm².
- Poseu-vos en contacte amb el servei tècnic més proper. El cable de connexió només el pot substituir un electricista qualificat.

⚠ AVÍS!

Les connexions elèctriques les ha de fer un tècnic qualificat.

⚠ PRECAUCIÓ!

Les connexions mitjançant endolls de contacte estan prohibides.

⚠ PRECAUCIÓ!

No perforeu ni soldeu els extrems del cable. Està prohibit.

⚠ PRECAUCIÓ!

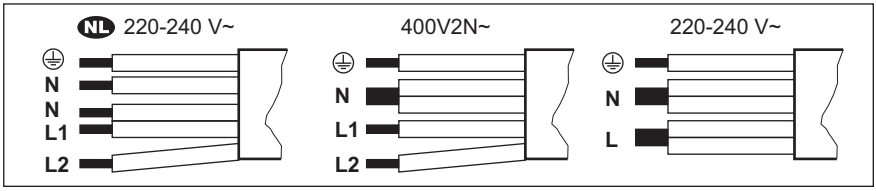
No connecteu el cable sense posar-hi la coberta de la punta.

Connexió monofàsica

1. Traieu la coberta de la punta dels cables negre, marró i blau.
2. Traieu una part de l'aïllament dels extrems dels cable marró, negre i blau.
3. Connecteu els extrems dels cables negre i marró.
4. Apliqueu una nova coberta d'extrem a l'extrem compartit de cada cable (es necessita una eina especial).
5. Connecteu els extrems dels dos cables blaus.
6. Apliqueu una nova coberta d'extrem a l'extrem compartit de cada cable (es necessita una eina especial).

Connexió bifàsica

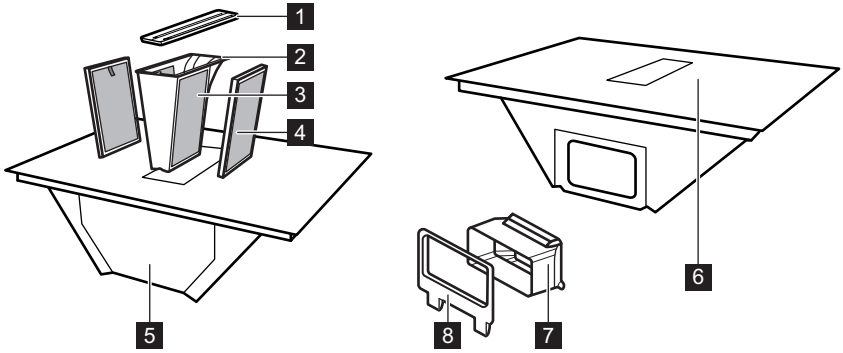
1. Traieu la coberta de la punta dels cables blaus.
2. Traieu una part de l'aïllament dels extrems del cable blau.
3. Connecteu els extrems dels dos cables blaus.
4. Apliqueu una nova coberta d'extrem a l'extrem compartit de cada cable (es necessita una eina especial).



NL 220 - 240 V~		Connexió bifàsica: 400 V2N~		Connexió monofàsica: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²		**5x1,5 mm² o 4x2,5 mm²**		**5x1,5 mm² o 3x4 mm²**	
⏚	Verd - groc	⏚	Verd - groc	⏚	Verd - groc
N	Blau i blau	N	Blau i blau	N	Blau i blau
L1	Negre	L1	Negre	L	Negre i marró
L2	Marró	L2	Marró		

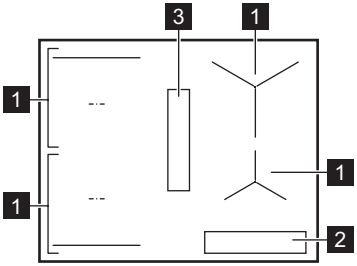
4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

4.1 Descripció general del producte



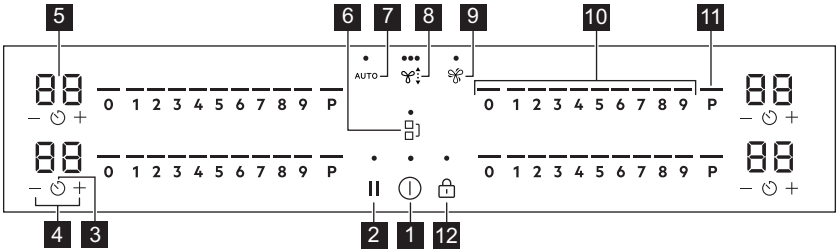
1 Reixeta
2 Carcassa del filtre de greixos
3 Filtre de greixos (no extraïble)
4 Filtre de carbó de llarga durada
5 Safata de degoteig (sota del sistema de la campana)
6 Placa
7 Adaptador de conducte d'aire
8 Conducte d'aire per a la paret posterior

4.2 Distribució de la superfície de cocció



1 Zona de cocció per inducció
2 Tauler de control
3 Campana

4.3 Distribució del tauler de control



Feu servir els camps tàctils per fer funcionar l'aparell. Les pantalles, els indicadors i els sons us indiquen les funciones que estan en marxa.

	Camp tàctil	Funció	Descripció
1	⏻	Actiu / Desactivat	Per activar i desactivar l'aparell.
2	⏸	Pausa	Per activar i desactivar la funció.
3	⏲	Temporitzador	Per configurar la funció.
4	+ / −	-	Per augmentar o reduir el temps.
5	-	Pantalla del temporitzador	Per mostrar el temps en minuts.
6		Bridge	Per activar i desactivar la funció.
7	AUTO	Mode automàtic de la campana	Per activar i desactivar la funció.
8		Mode manual de la campana	Per activar/desactivar la funció i canviar entre 3 nivells de velocitat del ventilador.
9		Boost	Per activar i desactivar la funció.
10	-	Barra de control	Per establir els paràmetres de temperatura.

	Camp tàctil	Funció	Descripció
11	P	PowerBoost	Per activar la funció.
12	🔒	Bloqueig / Dispositiu de seguretat infantil	Per bloquejar/desbloquejar el panell de control.

4.4 Indicadors de pantalla

Indicador	Descripció
E + dígit	Hi ha algun problema de funcionament.
	El filtre de carbó de llarga durada ha de regenerar-se.
/ /	OptiHeat Control(Indicador de calor residual de 3 passos): continua la cocció / conserva calent / escalfor residual.

5. ABANS DEL PRIMER ÚS

⚠ **AVÍS!**
Consulteu els capítols de seguretat.

5.1 Limitació de potència

Limitació de potència defineix quanta potència utilitza la placa en total, dins dels límits dels fusibles de la instal·lació de casa.

La placa està configurada per defecte al nivell de potència més alt possible.

Per reduir o augmentar el nivell de potència:

1. Entreu al menú:
   mantingueu ⏻ premut durant 3 segons.
   A continuació, mantingueu 🔒 premut.
2. Premeu ⏲ al temporitzador frontal fins que aparegui P.
3. Premeu −/+ al temporitzador frontal per configurar el nivell de potència.
4. Premeu ⏻ per sortir.

Nivells de potència

Consulteu el capítol «Dades tècniques».

⚠ **PRECAUCIÓ!**
Assegureu-vos que la potència seleccionada s'ajusti als fusibles d'instal·lació de la llar.

- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. ÚS DIARI

⚠ **AVÍS!**
Consulteu els capítols de seguretat.

6.1 Activació i desactivació

Mantingueu ⏻ premut per activar o desactivar la placa.

6.2 Detecció de bateria

Aquesta funció indica la presència d'estris de cuina a la placa i desactiva les zones de cocció si no es detecta cap estri durant una sessió de cocció.

Si poseu un estri de cuina a una zona de cocció abans de seleccionar una configuració d'escalfor, apareixerà l'indicador per sobre de 0 a la barra de control.

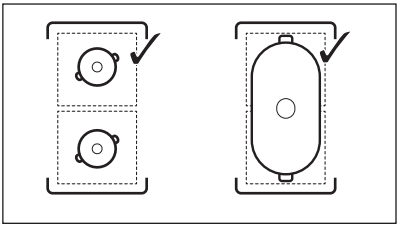
Si traieu l'estri de cuina d'una zona de cocció activada i el deixeu a part temporalment, els indicadors de sobre de la barra de control corresponent començaran a parpellejar. Si no torneu a col·locar l'estri de cuina a la zona de cocció activada en els següents 120 segons, la zona de cocció es desactivarà automàticament.

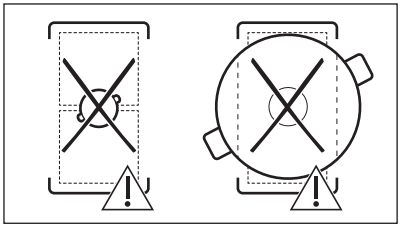
Per reprendre la cocció, assegureu-vos de tornar a posar l'estri de cuina a la zona de cocció dins del temps d'espera indicat.

6.3 Fer servir les zones de cocció

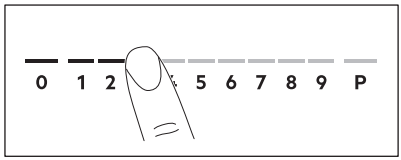
Col·loqueu les peces de la bateria al centre de la zona de cocció seleccionada. Les zones de cocció per inducció s'adapten automàticament a la mida de la base de la peça de bateria de cuina.

Podeu fer servir un estri de cuina gran i utilitzar dues zones de cocció alhora utilitzant la funció Bridge. La bateria ha de cobrir els centres d'ambdues zones però no pot anar més enllà de l'àrea marcada. Si poseu l'estri de cuina entre els dos centres, no s'activarà la funció Bridge.





6.4 Nivell d'escalfor



1. Premeu la configuració d'escalfor desitjada a la barra de control.

Els indicadors de sobre de la barra de control s'il·luminen fins al nivell d'escalfor seleccionat.

2. Per desactivar una zona de cocció, premeu 0.

6.5 PowerBoost

Aquesta funció aporta una potència addicional a les zones de cocció per inducció. Aquesta funció es pot activar per a la zona de cocció per inducció durant un període de temps limitat. Després d'aquest període, la zona de cocció per inducció torna automàticament al nivell màxim d'escalfor.

ⓘ
Consulteu el capítol «Dades tècniques».

Per activar la funció d'una zona de cocció: toqueu P.

Per desactivar la funció: canvieu el nivell d'escalfor.

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

⚠ **AVÍS!**

/ / Mentre l'indicador estigui visible, hi ha perill de cremar-vos amb l'escalfor residual.

Les zones de cocció per inducció produeixen l'escalfor necessària per al procés de cocció i l'apliquen directament a la part inferior de la bateria de cuina. La vitroceràmica s'escalfa amb l'escalfor de la bateria.

Els indicadors apareixen quan una zona de cocció està calenta. Els indicadors mostren el grau d'escalfor residual de les zones de cocció que esteu fent servir:

- continuar cuinant,

- mantenir calent,

- calor residual.

També pot aparèixer l'indicador:
- per a les zones de cocció dels costats, encara que no les feu servir,
- quan es col·loquen estris calents a la zona de cocció freda,
- quan la placa està desactivada, però la zona de cocció encara està calenta.

L'indicador desapareix quan la zona de cocció s'ha refredat.

6.7 Opcions del temporitzador

Temporitzador de compte enrere

Feu servir aquesta funció per a especificar el temps d'activitat d'una zona de cocció durant una única sessió.

Trieu el nivell d'escalfor de la zona de cocció seleccionada i, tot seguit, seleccioneu la funció.

1. Premeu . 00 apareix a la pantalla del temporitzador.
2. Premeu + o — per configurar el temps (00-99 minuts).
3. Premeu per iniciar el temporitzador o espereu 3 segons. El temporitzador comença el compte enrere.

Per canviar el temps: seleccioneu la zona de cocció amb i premeu + o —.

