

AEG

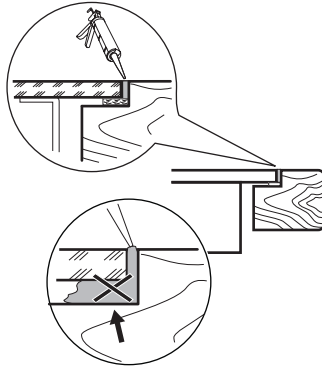
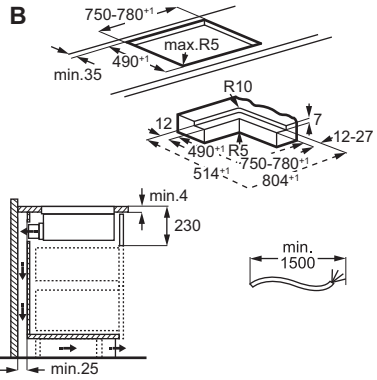
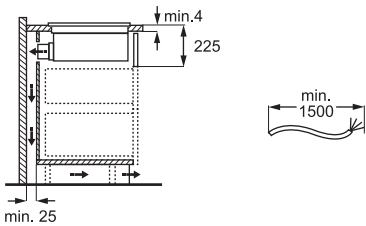
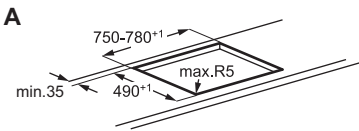
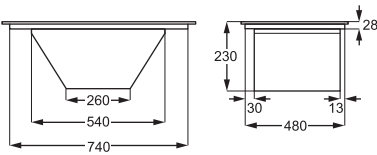
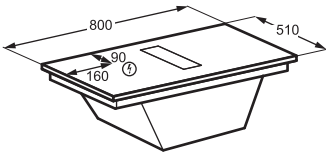
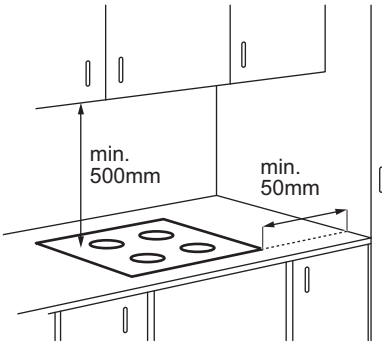


aeg.com/register



TT84CB00CB

INSTALLATION / INSTALACIÓN



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

How to Install your
AEG/Electrolux Extractor Hob



1. SAFETY INFORMATION.....	4	7. COOKING GUIDE.....	14
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	6	8. CARE AND CLEANING.....	15
3. ASSEMBLY.....	9	9. TROUBLESHOOTING.....	17
4. BEFORE FIRST USE.....	10	10. TECHNICAL DATA.....	17
5. PRODUCT DESCRIPTION.....	11	11. ENERGY EFFICIENCY.....	18
6. DAILY USE.....	12	12. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	19

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance read the supplied instructions carefully. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that result from incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex dis-

abilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep packaging away from children and dispose of it properly.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away during use and cooling.
- Activate the child safety device, if available.
- Children must not clean or maintain the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.

- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses, and other similar accommodation where such use does not exceed average domestic usage levels.
- **WARNING: Danger of fire:** Do not store items on the cooking surfaces.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements.
- Smoke indicates overheating. Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or a lid.
- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- Ensure good air ventilation in the room where the appliance is installed to avoid the backflow of gases into the room from appliances burning gas or other fuels, including open fires.
- Make sure that the ventilation openings are not

blocked and the air collected by the appliance is not conveyed into a duct used to exhaust smoke and steam from other appliances (central heating systems, thermosiphons, water-heaters, etc.).

- Failure to comply may lead to the backflow of combustion gases, causing risk of carbon monoxide poisoning or suffocation.
- When the appliance operates with other appliances the maximum vacuum generated in the room should not exceed 0.04 mbar.
- Clean the extractor filter and remove grease deposits regularly to prevent the risk of fire.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.

- If the appliance is connected directly to the power supply, the electrical installation must be equipped with an isolating device that allows to disconnect the appliance from the mains at all poles. Complete disconnection must comply with conditions specified in the overvoltage category III. The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance, or those indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable, or hob guards that are incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified technician must install this appliance.

WARNING!

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Refer to the installation booklet for detailed assembly instructions.

- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Be careful when moving the appliance, as it is heavy. Use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces of the cabinet with a sealant to prevent moisture swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window to prevent hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Do not install in a manner that exhausts air into a wall cavity, unless the cavity is designed for that purpose.
- For ductless installation, the fan outlet must be positioned directly against the wall or must be separated by an additional cabinet wall, in order to prevent access to the fan blades.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.
- If the appliance is installed above a drawer:
 - Do not store small items or paper that could damage the cooling fans or impair the cooling system.
 - Keep a minimum 2 cm distance between the appliance bottom and drawer contents.
- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.

2.2 Electrical Connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician according to the connection diagram or installation booklet.
- In the case of exhaust installation, and where the accessories are present or mandatory (wall valve, window switch and/or window opener) electrical connections should be made by a qualified electrician, according to the connection diagram or installation booklet.
- The appliance must be earthed.
- Disconnect the appliance from the power supply before any operation.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Loose or incorrect mains cables or plugs may lead to overheating of the terminal.

- Use the correct mains cable.
- Do not let the mains cable tangle.
- Ensure shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the mains cable.
- Ensure the mains cable or plug (if applicable) do not touch hot surfaces.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Avoid damaging the mains plug and cable. If replacement is needed, it must be done by our Authorised Service Centre or a qualified electrician.
- Shock protection of live and insulated parts must be fastened securely and should not be removable without tools.
- Connect the mains plug to the socket only at the end of installation. Ensure access to the mains plug after installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device that disconnects the appliance from the mains at all poles, with a contact opening width of at least 3 mm.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not change the specification of the appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Ensure ventilation openings are not blocked. The ventilation must be checked periodically by a qualified technician.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Turn off the cooking zone after each use.
- Do not place cutlery or saucepan lids on cooking zones, as they can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, immediately disconnect the appliance from

the power supply to prevent the electric shock.

- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in use.
- Place food into hot oil carefully as it may splash.
- Never use an open flame when the extractor operates.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

⚠ WARNING!

Risk of fire and explosion.

- Heated fats and oils can release flammable vapors. Keep flames and heated objects away.
- Hot oil vapors can cause spontaneous combustion.
- Used oil with food remnants can ignite at lower temperatures.
- Do not place flammable products near the appliance.

⚠ WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Do not place hot cookware on the control panel to avoid the risk of burns.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the appliance.
- Do not let cookware boil dry.
- Prevent objects or cookware from falling onto the appliance to avoid the surface damage.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Never remove the grid or the filter while the extractor or the hob operates.
- Never use an open flame while the extractor operates.
- Do not cover the inlet of the extractor with cookware.

- Do not access the underside of the appliance while the hob or the extractor operates.
- Do not place small or light objects near the extractor to avoid the risk of being trapped.
- Cookware made of cast iron or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift cookware up when you have to move it on the cooking surface.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.

2.4 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent surface deterioration.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Clean the appliance with warm water and a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects, unless otherwise specified.

2.5 Disposal

⚠ WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your local authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply, then cut off and dispose of the electrical cable.

3. ASSEMBLY

3.1 Before the installation

For future reference, find the rating plate located on the bottom of the hob and write down the serial number

3.2 Assembling the hob

i For installation dimensions and visual guidance, refer to the installation diagrams located on the first pages of the user manual. For on-top installation refer to diagram A. For integrated installation refer to diagram B.

Refer to the installation booklet for detailed information on how to assemble your hob.

Follow the hob connection diagram and the window switch connection diagram (if applicable) presented in the installation booklet and/or the labels under the hob.

Only for selected countries: In case of exhaust installation a window switch might be required (consult an authorised technician). You need to buy it separately as it is not supplied with the hob. The window switch must be installed by an authorised technician. Refer to the installation booklet.

If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.

Assembling the filtering unit

The appliance must be used at all times with all the filters dedicated to the chosen installation mode. Refer to "Filter selection". Before the first use make sure to insert the carbon filters inside the extractor with the handles facing inwards. Put the grease filter housing inside the extractor and place the grid on the extractor.

