



**TI64IB30FB**

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



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



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

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....     | 2  |
| 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....      | 5  |
| 3. INSTALAÇÃO.....                   | 7  |
| 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....         | 9  |
| 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO..... | 10 |
| 6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....            | 11 |
| 7. FUNÇÕES ADICIONAIS.....           | 16 |
| 8. SUGESTÕES E DICAS.....            | 19 |
| 9. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....         | 22 |
| 10. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....      | 22 |
| 11. DADOS TÉCNICOS.....              | 25 |
| 12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....       | 25 |
| 13. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....     | 26 |

## 1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

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

### 1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

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

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

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

## **1.2 Segurança geral**

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

- AVISO: O aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado (mesmo as funções de cozedura automática). Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- AVISO: Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Não utilize jatos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detetor de recipientes.
- AVISO: Se a superfície apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- AVISO: Utilize apenas proteções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as proteções de placa já incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de proteções impróprias pode causar acidentes.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação

#### **AVISO!**

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

#### **AVISO!**

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Vede as superfícies cortadas do armário com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho perto de uma porta ou por baixo de uma janela. Tal evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Os aparelhos possuem ventoinhas de arrefecimento na parte inferior.
- Se o aparelho for instalado por cima de uma gaveta:
  - Não guarde folhas de papel ou objectos pequenos que possam ser sugados, porque podem danificar as ventoinhas de arrefecimento ou reduzir a eficiência do sistema de arrefecimento.
  - Mantenha uma distância mínima de cerca de 2 cm entre a parte inferior do aparelho e os objectos que forem guardados na gaveta.
- Retire quaisquer painéis separadores instalados no armário abaixo do aparelho.

### 2.2 Ligação eléctrica

#### **AVISO!**

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de estar ligado à terra.
- Antes de efetuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está instalado corretamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorretas podem provocar o aquecimento excessivo dos terminais.
- Utilize o cabo de alimentação correto.
- Não permita que o cabo de alimentação se enrole.
- Certifique-se de que está instalada uma proteção contra choques.
- Utilize o grampo de alívio de tensão no cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha de alimentação (se aplicável) ou o cabo de alimentação. Contacte o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.

- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Se o código E3 aparecer no ecrã, desligue imediatamente a placa e verifique se a ligação eléctrica e a tensão de alimentação estão corretas.

## 2.3 Utilização

### **AVISO!**

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Retire todas as películas de embalagem, rotulagem e de protecção (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desligue a zona de cozedura após cada utilização.
- Não coloque talheres ou tampas de caçarolas nas zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho estiver rachada, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isto evita choque eléctrico.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância das zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, pode salpicar.

- Não utilize folha de alumínio ou outros materiais entre a superfície de cozedura e o tacho, salvo indicação em contrário do fabricante deste aparelho.
- Utilize apenas acessórios recomendados pelo fabricante para este aparelho.

### **AVISO!**

Risco de incêndio e explosão.

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

### **AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque tachos quentes no painel de comandos para evitar o risco de queimaduras.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.
- Tenha cuidado para não permitir que algum objeto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não ative as zonas de cozedura com tachos vazios ou sem tacho.
- Os tachos de ferro fundido ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro / cerâmica. Levante sempre estes objetos quando precisar de os deslocar sobre a placa.

## 2.4 Manutenção e limpeza

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

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

## 2.5 Assistência Técnica

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

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

## 2.6 Eliminação

### **AVISO!**

Risco de ferimentos ou asfixia.

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

# 3. INSTALAÇÃO

### **AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 3.1 Antes da instalação

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

Número de série .....

## 3.2 Placas encastradas

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

## 3.3 Cabo de ligação

- A placa é fornecida com um cabo de ligação
- Para substituir o cabo de alimentação, se estiver danificado, utilize um cabo do tipo: H05V2V2-F que suporta uma temperatura igual ou superior a 90 °C. Um único fio tem de ter uma secção transversal mínima de acordo com a tabela abaixo. Contacte o seu Centro de Assistência Técnica local.

O cabo de ligação só deve ser substituído por um electricista qualificado.

### **AVISO!**

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

### **CUIDADO!**

As ligações através de fichas de contacto são proibidas.

### **CUIDADO!**

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

### **CUIDADO!**

Não ligar o cabo sem a manga de terminal.

### **Ligação monofásica**

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

4. Aplique uma nova manga da extremidade do fio na extremidade do fio partilhado (é necessária uma ferramenta especial).

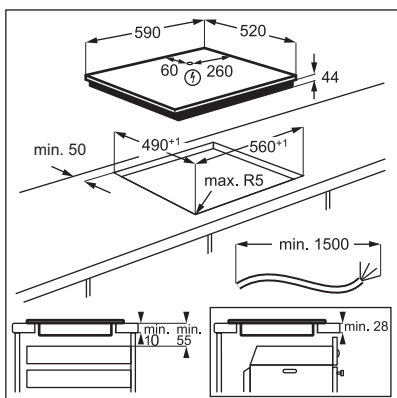
5. Ligue as extremidades de dois cabos azuis.