Per desactivar la funció: seleccioneu la zona de cocció amb i premeu —. El temps restant va baixant fins a arribar a 00.

El temporitzador acaba el compte enrere, sona un senyal i els 00 parpellegen. La zona de cocció es desactiva. Premeu qualsevol símbol per aturar el senyal acústic i el parpelleig.

Comptaminuts

Podeu fer servir aquesta funció quan la placa estigui activada, però les zones de cocció no estiguin en marxa. La configuració d'escalfor mostra 00.

1. Premeu .
2. Premeu + o — per ajustar el temps.

El temporitzador acaba el compte enrere, sona un senyal i els 00 parpellegen. Premeu qualsevol símbol per aturar el senyal acústic i el parpelleig.

Per desactivar la funció: premeu i —. El temps restant va baixant fins a arribar a 00.

6.8 Administració de potència

Si hi ha diverses zones activades i la potència consumida supera el límit de la font d'alimentació, aquesta funció reparteix la potència disponible entre totes les zones de cocció. La placa controla la configuració d'escalfor per protegir els fusibles de la instal·lació de la casa.

- Si la placa arriba al límit de potència màxima disponible (consulteu la placa d'identificació), la potència de les zones de cocció es reduirà automàticament.
- Sempre es prioritza el nivell d'escalfor de la primera zona de cocció seleccionada. La potència restant es repartirà entre les altres zones de cocció segons l'ordre de selecció.
- Per a les zones de cocció que tinguin una potència reduïda, la barra de control parpelleja i mostra els nivells d'escalfor màxims possibles.
- Espereu fins que la pantalla deixi de parpellejar o reduïu el nivell d'escalfor de l'última zona de cocció seleccionada. Les zones de cocció continuaran funcionant amb el nivell d'escalfor reduït. Canvieu els paràmetres d'escalfor de les zones de cocció manualment, si cal.
- L'extractor de la campana sempre està disponible com a càrrega elèctrica.

6.9 Funcions de la campana

⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

Activació i desactivació de la campana

La campana pot funcionar al mateix temps que la placa durant la sessió de cocció, així com quan la placa estigui apagada.

1. Premeu per activar la campana.

Sona un senyal i apareixen indicadors a sobre del símbol.

2. Ajusteu la velocitat del ventilador segons sigui necessari prement el símbol. Els indicadors canvien per reflectir la velocitat actual del ventilador.
3. Per desactivar la campana, premeu repetidament fins que desapareguin els indicadors que hi ha a sobre del símbol.

AUTO

La funció ajusta automàticament el nivell de velocitat del ventilador en funció del nivell d'escalfor seleccionat de la placa.

Quan utilitzeu la placa per primera vegada, la funció sol estar activada per defecte.

Podeu activar la funció mentre la placa estigui encesa i cap de les zones de cocció estigui activa, o en qualsevol moment durant la sessió de cocció.

ⓘ

Si activeu la funció mentre la placa està apagada, no funcionarà cap de les zones de cocció i no hi haurà calor residual visible al tauler de control; la funció es desactivarà per si sola al cap d'uns segons.

1. Mantingueu ⏻ premut per activar la placa.
2. Premeu AUTO per activar la funció.

Sona un senyal i apareix un indicador a sobre del símbol.

3. Col·loqueu els estris de cuina a la placa i seleccioneu un nivell d'escalfor. Augmenteu o reduïu el nivell d'escalfor segons sigui necessari.

La campana reaccionarà al nivell d'escalfor, augmentant o disminuint el nivell de velocitat del ventilador en conseqüència. Apareixen els indicadors de sobre del símbol de la campana.

4. Premeu 0 a la barra de control de la placa per desactivar una zona de cocció o ⏻ per desactivar la placa.

Si apareix l'indicador de calor residual, AUTO seguirà ajustant la velocitat del ventilador.

5. Per desactivar la funció durant la cocció i passar al mode manual de la campana, premeu AUTO

Sona un senyal i desapareix l'indicador de sobre del símbol.

Modes automàtics: nivells de velocitat del ventilador

Mode de campana	Nivell de calor residual (la placa està apagada)				Nivell de calor residual (la placa està encesa)			Bullir	Fregir
	0								
H1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
H2	-	-	-	-	-	-	1	1	1
H3	-	-	-	-	-	1	1	1	2
H4	-	-	-	1	1	1	2	2	3

Si desactiveu la placa mentre AUTO està en marxa, la funció es recordarà per a la pròxima sessió de cocció.

Boost

La funció activa el ventilador de la campana amb el nivell de velocitat màxima.

1. Premeu per activar la funció.

Sona un senyal i apareix un indicador a sobre del símbol.

2. Premeu de nou per desactivar la funció, si cal.

La funció pot funcionar de forma ininterrompuda durant un màxim de 8 minuts. Passat aquest temps, la configuració de la velocitat del ventilador canviarà automàticament a 3. Podeu tornar a activar la funció, si cal.

Auto Breeze

La funció configura automàticament el ventilador de la campana perquè continuï funcionant després d'acabar de cuinar i apagar la placa. El ventilador funciona a una velocitat mínima durant un màxim de 20 minuts. La funció elimina les olors persistents després de la cocció.

Quan utilitzeu la placa per primera vegada, la funció està activada per defecte.

Quan la funció està activada, apareix l'indicador a sobre de AUTO. Un cop finalitzat el cicle, el ventilador s'apaga automàticament.

Per desactivar la funció mentre s'està executant:

Premeu AUTO o .
El ventilador de la campana es desactiva.

Per desactivar completament la funció:

1. Entreu al menú:
   mantingueu premut durant 3 segons.
   A continuació, mantingueu premut.
2. Premeu al temporitzador frontal fins que aparegui **dF** a la pantalla.
3. Premeu o al temporitzador frontal fins que aparegui **Desactivat (--)**.
4. Premeu per sortir.

Es recomana no desactivar la funció i deixar-la funcionar sense interrupcions durant tota la durada del cicle.

6.10 Estructura de menú

La taula mostra l'estructura de menú bàsica.

Paràmetres d'usuari

Símbol	Paràmetre	Opcions possibles
b	So	Actiu / Desactivat (--)
P	Limitació de potència	15 - 73
H	Mode de campana	1 - 4
dF	Auto Breeze	Actiu / Desactivat (--)
E	Historial d'alarmes/ errors	Llista d'alarmes/ errors recents.

Per entrar als paràmetres de l'usuari: mantingueu premut durant 3 segons. Després, mantingueu premut. Els paràmetres apareixeran al temporitzador de les zones de cocció de l'esquerra.

Navegació pel menú: el menú consta del símbol de paràmetre i un valor. El símbol apareix al temporitzador posterior i el valor apareix al temporitzador frontal. Per navegar entre les configuracions, premeu al temporitzador frontal. Per canviar el valor de configuració, premeu o al temporitzador frontal.

Per sortir del menú: premeu .

OffSound Control

Podeu activar/desactivar els sons a Menú > Configuració d'usuari.

Consulteu "Estructura del menú".

Quan els sons estiguin desactivats, podreu continuar sentint-ne quan:

- premeu ⏻,
- aparegui el temporitzador,
- premeu un símbol inactiu.

7. FUNCIONS ADDICIONALS

7.1 Desconnexió automàtica

Aquesta funció desconnecta la placa automàticament si:

- totes les zones de cocció, així com la campana, estan desactivades,
- no configureu cap nivell d'escalfor ni de velocitat del ventilador després de l'activació de la placa,
- vesseu o deixeu alguna cosa damunt el panell de control durant més de 10 segons (una paella, un drap, etc.). Sona un senyal i la placa s'apaga. Retireu l'objecte o netegeu el panell de control.
- l'aparell s'escalfa massa (per exemple, quan una paella queda sense líquid a l'interior). Deixeu refredar la zona de cocció abans de tornar a fer servir la placa.
- no desactiveu una zona de cocció ni modifiqueu el nivell d'escalfor. Al cap d'una estona, es descativa la placa.

La relació entre el nivell d'escalfor/ velocitat del ventilador i l'estona que triga l'aparell a desactivar-se:

Nivell d'escalfor	La placa es desactiva al cap de
1 - 2	6 hores
3 - 4	5 hores
5	4 hores
6 - 9	1,5 hores

Configuració de velocitat del ventilador	La campana es desactiva al cap de
	10 hores

7.2 Pausa

Aquesta funció ajusta totes les zones de cocció en funcionament al nivell d'escalfor més baix. La velocitat del ventilador de la campana baixa al nivell 1. Quan activeu la funció mentre la campana funcioni en el mode automàtic, la velocitat del ventilador de la campana no es reduirà.

Quan la funció està activada, es poden utilitzar ⏻ i ⏸. Tots els altres símbols del tauler de control estan bloquejats.

La funció no atura les funcions de temporitzador.

1. **Per activar la funció:** premeu el botó ⏸. El nivell d'escalfor es redueix a 1. La velocitat del ventilador de la campana baixa al nivell 1.
2. **Per desactivar la funció**: premeu ⏸. Apareix la configuració d'escalfor /velocitat del ventilador anterior.

7.3 Bloqueig

Podeu bloquejar el tauler de control mentre la placa està en marxa. Això evita que es pugui produir un canvi accidental del nivell d'escalfor/velocitat de ventilador.

Configureu primer el nivell d'escalfor/ velocitat del ventilador.

Per activar la funció: premeu el botó 🔒.

Per desactivar la funció: premeu 🔒 una altra vegada.

La funció es desactiva quan desactiveu la placa.

7.4 Dispositiu de seguretat infantil

Aquesta funció evita que la placa i la campana es puguin utilitzar accidentalment.

Per activar la funció: premeu ⏻. No seleccioneu cap nivell d'escalfor/configuració de campana. Mantingueu 🔒 premut durant 3 segons fins que aparegui l'indicador a sobre del símbol. Desactiveu la placa amb ⏻.

ⓘ
La funció es manté activa quan desactiveu la placa. L'indicador sobre el 🔒 està activat.

Per desactivar la funció: premeu ⏻. No seleccioneu cap nivell d'escalfor/configuració de campana. Mantingueu 🔒 premut durant 3 segons fins que desaparegui l'indicador a sobre del símbol. Desactiveu la placa amb ⏻.

Cuinar amb la funció activada: premeu ⏻, després, premeu 🔒 durant 3 segons, fins que desaparegui l'indicador que hi ha damunt del símbol. Podeu fer servir la placa. Quan desactiveu la placa amb ⏻, la funció torna a posar-se en marxa.

7.5 Bridge

ⓘ
La funció està en marxa quan la cassola cobreix els centres d'ambdues zones. Per obtenir més informació sobre la correcta col·locació dels estris de cuina, consulteu "Ús de les zones de cocció".

Aquesta funció connecta dues zones de cocció de la part esquerra perquè funcionin com una de sola.

Primer, seleccioneu el nivell d'escalfor d'una de les zones de cocció de la part esquerra.

Per activar la funció: toqueu ▪]. Per ajustar o canviar el nivell d'escalfor, premeu un dels sensors de control.

Per desactivar la funció: toqueu ▪]. Les zones de cocció funcionen de manera independent.

8. CONSELLS

⚠ **AVÍS!**
Consulteu els capítols de seguretat.

8.1 Bateria de cuina

ⓘ
En zones de cocció per inducció, un camp electromagnètic potent genera escalfor a la bateria de cuina amb molta rapidesa.

Feu servir bateria de cuina adequada quan utilitzeu les zones de cocció per inducció.

- Per evitar el sobreescalfament i millorar el rendiment de les zones, els estris de cuina han de ser el més gruixuts i plans possible.
- Assegureu-vos que les bases dels estris estan netes i eixutes abans de col·locar-les al damunt de la superfície de la placa.
- Aneu sempre amb compte de no fer lliscar ni fregar l'estri de cuina a les vores i cantonades del vidre o a , ja que la superfície de vidre podria esquerdar-se o fer-se malbé.