3.3 Attaching the seal

On-top installation

1. Clean the worktop around the cut out area.
2. Attach the supplied 2x6 mm seal stripe to the lower edge of the hob, along the outer edge of the glass ceramic. Do not stretch it. Make sure that the ends of the seal

stripe are located in the middle of one side of the hob.

3. Add some millimetres to the length when you cut the seal stripe. Join the two ends of the seal stripe together.

Integrated installation

1. Clean the rabbets in the worktop.
2. Cut the supplied 3x10 mm seal stripe into four stripes matching the length of the rabbets.
3. Cut the ends of the stripes at an angle of 45°. They should fit in the corners of the rabbets accurately.
4. Attach the stripes to the rabbets. Do not stretch the stripes. Do not bond the ends of the stripes one over the other.

After you assemble the hob, seal the remaining gap between the glass ceramic and the worktop with silicone. Make sure the silicone does not get under the glass ceramic.

3.4 Connection cable

⚠ WARNING!

All electrical connections must be made by a qualified electrician.

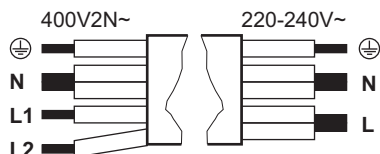
- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type H05VV-F which withstands a temperature of 70 °C or higher.
- Connections via contact plugs, drilling or soldering the wire ends, and connecting the cable without cable end sleeve are forbidden.
- Contact your local Authorised Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

One-phase connection

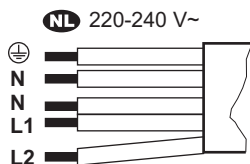
1. Remove the cable end sleeve from black and brown wires.
2. Remove a part of the insulation of the brown and black cable ends.
3. Connect the ends of black and brown cables.
4. Apply a new end wire sleeve on each wire's end (special tool required).

NL connection

1. Remove the cable end sleeve from blue wires.
2. Remove a part of the insulation of the blue cable ends.
3. Apply a new wire end sleeve on the each wire's end (special tool required).



One-phase connection: 220 - 240 V~ 5x1,5 mm ²		Two-phase connection: 400 V 2N~ 5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²	
	Green - yellow	Green - yellow	
N	Blue and blue	Blue and blue	N
L	Black and brown	Black	L1
		Brown	L2



NL 220 - 240 V (5x1,5 mm²)

	Green - yellow
N	Blue and blue
L1	Black
L2	Brown

3.5 Power limitation

Power limitation defines how much power is used by the hob in total, within the limits of the house installation fuses. The hob is set to its highest possible power level by default. Make sure that the selected power fits the house installation fuses.

To decrease or increase the power level:

1. Enter the menu: press and hold for 3 seconds. Then, press and hold .
2. Press until appears.
3. Press 4 or 6 on the control bar to navigate between the settings.
4. Press to exit.

Power levels:

P73 - 7,350 W, P15 - 1,500 W, P20 - 2,000 W, P25 - 2,500 W, P30 - 3,000 W, P35 - 3,500 W, P40 - 4,000 W, P45 - 4,500 W, P50 - 5,000 W, P60 - 6,000 W

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Filter selection

Before the first use make sure to set the correct filter type based on the mode of installation. Refer to "Menu structure".

Recirculation mode: carbon filter (in combination with a grease filter)

Carbon filters, containing active foam, neutralise smoke and cooking smells. You can choose between:

- **OdourClean STANDARD** (white, disposable)
- **OdourClean PLUS** (black, regenerable)

To use the appliance in recirculation mode, contact an authorised technician to adjust the installation. Go to the user settings and switch the carbon filter notification on by selecting F, and then On. Then choose one of the filters:

- OdourClean STANDARD: Select Ft, then 2.
- OdourClean PLUS: Select Ft, then 1.

Exhaust mode: grease filter

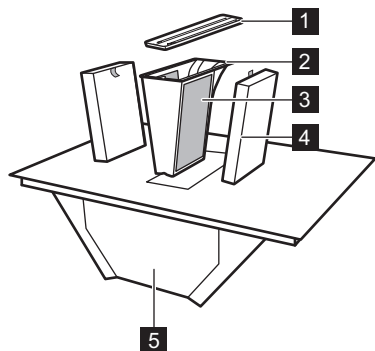
Grease filters collect grease, oil, and food remains and prevent them from getting into the extractor system.

To use the appliance in exhaust mode, contact an authorised technician to adjust the installation. Then go to the user settings and switch the carbon filter notification off by selecting F, and then Off.

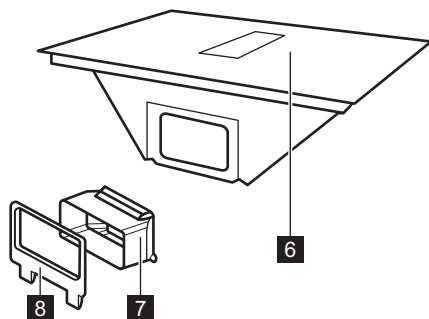
ⓘ Exhaust mode may affect room air pressure and therefore requires proper ventilation to prevent the backflow of combustion gases from other appliances. Ensure that the installation environment complies with the supplied safety guidelines.

5. PRODUCT DESCRIPTION

5.1 Product overview

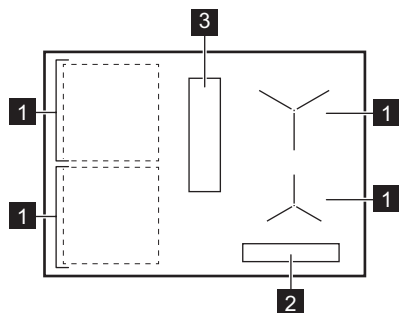


- 1 Grid
- 2 Grease filter housing
- 3 Grease filter (non-removable)
- 4 Carbon filter
- 5 Drip tray



- 3 Extractor




5.2 Cooking surface layout




- 1 Induction cooking zone
- 2 Control panel

5.3 Symbols on the control panel and the display



Symbol / indicator	
ⓘ	On / Off
■	Cooking zone selector
	Pause
⌚	Timer
⌂	Bridge
0.5 ▲	Precise Heat
⌂	Heat Assist
AUTO	Automatic mode of the extractor
⌂	Manual mode of the extractor
⌂	Breeze
P	PowerBoost

Symbol / indicator	
	Lock/Child Safety Device
	There is a malfunction.
	The filter needs to be cleaned or replaced.

Symbol / indicator	
	OptiHeat Control

6. DAILY USE

6.1 Using the hob

Press and hold  to activate or deactivate the hob. Select a cooking zone by pressing the corresponding symbol . Put the cookware on the cooking zone and set a heat setting using the control bar. To deactivate the selected cooking zone, press 0.

Precise Heat

You can activate half-step heat levels for a more precise control of temperature of the cooking zones. Set a heat setting and press 0.5 . The current heat setting decreases by 0.5. An indicator appears above 0.5 . To deactivate, press 0.5 .

6.2 Cookware

The base of the cookware should be as thick and flat as possible. Clean and dry it before placing cookware on the hob. Do not slide or rub the cookware on the edges and corners of the glass to avoid chipping or damaging the surface. Do not place hot cookware on the control panel to avoid damage to the electronic parts.

Ensure that the cookware is induction compatible (i.e. a magnet sticks to its base). For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone. Cookware with a smaller diameter might heat up slower, while one with a larger diameter might overheat and damage the control panel.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, multi-layer bottom (with a correct marking from the manufacturer).
- **incorrect:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Noises during operation

Noises may vary depending on the cookware material and the current heat setting. They are normal and do not indicate any malfunction.

- cracking noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistling sound: a high heat setting is activated and the cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- humming: a high heat setting is activated.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the cooling fan operates.
- rhythmic sound: cookware is detected.

6.3 Pot detection

This feature indicates the presence of cookware on the hob and deactivates the cooking zones if no cookware is detected within 120 sec. In case multiple pots are detected, the hob selects the last activated cooking zone.

6.4 Automatic Switch Off

As a safety measure, the hob switches off automatically in certain conditions (e.g. when all cooking zones and the extractor are deactivated, when no heat setting or fan speed is selected after activation, or when cookware boils dry).