6. Aplique uma nova manga da extremidade do fio na extremidade do fio partilhado (é necessária uma ferramenta especial).

2. Remova uma parte do isolamento das extremidades do cabo azul.

3. Ligue as extremidades de dois cabos azuis.

4. Aplique uma nova manga de fio terminal na extremidade do fio comum (ferramenta especial necessária).
- Ligação bifásica
1. Remova a manga da extremidade do cabo dos fios azuis.
- 
- | <b>NL</b> 220 - 240 V~ | Ligação bifásica: 400 V2N~ |                 | Ligação monofásica: 220 - 240 V~ |  |
|------------------------|----------------------------|-----------------|----------------------------------|--|
| 5x1,5 mm²              | 5x1,5 mm² ou 4x2,5 mm²     |                 | 5x1,5 mm² ou 3x4 mm²             |  |
| Verde – amarelo        | Verde – amarelo            | Verde – amarelo | Verde – amarelo                  |  |
| N Azul e azul          | N Azul e azul              | N Azul e azul   | N Azul e azul                    |  |
| L1 Preto               | L1 Preto                   | L1 Preto        | L Preto e Castanho               |  |
| L2 Castanho            | L2 Castanho                | L2 Castanho     |                                  |  |
- 3.4 Montagem
- Se instalar a placa debaixo de um exaustor, consulte as instruções de instalação do exaustor, para saber qual é a distância mínima entre os aparelhos.
- 
- Se o aparelho estiver instalado acima de uma gaveta, a ventilação da placa pode aquecer os artigos guardados na gaveta durante o processo de cozedura.
- 8 PORTUGUÊS



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



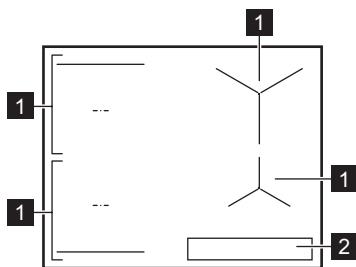
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG  
 Induction Hob - Worktop installation



## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 4.1 Disposição da superfície de cozedura



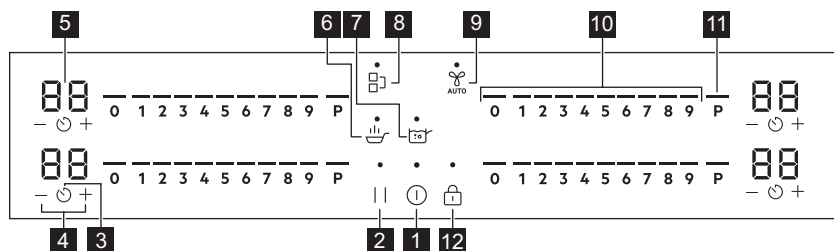
1 Zona de cozedura de indução

2 Painel de comandos



Para obter informações detalhadas sobre os tamanhos das zonas de cozedura, consulte "Dados técnicos".

### 4.2 Disposição do painel de comandos



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

|    | Campo do sensor | Função                                            | Descrição                                                                                                                  |
|----|-----------------|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  |                 | Ligado / Desligado                                | Para ativar e desativar o aparelho.                                                                                        |
| 2  |                 | Pausa                                             | Para activar e desactivar a função.                                                                                        |
| 3  |                 | Temporizador                                      | Para definir a função.                                                                                                     |
| 4  |                 | -                                                 | Para aumentar ou diminuir o tempo.                                                                                         |
| 5  | -               | Visor do temporizador                             | Para indicar o tempo em minutos.                                                                                           |
| 6  |                 | SenseFry                                          | SenseFry. Para fritar com níveis de calor controlados automaticamente, dedicados a vários tipos de alimentos.              |
| 7  |                 | SenseBoil®                                        | SenseBoil®. Para ajustar automaticamente a temperatura da água para que não transborde quando chegar ao ponto de ebulição. |
| 8  |                 | Bridge                                            | Para activar e desactivar a função.                                                                                        |
| 9  |                 | Hob®Hood                                          | Para activar e desactivar o modo manual da função.                                                                         |
| 10 | -               | Barra de comandos                                 | Para seleccionar o grau de cozedura.                                                                                       |
| 11 |                 | PowerBoost                                        | Para activar a função.                                                                                                     |
| 12 |                 | Bloquear / Dispositivo de segurança para crianças | Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.                                                                            |

### 4.3 Indicadores do visor

| Indicador | Descrição                                                                                                        |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| + dígito  | Ocorreu uma anomalia.                                                                                            |
|           | OptiHeat Control (Indicador de calor residual com 3 níveis): continuar a cozinhar/ manter quente/calor residual. |

## 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 5.1 Limitação de potência

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

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

**Para diminuir ou aumentar o nível de potência:**

1. Entre no menu: prima sem soltar durante 3 segundos. Em seguida, prima sem soltar .
2. Prima no temporizador até aparecer .