Material de la bateria de cuina

- **acceptats:** ferro fos, acer, acer esmaltat, acer inoxidable, base multicapa (amb la marca correcta del fabricant).
- **no acceptats**: alumini, coure, llautó, vidre, ceràmica, porcellana.

Una peça de bateria és adequada per a una placa d'inducció si:

- l'aigua bull molt ràpid en una zona amb l'ajust de calor màxim.
- un imant estira la part inferior del recipient de bateria de cuina.

Mides de la bateria de cuina

- Les zones de cocció per inducció s'adapten automàticament a la mida de la base de la peça de bateria de cuina.

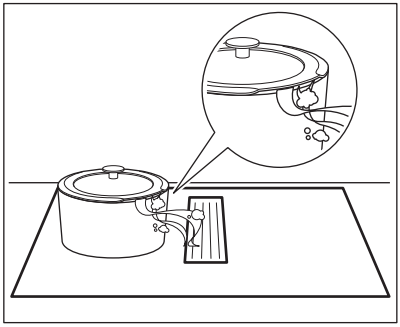
- L'eficiència de la zona de cocció està relacionada amb el diàmetre de la peça de bateria de cuina que feu servir. Les peces de bateria amb un diàmetre inferior al diàmetre mínim, només reben una part de la potència que genera la zona de cocció.
- Tant per raons de seguretat com per obtenir resultats òptims de cocció, no utilitzeu peces de bateria més grans que les indicades a l'"Especificació de les zones de cocció". Eviteu mantenir la bateria de cuina a prop del tauler de control durant la cocció. Això podria afectar el funcionament del tauler de control o activar accidentalment les funcions de la placa.

ⓘ

Vegeu «Dades tècniques».

Tapes amb ventilació de vapor

Per optimitzar encara més la cocció juntament amb la campana, podeu tapar els vostres recipients amb les nostres tapes especials amb ventilació de vapor. Les tapes estan dissenyades per dirigir el vapor generat a l'interior de l'olla cap a la campana, minimitzant les olors de cocció no desitjades i l'excés d'humitat a la cuina. Les tapes es poden comprar per separat en diferents mides que s'adapten als tipus de bateria de cuina més habituals. Per obtenir més informació, visiteu el nostre lloc web.



8.2 Sorolls durant el funcionament

Si sentiu:

- soroll de cruixit: l'estri de cuina està fabricat amb materials diferents (construcció tipus sandvitx).
- xiulet: feu servir la zona de cocció amb nivell alt i la bateria de cuina està fabricada amb materials diferents (construcció sandvitx).
- soroll de brunzit: esteu fent servir una potència alta.
- soroll d'espetecs: hi ha commutacions elèctriques.
- xiuxiueig, brunzit: el ventilador està en marxa.

Els sorolls són normals i no significa que hi hagi alguna anomalia de funcionament.

8.3 Öko Timer (Eco temporitzador)

Per estalviar energia, l'escalfador de la zona de cocció es desactiva abans que soni el timbre del temporitzador. La diferència en el temps d'operativitat depèn del nivell d'escalfor i de la llargada de la operació de cocció.

8.4 Guia de cocció simplificada

La correlació entre el nivell d'escalfor d'una zona i el consum elèctric no és lineal. Quan augmenteu el nivell d'escalfor, no és proporcional a l'increment del consum energètic. Significa que una zona de cocció amb un nivell d'escalfor mitjà fa servir menys de la meitat de la seva potència.

ⓘ

Les dades de la taula són orientatives.

Nivell d'escalfor	Feu servir per a:	Temps (min)	Consells
1	Mantenir els aliments cuits calents	quan sigui necessari	Tapeu el recipient.
1 - 2	Salsa holandesa, fondre: mantega, xocolata, gelatina.	5 - 25	Barregeu de tant en tant.
2	Solidificar: truites esponjoses, ous al forn.	10 - 40	Cuineu amb una tapa posada.
2 - 3	Arròs bullit i plats a partir de productes làctics, escalfar menjar preparat.	25 - 50	Afegiu com a mínim el doble de líquid que d'arròs, plats a partir de làctics a la meitat del procés.
3 - 4	Estofeu verdures, peix, carn.	20 - 45	Afegiu unes quantes cullerades d'aigua. Comproveu la quantitat d'aigua durant el procés.
4 - 5	Patates al vapor i altres verdures.	20 - 60	Cobriu el fons de l'olla amb 1-2 cm d'aigua. Comproveu el nivell d'aigua durant el procés. Mantingueu l'olla tapada.
4 - 5	Per coure grans quantitats d'aliments, estofats i sopes.	60 - 150	Fins a 3 l de líquid més els ingredients.
6 - 7	Sofregit: escalopa, Cordon Bleu de vedella, costelles, patates emmascarades, salsitxes, fetge, roux, ous, creps, dònuts.	quan sigui necessari	Doneu-li la volta quan calgui.
7 - 8	Per sofregir patates ratllades fregides, filets de llom i filets de carn.	5 - 15	Doneu-li la volta quan calgui.
9	Bullir aigua, coure pasta, daurar carn (gulash, estofats), fregir patates.		
P	Bullir grans quantitats d'aigua. PowerBoost està activat.		

8.5 Trucs i consells per a la campana

- La reixeta que cobreix la campana està feta d' alumini.
- Quan el mode AUTO estigui activat, el ventilador funciona a baixa velocitat al començament de cada sessió de cocció. La velocitat augmenta gradualment. També podeu ajustar la velocitat del ventilador manualment.

9. CURA I NETEJA

⚠ **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

9.1 Informació general

- Netegeu la placa després de cada ús.
- Feu servir sempre bateria de cuina que tingui la base neta.
- Si la superfície té ratllades o taques fosques, això pot afectar el rendiment de la placa.
- Feu servir un producte de neteja especial per a plaques.
- Utilitzeu sempre una rasqueta recomanada per a plaques amb superfície de vidre. Utilitzeu la rasqueta només com

a eina addicional per a netejar el vidre després de la neteja regular.

⚠ AVÍS!

No utilitzeu ganivets ni altres eines metàl·liques afilades per a netejar la superfície del vidre.

9.2 Neteja de la placa

- **Retireu immediatament:** els plàstics desfets, el plàstic per a embolcallar, la sal, el sucre i aliments ensucrats, ja que podrien fer malbé la placa. Aneu amb compte per evitar cremar-vos. Feu servir un rascador de plaques especial per a la superfície de vidre en angle agut i moveu la fulla per la superfície.
- **Retireu quan la placa estigui prou freda:** marques de calç, marques d'aigua, taques de greix i pèrdua de brillantor de peces metàl·liques. Netegeu la placa amb un drap humit i detergent no abrasiu. Després de netejar la placa de cuina, eixugueu-la amb un drap suau.
- **Per a la pèrdua de brillantor de peces metàl·liques:** feu servir una solució d'aigua amb vinagre i netegeu la superfície de vidre amb un drap.

9.3 Neteja de la campana

Reixeta

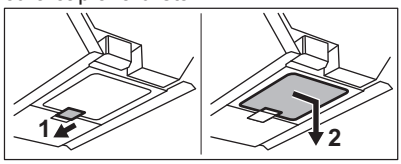
La reixeta guia l'aire cap a la campana. A més, protegeix el sistema de la campana i evita que caiguin objectes estranys a l'interior per accident. Podeu rentar la reixeta manualment o al rentavaixelles. Netegeu la graella amb un drap suau.

Safata de degoteig

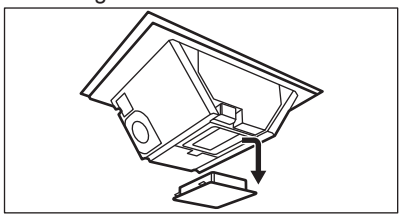
Hi ha una safata de degoteig situada sota la campana. Aquest recull la condensació creada durant cada procés de cocció. En qualsevol moment pot gotejar aigua del sistema de la campana a la safata de degoteig. Recordeu-vos de buidar la safata regularment. La safata de degoteig és visible des de dalt un cop treieu la reixeta i la carcassa del filtre juntament amb els filtres.

Abans d'accedir a la safata de degoteig, assegureu-vos de protegir del vessament accidental el contingut del calaix o l'armari que hi ha sota la placa.

1. Per accedir a la safata de degoteig, primer desbloquegeu el pestell central. Feu lliscar el pestell en la direcció oposada. Agafeu la safata de degoteig amb les dues mans i feu-la lliscar amb cura cap a la dreta.



2. Moveu la safata de degoteig verticalment cap avall. Aneu amb compte de no vessar aigua.



3. Desfeu-vos de l'aigua i esbandiu la safata de degoteig. Podeu rentar la safata manualment (utilitzant sabó i un drap/esponja suaus) o al rentavaixelles (cicle estàndard).

⚠ AVÍS!

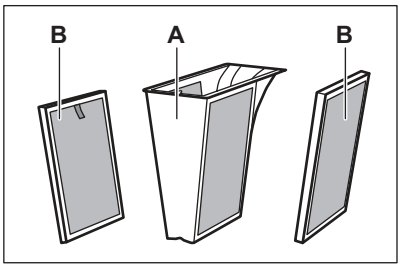
Assegureu-vos que no entri líquid dins de la campana.

Si s'aboca aigua o altres líquids dins del sistema de la campana:

1. Apagueu la campana.
2. Aixequeu la reixeta i netegeu la zona de la campana amb cura utilitzant un drap humit o una esponja i un producte de neteja suau.
3. Netegeu l'excés de líquid acumulat a la part inferior de la cavitat de la campana amb una esponja o un drap sec.
4. Netegeu el filtre, si cal (consulteu "Neteja del filtre de la campana").
5. Buideu la safata de degoteig, si cal.
6. Enceneu la campana, ajusteu el nivell de velocitat del ventilador a 2 o més alt i deixeu-lo funcionar un temps per eliminar la humitat romanent.

9.4 Neteja i regeneració dels filtres de la campana

La unitat de filtració consta dels següents elements: filtres de greixos combinats amb la carcassa del filtre de greixos **A** i els filtres de carbó de llarga durada extraïbles **B**.



Els filtres de greixos **A** recullen les restes de greix, oli i aliments i eviten que entrin al sistema de la campana. Els filtres de carbó de llarga durada **B**, que contenen escuma de carbó actiu, neutralitzen el fum i les olors de la cuina.

Netegeu i regenereu els filtres periòdicament:

- Netegeu els filtres de greixos **A** tan bon punt hi vegeu greix acumulat. La freqüència de neteja dependrà de la quantitat de greixos i olis utilitzats a la cuina. Es recomana netejar els filtres un cop al mes, o amb més freqüència, si cal.
- Netegeu els filtres de carbó de llarga durada **B** només quan el greix acumulat sigui visible.
- Regenereu els filtres de carbó de llarga durada **B** només quan es mostri la notificació ⊛. El nombre màxim de cicles de regeneració és 8 (aproximadament, 3 anys). Passat aquest temps, s'han de substituir els filtres per uns de nous.
- A més, la placa té un comptador integrat amb una notificació que us recorda quan toca la neteja dels filtres de greixos i la regeneració dels filtres de carbó de llarga durada. El comptador de la notificació s'inicia automàticament quan engegueu la campana per primera vegada. Després de 140 hores d'ús, l'indicador ⊛ comença a parpellejar per indicar que és hora de netejar els filtres de greixos i regenerar els filtres de carbó de llarga durada **B**. La notificació es mostra fins 30 segons després d'haver desactivat la campana i la placa. La notificació no bloqueja l'ús de la placa.

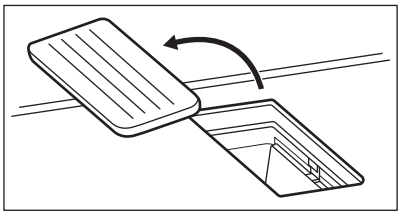
⚠ AVÍS!