6.5 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

The indicator signals that a cooking zone is still hot. As long as the indicator is visible, there is a risk of burns from residual heat. The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

6.6 Power management

If the hob reaches the limit of maximum available power, the power of the cooking zones will be automatically reduced in order to protect the fuses of the house installation. For cooking zones that have a reduced power,

the control bar blinks and shows the maximum possible heat settings.

6.7 P PowerBoost

To activate the maximum heat setting for a limited time. You can use it to boil water faster.

Press **P** to activate. Once the time runs out the cooking zone returns to the highest heat setting. To deactivate the function, change the heat setting.

6.8 ⏸ Timer

To specify how long a cooking zone should operate.

Set a heat setting on the cooking zone and press **⏸**. Set the time by pressing the heat setting digits in sequence. Wait a few seconds or confirm with **⏸**. To cancel the timer, set it to 0 h 00 min. When the set time runs out, the cooking zone deactivates.

6.9 🍲 Heat Assist

The function helps cook or keep food warm by using preset low to medium heat levels:

- Level I – melt & keep warm (heat setting 1)
- Level II – simmering (heat setting 5)
- Level III – pan frying (heat setting 7)

You can activate the function only when you select a cooking zone first. Switching zones does not affect active Heat Assist on another zone.

1. Press **🍲** to activate the function.
2. Press **🍲** again to switch between levels.

To deactivate, press **🍲** until the display shows 0 or select any heat setting.

You may need to adjust the heat level manually depending on the cookware.

6.10 || Pause

The function sets all active cooking zones to the lowest heat setting.

When the extractor operates in manual mode, the fan speed is reduced to 1. In automatic mode, the fan speed does not change.

The function does not stop any active timers.

To activate/deactivate, press **||**.

6.11 🔒 Lock/Child Safety Device

To lock/unlock the control panel as needed.

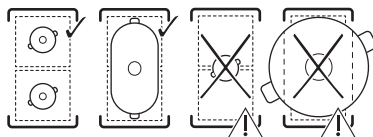
To lock the control panel briefly while cooking: press **🔒** once. Press again to unlock. To prevent accidental operation of the hob: press and hold **🔒** for 3 sec while all the zones are deactivated, then switch off the hob. The function stays active when you deactivate the hob. To deactivate the function, switch on the hob, press and hold **🔒** for 3 sec, and switch off the hob.

6.12 🌉 Bridge

To connect two side cooking zones so that they operate as one. You can use it to cook with large cookware (e.g. plancha). Make sure the cookware covers the centres of both cooking zones. If the cookware is placed between the centres of the zones, the function will not be activated.

1. Set the heat setting for one of the zones.
2. Press **🌉**.
3. Change the heat setting as needed.

To deactivate the function, press **🌉**.



6.13 Extractor functions

Manual mode

The extractor can operate when the hob is on or off. The manual mode offers four fan speeds: 1-3 and **b** (boost, the intense setting).

1. Press **🌀** to activate the extractor.
2. Press **🌀** repeatedly to adjust the fan speed. The display shows the current setting.

To deactivate, press **🌀** repeatedly.

Automatic mode

The extractor adjusts the fan speed based on the temperature of the cooking zone. The automatic mode offers four fan speed options: h1-h4 (low to intense).



1. If the function is not on by default, press **🌀** AUTO to activate it.
2. Put cookware on a cooking zone and select a heat setting.


To deactivate, press  AUTO.

To change the default fan speed (h3), enter the user settings. Refer to "Menu structure".

Breeze


The fan operates at an extra low speed at a minimum noise level to remove any lingering smells.


1. Switch off the hob.
2. Press . A timer set to 60 min and **br** appear on the display.
3. Adjust the timer by pressing  and the heat levels on the control bar.

The function deactivates when the timer stops. To deactivate it manually, press .


Drying cycle

The fan continues running at a minimum speed for 20 minutes after you switch off the hob, then deactivates automatically. The function removes any lingering smells after cooking.

When the function operates,  and the remaining runtime appear. It is not possible to adjust the time.

To stop the function, press .


To disable the function completely, enter the user settings. Refer to "Menu structure".


 It is recommended not to disable the function and to let it run uninterrupted for the full cycle.

6.14 Menu structure

Symbol	Setting
b	Sound

Symbol	Setting
P	Power limitation
h	Automatic mode of the fan
F	Carbon filter notification
dF	Drying cycle
Ft	OdourClean STANDARD: 2 OdourClean PLUS: 1
E	Alarm/error history

To enter user settings: press and hold . Then, press and hold . Press .

Navigating the menu: the menu consists of the setting symbol and a value. To navigate between the settings press . To change the setting value press 4 or 6 on the control bar.

To exit the menu: press .

6.15 Energy saving tips

- When you heat up water, use only the amount you need.
- Always put lids on the cookware, if possible.
- Use the residual heat to keep food warm or to melt it.
- Set the fan at a low speed level when you start cooking. Once the cooking is finished, keep the fan running for a few minutes.
- Increase the fan speed only to get rid of large amounts of steam or smoke.
- Clean the filter regularly and replace it when necessary to maintain its efficiency.

For more information refer to "Energy efficiency".

7. COOKING GUIDE

The data in the table is for guidance only.

Heat	Use to:	Time (min)
1	Keep cooked food warm. Put a lid on the cookware.	as necessary
1 - 2	Make hollandaise sauce; melt butter, chocolate, gelatine. Mix from time to time.	5 - 25
2	Solidify fluffy omelettes, baked eggs. Cook with a lid on.	10 - 40
2 - 3	Simmer rice and milk-based dishes, heat up ready-made meals. Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through.	25 - 50

Heat	Use to:	Time (min)
3 - 4	Stew vegetables, fish, meat. Add a few tablespoons of water. Check the water amount during cooking.	20 - 45
4 - 5	Steam potatoes and other vegetables. Fill the pot with 1-2 cm of water. Check the water level during cooking. Keep the lid on.	20 - 60
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews, and soups. Up to 3 l of liquid plus ingredients.	60 - 150
6 - 7	Gently fry escalopes, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts. Turn over when needed.	as necessary
7 - 8	Deep-fry hash browns, loin steaks, steaks. Turn over when needed.	5 - 15
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.	
P	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.	

8. CARE AND CLEANING

8.1 Cleaning the hob

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Do not let cookware boil dry or reach excessively high temperatures.
- Do not use cookware made of induction-incompatible materials. Such materials may scratch or stain the hob surface.
- Scratches or dark stains on the glass surface do not affect the performance of the hob.
- Do not use knives or any other sharp, metal tools to clean the glass surface.
- Use a recommended scraper only as an additional tool after standard cleaning.
- Wait until the hob cools down and clean the surface with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the surface dry with a soft cloth.
- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar, and food with sugar. Use a scraper and take care to avoid burns.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, burnt food remains, shiny metallic discolouration. Clean the surface as described above. To remove shiny metallic discolouration use a soft cloth and a solution of water and vinegar.

8.2 Cleaning the extractor

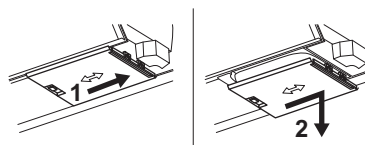
Grid

The grid is made of aluminium. Wash it manually or in a dishwasher and wipe with a soft cloth.

Drip tray

The drip tray located under the extractor collects condensation created during cooking. Remember to empty the tray regularly.

1. Take hold of the underside of the drip tray with both hands and slide it forward. Then move it carefully downwards to avoid spilling the water.



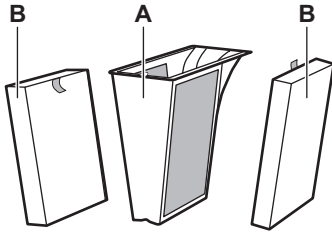
2. Wash the tray manually (using warm water, soap, and a soft cloth/sponge) or in a dishwasher (standard cycle).

If water or other liquids spill inside the extractor system: switch off the extractor, and clean the area carefully with warm water, a moist cloth or sponge and a mild cleaning agent.