3. Prima  $\text{—} / \text{+}$  no temporizador dianteiro para definir o nível de potência.
4. Prima  $\text{⓪}$  para sair.

### Níveis de potência

Consulte o capítulo “Dados técnicos”.

#### CUIDADO!

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

#### CUIDADO!

Se o nível de potência for inferior ou igual a 2000 W, não pode ativar SenseBoil® ou SenseFry.

- 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. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

#### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Ativar e desativar

Mantenha premido  $\text{⓪}$  para ativar ou desativar a placa.

### 6.2 Detecção de tachos

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

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

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

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

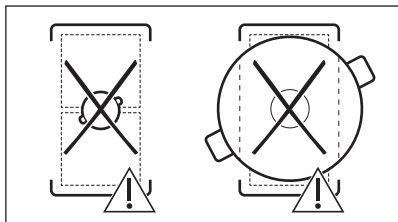
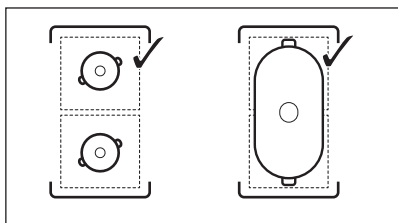
### 6.3 Utilizar as zonas de cozedura

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

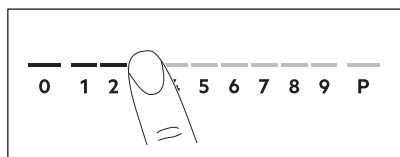


Para uma transferência de calor ideal, utilize tachos com um diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro indicado em “Dados técnicos” > “Especificação das zonas de cozedura”). Certifique-se de que os tachos são adequados para placas de indução. Para obter mais informações sobre tipos de tachos, consulte “Sugestões e dicas”.

Pode cozinhar com um tacho grande sobre duas zonas de confeção ao mesmo tempo usando a função Bridge. O tacho tem de cobrir os centros de ambas as zonas mas não ultrapassar a marcação da zona. Se o tacho estiver colocado entre os dois centros, a função Bridge não é ativada.



## 6.4 Definição de cozedura



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

## 6.5 PowerBoost

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



Consulte o capítulo “Dados técnicos”.

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

**Para desativar a função:** altere o nível de calor.

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

### ⚠ AVISO!

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

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

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

- Continuar a cozinhar,

- Manter quente,

- Aquecimento residual.

O indicador também pode acender-se:

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

O indicador desaparece quando a zona de aquecimento tiver arrefecido.

## 6.7 Opções de temporizador

### Temporizador de contagem decrescente

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

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

1. Prima . 00 aparece no visor do temporizador.

2. Prima  ou  para definir o tempo (00-99 minutos).
3. Prima  para iniciar o temporizador ou aguarde 3 segundos. O temporizador começa a contagem decrescente.

**Para alterar a hora:** selecione a zona de cozedura com  e prima  ou .

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

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

## Conta-minutos

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

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

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

## 6.8 Gestão de potência

Se várias zonas estiverem ativas e a potência consumida exceder a limitação da alimentação elétrica, esta função divide a potência disponível entre todas as zonas de cozedura. A placa controla as definições de aquecimento para proteger os fusíveis da instalação doméstica.

- Se a placa atingir o limite da potência máxima disponível (consulte a placa de classificação), a potência das zonas de cozedura será automaticamente reduzida.
- A definição de aquecimento da primeira zona de cozedura selecionada é sempre prioritária. A potência restante será dividida entre as outras zonas de

cozedura, de acordo com a ordem de seleção.

- Para zonas de confeção que tenham uma potência reduzida, a barra de comandos pisca e mostra as temperaturas programadas máximas possíveis.
- Aguarde até que o visor pare de piscar ou reduza a definição de aquecimento da zona de cozedura selecionada por último. As zonas de cozedura continuarão a funcionar com a definição de aquecimento reduzida. Se necessário, altere as definições de aquecimento das zonas de cozedura.

## 6.9 SenseFry

Esta função permite-lhe definir um nível de grau de cozedura adequado para fritar os seus alimentos. A placa mantém a temperatura durante a cozedura. Pode escolher um de três SenseFry níveis: baixo (2), médio (5), alto (8). Assim que o nível de cozedura estiver definido, não é necessário ajustar manualmente a temperatura.

### CUIDADO!

Utilize apenas tachos frios.  
Não deixe a placa sem vigilância enquanto a função estiver a funcionar.