Els filtres sobresaturats poden suposar un risc d'incendi.

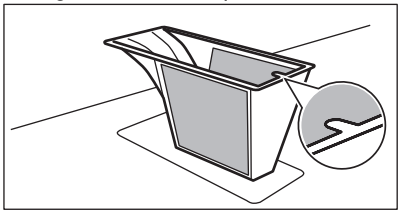
Desmuntar/tornar a muntar els filtres

Els filtres i la carcassa del filtre de greixos es troben just sota la reixeta, al centre de la placa. Traieu-los amb compte, ja que poden estar relliscosos pel greix acumulat.

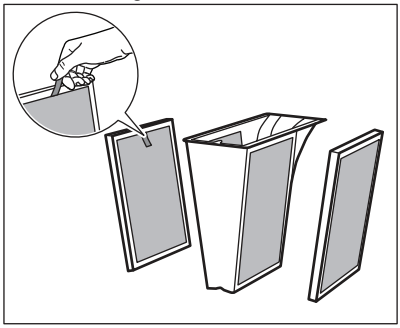
1. Retireu la reixeta.



2. Traieu la carcassa del filtre de greixos agafant la nansa que en sobresurt.



3. Traieu els filtres de carbó de llarga durada agafant-ne la nansa.



4. Torneu a muntar la unitat de filtratge després de la neteja:
   a. Feu lliscar els filtres de carbó de llarga durada al sistema de campana al llarg dels corredors integrats.
   b. Torneu a col·locar-hi a dins la carcassa del filtre de greixos.
   c. Torneu a col·locar-hi la reixeta.

Neteja dels filtres de greixos i de la carcassa del filtre de greixos

1. Renteu amb cura la carcassa de filtres de greixos amb els filtres col·locats utilitzant aigua tèbia amb un agent de neteja suau, i després esbandiu-la amb aigua tèbia. Podeu utilitzar una esponja suau, un drap suau o un raspall de neteja no abrasiu per eliminar les restes d'aliments, si cal. Renteu els filtres de greixos i la carcassa dels filtres de greixos al rentavaixelles amb qualsevol cicle estàndard.

ⓘ

Depenent del tipus de detergent i del nombre de cicles del rentavaixelles, pot produir-se una lleugera decoloració a la malla de manera natural. Això no afecta el rendiment del filtre de greixos.

   No es recomana utilitzar tovalloletes de paper durant la neteja/eixugada dels components filtrants.
2. Deixeu-lo eixugar una estona a temperatura ambient.
3. Col·loqueu la carcassa dels filtres de greixos amb els filtres ja col·locats de nou.
4. Si la notificació ⊛ està activada, premeu ✂ breument per restablir el comptador.

El comptador es restableix.

Neteja dels filtres de carbó de llarga durada

1. Renteu els filtres amb cura amb aigua tèbia sense cap producte de neteja. Els detergents poden danyar el filtre de carbó. Podeu utilitzar una esponja suau, un drap suau o un raspall de neteja no abrasiu per eliminar les restes d'aliments, si cal. Alternativament, després d'eliminar la brutícia principal dels filtres, també podeu rentar els filtres en un rentavaixelles a 65-70 °C (utilitzant un programa de més de 90 min), sense detergents i sense altres plats en la mateixa càrrega.
2. Deixeu eixugar els filtres durant la nit a temperatura ambient. Els filtres s'han d'eixugar completament abans de tornar a muntar-los.
3. Torneu a muntar la unitat de filtració i torneu a introduir-la.

Regeneració dels filtres de carbó de llarga durada

1. Netegeu primer els filtres, tal com s'indica anteriorment.
2. Poseu els filtres al forn a 100 °C durant 120 min. Col·loqueu els filtres a la graella del mig. Utilitzeu una funció de forn que no sigui amb ventilador.
3. Torneu a muntar la unitat de filtració i torneu a introduir-la.
4. Premeu ✂ breument per restablir el comptador.

El comptador es restableix.

10. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

⚠ **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

10.1 Què fer si…

Problema	Possible causa	Solució
La placa no s'engega o no funciona.	La placa no està connectada al subministrament elèctric o està connectada incorrectament.	Comproveu si la placa està correctament connectada al subministrament elèctric.
	El fusible s'ha fos.	Assegureu-vos que el fusible sigui la causa del mal funcionament. Si el fusible salta una vegada darrere l'altra, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat.
	No heu establert el nivell d'escalfor durant 60 segons.	Torneu a activar la placa i ajusteu l'escalfor en menys de 60 segons.
	Heu tocat 2 o més símbols alhora.	Toqueu només un símbol.
	Pausa està activat.	Consulteu "Pausa".
	Hi ha taques d'aigua o greix al tauler de control.	Netegeu el tauler de control.
Escolteu un xiulet constant.	La connexió elèctrica és incorrecta.	Desconnecteu la placa de la xarxa elèctrica. Consulteu un electricista qualificat perquè comprovi la instal·lació.
No es pot seleccionar el nivell d'escalfor màxim per a una de les zones de cocció.	Les altres zones consumeixen la potència màxima disponible. La placa funciona correctament.	Reduïu el nivell d'escalfor de les altres zones de cocció connectades a la mateixa fase. Consulteu "Gestió de la potència".
Sona un senyal acústic i la placa s'apaga. Sona un senyal acústic quan la placa s'apaga.	Hi ha alguna cosa sobre un o més sensors.	Retireu l'objecte dels sensors.
La placa es desactiva.	Col·loqueu alguna cosa damunt el sensor ⏻.	Retireu l'objecte del sensor.
L'indicador d'escalfor residual no s'il·lumina.	La zona no és calenta perquè ha estat encesa durant poc temps o el sensor s'ha fet malbé.	Si la zona s'ha fet servir prou temps com per estar calenta, parleu amb un centre de servei autoritzat.
El tauler de control està calent al tacte.	L'estri de cuina és massa gros o l'heu posat massa a prop del tauler de control.	Poseu els estris grossos a les parts del darrere, si és possible.
No s'escolta cap so quan toqueu els sensors del tauler.	Els sons estan desactivats.	Activeu els sons. Consulteu «Ús diari».
S'encén l'indicador que hi ha damunt el símbol 🔒.	Dispositiu de seguretat infantil o Bloqueig estan en funcionament.	Consulteu "Dispositiu de seguretat infantil" i "Bloqueig".
La barra de control parpelleja.	No hi ha cap estri de cuina a la zona o la zona no ha quedat prou coberta.	Poseu algun estri de cuina a la zona que cobreixi totalment la zona de cocció.
	La peça de bateria de cuina no és adequada.	Utilitzeu un estri de cuina adequat per a plaques d'inducció. Vegeu «Consells i recomanacions».

Problema	Possible causa	Solució
	El diàmetre del fons de l'estri de cuina és massa petit per a la zona.	Feu servir estris de cuina de les dimensiones adequades. Vegeu «Dades tècniques».
La campana no s'engega ni s'apaga. Els indicadors que hi ha sobre els símbols de control de la campana també poden parpellejar.	El ventilador es pot apagar sol en determinades condicions, per exemple, quan l'estança no està ben ventilada.	Obriu la finestra. És possible que hàgiu d'instal·lar l'interruptor de finestra. Consulteu "Muntatge". Si ja està l'interruptor de la finestra, assegureu-vos que estigui instal·lat correctament. Consulteu el fullet d'instal·lació. Premeu qualsevol símbol. La campana torna a funcionar.
El ventilador de la campana no funciona correctament quan les funcions de la campana estan activades.	La temperatura ambient entorn de la campana és massa alta. La circulació d'aire és insuficient dins i entorn de la campana.	Desactiveu la placa i desendolleu-la de la font d'alimentació principal. Espereu almenys 10 segons i, a continuació, torneu a endollar-la. Altres suggeriments: Intenteu fer baixar la temperatura de l'entorn. Retireu el filtre de la campana i deixeu escapar la humitat residual de l'interior. Consulteu «Cura i neteja». Deixeu que el sistema de campana s'eixugui durant tot un dia i, a continuació, torneu a activar-lo.
La campana no absorbeix tot el vapor produït durant la cocció.	Les tapes dels estris de cuina no estan col·locades correctament.	Si els vostres estris de cuina no tenen tapes amb ventilació, assegureu-vos d'inclinar-les de tal manera que el vapor que alliberen es dirigeixi cap a la campana. Consulteu "Trucs i consells" per obtenir informació sobre les tapes especials amb ventilació de vapor recomanades per a la campana integrada.
	El filtre de la campana està sobresaturat.	Netegeu i regenereu el filtre de la campana i restabliu la notificació. Consulteu «Cura i neteja».
E i un número apareixen.	Hi ha algun error a la placa.	Desactiveu la placa i torneu a activar-la 30 segons més tard. Si E es torna a il·luminar, desconnecteu la placa del corrent elèctric. Després de 30 segons, torneu a connectar la placa. Si el problema persisteix, contacteu amb el centre de servei autoritzat.

10.2 Si no trobeu cap solució...

Si no podeu solucionar el problema, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un centre de servei autoritzat. Faciliteu les dades de la placa de característiques. Assegureu-vos que heu fet funcionar la placa correctament. Si no, el servei d'un tècnic o distribuïdor no serà gratuït, encara que us trobeu dins del període de garantia. La informació sobre el període de garantia i els centres de servei autoritzats es troba al llibret de garantia.

11. DADES TÈCNIQUES

11.1 Placa de característiques

Model TCH74B01FB
Typ 67 B4A 01 AD
Inducció 7.35 kW
Núm. sèrie .....
AEG

PNC 949 598 022 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabricat a: Alemanya
7.35 kW

11.2 Especificació de les zones de cocció

Zona de cuina	Potència nominal (ajustament de temperatura màxima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durada màxima [min]	Diàmetre de la bateria de cuina [mm]
Part davantera esquerra	2300	3200	10	125 - 210
Part posterior esquerra	2300	3200	10	125 - 210
Part davantera dreta	1400	2500	4	125 - 145
Part posterior dreta	1800	2800	10	145 - 180

La potència de les zones de cocció pot variar lleugerament de les dades que es mostren a la taula. Varia en funció del material i les mides de la bateria de cuina.

Per a obtenir resultats de cocció òptims, feu servir bateria de cuina que no superi el diàmetre que s'indica a la taula.

12. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

12.1 Informació del producte segons la normativa de disseny ecològic de la UE per a plaques

Identificació de model		TCH74B01FB
Tipus de placa		Fogons integrats
Nombre de zones de cocció		4
Tecnologia de calefacció		Inducció
Diàmetre de les zones de cocció circulars (Ø)	Part davantera esquerra Part posterior esquerra Part davantera dreta Part posterior dreta	21.0 cm 21.0 cm 14.5 cm 18.0 cm

Consum energètic per zona de cocció (EC electric cooking)	Part davantera esquerra Part posterior esquerra Part davantera dreta Part posterior dreta	189.1 Wh/kg 189.1 Wh/kg 180.2 Wh/kg 178.3 Wh/kg
Consum energètic de la placa (EC electric hob)		184.2 Wh/kg

IEC/EN 60350-2 - Aparells elèctrics de cocció d'ús domèstic - Part 2: Plaques - mètodes per mesurar-ne el rendiment.

Els consums energètics de l'àrea de cocció s'identifiquen amb les marques de les zones de cocció corresponents.

12.2 Placa - Estalvi d’energia

Podeu estalviar energia durant la cocció diària si seguiu els consells següents.

- Quan escalfeu aigua, utilitzeu només la quantitat que necessiteu.
- Si és possible, poseu sempre les tapes a la bateria de cuina.
- Col·loqueu els estris de cuina directament al centre de la zona de cocció.
- Utilitzeu la calor residual per mantenir els aliments calents o per fondre’ls.