8.3 Cleaning the filters


The filtering unit consists of the following elements: grease filters combined with the grease filter housing **A** and the removable carbon filters **B**.

i The appliance must be used at all times with all the filters dedicated to the chosen installation mode. Refer to "Filter selection".




The hob has a built-in counter with a notification that reminds you to clean the respective filters regularly. The notification does not block the use of the hob. The notification stays on for 30 seconds after you deactivate the extractor and the hob.


Grease filter

- After 40 hours of use a static indicator  appears to signal that it is time to clean the grease filters.

OdourClean STANDARD carbon filter

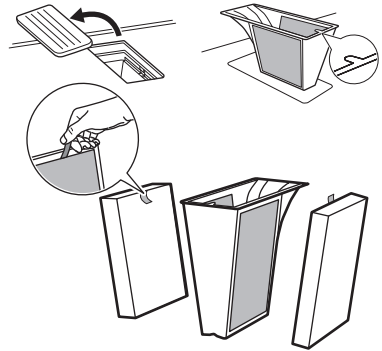
- After 180 hours of use the indicator  starts blinking to signal that it is time to replace the filters.
- Inspect the filters regularly for the level of accumulated grease. Replace them when the blinking indicator appears (approximately once a year, depending on the frequency of use) or sooner, if needed.

OdourClean PLUS carbon filter



- After 140 hours of use the indicator  starts blinking to signal that it is time to regenerate the filters.
- Clean the filters only when the built-up grease is visible.
- Regenerate the filters only when the blinking indicator appears. The maximum number of regeneration cycles is 8. After that time, replace the filters.

Disassembling/reassembling the filters

1. Remove the grid and take out the filter housing.
2. Take out the filters by grabbing the handles.
3. Reassemble the filtering unit after cleaning. Insert the carbon filters in the extractor with the handles facing inwards. Place the grease filter housing back inside and put the grid back on.



Cleaning the grease filters


1. Clean the filters as soon as the built-up grease is visible. Wash the grease filter housing with the grease filters carefully in warm water using a mild cleaning agent, then rinse it with warm water. You can use a soft sponge, a soft cloth, or a non-abrasive cleaning brush to remove food remains. You can wash them in the dishwasher on a standard cycle with other dishes in the same load. Some mild discolouration of the mesh may naturally occur, which does not affect the performance of the filter.
2. Leave the filters for some time to dry at room temperature.
3. Put the filters back inside. If the notification  is on, press  briefly to restart the counter.

Cleaning the OdourClean PLUS carbon filters


1. Wash the filters carefully in warm water without any cleaning agents. You can use a soft sponge, a soft cloth, or a non-abrasive cleaning brush to remove food remains. You can also wash the filters in a dishwasher at 65-70 °C (using a program longer than 90 min), without detergents and without dishes in the same load.
2. Leave the filters to dry for at least 24h at room temperature.
3. Reassemble the filtering unit and put it back inside.

Regenerating the OdourClean PLUS carbon filters

1. Clean the filters first, as described above.

2. Put the filters in the oven set to 100 °C for 120 min, placing them on the middle wire shelf. Use a non-fan oven function.
3. Reassemble the filtering unit and put it back inside. Press  briefly to reset the counter.

9. TROUBLESHOOTING

 If you cannot find a solution to the problem below, contact an Authorised Service Centre.

You cannot activate/operate the hob.

- Make sure the hob is correctly connected to the electrical supply.
- Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse blows repeatedly or if you can hear a constant beep noise, contact a qualified electrician to inspect the installation.
- Make sure the control panel is clean and unobstructed by cookware/foreign objects.

The hob switches off by itself after some time.

- This is not a malfunction. In certain situations the hob switches off automatically to maintain safety. Refer to "Automatic Switch Off".

The maximum heat setting for one of the cooking zones is not available or it keeps changing between two levels.

- This is not a malfunction. Refer to "Power management".

- Reduce the heat setting of the other cooking zones connected to the same phase.

The extractor fan does not run/deactivates by itself.

- Switch the hob off and unplug it from the main supply. Let the appliance cool down, then plug it in again.
- Make sure the room is sufficiently ventilated. You may need to install the window switch. Contact an Authorised Service Centre.

appears.

- Clean/replace the filter. Refer to "Care and cleaning".

and a digit appear.

- Switch off the hob, wait a few minutes, then switch it back on. If the problem continues, contact an Authorised Service Centre.


The control panel blinks.

- Use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone.
- Make sure the cookware is induction-compatible.

10. TECHNICAL DATA

10.1 Rating plate

Model TT84CB00CB
 Typ 67 D4A 01 AA
 Induction
 Serial number
 AEG

PNC 949 598 686 00
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
 Made in: Germany
 7.35 kW


10.2 Cooking zones specification

The power of the cooking zones might slightly differ from the data below, depending on the material and the dimensions of the cookware.

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Left front	2300	3200	10	125 - 210
Left rear	2300	3200	10	125 - 210

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Right front	1400	2500	4	125 - 145
Right rear	1800	2800	10	145 - 180

11. ENERGY EFFICIENCY

11.1 Product Information according to (EU) No 66/2014

Model identification	TT84CB00CB		
Type of hob	Built-In Hob		
Number of cooking zones	4		
Heating technology	Induction		
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front	21.0 cm	
	Left rear	21.0 cm	
	Right front	14.5 cm	
	Right rear	18.0 cm	
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front	189.1 Wh/kg	
	Left rear	189.1 Wh/kg	
	Right front	180.2 Wh/kg	
	Right rear	178.3 Wh/kg	
Energy consumption of the hob (EC electric hob)	184.2 Wh/kg		

Appliance tested according to: EN IEC 60350-2.

11.2 Information requirements according to (EU) No 2023/826

Power consumption in off mode	0.3 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	2 min

Appliance tested according to: EN 50564.


11.3 Product Information Sheet and Product Information according to (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014


Product Information Sheet according to (EU) No 65/2014		
Supplier's name or trade mark	AEG	
Model identifier	TT84CB00CB	
Annual Energy Consumption - AEEhood	32.7	kWh/a
Energy Efficiency Class	A+	
Fluid Dynamic Efficiency - FDEhood	32.0	
Fluid Dynamic Efficiency class	A	
Lighting Efficiency - LEhood	-	lux/W

Lighting Efficiency Class	-	
Grease Filtering Efficiency - GFEhood	85.1	%
Grease Filtering Efficiency class	B	
Minimum Air Flow in normal use	270.0	m ³ /h
Maximum Air Flow in normal use	550.0	m ³ /h
Air Flow at intensive/boost setting	650.0	m ³ /h
A-weighted Sound Power Emissions at minimum speed	50	db(A) re 1 pW
A-weighted Sound Power Emissions at maximum speed	66	db(A) re 1 pW
A-weighted Sound Power Emissions at intensive or boost speed	69	db(A) re 1 pW
Measured power consumption off mode - P _o	0.49	W
Measured power consumption in standby mode - P _s	-	W
Additional Information according to (EU) No 66/2014		
Time increase factor - f	0.8	
Energy Efficiency Index - EEIhood	42.6	
Measured air flow rate at best efficiency point - QBEP	286.7	m ³ /h
Measured air pressure at best efficiency point - PBEP	449	Pa
Maximum air flow - Q _{max}	650.0	m ³ /h
Measured electric power input at best efficiency point - WBEP	111.9	W
Nominal power of the lighting system - WL	-	W
Average illumination of the lighting system on the cooking surface - E _{middle}	-	lux

Appliance tested according to: EN IEC 61591, EN IEC 60704-1, EN IEC 60704-2-13, EN 50564.

12. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of ap-

pliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	20	7. GUÍA DE COCCIÓN.....	32
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	23	8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	32
3. MONTAJE.....	25	9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	34
4. ANTES DEL PRIMER USO.....	27	10. DATOS TÉCNICOS.....	35
5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	28	11. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	35
6. USO DIARIO.....	29	12. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	37

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 el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y mascotas alejados mientras esté utilizando el aparato y cocinando.
- Active el dispositivo de seguridad para niños si está disponible.

- Los niños no deben limpiar ni encargarse del mantenimiento del aparato 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:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe hacerse bajo supervisión. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- **ADVERTENCIA:** Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. Se debe tener cuidado para evitar tocar el producto y los elementos de calentamiento.
- El humo es una indicación de sobrecalentamiento. No utilice nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apague el aparato y cubra 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.
- 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 empotrarlo.
- No utilice agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.
- Después de su uso, apague la placa mediante su

control y no confíe en el detector de ollas.