1. Coloque uma panela sem óleo/gordura numa das zonas de cozedura frias do lado esquerdo. Pode utilizar uma única zona de cozedura ou ligar ambas as zonas utilizando Bridge.

Se colocar um tacho em apenas uma zona de cozedura, a função inicia automaticamente.

2. Toque em  para ativar a placa.
3. Toque em  para ativar a função. O indicador acima do símbolo acende-se. O grau de cozedura está predefinido para 2.
4. Selecione um nível de fritura premindo  repetidamente.

Aparece um indicador intermitente acima do nível selecionado para cada zona de cozedura na qual pode utilizar a função.

5. Toque em qualquer parte do controlo deslizante da zona de cozedura escolhida.  
Pode ajustar o nível SenseFry premindo um dos níveis de definição de cozedura

correspondentes, conforme apresentado na tabela abaixo.

| Nível de potência SenseFry | Níveis de definição de aquecimento |
|----------------------------|------------------------------------|
| Baixo                      | 2                                  |
| Médio                      | 5                                  |
| Alto                       | 8                                  |

A função inicia.

Depois de a função iniciar, aparecem os indicadores acima do cursor e a animação começa a ser executada.



Se não colocar um tacho em nenhuma das zonas de cozedura no espaço de 5 segundos, a função é desativada automaticamente.

**6. Selecione uma função de temporizador, se necessário.**

Quando a panela atingir a temperatura pretendida, é emitido um sinal sonoro. Pode colocar óleo e alimentos dentro da panela agora.

Para parar a função, prima 0 na barra de comandos ou prima .

Se selecionar um Temporizador de contagem decrescente numa das zonas de cozedura e o tempo definido terminar antes de atingir a temperatura pretendida, a função é desativada automaticamente.

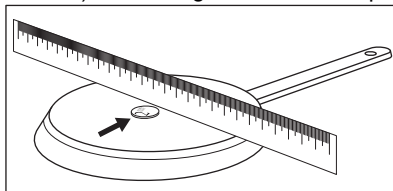
Sugestões e conselhos:

- Pode alterar o nível de aquecimento predefinido, se necessário.
- Para pedaços espessos de alimentos ou batatas cruas, utilize uma tampa durante os primeiros 10 minutos de fritura.
- As panelas pesadas e/ou grandes podem demorar mais tempo a aquecer.
- Utilize panelas laminadas com níveis baixos de cozedura, para evitar sobreaquecer e danificar as panelas.
- Não utilize tachos esmaltados finos. Podem sobreaquecer e danificar-se.

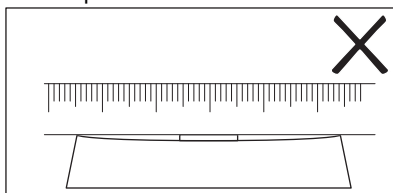
## Panelas adequadas para a função SenseFry

Utilize apenas panelas com base plana. Para verificar se a panela está correta:

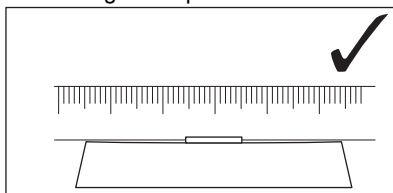
1. Coloque o tacho virado para baixo.
2. Coloque uma régua no fundo da panela.
3. Tente colocar uma moeda de 1 ou 2 euros ou 5 cêntimos (ou qualquer moeda com espessura semelhante, aprox. 1,7 mm) entre a régua e o fundo da panela.



- a. A panela está incorreta se conseguir colocar a moeda entre a régua e a panela.



- b. A panela está correta se não conseguir colocar a moeda entre a régua e a panela.



## 6.10 SenseBoil®

A função automaticamente ajusta a temperatura da água para que não ferva em excesso após atingir o ponto de ebulição.



Se houver algum calor residual (☐ / ☐ / ☐) na zona de cozedura que pretende utilizar, soa um sinal acústico e a função não inicia.

A função não funciona com tachos antiaderentes.



### CUIDADO!

Não utilize a função com tachos vazios. Não deixe a placa sem vigilância enquanto a função estiver a funcionar.

1. Coloque tachos cheios com 1 a 5 l de água fria nas zonas de cozedura disponíveis para as quais pretende iniciar a função.

Se colocar um tacho em apenas uma zona de cozedura, a função inicia automaticamente.

2. Toque em ① para ativar a placa.

3. Toque em ☐ para ativar a função.

Aparece um indicador **P** intermitente acima para cada zona de cozedura na qual pode utilizar a função.

4. Toque em qualquer parte do controlo deslizante da zona de cozedura escolhida.

A função inicia.

Depois de a função iniciar, aparecem os indicadores acima do cursor e a animação começa a ser executada.



Se não colocar um tacho em nenhuma das zonas de cozedura no espaço de 5 segundos, a função é desativada automaticamente.