12.3 Informació del producte sobre el consum energètic i el temps màxim per arribar al mode de baix consum aplicable

Consum energètic en mode apagat	0.3	W
Temps màxim necessari perquè l’aparell arribi de forma automàtica al mode de baix consum	2	min

12.4 Fitxa de producte i informació del producte d’acord amb la normativa d’etiquetatge energètic i Ecodesign de la UE per a campanes extractores

Full d’informació de producte segons la normativa (UE) núm. 65/2014		
Nom o marca comercial del proveïdor	AEG	
Identificador de model	TCH74B01FB	
Consum anual d'energia - AEChood	32.7	kWh/año
Classe d'eficiència energètica	A+	
Eficiència dinàmica - FDEhood	32.0	
Classe d'eficiència dinàmica	A	
Eficiència d’il·luminació - Lehood	-	lux/W
Classe d'eficiència d'il·luminació	-	
Eficiència de filtració de greixos - GFEhood	85.1	%
Classe d'eficiència de filtració de greixos	B	
Ventilació mínima amb un ús normal	270.0	m³/h
Ventilació màxima amb un ús normal	550.0	m³/h
Ventilació activant les opcions de ventilació intensa	650.0	m³/h

Mitjana ponderada d'emissions de sorolls a velocitat mínima	50	dB(A) Ref. 1 pW
Mitjana ponderada d'emissions de sorolls a màxima velocitat	66	dB(A) Ref. 1 pW
Mitjana ponderada d'emissions de sorolls amb una ventilació intensa	69	dB(A) Ref. 1 pW
Consum energètic mesurat en mode apagat - Po	0.49	W
Consum energètic mesurat en mode d'espera - Ps	-	W
Informació addicional segons (UE) núm. 66/2014		
Factor d'augment del temps - f	0.8	
Índex d'eficiència energètica - EEIhood	42.6	
Ventilació mesurada al punt de millor eficiència - QBEP	286.7	m³/h
Pressió d'aire mesurada al punt de millor eficiència - PBEP	449	Pa
Ventilació màxima - Qmax	650.0	m³/h
Entrada d'energia elèctrica mesurada al punt de millor eficiència - WBEP	111.9	W
Potència nominal del sistema d'il·luminació - WL	-	W
Il·luminació mitjana del sistema d'il·luminació a la superfície de cocció - Emiddle	-	lux

Aparell provat d'acord amb: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

12.5 Campana - Estalvi energètic

Podeu estalviar energia durant la cocció diària si seguiu els consells següents.

- Quan comenceu a cuinar, ajusteu el ventilador de la campana a un nivell de velocitat baix. Un cop acabada la cocció, mantingueu la campana en marxa durant uns minuts.
- Augmenteu la velocitat del ventilador només en cas que hàgiu d'eliminar grans quantitats de vapor o fum. Es recomana utilitzar la funció Boost només en situacions extremes.
- Netegeu el filtre de la campana regularment i substituïu-lo quan sigui necessari per mantenir-ne l'eficiència.
- Utilitzeu el diàmetre màxim de la xarxa de conductes per optimitzar l'eficiència i minimitzar el soroll.

13. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol ♺. Dipositeu l'embalatge en contenidors adequats per al seu posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu a les escombraries domèstiques els aparells amb el símbol . Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la seva oficina municipal.

Le damos la bienvenida a AEG. Gracias por elegir nuestro aparato.



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:
www.aeg.com/support

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD....29
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD....32
3. INSTALACIÓN....35
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO....37
5. ANTES DEL PRIMER USO....39
6. USO DIARIO....40
7. FUNCIONES ADICIONALES....44
8. CONSEJOS....46
9. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA....48
10. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS....51
11. DATOS TÉCNICOS....53
12. EFICACIA ENERGÉTICA....54
13. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES....56

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las

personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- ADVERTENCIA: Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- El humo es una indicación de sobrecalentamiento. No utilizar nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apagar el aparato y cubrir las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- ADVERTENCIA: El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un

temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.

- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe hacerse bajo supervisión El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Asegúrese de que la sala donde se instala el aparato esté bien ventilada para evitar el reflujo de gases al recinto procedentes de aparatos que utilicen otros combustibles, como llamas abiertas.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén obstruidas y de que el aire recogido por el aparato no se transporte a un conducto utilizado para extraer el humo y el vapor de otros aparatos (sistemas de calefacción central, termosifones, calentadores de agua, etc.).
- Cuando el aparato funciona con otros aparatos, el vacío máximo generado en la sala no debe superar los 0,04 mbar.

- Limpie el filtro de la campana regularmente y elimine los depósitos de grasa del aparato para evitar el riesgo de incendio.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un servicio autorizado o personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.
- Si el dispositivo está conectado directamente al suministro eléctrico, la instalación eléctrica debe estar equipada con un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el dispositivo de la red eléctrica en todos los polos. La desconexión completa debe ser según las condiciones especificadas en la categoría III de sobretensión. Los medios de desconexión se deben incorporar en el cableado fijo de conformidad con las normasde cableado.
- ADVERTENCIA: Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

> ⚠ **ADVERTENCIA!**
>
> Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

> ⚠ **ADVERTENCIA!**
>
> Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas del armario con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- No instale la salida de aire en un hueco en la pared, a menos que el hueco esté diseñado para tal fin.
- Para la instalación sin conductos, la salida del ventilador debe colocarse directamente contra la pared o debe estar separada por una pared adicional del armario para evitar el acceso a las aspas del ventilador.

- Cada aparato tiene ventiladores de refrigeración en la base.
- Si el aparato se instala sobre un cajón:
  - No guarde objetos pequeños u hojas de papel que puedan ser absorbidos, porque podrían dañar los ventiladores o perjudicar el sistema de refrigeración.
  - Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la base del aparato y los objetos guardados en el cajón.
- Retire los paneles separadores instalados en el armario por debajo del aparato.

2.2 Conexión eléctrica

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista cualificado siguiendo las instrucciones del diagrama de conexiones o el folleto de instalación.
- En caso de instalación de escape, y cuando los accesorios estén presentes o sean obligatorios (válvula de paso, interruptor de ventana y/o abridor de ventana), las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista cualificado, siguiendo las instrucciones del diagrama de conexiones o el folleto de instalación.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente.
- Utilice el cable de alimentación de red correcto.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a una toma.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe de red (en su caso) ni el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico autorizado para cambiar un cable de alimentación dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

2.3 Uso

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Retire todo el embalaje, el etiquetado y la película protectora (si procede) antes del primer uso.

- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas. La ventilación debe ser revisada periódicamente por una persona cualificada.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la toma de corriente. Esto debe hacerse para evitar descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, puede saltar.
- Nunca use una llama abierta cuando la campana integrada esté en funcionamiento.
- No ponga papel de aluminio ni otros materiales entre la superficie de cocción y el utensilio de cocina, a menos que el fabricante de este aparato indique lo contrario.
- Utilice únicamente en este aparato accesorios recomendados por el fabricante.

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosión.

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

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de control.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- Nunca retire la rejilla o el filtro de la campana cuando la campana integrada o el aparato estén en funcionamiento.
- Nunca utilice la campana integrada sin su filtro.
- No tape la entrada de la campana integrada con utensilios de cocina.
- No abra la tapa inferior cuando la campana integrada o el aparato estén funcionando.
- No coloque objetos pequeños o ligeros cerca de la campana integrada para evitar el riesgo de succionamiento.
- Los utensilios de cocina de hierro fundidoo que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

2.4 Cuidado y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo
- No utilice agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de

metal, a menos que se indique lo contrario.

2.5 Asistencia tecnica

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

2.6 Eliminación

⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Antes de la instalación

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

Número de serie .....

3.2 Placas empotradas

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

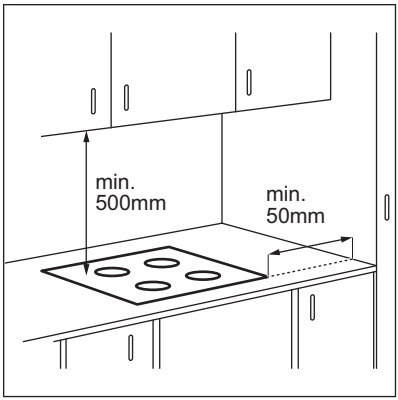
3.3 Montaje

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

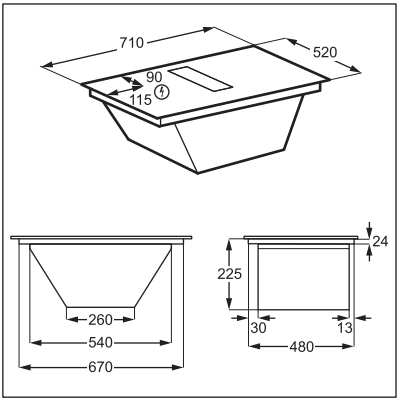
Sigue el diagrama de conexiones de la placa y el diagrama de conexiones del interruptor de ventana (en su caso) presentes en el manual de instalación y/o en las etiquetas bajo la placa.

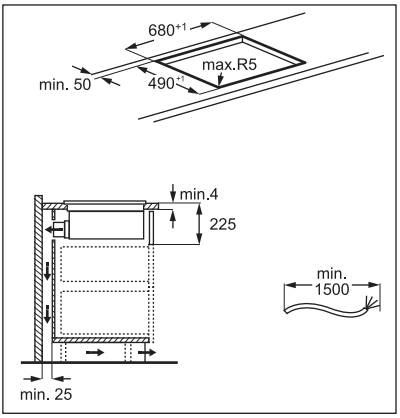
ⓘ

Solo para países seleccionados
En caso de instalación de escape, puede ser necesario un interruptor de ventana (consulte a un técnico autorizado). Debe comprarlo por separado ya que no se suministra con la placa. El interruptor de ventana debe ser instalado por un técnico autorizado. Consulte el folleto de instalación.



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





Busque el videotutorial "Cómo instalar su placa extractora AEG 70 cm" escribiendo el nombre completo que se indica en el gráfico a continuación.

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

How to install your AEG Extractor Hob 70 cm

Conjunto de carcasa de filtro
Antes del primer uso, asegúrese de insertar los filtros de carbón de larga duración dentro de la carcasa con las asas orientadas hacia dentro. Consulte "Limpieza de los filtros de la campana". Una vez montada la carcasa del filtro, colóquela dentro de la cavidad de la campana y coloque la rejilla en la campana.

3.4 Cable de conexión

- La placa se suministra con un cable de conexión
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice un tipo de cable capaz de soportar una temperatura de 125 °C o más.
- El conductor del cable debe tener un diámetro mínimo de 1,5 mm².
- Póngase en contacto con el servicio técnico local. El cable de conexión solo debe sustituirlo un electricista cualificado.

⚠ ADVERTENCIA!
Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.

⚠ PRECAUCIÓN!
Las conexiones a través de enchufes de contacto están prohibidos.

⚠ PRECAUCIÓN!
No taladrar ni soldar los extremos del cable. Está prohibido.

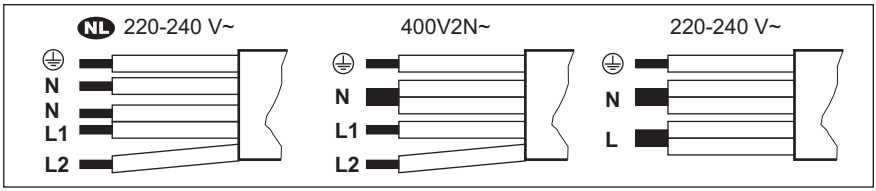
⚠ PRECAUCIÓN!
No conectes el cable sin el manguito del extremo del cable.