- **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 habitación donde se instale 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.).
- El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar el reflujo de los gases

de combustión, lo que conlleva un riesgo de intoxicación por monóxido de carbono o asfixia.

- Cuando el aparato funciona con otros aparatos, el vacío máximo generado en la habitación no debe superar los 0,04 mbar.
- Limpie el filtro del extractor y elimine los depósitos de grasa regularmente para evitar el riesgo de incendio.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su centro de servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Si el aparato está conectado directamente al suministro eléctrico, la instalación eléctrica debe estar equipada con un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de la red eléctrica en todos los polos. La desconexión completa debe ser según las condiciones especificadas en la categoría III de sobretensión. Los medios de desconexión se deben incorporar en el cableado fijo de conformidad con las normas de cableado.

- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o aquellas 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 Installation

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.
- Consulte el folleto de instalación para obtener instrucciones de montaje detalladas.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, ya que es pesado. Utilice 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 o debajo de una ventana para evitar 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 almacene objetos pequeños o papel que puedan dañar los ventiladores de refrigeración o afectar el sistema de refrigeración.
- Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la parte inferior del aparato y el contenido del 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 dejarse en manos de electricistas cualificados que sigan las instrucciones del diagrama de conexiones o el folleto de instalación.
- En el caso de la instalación de la salida de aire, y cuando los accesorios estén presentes o sean obligatorios (válvula de pared, interruptor de ventana y/o abridor de ventana), las conexiones eléctricas deben dejarse en manos de electricistas cualificados que sigan las instrucciones del diagrama de conexiones o el folleto de instalación.
- Hay que conectar el aparato a tierra.
- Desconecte el aparato del suministro eléctrico antes de hacer cualquier operación.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Un cable o un enchufe de alimentación sueltos o incorrectos pueden provocar el sobrecalentamiento del terminal.
- Utilice el cable de alimentación correcto.
- No deje que el cable de alimentación se enrede.

- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable de alimentación.
- Asegúrese de que ni el cable ni el enchufe de alimentación (si procede) toquen superficies calientes.
- No utilice adaptadores múltiples ni cables prolongadores.
- Evite dañar el cable o el enchufe de alimentación. Si hace falta sustituirlos, debe hacerlo nuestro centro de servicio técnico autorizado o un electricista cualificado.
- La protección contra descargas eléctricas de las piezas con corriente y aisladas debe fijarse de forma que no se pueda retirar sin herramientas.
- Conecte el enchufe de alimentación a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de que se pueda acceder al enchufe de alimentación después de la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación. Tire siempre del enchufe.
- Utilice únicamente dispositivos de aislamiento correctos: protección contra cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que se retiran del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que desconecte todos los polos del aparato de la red, con una distancia de aislamiento de al menos 3 mm.

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (si corresponde) antes del primer uso.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas. La ventilación debe ser revisada periódicamente por un técnico cualificado.
- No deje el aparato desatendido mientras esté funcionando.
- Apague la zona de cocción después de cada uso.

- No coloque cubiertos ni tapas de cacerolas en las zonas de cocción, ya que 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 del suministro eléctrico para evitar una descarga eléctrica..
- 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.
- Coloque los alimentos en aceite caliente con cuidado, ya que puede salpicar.
- Nunca use una llama abierta cuando el extractor 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 aceites calentados pueden liberar vapores inflamables. Mantenga las llamas y objetos calientes alejados.
- Los vapores de aceite caliente pueden causar combustión espontánea.
- El aceite usado con restos de alimentos puede encenderse a temperaturas más bajas.
- No coloque productos inflamables cerca del aparato.

ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- No dejes utensilios de cocina calientes encima del panel de control para evitar el riesgo de quemarse.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de vidrio del aparato.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Evite que objetos o utensilios de cocina caigan sobre el aparato para evitar daños en la superficie.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.

- Nunca retire la rejilla o el filtro mientras el extractor o la placa de cocción estén en funcionamiento.
- Nunca use una llama abierta mientras el extractor esté en funcionamiento.
- No cubra la entrada del extractor con utensilios de cocina.
- No acceda a la parte inferior del aparato mientras la placa de cocción o el extractor estén en funcionamiento.
- No coloque objetos pequeños o ligeros cerca del extractor para evitar el riesgo de succionamiento.
- Los utensilios de cocina de hierro fundido que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre los utensilios de cocina cuando tenga que moverlos por la superficie de cocción.
- En relación con la(s) lámpara(s) contenidas en este producto y las lámparas de repuesto a la venta por separado: Estas lámparas están previstas para soportar condiciones físicas extremadas en aparatos de uso doméstico, como temperatura, vibración o humedad, o para ofrecer información sobre el estado operativo del aparato. No están previstas para su uso en otras aplicaciones y no son aptas para alumbrado en viviendas.

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.4 Limpieza y mantenimiento

- Realice una limpieza regular del aparato para evitar el deterioro de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Limpie el aparato con agua caliente y 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 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 alimentación principal, después corte y deseche el cable eléctrico.

3. MONTAJE

3.1 Antes de la instalación

Para futuras consultas, busque la placa de características técnicas situada en la parte inferior de la placa de cocción y anote el número de serie.....

3.2 Montaje de la placa de cocción

 Para ver las dimensiones de la instalación y orientación visual, consulte los diagramas de instalación disponibles en las primeras páginas del manual del usuario. Para la instalación en encimera, consulte el diagrama **A**. Para la instalación integrada, consulte el diagrama **B**.

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

Siga el diagrama de conexiones de la placa de cocción 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 se instala el aparato encima de un cajón, la ventilación de la placa de cocción puede calentar el contenido del cajón durante el proceso de cocción.

Montaje de la unidad de filtrado

El aparato debe utilizarse en todo momento con todos los filtros dedicados al modo de instalación elegido. Consulte «Selección de filtros». Antes del primer uso, asegúrese de insertar los filtros de carbono dentro del extractor con las asas hacia dentro. Coloque la

carcasa del filtro de grasa dentro del extractor y coloque la rejilla sobre el extractor.

3.3 Fijación de la junta

Instalación en encimera

1. Limpie la encimera alrededor del área recortada.
2. Coloque la junta suministrada 2x6 mm en el borde inferior de la placa de cocción a lo largo del borde exterior del marco de la. No la tense. Asegúrese de que los extremos de la junta estén situados en el centro de un lado de la placa de cocción.
3. Añada algunos milímetros de longitud al cortar la junta. Una ambos extremos de la junta.

Instalación integrada

1. Limpie los rebajos de la encimera.
2. Corte la junta suministrada 3x10 mm en cuatro tiras igual de largas que los rebajos.
3. Corte los extremos de las tiras en un ángulo de 45°. Deben encajar con precisión en las esquinas de los rebajos.
4. Coloque las tiras en los rebajos. No estire las tiras. No superponga los extremos de las tiras.

Después de montar la placa de cocción, selle con silicona el espacio que quede entre la vitrocerámica y la encimera. Asegúrese de que no quede silicona debajo de la vitrocerámica.

3.4 Cable de conexión

⚠ ADVERTENCIA!

Todas las conexiones eléctricas deben dejarse en manos de electricistas cualificados.

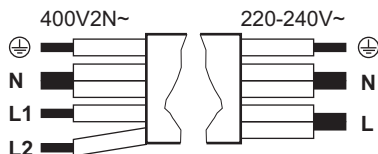
- La placa de cocción se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice un cable tipo H05VV-F capaz de soportar una temperatura de 70 °C o más.
- Está prohibido establecer conexiones mediante enchufes de contacto, taladrar o soldar los extremos de los conductores y conectar el cable sin el manguito de su extremo.
- Póngase en contacto con el centro de servicio técnico autorizado local. Solo un electricista cualificado puede sustituir el cable de conexión.

Conexión monofásica

1. Retire el manguito del extremo de los conductores negros y marrones.
2. Retire parte del aislamiento del extremo de los conductores marrones y negros.
3. Conecte los extremos de los conductores negros y marrones.
4. Coloque un manguito nuevo en el extremo de cada conductor (se necesita una herramienta especial).