Quando a função alcançar o ponto de ebulição, a placa emite um sinal acústico e o nível de aquecimento é alterado automaticamente para o nível de lume brando padrão.

Para desativar a função antes de atingir o ponto de ebulição, toque em ☐ ou 0.

Para desativar a função depois do ponto de ebulição ter sido atingido, toque no controlo

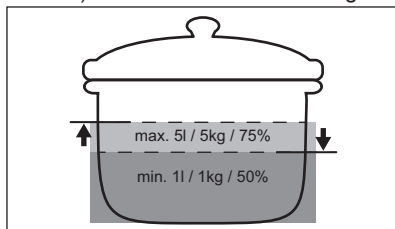
deslizante e ajuste manualmente o grau de cozedura.

Se ativar Pausa ou remover o tacho, a função desativa-se.

Se selecionar um Temporizador de contagem decrescente numa das zonas de cozedura e o tempo definido acabar antes de atingir o ponto de ebulição, a função é desativada automaticamente.

Sugestões e conselhos:

- A função é mais adequada para ferver água e cozinhar batatas.
- A função pode não funcionar devidamente em chaleiras e cafeteiras de fogão.
- Encha entre metade e três quartos do recipiente com água fria deixando vazios 4 cm a partir da extremidade do recipiente. Não utilize menos de 1 l ou mais de 5 l de água. Certifique-se de que o peso total da água (ou da água e batatas) se encontra entre 1 e 5 kg.



- Para alcançar os melhores resultados cozinhe apenas batatas inteiras, sem pele e de tamanho médio. Certifique-se de que não acondiciona as batatas demasiado apertadas.
- Durante a fase de aquecimento, evite agitar outros tachos e processos de cozedura paralelos (como fritar ou ferver) noutras zonas de cozedura.
- Evite produzir vibrações externas (por exemplo, utilizando um misturador ou colocando a função móvel perto da placa) quando a função está a ser executada.
- Dependendo do tipo de alimentos e tachos, pode ajustar o grau de cozedura depois de atingir o ponto de ebulição.
- Adicione sal quando o ponto de ebulição tiver sido atingido.
- Utilize uma tampa para poupar energia.

6.11 Estrutura do menu

A tabela apresenta a estrutura básica do menu.

Definições do utilizador

| Símbolo | Definição                  | Opções possíveis                   |
|---------|----------------------------|------------------------------------|
| b       | Som                        | Ligado / Desligado (↔)             |
| P       | Limitação de potência      | 15 - 73                            |
| H       | Modo de exaustor           | 0 - 6                              |
| E       | Histórico de alarmes/erros | A lista de alarmes/erros recentes. |

**Para introduzir as definições do utilizador:** prima sem saltar ⓘ durante 3 segundos. Em seguida, prima sem saltar 🔒. As definições aparecem no temporizador das zonas de cozedura da esquerda.

**Navegar no menu:** o menu consiste no símbolo de definição e um valor. O símbolo

aparece no temporizador traseiro e o valor aparece no temporizador dianteiro. Para navegar entre as definições, prima ⏸ no temporizador dianteiro. Para alterar o valor da definição, prima + ou - no temporizador dianteiro.

**Para sair do menu:** prima ⓘ.

OffSound Control

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



Consulte “Estrutura do menu”.

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

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

7. FUNÇÕES ADICIONAIS

7.1 Desligar automático

A função desativa automaticamente a placa se:

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

Relação entre a definição de cozedura e o tempo após o qual o aparelho se desativa:

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



Quando utilizar SenseFry, a placa é desativada após 1 hora e meia.

7.2 Pausa

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

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

A função não para as funções de temporizador.

1. **Para ativar a função:** prima || .  
A definição de cozedura é diminuída para 1.
2. **Para desativar a função:** prima || .  
A definição de cozedura anterior aparece.

### 7.3 Bloquear

Pode bloquear o painel de comandos enquanto a placa está funcionar. Impede uma alteração accidental da definição de cozedura.

Comece por seleccionar a definição de cozedura.

**Para ativar a função:** prima 🔒.

**Para desativar a função:** prima 🔒 novamente.



A função é desativada quando a placa é desativada.

### 7.4 Dispositivo de segurança para crianças

Esta função evita o funcionamento accidental da placa.

**Para ativar a função:** prima ①. Não selecione qualquer definição de. Mantenha premido 🔒 durante 3 segundos, até aparecer o indicador acima do símbolo.  
Desative a placa com ①.



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

**Para desativar a função:** prima ①. Não selecione qualquer definição de. Mantenha premido 🔒 durante 3 segundos, até o

indicador acima do símbolo desaparecer.

Desative a placa com ①.

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

### 7.5 Bridge



Esta função é activada quando um tacho cobrir os centros das duas zonas. Para obter mais informações sobre a colocação correta dos tachos, consulte "Utilizar as zonas de cozedura". A função não funciona durante o funcionamento de SenseBoil®.