Conexión monofásica
1. Retire el manguito del extremo del cable de los conductores negro, marrón y azul.
2. Retire parte de la cubierta de los extremos de los conductores marrón, negro y azul.
3. Conecte los extremos de los cables negro y marrón.
4. Coloque un manguito nuevo en cada extremo del cable (se necesita una herramienta especial).
5. Conecte los extremos de los dos conductores azules.
6. Coloque un manguito nuevo en cada extremo del cable (se necesita una herramienta especial).

Conexión bifásica
1. Retire el manguito del extremo del cable de los conductores azules.
2. Retire parte de la cubierta de los extremos del cable azul.

3. Conecte los extremos de los dos conductores azules.

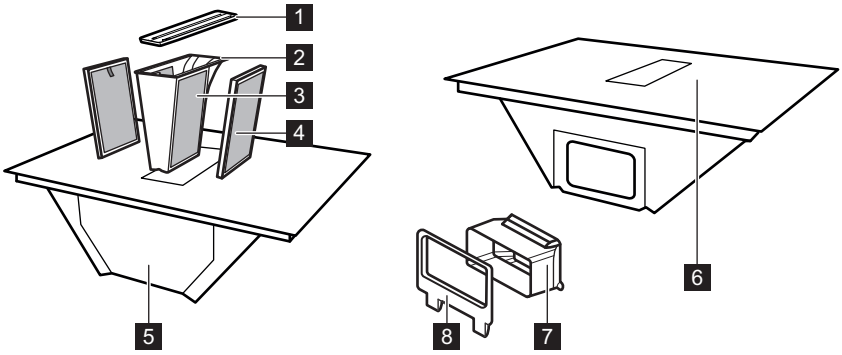
4. Coloque un manguito nuevo en el extremo compartido del cable (se necesita una herramienta especial).



NL 220 - 240 V~		Conexión bifásica: 400 V2N~		Conexión monofásica: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²		5x1,5 mm² o 4x2,5 mm²		5x1,5 mm² o 3x4 mm²	
⏚	Verde - amarillo	⏚	Verde - amarillo	⏚	Verde - amarillo
N	Azul y azul	N	Azul y azul	N	Azul y azul
L1	Negro	L1	Negro	L	Negro y marrón
L2	Marrón	L2	Marrón		

4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

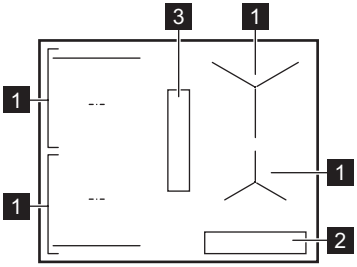
4.1 Descripción del producto



1 Rejilla
2 Carcasa del filtro de grasa
3 Filtro de grasa (no extraíble)
4 Filtro de carbón de larga duración
5 Bandeja de goteo (debajo del sistema de campana)
6 Placa
7 Adaptador de conducto de aire

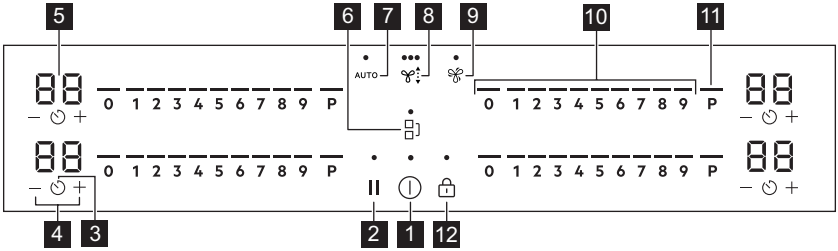
8 Conexión del conducto de aire para la pared trasera

4.2 Disposición de las zonas de cocción



1 Zona de cocción por inducción
2 Panel de control
3 Campana

4.3 Disposición del panel de control



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

	Sensor	Función	Descripción
1	⏻	Encendido / Apagado	Para encender y apagar el aparato.
2	⏸	Pausa	Para activar y desactivar la función.
3	⏲	Temporizador	Para ajustar la función.
4	+ / −	-	Para aumentar o disminuir el tiempo.
5	-	Indicador del temporizador	Para mostrar la hora en minutos.
6		Bridge	Para activar y desactivar la función.
7	AUTO	Modo automático de la campana	Para activar y desactivar la función.
8		Modo manual de la campana	Para activar/desactivar la función y cambiar entre 3 niveles de velocidad del ventilador.

	Sensor	Función	Descripción
9		Boost	Para activar y desactivar la función.
10	-	Barra de control	Para ajustar la temperatura.
11	P	PowerBoost	Para activar la función.
12		Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños	Para bloquear y desbloquear el panel de control.

4.4 Indicadores de pantalla

Indicador	Descripción
E + dígito	Hay un fallo de funcionamiento.
	El filtro de carbón de larga duración necesita regenerarse.
/ /	OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando/mantener caliente/calor residual.

5. ANTES DEL PRIMER USO

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limitación de energía

Limitación de energía define cuánta energía consume la placa en total, dentro de los límites de los fusibles de la instalación doméstica.

La placa de cocción se ajusta por defecto en su nivel de potencia más alto posible.

Para reducir o aumentar el nivel de potencia:

1. Acceda al menú: mantenga pulsado ⏻ durante 3 segundos. A continuación, pulse y mantenga pulsado 🔒.
2. Pulsar ⏲ en el temporizador frontal hasta que aparezca P.
3. Pulsa — / + en el temporizador frontal para ajustar el nivel de potencia.
4. Pulse ⏻ para salir.

Niveles de potencia

Consulte el capítulo “Datos técnicos”.

⚠ PRECAUCIÓN!

Asegúrese de que la potencia seleccionada se adapta a los fusibles de la instalación doméstica.

- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

6. USO DIARIO

⚠ ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Activación y desactivación

Mantenga pulsado ⏻ para activar o desactivar la placa.

6.2 Detección de recipientes

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

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

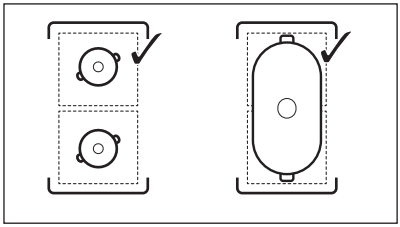
Si retira los utensilios de cocina de una zona de cocción encendida y los deja a un lado temporalmente, los indicadores sobre la barra de control correspondiente comenzarán a parpadear. Si no vuelve a poner el recipiente en la zona de cocción encendida, la zona de cocción se apagará automáticamente en 120 segundos..

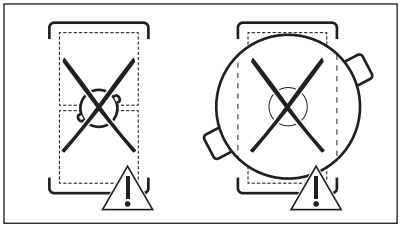
Para reanudar la cocción, asegúrese de volver a colocar los utensilios de cocina en las zonas de cocción dentro del tiempo de espera indicado.

6.3 Uso de las zonas de cocción

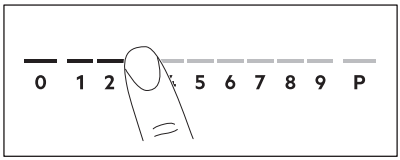
Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona seleccionada. Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.

Puede cocinar con utensilios de cocina de gran tamaño sobre dos zonas de cocción al mismo tiempo usando la función Bridge. El utensilio de cocina debe cubrir los centros de ambas zonas pero no superar las marcas de área. Si el utensilio de cocina está entre las dos zonas, la función Bridge no se activará.





6.4 Ajuste de temperatura



1. Pulse el ajuste de temperatura que desee en la barra de control.

Los indicadores sobre la barra de control aparecen hasta el nivel de ajuste de temperatura seleccionado.

2. Para desactivar una zona de cocción, pulse 0.

6.5 PowerBoost

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

ⓘ
Consulte el capítulo “Datos técnicos”.

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

Para desactivar la función: cambie el ajuste de calor.

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

⚠ ADVERTENCIA!

/ / Mientras el indicador esté encendido, existe riesgo de quemaduras por el calor residual.

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el proceso de cocción directamente en la base del recipiente. La vitrocerámica se calienta por el calor del utensilio.

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

- continuar cocinando,

- mantener caliente,

- calor residual.

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

El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

6.7 Opciones de temporizador

Temporizador de cuenta atrás

Utilice esta función para ajustar el tiempo que desee que funcione la zona de cocción durante un único proceso de cocción.

Configure el ajuste de temperatura para la zona de cocción y después configure la función.

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

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

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

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

Avisador

Puede utilizar esta función mientras la placa está activada, pero las zonas de cocción no funcionan. El ajuste de temperatura muestra 00.

1. Pulse .
2. Pulse + o — para ajustar el tiempo.

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

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

6.8 Gestión de energía

Si hay activas varias zonas y la potencia consumida supera el límite del suministro eléctrico, esta función dividirá la potencia disponible entre todas las zonas de cocción . La placa controla los ajustes de calor para proteger los fusibles de la instalación doméstica.

- Si la placa alcanza el límite máximo de potencia disponible (consulte la placa de características), la potencia de las zonas de cocción se reduce automáticamente.
- El ajuste de temperatura de la zona de cocción seleccionada en primer lugar

siempre se prioriza. La potencia restante se dividirá entre las otras zonas de cocción según el orden de selección.
- Para las zonas de cocción que tienen una potencia reducida, la barra de control parpadea y muestra los ajustes de temperatura máximos posibles.
- Espere hasta que la pantalla deje de parpadear o reduzca el nivel de calor de la zona de cocción que ha seleccionado en último lugar. Las zonas de cocción siguen funcionando con el ajuste de calor reducido. Si fuera necesario, cambie manualmente los ajustes de temperatura de las zonas de cocción.
- La campana extractora está siempre disponible como carga eléctrica.

6.9 Funciones de la campana

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

Encender y apagar la campana

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

1. Pulse para activar la campana.

Suena una señal y aparece un indicador sobre el símbolo.

2. Ajuste la velocidad del ventilador a su elección pulsando el símbolo. Los indicadores cambian para reflejar la velocidad actual del ventilador.

3. Para desactivar la campana, pulse repetidamente hasta que desaparezcan los indicadores situados encima del símbolo.

AUTO

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

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

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

ⓘ

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

1. Pulse y mantenga pulsado ⏻ para encender la placa.

2. Pulse AUTO para activar la función.

Suena una señal y aparece un indicador sobre el símbolo.

3. Coloque los utensilios de cocina sobre la placa y seleccione un ajuste de temperatura. Aumente o disminuya el nivel de ajuste de temperatura según sea necesario.

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

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

Si aparece el indicador de calor residual, AUTO continuará ajustando la velocidad del ventilador.

5. Para desactivar la función durante la cocción y cambiar al modo manual de la campana, pulse AUTO.

Suena una señal y el indicador sobre el símbolo desaparece.

Modos automáticos: niveles de velocidad del ventilador

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

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

Boost

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

1. Pulse para activar la función.

Suena una señal y aparece un indicador sobre el símbolo.

2. Pulse de nuevo para desactivar la función, si es necesario.

La función puede funcionar ininterrumpidamente durante un máximo de 8 minutos. Después de ese tiempo, el ajuste de velocidad del ventilador cambia automáticamente a 3. Puede volver a activar la función, si es necesario.

Auto Breeze

La función ajusta automáticamente el ventilador de la campana extractora para que siga funcionando después de terminar de cocinar y apaga la placa. El ventilador funciona a mínima velocidad durante un máximo de 20 minutos. La función elimina los olores persistentes después de cocinar.

Cuando utiliza la placa de cocción por primera vez, la función se activa de forma predeterminada.

Cuando la función está activa, aparece el indicador AUTO. Una vez finalizado el ciclo, el ventilador se apaga automáticamente.

Para desactivar la función mientras está en funcionamiento:

Pulse AUTO o .

El ventilador de la campana se apaga.