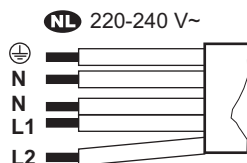
Conexión NL

1. Retire el manguito del extremo de los conductores azules.
2. Retire parte del aislamiento del extremo de los conductores azules.
3. Coloque un manguito nuevo en el extremo de cada conductor (se necesita una herramienta especial).



Conexión monofásica: 220 - 240 V~ 5x1,5 mm ²	Conexión bifásica: 400 V2N~ 5x1,5 mm ² o 4x2,5 mm ²
--	--

⊕	Verde - amarillo	Verde - amarillo	⊕
N	Azul y azul	Azul y azul	N
L	Negro y marrón	Negro	L1
		Marrón	L2



NL 220 - 240 V (5x1,5 mm²)

⊕	Verde - amarillo
N	Azul y azul

NL 220 - 240 V (5x1,5 mm²)





L1 Negro

L2 Marrón

3.5 Limitación de potencia

Limitación de potencia define cuánta energía consume la placa de cocción 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. Asegúrese de que la potencia seleccionada se adapta a los fusibles de la instalación doméstica.

Para reducir o aumentar el nivel de potencia:

1. Acceda al menú y mantenga pulsado  durante 3 segundos. A continuación, mantenga pulsado .
2. Pulse  hasta que aparezca **P**.
3. Pulse 4 o 6 en la barra de control para pasar de un ajuste a otro.
4. Pulse  para salir.

Niveles de potencia:

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

4. ANTES DEL PRIMER USO

4.1 Selección de filtros

Antes de utilizar un filtro por primera vez, asegúrese de que ajusta la variedad correcta según el modo de instalación. Consulte «Estructura del menú».

Modo de recirculación: filtro de carbono (en combinación con un filtro de grasa)

Los filtros de carbono contienen espuma de carbono activo que neutraliza el humo y los olores de cocción. Puede elegir entre:

- **OdourClean STANDARD** (blanco, desechable)
- **OdourClean PLUS** (negro, regenerable)

Para utilizar el aparato en modo de recirculación, póngase en contacto con un técnico autorizado que ajuste la instalación. Vaya a los ajustes del usuario y active la notificación del filtro de carbono seleccionando **F** y, a continuación, Encendido. A continuación, elija uno de los filtros:


- **OdourClean STANDARD:** Seleccione **Ft** y, a continuación, 2.

- **OdourClean PLUS:** Seleccione **Ft** y, a continuación, 1.

Modo de escape: filtro de grasa

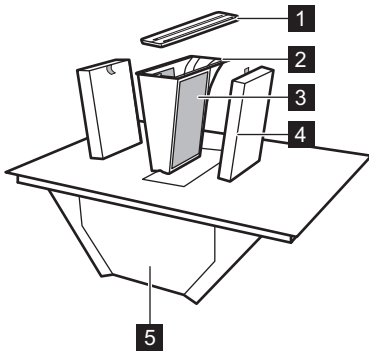
Los filtros recogen la grasa, el aceite y los restos de comida y evitan que dichos elementos en el sistema del extractor.

Para utilizar el aparato en modo de escape, póngase en contacto con un técnico autorizado que ajuste la instalación. A continuación, vaya a los ajustes del usuario y active la notificación del filtro de carbono seleccionando **F** y, a continuación, Apagado.

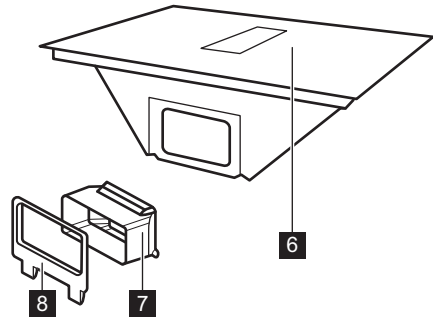
 El modo de escape puede afectar la presión atmosférica de la habitación y, por lo tanto, requiere una ventilación adecuada para evitar el reflujo de gases de combustión de otros aparatos. Asegúrese de que el entorno de instalación cumple con las directrices de seguridad suministradas.

5. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

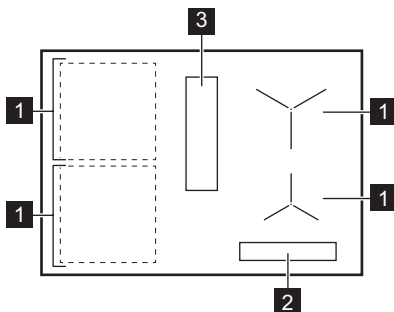
5.1 Descripción del producto



- 1 Rejilla
- 2 Carcasa del filtro de grasa
- 3 Filtro de grasa (no extraíble)
- 4 Filtro de carbono
- 5 Bandeja recoge gotas



5.2 Disposición de las zonas de cocción



- 1 Zona de cocción por inducción
- 2 Panel de control
- 3 Extractor



5.3 Símbolos del panel de control y la pantalla

Símbolo / indicador




ⓘ	Encendido / Apagado
■	Selector de zona de cocción
	Pausa
⌚	Temporizador
⌂	Bridge
0.5 ↑ ↓	Precise Heat
🔥	Heat Assist
🌀 AUTO	Modo automático del extractor
🌀	Modo manual del extractor
🌀	Breeze
P	PowerBoost
🔒	Bloqueo/Dispositivo de seguridad para niños
E + dígito	Hay un fallo de funcionamiento.
🌀	Es necesario limpiar o sustituir el filtro.
🔍	OptiHeat Control

6. USO DIARIO

6.1 Uso de la placa de cocción

Mantenga pulsado  para activar o desactivar la placa de cocción. Seleccione una zona de cocción pulsando el símbolo correspondiente . Coloque el utensilio de cocina en una zona de cocción y elija la temperatura en la barra de control. Para desactivar la zona de cocción seleccionada, pulse 0.

Precise Heat

Puede activar niveles de calor de medio paso para un control más preciso de la temperatura de las zonas de cocción. Ajuste el nivel de calor y pulse . El ajuste de calor actual disminuye en 0.5. Aparece un indicador  arriba. Para desactivarlo, pulse .

6.2 Utensilios de cocina

La base de los utensilios de cocina debe ser lo más gruesa y plana posible. Limpie y seque la placa de cocción antes de colocar los utensilios de cocina. No deslice ni frote el utensilio de cocina en los bordes y esquinas del vidrio para evitar que se astille o dañe la superficie. No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de control para evitar daños en los componentes electrónicos.

Asegúrese de que los utensilios de cocina sean compatibles con la inducción (es decir, que un imán se adhiera a su base). Para una transferencia óptima del calor, utilice utensilios de cocina cuya base tenga un diámetro similar al de la zona de cocción. Los utensilios de cocina con un diámetro más pequeño podrían calentarse más lentamente, mientras que los de un diámetro más grande podrían sobrecalentarse y dañar el panel de control.

Materiales aptos de los utensilios

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

Ruidos durante el funcionamiento

Los ruidos pueden variar según el material de los utensilios de cocina y la temperatura que se ajuste. Son normales y no indican fallo alguno.

- Chasquidos: El utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- Silbidos: Se ha ajustado una temperatura alta y el utensilio de cocina está hecho de diferentes materiales (una construcción por capas).
- Zumbidos: Se ha ajustado una temperatura.
- Clics: Se ha producido un cambio eléctrico.
- Siseos o ronroneos: El ventilador está en funcionamiento.
- Sonido rítmico: Se ha detectado un utensilio de cocina.

6.3 Detección de recipientes

Esta función indica la presencia de un utensilio de cocción sobre la placa de cocción y desactiva las zonas de cocción si no se detecta ninguno durante 120 seg. En caso de que se detecten varios utensilios de cocción, la placa de cocción selecciona la última zona de cocción activada.

6.4 Desconexión automática

Como medida de seguridad, la placa de cocción se apaga automáticamente en determinadas condiciones (por ejemplo, cuando todas las zonas de cocción y el extractor están desactivados, cuando no se ha seleccionado ninguna temperatura o ninguna velocidad del ventilador después de la activación, o cuando el utensilio de cocina hierve hasta quedarse sin líquido).