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

Comece por definir o grau de aquecimento para uma das zonas de cozedura do lado esquerdo.

**Para ativar a função:** toque em ■. Para definir ou alterar o grau de aquecimento, toque num dos sensores de controlo.

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

### 7.6 Hob²Hood

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



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

### Utilizar a função automaticamente

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

### Modos automáticos

|                  | Luz automática | Fervura <sup>1)</sup>     | Fritura <sup>2)</sup>     |
|------------------|----------------|---------------------------|---------------------------|
| H0               | Desligado      | Desligado                 | Desligado                 |
| H1               | Ligado         | Desligado                 | Desligado                 |
| H2 <sup>3)</sup> | Ligado         | Velocidade 1 da ventoinha | Velocidade 1 da ventoinha |
| H3               | Ligado         | Desligado                 | Velocidade 1 da ventoinha |
| H4               | Ligado         | Velocidade 1 da ventoinha | Velocidade 1 da ventoinha |
| H5               | Ligado         | Velocidade 1 da ventoinha | Velocidade 2 da ventoinha |
| H6               | Ligado         | Velocidade 2 da ventoinha | Velocidade 3 da ventoinha |

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

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

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

### Alterar o modo automático

- Desative a placa.
- Prima durante 3 segundos. O visor liga-se e desliga-se.
- Prima durante 3 segundos.

- Prima algumas vezes até H se acender.
- Prima no botão do temporizador para seleccionar um modo automático.



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



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

### Operar a velocidade da ventoinha manualmente

Também pode utilizar a função

manualmente. Para isso, prima quando a placa estiver ativa. Isto desativa o funcionamento automático da função e permite-lhe alterar manualmente a velocidade da ventoinha. Quando prime , sobe a velocidade da ventoinha uma vez. Quando chegar a um nível intensivo e premir novamente, regula a velocidade da ventoinha para 0 e desativa a ventoinha do exaustor. Para voltar a ligar a ventoinha com a velocidade 1, prima .



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

### Ativar a luz

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



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

## 8. SUGESTÕES E DICAS

### **AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 8.1 Tachos

#### i

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

Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

- Para evitar o sobreaquecimento e melhorar o desempenho das zonas, o tacho deve ser o mais espesso e plano possível.
- Para a função SenseFry, utilize apenas panelas com base plana.
- Certifique-se de que as bases das panelas estão limpas e secas antes de as colocar na superfície da placa.
- Tenha sempre cuidado para não deslizar ou esfregar o tacho nas extremidades e cantos do vidro, pois pode lascar ou danificar a superfície do vidro.

#### **Material do recipiente**

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

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

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

#### **Dimensões dos tachos**

- As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho. Consulte "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura" para obter as dimensões corretas dos tachos. Coloque

o tacho no centro da zona de cozedura selecionada.

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

#### i

Consulte os "Dados técnicos".

### 8.2 Ruídos durante o funcionamento

#### i

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

#### **Ruídos relacionados com tachos:**

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

#### **Ruídos relacionados com a placa:**

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

### 8.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

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

### 8.4 Guia de cozedura simplificado

A correlação entre o grau de cozedura de uma zona e o seu consumo de potência não

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



Os dados apresentados na tabela servem apenas como referência.

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

### 8.5 Sugestões e Conselhos para a função SenseFry

Os dados na tabela mostram exemplos de alimentos para cada nível SenseFry. A quantidade, espessura, qualidade e temperatura (por exemplo, congelados) dos alimentos a serem fritos influenciam o nível SenseFry definido. Escolha o nível de grau

de cozedura com base no tipo de alimento, nas suas preferências de cozedura e no tacho que utiliza.



Os dados apresentados na tabela servem apenas como referência.

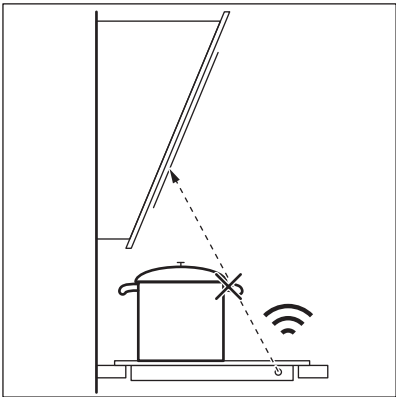
| Alimentos |                                                                                                                                  | Nível SenseFry |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Ovos      | Omelete, ovos fritos                                                                                                             | Baixo          |
|           | Ovos mexidos                                                                                                                     | Médio          |
| Peixe     | Filete de peixe, barrinhas de peixe, marisco                                                                                     | Médio          |
| Carne     | Hambúrguer, almôndegas, costeletas, peito de frango, peito de peru, escalope, filete, bife (médio/bem passado), salsichas fritas | Médio          |
|           | Bife (mal passado), carne picada                                                                                                 | Alto           |
| Legumes   | Batatas fritas (cruas)                                                                                                           | Baixo          |
|           | Rissóis de batata frita, legumes                                                                                                 | Médio          |

### 8.6 Sugestões e conselhos para Hob²Hood

Quando utilizar a placa com a função:

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

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





Outros dispositivos de comando à distância podem bloquear o sinal. Não use esses aparelhos próximos da placa quando Hob²Hood estiver a funcionar.