Para desactivar la función completamente:

1. Acceda al menú: mantenga pulsado durante 3 segundos. A continuación, pulse y mantenga pulsado .
2. Pulse en el temporizador delantero hasta que aparezca **dF** en la pantalla.
3. Pulse + o — en el temporizador frontal hasta que aparezca **Apagado (--)**.
4. Pulse para salir.

Se recomienda no desactivar la función y dejar que funcione sin interrupciones durante todo el ciclo.

6.10 Estructura del menú

La tabla muestra la estructura básica del menú.

Ajustes de usuario

Símbolo	Ajuste	Posibles opciones
b	Sonido	Encendido / Apagado (--)
P	Limitación de energía	15 - 73
H	Modo campana	1 - 4

Símbolo	Ajuste	Posibles opciones
dF	Auto Breeze	Encendido / Apagado (--)
E	Historial de alarmas / errores	La lista de alarmas / errores recientes.

Para introducir los ajustes del usuario: mantenga pulsado ⏻ durante 3 segundos. A continuación, mantenga pulsado 🔒. Los ajustes aparecen en el temporizador de las zonas de cocción izquierdas.

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

Para salir del menú: pulse ⏻.

OffSound Control

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

ⓘ
Consulte "Estructura del menú".

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

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

7. FUNCIONES ADICIONALES

7.1 Desconexión automática

La función desactiva automáticamente la placa de cocción si:

- todas las zonas de cocción, así como la campana, están apagadas,
- no establece ningún ajuste de temperatura o velocidad del ventilador después de apagar la placa,
- o se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Retirar el objeto o limpiar el panel de control.
- el aparato caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Dejar enfriar la zona de cocción antes de usar la placa de nuevo.
- no desactivaste una zona de cocción ni cambiaste el nivel de temperatura. Después de un tiempo, la placa se apaga.

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

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

Ajuste de la velocidad del ventilador	La campana se apaga después de
	10 horas

7.2 Pausa

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

Cuando la función está activa, se pueden utilizar ⏻ y ⏸. Los restantes símbolos de los paneles de mandos están bloqueados.

La función no detiene las funciones del temporizador.

1. **Para activar la función:** pulse ||. El ajuste de nivel de calor baja a 1. La velocidad del ventilador de la campana disminuye a 1.
2. **Para desactivar la función**: pulsa ||. Aparece el ajuste de temperatura anterior / ajuste de velocidad del ventilador.

7.3 Bloqueo

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

Configure primero el ajuste de temperatura / ajuste de velocidad del ventilador.

Para activar la función: pulse 🔒.

Para desactivar la función: pulse 🔒 de nuevo.

ⓘ

La función se desactiva al apagar la placa.

7.4 Dispositivo de seguridad para niños

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

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

ⓘ

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

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

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

7.5 Bridge

ⓘ

La función se activa cuando el utensilio de cocción cubre los centros de las dos zonas. Para obtener más información sobre la colocación correcta de los utensilios de cocina, consulte "Uso de las zonas de cocción".

Esta función conecta dos zonas de cocción del lado izquierdo de forma que funcionen como una sola.

Seleccione en primer lugar el nivel de calor de una de las zonas de cocción del lado izquierdo.

Para activar la función: toque ▪]. Para ajustar o cambiar el nivel de calor, toque uno de los sensores de control.

Para desactivar la función: toque ▪]. Las zonas de cocción funcionan de forma independiente.

8. CONSEJOS

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Utensilios de cocina

ⓘ

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

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

- Para evitar el sobrecalentamiento y mejorar el rendimiento de las distintas zonas, el utensilio de cocina debe ser lo más grueso y plano posible.
- Asegúrese de que las bases de los utensilios estén limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.
- Tenga siempre cuidado de no deslizar ni frotar el utensilio de cocina por los bordes y las esquinas del vidrio , ya que podría astillar o dañar la superficie vitrocerámica.

Material del utensilio de cocina

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

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

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

Dimensiones del utensilio de cocina

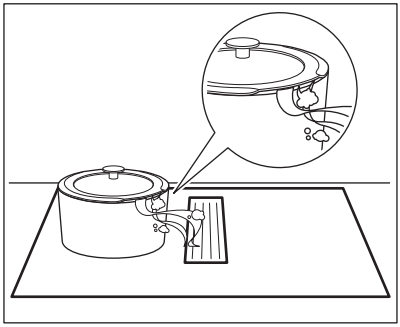
- Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.
- La eficacia de la zona de cocción depende del diámetro del utensilio. Un utensilio de cocina con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona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

ⓘ

Consulte "Datos técnicos".

Tapas con ventilación de vapor

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



8.2 Ruidos durante el funcionamiento

Si puede oír:

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

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

Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno.

8.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

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

8.4 Guía de cocción simplificada

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

ⓘ

Los datos de la tabla son valores orientativos.

Ajuste de temperatura	Usar para:	Tiempo (min)	Consejos
1	Mantener calientes los alimentos.	según sea necesario	Tapar los utensilios de cocina.
1 - 2	Salsa holandesa, fundir: mantequilla, chocolate o gelatina.	5 - 25	Mezcla de vez en cuando.
2	Solidificar: tortillas esponjosas, huevos al plato.	10 - 40	Cocina el plato con una tapa.
2 - 3	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción.
3 - 4	Verduras al vapor, pescado, carne.	20 - 45	Añada unas cucharadas de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso.
4 - 5	Patatas al vapor y otras verduras.	20 - 60	Cubra el fondo del utensilio con 1-2 cm de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso. Mantenga la tapa en el utensilio.
4 - 5	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 l de líquido más los ingredientes.
6 - 7	Fritura ligera: escalopes, cordon bleu de ternera, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, rebozados, huevos, tortitas, rosquillas.	según sea necesario	Dele la vuelta cuando sea necesario.
7 - 8	Fritura fuerte: hash browns, filetes de lomo, bistecs.	5 - 15	Dele la vuelta cuando sea necesario.
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), patatas fritas.		
P	Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado.		

8.5 Consejos para la campana

- La rejilla que cubre la campana es de .
- Cuando funciona el modo AUTO, el ventilador se pone en marcha a baja velocidad al comienzo de cada sesión de cocción. La velocidad aumenta gradualmente. También puede ajustar la velocidad del ventilador manualmente.

9. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento de la placa.
- Utilice un limpiador especial para placas vitrocerámicas.
- Utilice siempre un raspador recomendado para placas vitrocerámicas. Utilice el raspador solo como herramienta adicional para limpiar la superficie de vidrio después del procedimiento de limpieza estándar.

⚠ ADVERTENCIA!

No utilice cuchillos ni ninguna otra herramienta metálica afilada para limpiar la superficie vitrocerámica.

9.2 Limpieza de la placa vitrocerámica

- **Retirar inmediatamente:** plástico derretido, película de plástico, sal, azúcar y alimentos con azúcar; de lo contrario, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
- **Retirar cuando la placa esté lo suficientemente fría:** marcas de cal, marcas de agua, manchas de grasa o decoloración metálica brillante. Limpie la placa con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de la limpieza, seque la placa con un paño suave.
- **Eliminar la decoloración metálica brillante:** usar una solución de agua con vinagre y limpiar la superficie de vidrio con un paño.

9.3 Limpiar la campana

Rejilla

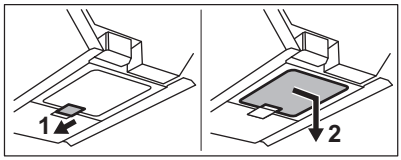
La rejilla guía el aire hacia el interior de la campana. Además, protege el sistema de campana y evita la caída accidental de objetos extraños en el interior. Puede lavar la rejilla manualmente o en un lavavajillas. Limpie la rejilla con un paño suave.

Depósito de agua

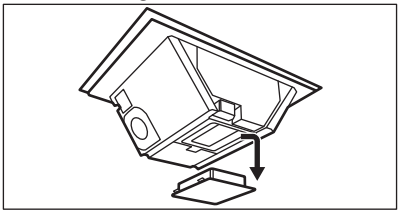
Hay una bandeja de goteo debajo de la campana. Recoge la condensación creada durante cada proceso de cocción. En cualquier momento, el agua puede gotear del sistema de la campana hacia la bandeja de goteo. Recuerde vaciar la bandeja regularmente. La bandeja de goteo es visible desde arriba una vez que retira la rejilla y la carcasa del filtro junto con los filtros.

Antes de acceder a la bandeja de goteo, asegúrese de proteger el contenido del cajón o armario bajo la placa de cocción contra derrames accidentales.

1. Para acceder a la bandeja de goteo, primero desbloquee el pestillo central. Deslice el pestillo en la dirección opuesta. Sujete la bandeja de goteo con ambas manos y deslícela con cuidado hacia la derecha.



2. Mueva la bandeja de goteo verticalmente hacia abajo. Tenga cuidado de no derramar el agua.



3. Deseche el agua y enjuague la bandeja de goteo. Puede lavar la bandeja manualmente (con jabón y un paño suave/esponja) o en un lavavajillas (ciclo estándar).

⚠ ADVERTENCIA!

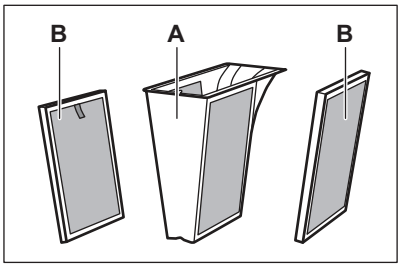
Asegúrese de que no entre líquido en la campana.

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

1. Apague la campana.
2. Levante la rejilla y limpie el área de la campana cuidadosamente con un paño húmedo o una esponja y un agente de limpieza suave,
3. Limpie el exceso de líquido acumulado en la parte inferior de la cavidad de la campana con una esponja o un paño seco,
4. Limpie el filtro, si es necesario (consulte "Limpieza del filtro de la campana").
5. Vacíe la bandeja de goteo, si es necesario.
6. Encienda la campana, ajuste el nivel de velocidad del ventilador a 2 o más y déjela funcionar durante un tiempo para eliminar la humedad restante.

9.4 Limpieza y regeneración de los filtros de la campana

La unidad de filtrado consta de los siguientes elementos: filtros de grasa, carcasas de los filtros de grasa **A** y filtros de carbón extraíbles de larga duración**B**.



Los filtros de grasa **A** recogen la grasa, el aceite y los restos de comida y evita que entren en el sistema de la campana. Los filtros de carbón de larga

duración **B** contienen espuma de carbón activo que neutraliza el humo y los olores de cocción.

Limpie el filtro regularmente y regenérelo periódicamente:

- Limpie los filtros de grasa **A** tan pronto como la grasa acumulada sea visible. La frecuencia de las limpiezas depende de la cantidad de grasa y aceite acumulados por la cocción. Se recomienda limpiar los filtros una vez al mes o con más frecuencia, si fuera necesario.
- Limpie los filtros de carbón de larga duración **B** solo cuando la grasa acumulada sea visible.
- Regenere los filtros de carbón **B** solo cuando la notificación esté activada. El número máximo de ciclos de regeneración es de 8 (3 años, aproximadamente). Después de ese tiempo, los filtros deben sustituirse por unos nuevos.
- Además, la placa incorpora un contador con una notificación que recuerda la necesidad de limpiar los filtros de grasa y de regenerar los filtros de carbón de larga duración. El contador para la notificación empieza a contar automáticamente al encenderse la campana por primera vez. Después de 140 horas de uso, el indicador comienza a parpadear para indicar que es el momento de limpiar los filtros de grasa y regenerar los filtros de carbón de larga duración **B**. La notificación permanece encendida durante

30 segundos después de apagar la campana y la placa. La notificación no bloquea el uso de la placa.

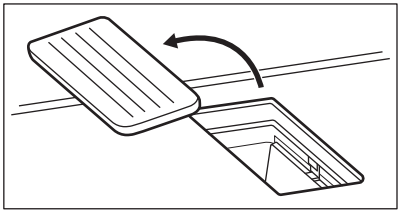
⚠ ADVERTENCIA!