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

El indicador señala que una zona de cocción sigue caliente. Mientras el indicador esté encendido, existe riesgo de quemaduras por el calor residual. El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

6.6 Gestión de energía

Si la placa de cocción alcanza la potencia máxima disponible, la potencia de las zonas de cocción se reducirá automáticamente para proteger los fusibles de la instalación doméstica. La barra de control parpadea y muestra las temperaturas máximas posibles de las zonas de cocción que tienen una potencia reducida.

6.7 P PowerBoost

Para activar la temperatura máxima durante un tiempo limitado. Puede utilizarla para hervir agua más rápidamente.

Pulse **P** para activarla. Una vez que se agote el tiempo, la zona de cocción vuelve a la temperatura más alta. Para desactivar la función, ajuste otra temperatura.

6.8 ⏰ Temporizador

Para especificar cuánto tiempo debe funcionar una zona de cocción.

Ajuste una temperatura en la zona de cocción y pulse **⏰**. Ajuste el tiempo pulsando los dígitos de ajuste de calor en secuencia. Espere unos segundos o confirme con **⏰**. Para cancelar el timer, ajústelo a 0 h 00 min. Cuando se agota el tiempo ajustado, la zona de cocción se desactiva.

6.9 🔥 Heat Assist

La función ayuda a cocinar o mantener la comida caliente utilizando niveles de calor preestablecidos de bajo a medio:

- Nivel I: fundir y mantener caliente (ajuste de calor 1)
- Nivel II: cocción a fuego lento (ajuste de calor 5)
- Nivel III: freír en sartén (ajuste de calor 7)

Solo puede activar la función después de haber seleccionado una zona de cocción. Cambiar de zona no afecta a la actividad Heat Assist en otra zona.

1. Pulse **🔥** para activar la función.
2. Vuelva a pulsar **🔥** para cambiar entre niveles.

Para desactivarla, pulse **🔥** hasta que la pantalla muestre 0 o seleccione cualquier ajuste de calor.

Es posible que tenga que ajustar manualmente el nivel de calor en función del tipo de recipiente que utilice.

6.10 || Pausa

Esta función ajusta todas las zonas de cocción encendidas a la temperatura más baja.

Cuando el extractor está funcionando en modo manual, su velocidad se reduce a 1. En el modo automático la velocidad del ventilador no cambia.

Esta función no detiene ningún temporizador que esté activo.

Para activar / desactivar, pulse **||**.

6.11 🚫 Bloqueo/Dispositivo de seguridad para niños

Para bloquear/desbloquear el panel de control según sea necesario.

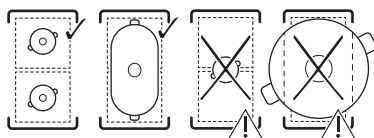
Para bloquear brevemente el panel de control durante la cocción: pulse **🚫** una vez. Pulse de nuevo para desbloquear. Para evitar que la placa de cocción se ponga en funcionamiento de manera accidental, mantenga pulsado el símbolo **🚫** durante 3 seg mientras todas las zonas están desactivadas y, a continuación, apague la placa. La función permanece activa cuando apaga la placa. Para desactivar la función, encienda la placa de cocción, mantenga pulsado **🚫** durante 3 seg y apague la placa.

6.12 📏 Bridge

Puede conectar dos zonas de cocción del mismo lado y que funcionen como una sola para cocinar con utensilios de cocina de gran tamaño (por ejemplo, una plancha). Asegúrese de que el utensilio de cocina cubra el centro de ambas zonas de cocción. Si se coloca el utensilio de cocina entre los centros de las zonas, la función no se activará.

1. Ajuste la temperatura de una de las zonas.
2. Pulse **📏**.
3. Cambie la temperatura según sea necesario.

Para desactivar esta función, pulse **📏**.




6.13 Funciones del extractor

Modo manual

El extractor puede funcionar tanto si la placa de cocción está encendida como si está apagada. El modo manual ofrece cuatro velocidades de ventilador: 1-3 y **b** (boost, el ajuste intenso).


1. Pulse **🌀** para activar el extractor.

2. Pulse  repetidamente para ajustar la velocidad del ventilador. La pantalla muestra el ajuste de temperatura actual.

Para desactivarla, pulse  repetidamente.

Modo automático

El extractor ajusta el nivel de velocidad del ventilador en función de la temperatura de la zona de cocción. El modo automático ofrece cuatro velocidades del ventilador: h1-h4 (de baja a muy alta).



1. Si la función no está activada por defecto, pulse  para activarla.
2. Coloque el utensilio de cocina en una zona de cocción y seleccione una temperatura.


Para desactivarlo, pulse .

Para cambiar la velocidad predeterminada del ventilador (h3), introduzca sus propios ajustes. Consulte «Estructura del menú».

Breeze


El ventilador funciona a una velocidad extra-baja al mínimo nivel de ruido para eliminar los olores persistentes.


1. Apague la placa de cocción.
2. Pulse . En la pantalla aparece un timer ajustado a 60 min y **br**.
3. Ajuste el timer pulsando  y los niveles de calor en la barra de control.

La función se desactiva cuando el timer se detiene. Para desactivarla manualmente, pulse .


Ciclo de secado

Después de apagar la placa de cocción, el ventilador sigue funcionando a la velocidad más baja durante 20 minutos, al cabo de los cuales se para automáticamente. Eso elimina los olores persistentes después de cocinar.

Cuando la función está en funcionamiento, aparecen  y el tiempo de ejecución restante. No es posible ajustar la hora.

Para detener esta función, pulse .




Para desactivar por completo la función, introduzca sus propios ajustes. Consulte «Estructura del menú».



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

6.14 Estructura del menú

Símbolo	Ajuste
b	Sonido
P	Limitación de potencia
h	Modo automático del ventilador
F	Notificación del filtro de carbono
dF	Ciclo de secado
Ft	OdourClean STANDARD: 2 OdourClean PLUS: 1
E	Historial de alarmas / errores

Para introducir los ajustes del usuario:

mantenga pulsado . A continuación, mantenga pulsado . Pulse .

Navegar por el menú: El menú consta del símbolo del ajuste y un valor. Para navegar entre los ajustes, pulse . Para cambiar el valor del ajuste, pulse 4 o 6 en la barra de control. **Para salir del menú,** pulse .

6.15 Consejos para ahorrar energía

- Cuando caliente agua, use solo la cantidad que necesite.
- Si es posible, coloque siempre las tapas en los utensilios de cocina.
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente o para fundirla.
- Ajuste el ventilador a una velocidad baja cuando empiece a cocinar. Una vez finalizada la cocción, mantenga el ventilador en funcionamiento durante unos minutos.
- Aumente la velocidad del ventilador solo para eliminar grandes cantidades de vapor o humo.
- Limpie el filtro con regularidad y sustitúyalo cuando sea necesario para mantener su eficacia.

Para obtener más información, consulte «Eficiencia energética».

7. GUÍA DE COCCIÓN

Los datos de la tabla son valores orientativos.

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

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

8.1 Limpieza de la placa de cocción

- Limpie la placa de cocción después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- No deje que los utensilios de cocina hiervan sin agua o alcancen temperaturas excesivamente altas.
- No utilice utensilios de cocina fabricados con materiales incompatibles con la inducción. Estos materiales pueden rayar o manchar la superficie de la placa de cocción.
- Los arañazos o las manchas oscuras en la superficie del vidrio no afectan al rendimiento de la placa de cocción.

- No utilice cuchillos ni ninguna otra herramienta metálica afilada para limpiar la superficie vitrocerámica.
- Utilice un rascador recomendado solo como herramienta adicional después de la limpieza estándar.
- Espere a que la placa de cocción termine de enfriarse y realice la limpieza de la superficie con un paño húmedo y un detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Retirar inmediatamente:** plástico fundido, plástico alimentario, sal, azúcar y alimentos con azúcar. Utilice un raspador y tenga cuidado de no quemarse.
- **Retirar cuando la placa de cocción esté lo suficientemente fría:** anillos de cal, anillos de agua, manchas de grasa, restos

de comida quemada y marcas metálicas brillantes debidas a la decoloración. Limpie la superficie como se ha descrito anteriormente. Para eliminar las marcas metálicas brillantes debidas a la decoloración, utilice un paño suave y una solución de agua y vinagre.