**Exaustores com a função Hob²Hood**  
Para encontrar toda a gama de exaustores que trabalham com esta função, consulte o nosso website de produtos. Os exaustores AEG que funcionam com esta função têm o símbolo .

## 9. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 9.1 Informações gerais

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

### AVISO!

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

### 9.2 Limpar a placa

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

## 10. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 10.1 O que fazer se...

| Problema                                 | Causa possível                                                               | Solução                                                                                                                           |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Não consegue ativar ou utilizar a placa. | A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está corretamente ligada. | Verifique se a placa está corretamente ligada à corrente elétrica.                                                                |
|                                          | O fusível está fundido.                                                      | Certifique-se de que o fusível é a causa da anomalia. Se o fusível se fundir diversas vezes, contacte um eletricista qualificado. |
|                                          | Não configurou a definição de aquecimento durante 60 segundos.               | Ative novamente a placa e defina a definição de aquecimento em menos de 60 segundos.                                              |
|                                          | Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.                           | Toque em apenas um campo do sensor.                                                                                               |

| Problema                                                                                                                    | Causa possível                                                                                 | Solução                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                             | Pausa funciona.                                                                                | Consulte "Pausa".                                                                                                            |
|                                                                                                                             | Há água ou manchas de gordura no painel de comandos.                                           | Limpe o painel de comandos.                                                                                                  |
| Pode ouvir um som constante.                                                                                                | A ligação eléctrica não está correta.                                                          | Desligue a placa da corrente eléctrica. Peça a um electricista qualificado que verifique a instalação.                       |
| Não consegue seleccionar a definição de aquecimento máxima para uma das zonas de confeção.                                  | As outras zonas consomem o máximo de potência disponível.<br>A sua placa funciona devidamente. | Reduza a definição de aquecimento das outras zonas de cozedura ligadas à mesma fase. Consulte "Gestão de potência".          |
| É emitido um sinal acústico e a placa desativa-se.<br>É emitido um sinal acústico quando a placa é desativada.              | Colocou alguma coisa sobre um ou mais campos do sensor.                                        | Retire o objeto dos campos do sensor.                                                                                        |
| A placa desativa-se.                                                                                                        | Colocou alguma coisa sobre o campo do sensor ①.                                                | Retire o objeto do campo do sensor.                                                                                          |
| O indicador de calor residual não acende.                                                                                   | A zona não está quente porque foi ativada apenas por pouco tempo ou o sensor está danificado.  | Se a zona tiver funcionado durante tempo suficiente para ficar quente, fale com um Centro de Assistência Técnica Autorizado. |
| Hob <sup>2</sup> Hood não funciona.                                                                                         | Cobriu o painel de comandos.                                                                   | Retire o objeto do painel de comandos.                                                                                       |
|                                                                                                                             | Está a utilizar um recipiente muito alto que bloqueia o sinal.                                 | Utilize um recipiente mais pequeno, mude a zona de cozedura ou opere o exaustor manualmente.                                 |
| O painel de comandos fica quente ao toque.                                                                                  | O tacho é demasiado grande ou está demasiado próximo do painel de comandos.                    | Coloque tachos grandes numa das zonas de aquecimento de trás, se possível.                                                   |
| Não há som quando toca nos campos do sensor do painel.                                                                      | Os sons estão desativados.                                                                     | Ativar os sons. Consulte "Utilização diária".                                                                                |
| O indicador acima do símbolo  acende-se. | Dispositivo de segurança para crianças ou Bloquear funciona.                                   | Consulte "Dispositivo de segurança para crianças" e "Bloqueio".                                                              |
| A barra de comandos pisca.                                                                                                  | Não existe qualquer recipiente na zona ou a zona não está totalmente coberta.                  | Coloque o tacho na zona para que cubra totalmente a zona de cozedura.                                                        |
|                                                                                                                             | O tacho não é adequado.                                                                        | Utilize tachos adequados para placas de indução. Consulte "Sugestões e dicas".                                               |
|                                                                                                                             | O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona.                                   | Utilize um tacho com as dimensões corretas. Consulte os "Dados técnicos".                                                    |