Los filtros sobresaturados pueden representar un riesgo de incendio.

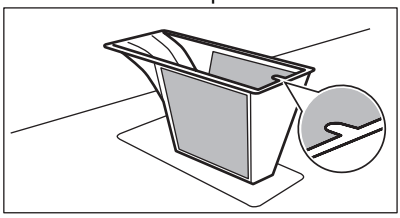
Desmontaje/montaje de los filtros

Los filtros y la carcasa se encuentran justo debajo de la rejilla, en el centro de la placa. Quítelos con cuidado, ya que podrían estar resbaladizos por a la grasa acumulada.

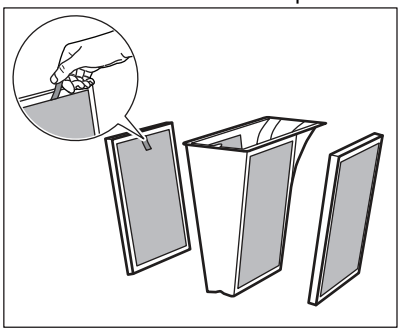
1. Retire la rejilla.



2. Extraiga la carcasa del filtro de grasa tirando del asa que sobresale.



3. Extraiga los filtros de carbón de larga duración tirando de ellos por el asa.



4. Vuelva a montar la unidad de filtrado tras la limpieza:
   a. Deslice los filtros de carbón de larga duración en el sistema de campana a lo largo de los carriles integrados.
   b. Vuelva a colocar la carcasa del filtro de grasa en su interior.
   c. Vuelva a colocar la rejilla.

Limpieza de los filtros de grasa y la carcasa del filtro de grasa

1. Lave cuidadosamente la carcasa del filtro de grasa con los filtros de grasa en agua tibia con un producto limpiador suave y, a continuación, enjuague con agua tibia. Puede utilizar una esponja suave, un paño suave o un cepillo de limpieza no abrasivo para eliminar los restos de comida, en caso necesario.
   Lave los filtros de grasa y su carcasa en el lavavajillas en cualquier ciclo estándar.

ⓘ

Dependiendo del tipo de detergente y del número de ciclos del lavavajillas, puede producirse una leve decoloración de la malla. Esto no afecta al rendimiento del filtro de grasa.

   No se recomienda utilizar toallitas de papel al limpiar/secar los componentes de filtrado.
2. Déjelo secar durante un tiempo a temperatura ambiente.
3. Vuelva a colocar la carcasa del filtro de grasa con los filtros de grasa en su interior.
4. Si la notificación está activada, pulse brevemente para restablecer el contador.

El contador se reinicia.

Limpieza de los filtros de carbón de larga duración

1. Limpie cuidadosamente los filtros en agua tibia sin usar productos de limpieza. Los detergentes pueden dañar los filtros de carbón. Puede utilizar una esponja suave, un paño suave o un cepillo de limpieza no abrasivo para eliminar los

restos de comida, en caso necesario. Como alternativa, y tras retirar la suciedad más abundante de los filtros, también puede lavarlos en el lavavajillas a 65-70 °C (utilizando un programa de más de 90 min), sin detergentes y sin vajilla en la misma carga.

2. Deje que los filtros se sequen durante la noche a temperatura ambiente. Los filtros deben estar completamente secos antes de volver a montarlos.
3. Vuelva a montar la unidad de filtrado e insértela de nuevo en el interior.

Regeneración de los filtros de carbono de larga duración

1. Limpie primero los filtros, como se ha descrito anteriormente.
2. Coloque los filtros en el horno a 100 °C durante 120 min. Coloque los filtros en la parrilla central. Utilice el horno con un modo sin ventilador.
3. Vuelva a montar la unidad de filtrado e insértela de nuevo en el interior.
4. Pulse brevemente para restablecer el contador.

El contador se reinicia.

10. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

10.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica.
	Ha saltado el fusible.	Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
	No ha ajustado la temperatura antes de que transcurran 60 segundos.	Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de temperatura en menos de 60 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	Pausa está en funcionamiento.	Consulte "Pausa".
	Hay agua o grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se oye un pitido constante.	La conexión eléctrica no es correcta.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.

Problema	Posible causa	Solución
No puede seleccionar el nivel de calor máximo de una de las zonas de cocción.	Las otras zonas consumen la potencia máxima disponible. La placa funciona correctamente.	Reduzca la temperatura de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase. Consulte “Gestión de energía”.
Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Ha colocado uno o varios sensores.	Retire el objeto de los sensores.
La placa se apaga.	Ha colocado algo sobre el sensor ⏻.	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor está dañado.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
El panel de control está caliente al tacto.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca del panel de control.	Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.
No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.	Los sonidos están desactivados.	Active los sonidos. Consulte "Uso diario".
Se enciende el indicador sobre el símbolo 🔒.	Dispositivo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento.	Consulte "Dispositivo de seguridad infantil" y "Bloqueo".
La barra de control parpadea.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona o la zona no está totalmente cubierta.	Coloque un utensilio que cubra totalmente la zona de cocción.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utiliza utensilios de cocina adecuados para placas de inducción. Consulte "Consejos".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice el utensilio de cocina con las dimensiones adecuadas. Consulte "Datos técnicos".
La campana no se enciende ni se apaga. Los indicadores situados encima de los símbolos de control de la campana también pueden parpadear.	El ventilador puede apagarse solo en determinadas condiciones, por ejemplo, cuando la habitación no está bien ventilada.	Abra la ventana. Es posible que deba instalar el interruptor de la ventana. Consulte "Montaje". Si la ventana ya dispone de interruptor, asegúrese de que esté instalado correctamente. Consulte el folleto de instalación. Pulse cualquier tecla. La campana vuelve a funcionar.

Problema	Posible causa	Solución
El ventilador de la campana no funciona correctamente cuando las funciones de la campana están activadas.	La temperatura ambiente que rodea la campana es demasiado alta. No hay suficiente circulación de aire dentro y alrededor de la campana.	Apague la placa y desconéctela de la fuente de alimentación principal. Espere al menos 10 segundos, luego vuelva a conectarla. Otras sugerencias: Intente enfriar la temperatura del área circundante. Saque el filtro de la campana y elimine la humedad residual del interior de la campana. Consulte "Mantenimiento y limpieza". Deje que el sistema de campana se seque durante un día y luego vuelva a encender la campana.
La campana no absorbe suficientemente el vapor producido durante la cocción.	Las tapas de los utensilios de cocina no están bien colocadas.	Si el utensilio de cocina no dispone de tapas con ventilación, asegúrate de inclinarlas para que el vapor que se produce se dirija hacia la campana. Consulta "Consejos" para obtener información sobre tapas con ventilación de vapor recomendadas para su uso con la campana integrada.
	El filtro de la campana está sobresaturado.	Limpie y regenere el filtro de la campana y restablezca la notificación. Consulte "Mantenimiento y limpieza".
 y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si vuelve a aparecer , desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

10.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico. Facilite los datos de la placa de características. Asegúrese de que manipula la placa correctamente. De lo contrario, el técnico de servicio o el distribuidor facturarán la reparación efectuada, incluso durante el periodo de garantía. La información sobre el periodo de garantía y los centros de servicio autorizados figuran en el folleto de garantía.

11. DATOS TÉCNICOS

11.1 Placa de datos técnicos

Modelo TCH74B01FB
Tipo 67 B4A 01 AD
Inducción 7.35 kW
Nº serie: .....
AEG

Número de producto (PNC) 949 598 022 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabricado en: Alemania
7.35 kW

11.2 Especificaciones de la zona de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duración máxima [min]	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
Delantera izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Trasera izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Parte del. der.	1400	2500	4	125 - 145
Parte tras. der.	1800	2800	10	145 - 180

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

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

12. EFICACIA ENERGÉTICA

12.1 Información del producto conforme a la normativa de diseño ecológico UE Ecodesign para placas de cocción

Identificación del modelo		TCH74B01FB
Tipo de placa		Placa empotrada
Número de zonas de cocción		4
Tecnología de calentamiento		Inducción
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Delantera izquierda Trasera izquierda Parte del. der. Parte tras. der.	21.0 cm 21.0 cm 14.5 cm 18.0 cm
Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Delantera izquierda Trasera izquierda Parte del. der. Parte tras. der.	189.1 Wh/kg 189.1 Wh/kg 180.2 Wh/kg 178.3 Wh/kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)		184.2 Wh/kg

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

Las mediciones de energía referidas al área de cocción se identifican mediante las marcas de las zonas de cocción respectivas.

12.2 Placa de cocción - Ahorro de energía

Puede ahorrar energía durante la cocción diaria si sigue los siguientes consejos.

- Cuando caliente agua, use solo la cantidad que necesite.
- Si es posible, coloque siempre las tapas en los utensilios de cocina.
- Coloque los utensilios de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente o para descongelarla.

12.3 Información de producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable

Consumo de energía en modo apagado	0.3 W	
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	2 min	

12.4 Ficha de producto e información del producto conforme a las normativas de etiquetado energético y Ecodesign de la UE para campanas extractoras

Ficha de información del producto de acuerdo con el Reglamento (UE) No 65/2014		
Nombre o marca comercial del proveedor	AEG	
Identificador del modelo	TCH74B01FB	
Consumo anual de energía - AECcampana	32.7	kWh/a
Clase de eficiencia energética	A+	
Eficiencia fluidodinámica - FDEcampana	32.0	
Clase de eficiencia fluidodinámica	A	
Eficiencia de iluminación - LEcampana	-	lux/W
Clase de eficiencia de iluminación	-	
Eficiencia del filtrado de grasa - GFEcampana	85.1	%
Clase de eficiencia del filtrado de grasa	B	
Flujo de aire en su ajuste mínimo de utilización normal	270.0	m³/h
Flujo de aire en su ajuste máximo de utilización normal	550.0	m³/h
Flujo de aire en posición ultrarrápida o reforzada	650.0	m³/h
Potencia acústica ponderada A a velocidad mínima	50	db (A) en relación con 1 pW
Potencia acústica ponderada A a velocidad máxima	66	db (A) en relación con 1 pW
Potencia acústica ponderada A a velocidad intensiva o boost	69	db (A) en relación con 1 pW
Consumo eléctrico en modo apagado - Po	0.49	W
Consumo eléctrico en modo de espera - Ps	-	W
Información adicional de acuerdo con el Reglamento (UE) No 66/2014		
Factor de incremento temporal - f	0.8	
Índice de eficiencia energética - EEIcampana	42.6	
Flujo de aire medido en el punto de máxima eficiencia - QBEP	286.7	m³/h
Presión de aire medida en el punto de máxima eficiencia - PBEP	449	Pa
Flujo de aire máximo - Qmáx	650.0	m³/h

Potencia eléctrica de entrada medida en el punto de máxima eficiencia - WBEP	111.9	W
Potencia nominal del sistema de iluminación - WL	-	W
Iluminancia media del sistema de iluminación en la superficie de cocción - Emedia	-	lux

El aparato se ha sometido a las pruebas establecidas por las normas: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

12.5 Campana extractora - Ahorro de energía

Puede ahorrar energía durante la cocción diaria si sigue los siguientes consejos.

- Cuando empiece a cocinar, ajuste el ventilador de la campana a una velocidad baja. Una vez terminada la cocción, mantenga la campana en funcionamiento durante unos minutos.
- Aumente la velocidad del ventilador solo para eliminar grandes cantidades de vapor o humo. Se recomienda utilizar la función Boost solo en situaciones extremas.
- Limpie el filtro de la campana con regularidad y sustitúyalo cuando sea necesario para mantener su eficiencia.
- Utilice conductos del máximo diámetro posible para optimizar la eficiencia y minimizar el ruido.

13. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo ♺. Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

aeg.com

867385546-A-212024