8.2 Limpieza del extractor

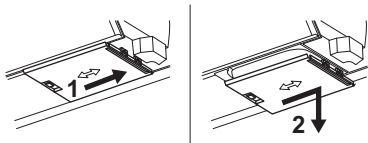
Rejilla

La rejilla está hecha de aluminio. Lávela manualmente o en un lavavajillas y límpiela con un paño suave.

Bandeja recogegotas

La bandeja de goteo situada debajo del extractor recoge la condensación creada durante la cocción. Recuerde vaciar la bandeja regularmente.

1. Sujete la parte inferior de la bandeja recogegotas con ambas manos y deslícela hacia adelante. A continuación, desplácela con cuidado hacia abajo para evitar que se derrame el agua.



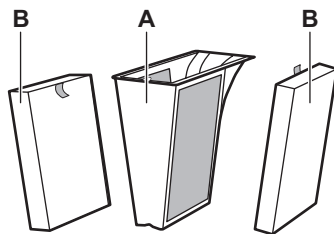
2. Lave la bandeja manualmente (con agua caliente, jabón y un paño suave/esponja) o en un lavavajillas (ciclo estándar).

Si se derrama agua u otros líquidos dentro del sistema extractor, apáguelo y limpie cuidadosamente la zona con agua tibia, un paño húmedo o una esponja y un agente limpiador suave.

8.3 Limpieza de filtros

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

i El aparato debe utilizarse en todo momento con todos los filtros dedicados al modo de instalación elegido. Consulte «Selección de filtros».



La placa de cocción incorpora un contador con una notificación para recordarle que debe limpiar los filtros correspondientes con regularidad. La notificación no bloquea el uso de la placa de cocción. La notificación permanece encendida durante 30 segundos después de apagar el extractor y la placa de cocción.

Filtro de grasa

- Después de 40 horas de uso aparece el indicador para avisar de que ha llegado el momento de limpiar los filtros de grasa.

OdourClean STANDARD filtro de carbono

- Después de 180 horas de uso, el indicador empieza a parpadear para indicar que es hora de sustituir los filtros.
- Inspeccione los filtros regularmente para comprobar el nivel de grasa acumulada. Reemplácelos cuando aparezca el indicador parpadear (aproximadamente una vez al año, dependiendo de la frecuencia de uso) o antes, si es necesario.

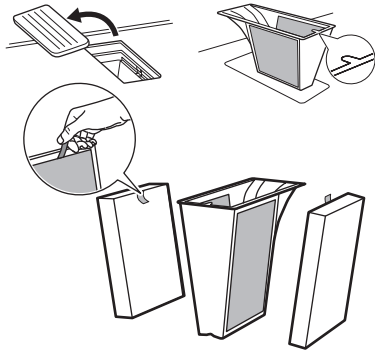
OdourClean PLUS filtro de carbono

- Después de 140 horas de uso, el indicador empieza a parpadear para indicar que es hora de sustituir los filtros.
- Limpie los filtros solo cuando la grasa acumulada sea visible.
- Regenera los filtros solo cuando aparezca el indicador intermitente. El número máximo de ciclos de regeneración es 8. Después de ese tiempo, sustituya los filtros.

Desmontaje/montaje de los filtros



1. Retire la rejilla y saque la carcasa del filtro.
2. Extraiga los filtros agarrando las asas.
3. Vuelva a montar la unidad de filtrado tras la limpieza. Inserte los filtros de carbón en el extractor con las asas hacia dentro. Vuelva a colocar la carcasa del filtro de

grasa en su sitio y vuelva a colocar la rejilla.



Limpieza de los filtros de grasa


1. Limpie los filtros tan pronto como la grasa acumulada sea visible. 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. Puede lavarlos en el lavavajillas en un ciclo estándar con otros platos en la misma carga. Puede producirse de forma natural un ligero cambio de color en la malla, que no afecta el rendimiento del filtro.
2. Deje secar los filtros durante un tiempo a temperatura ambiente.

3. Vuelva a colocar los filtros en su sitio. Si la notificación  está activada, pulse  brevemente para reiniciar el contador.


Limpieza de los OdourClean PLUS filtros de carbono

1. Limpie cuidadosamente los filtros en agua tibia sin usar productos de limpieza. Puede utilizar una esponja suave, un paño suave o un cepillo de limpieza no abrasivo para eliminar los restos de comida. Puede lavar los filtros 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 al menos 24h a temperatura ambiente.
3. Vuelva a montar la unidad de filtrado e insértela de nuevo en el interior.

Regeneración de los OdourClean PLUS filtros de carbono

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

9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

 Si no logra subsanar el problema indicado abajo, póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.

La placa de cocción no se enciende o no funciona.

- Compruebe que la placa de cocción esté correctamente conectada a la red eléctrica.
- Asegúrese de que el fusible sea la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidas veces o si oye un pitido constante, póngase en contacto con un electricista cualificado para que inspeccione la instalación.

- Asegúrese de que el panel de control esté limpio y no obstruya ningún utensilio de cocina o cualquier otro objeto.

La placa de cocción se apaga sola al cabo de un tiempo.

- Esto no es un mal funcionamiento. En determinadas circunstancias la placa de cocción se apaga automáticamente para mantener la seguridad. Consulte «Desconexión automática».

Una de las zonas de cocción no se puede poner a su temperatura máxima o cambia constantemente entre dos temperaturas.

- Esto no es un mal funcionamiento. Consulte «Gestión de energía».

- Reduzca la temperatura de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase.

El ventilador del extractor no funciona o se apaga solo.

- Apague la placa de cocción y desenchúfela del suministro eléctrico. Deje que el aparato se enfríe y, después, enchúfelo de nuevo.
- Asegúrese de que la habitación esté suficientemente ventilada. Es posible que deba instalar el interruptor de ventana. Póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.

Aparece .

- Limpie o sustituya el filtro. Consulte «Limpieza y mantenimiento».

E aparece un dígito.

- Apague la placa de cocción, espere unos minutos y vuelva a encenderla. Si el problema continúa, póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.

El panel de control parpadea.

- Utilice utensilios de cocina cuya base tenga un diámetro similar al tamaño de la zona de cocción.
- Asegúrese de que el utensilio de cocina admite cocción por inducción.

10. DATOS TÉCNICOS

10.1 Placa de datos técnicos

Modelo TT84CB00CB

Tipo 67 D4A 01 AA

Inducción

Número de serie

AEG

Número de producto (PNC) 949 598 686 00

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

Fabricado en: Alemania

7.35 kW



10.2 Especificaciones de las zonas de cocción

La potencia de las zonas de cocción podría diferir ligeramente de las indicadas abajo, dependiendo del material y las dimensiones de los utensilios de cocina.

Zona de cocción	Potencia nominal (temperatura máxima) [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

11. EFICIENCIA ENERGÉTICA

11.1 Información del producto según (UE) No 66/2014

Identificación del modelo	TT84CB00CB
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	21.0 cm
	Trasera izquierda	21.0 cm
	Parte del. der.	14.5 cm
	Parte tras. der.	18.0 cm
Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Delantera izquierda	189.1 Wh/kg
	Trasera izquierda	189.1 Wh/kg
	Parte del. der.	180.2 Wh/kg
	Parte tras. der.	178.3 Wh/kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)		184.2 Wh/kg

El aparato ha sido sometido a pruebas según: EN IEC 60350-2.

11.2 Requisitos de información según (UE) No 2023/826

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

El aparato ha sido sometido a pruebas según: EN 50564.

11.3 Hoja de información del producto e información del producto según (UE) No 65/2014 y (UE) No 66/2014


Ficha de información del producto de acuerdo con el Reglamento (UE) No 65/2014		
Nombre o marca comercial del proveedor	AEG	
Identificador del modelo	TT84CB00CB	
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 - EElcampana	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 ha sido sometido a pruebas según: EN IEC 61591, EN IEC 60704-1, EN IEC 60704-2-13, EN 50564.

12. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a proteger el medioambiente y la salud pública reciclando los residuos de aparatos eléctricos y

electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

A series of 20 horizontal dotted lines spanning the width of the page, intended for handwriting practice.