| Problema                                                                                                                                                                                       | Causa possível                                                                                                                                                                                      | Solução                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O aquecimento demora muito tempo.                                                                                                                                                              | Os tachos são demasiado pequenos e recebem apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura.                                                                                               | Para uma transferência de calor ideal, utilize tachos com um diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro indicado em "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura").                                                                                                            |
|  e  aparecem simultaneamente. | A potência é demasiado baixa devido a um tacho inadequado ou vazio.                                                                                                                                 | Utilize o tipo adequado de tacho. Consulte "Sugestões e dicas" e "Dados técnicos".<br>Não ative qualquer zona com um recipiente vazio.                                                                                                                                                                                                          |
|  e  aparecem simultaneamente. | O recipiente está vazio ou contém algum líquido que não seja água, por exemplo, óleo.                                                                                                               | Evite utilizar a função com líquidos que não sejam água.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  e  aparecem simultaneamente. | Existe demasiada ou muito pouca água no recipiente.<br>Ferveu alguns alimentos que não água e batatas. O ponto de ebulição foi movido a tempo e a função SenseBoil® não pode funcionar devidamente. | Apenas ferver água e batatas com a utilização de SenseBoil®. Consulte "Sugestões e dicas".                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Ouve um sinal sonoro, os indicadores acima de  piscam e a função SenseBoil® não inicia.                       | Nenhuma das zonas de cozedura está pronta para ser usada com SenseBoil®. Existe algum calor residual nas zonas de cozedura que pretende escolher ou ainda estão a ser utilizadas.                   | Termine as suas atividades anteriores de cozedura e escolha uma zona de cozedura sem nenhum calor residual.                                                                                                                                                                                                                                     |
| SenseBoil® / SenseFry não funciona.                                                                                                                                                            | O nível de potência da placa é demasiado baixo.                                                                                                                                                     | Defina o nível de potência para um valor superior. Certifique-se de que a potência selecionada é adequada para o quadro elétrico da sua casa. Consulte o capítulo "Antes da primeira utilização" > "Limitação de potência".                                                                                                                     |
|  e um número acendem-se.                                                                                     | A placa apresenta um erro.                                                                                                                                                                          | Desative a placa e ative-a novamente após 30 segundos. Se  se ligar novamente, desligue a placa da corrente elétrica. Após 30 segundos, ligue a placa novamente. Se o problema continuar, entre em contacto com um Centro de Assistência Técnica Autorizado. |

## 10.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

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

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

## 11. DADOS TÉCNICOS

### 11.1 Placa de classificação

Modelo TI64IB30FB  
Tipo 62 B4A 01 AA  
Indução 7.35 kW  
N.º de série .....  
AEG

PNC 949 598 222 01  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Fabricado em: Alemanha e  
7.35 kW



### 11.2 Especificações das zonas de cozedura

| Zona de cozedura   | Potência nominal (definição de aquecimento máxima) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost duração máxima [min] | Diâmetro dos tachos [mm] |
|--------------------|--------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------|--------------------------|
| Dianteiro esquerdo | 2300                                                   | 3200           | 10                              | 125 - 210                |
| Traseiro esquerdo  | 2300                                                   | 3200           | 10                              | 125 - 210                |
| Dianteiro direito  | 1400                                                   | 2500           | 4                               | 125 - 145                |
| Traseiro direito   | 1800                                                   | 2800           | 10                              | 145 - 180                |

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

Para uma transferência de calor e resultados de cozedura ideais, utilize um tacho com

diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro do tacho indicado na tabela). Não utilize tachos com diâmetro superior ao da zona de cozedura.

## 12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 12.1 Informação do produto de acordo com o Regulamento de Ecodesign da UE

|                                                  |                    |         |
|--------------------------------------------------|--------------------|---------|
| Identificação do modelo                          | TI64IB30FB         |         |
| Tipo de placa                                    | Placa encastrada   |         |
| Número de zonas de aquecimento                   | 4                  |         |
| Tecnologia de aquecimento                        | Indução            |         |
| Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø) | Dianteiro esquerdo | 21.0 cm |
|                                                  | Traseiro esquerdo  | 21.0 cm |
|                                                  | Dianteiro direito  | 14.5 cm |
|                                                  | Traseiro direito   | 18.0 cm |

|                                                                  |                    |             |
|------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------|
| Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking) | Dianteiro esquerdo | 184.4 Wh/kg |
|                                                                  | Traseiro esquerdo  | 184.4 Wh/kg |
|                                                                  | Dianteiro direito  | 180.2 Wh/kg |
|                                                                  | Traseiro direito   | 172.9 Wh/kg |
| Consumo de energia da placa (EC electric hob)                    |                    | 180.5 Wh/kg |

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

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

## 12.2 Placa economizadora de energia

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

- Ao aquecer água, utilize apenas a quantidade de que necessita.
- Sempre que possível, coloque tampas nos recipientes.
- Coloque os recipientes diretamente no centro das zonas de confeção.
- Utilize o aquecimento residual para manter os alimentos quentes ou para derretê-los.

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

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

## 13. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

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

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



