

PI8000S60

CA	Manual d'usuari Placa	2
PT	Manual de instruções Placa	28
ES	Manual de instrucciones Placa de cocción	54



Benvinguts a AEG! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



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

Subjecte a canvis sense preavís.

CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	2
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	4
3. INSTAL·LACIÓ.....	7
4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	9
5. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	11
6. ÚS DIARI.....	11
7. FUNCIONS ADDICIONALS.....	16
8. CONSELLS I TRUCS.....	19
9. CURA I NETEJA.....	22
10. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	23
11. DADES TÈCNIQUES.....	25
12. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	26
13. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	27

1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

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

1.1 Seguretat dels infants i de les persones vulnerables

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

mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.

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

1.2 Seguretat general

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

- **PRECAUCIÓ:** Cal supervisar el procés de cocció (incloses les funcions de cocció automàtiques). Cal supervisar en tot moment els processos de cocció curts.
- **AVÍS:** Perill d'incendi: No deseu objectes sobre les superfícies de cocció.
- No col·loqueu objectes metàl·lics, com ara ganivets, forquilles, culleres i tapes, sobre la superfície de la placa, perquè es podrien escalfar.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- No feu servir polvoritzadors ni vapor per netejar l'aparell.
- Després de l'ús, apagueu la placa amb el comandament; no us refieu només del detector de cassoles.
- **AVÍS:** Si la superfície té alguna esquerdada, apagueu l'aparell per evitar la possibilitat de descàrregues elèctriques. Si l'aparell està connectat al corrent elèctric amb una caixa de connexió, extraieu el fusible per desconectar l'aparell del subministrament elèctric. En qualsevol dels dos casos, poseu-vos en contacte amb el centre de servei autoritzat.
- Si el cable d'alimentació es fa malbé, cal que sigui el fabricant, un servei autoritzat o personal qualificat qui el substitueixi a fi d'evitar perills.
- **AVÍS:** Feu servir exclusivament protectors de fogons dissenyats pel fabricant de l'aparell o els protectors que indiqui el fabricant en el manual d'ús, o bé els que inclogui l'aparell. L'ús de protectors inadequats pot provocar accidents.

2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

2.1 Instal·lació

AVÍS!

La instal·lació d'aquest aparell ha d'anar a càrrec d'una persona qualificada.

AVÍS!

Risc de lesions o d'espatllar l'aparell.

- Retireu tot l'embalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Seguiu les instruccions d'instal·lació subministrades amb l'aparell.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.

- Protegiu les ranures de la superfície de l'armari amb un material segellador per evitar que s'inflin amb la humitat.
- Protegiu la part inferior de l'aparell del vapor d'aigua i la humitat.
- No instal·leu l'aparell ni al costat d'una porta ni a sota d'una finestra. Això evitarà que els utensilis de cuina calents puguin caure de l'aparell si obriu la porta o la finestra.
- Cada aparell porta integrats ventiladors de refrigeració a la part inferior.
- Si heu instal·lat l'aparell a sobre d'un calaix:
 - No hi emmagatzemeu peces petites o fulls de paper que puguin ser quedar-hi encallats ja que podrien fer malbé els ventiladors o el sistema de refrigeració.
 - Manteniu una distància mínima de 2 cm entre la part inferior de l'aparell i els objectes que deseu a l'interior del calaix.
- Retireu els plafons de separació instal·lats a l'armari de sota l'aparell.

2.2 Connexió elèctrica

AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un electricista qualificat.
- L'aparell s'ha de connectar a terra.
- Abans de dur a terme qualsevol operació, assegureu-vos que l'aparell estigui desendollat del subministrament elèctric.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les classificacions elèctriques de la xarxa elèctrica.
- Assegureu-vos que l'aparell estigui instal·lat correctament. Si algun cable d'alimentació o endoll està solt o s'ha instal·lat incorrectament, el terminal podria calentar-se excessivament.
- Utilitzeu el cable elèctric correcte.
- No deixeu que el cable de la xarxa elèctrica s'emboliqui.
- Assegureu-vos que hi hagi instal·lada una protecció contra els xocs.
- Utilitzeu la pinça d'al·leujament de la tensió al cable.

- Assegureu-vos que l'endoll o el cable d'alimentació no estiguin tocant l'aparell calent ni cap utensili calent quan connecteu l'aparell a una presa de corrent.
- No utilitzeu adaptadors de connexió múltiple ni allargadors.
- Assegureu-vos de no causar danys a l'endoll (si escau) o al cable de xarxa. Poseu-vos en contacte amb el nostre centre de servei autoritzat o amb un electricista per canviar un cable de xarxa danyat.
- Cal fixar i prémer bé la protecció anticops de les parts alimentades i les aïllades de manera que no es puguin treure sense eines.
- No connecteu l'endoll a la xarxa elèctrica abans de finalitzar el procés d'instal·lació. Assegureu-vos que hi hagi un accés a l'endoll de la xarxa després de la instal·lació.
- Si la presa de corrent no està ben fixada, no hi connecteu l'endoll de l'aparell.
- No desconnecteu l'electrodomèstic estirant el cable d'alimentació. Desconnecteu-lo sempre traient l'endoll.
- Feu servir només dispositius d'aïllament: tallacircuits amb protecció, fusibles (fusibles tipus caragol extrets del portafusibles), interruptors i contactors diferencials.
- La connexió elèctrica ha de tenir un dispositiu d'aïllament que permeti desconnectar tots els pols de l'aparell del subministrament elèctric. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una amplada de l'obertura de contacte d'un mínim de 3 mm.
- Si apareix el codi E3 a la pantalla, desconnecteu immediatament la placa i comproveu si la connexió i el subministrament elèctric són correctes.

2.3 Utilització

AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques.

- No canvieu les especificacions de l'electrodomèstic.

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

AVÍS!

Risc d'incendi i explosió.

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

AVÍS!

Risc d'espatllar l'aparell.

- No poseu estris de cuina en calent sobre el tauler de control per evitar riscos de cremades.
- No colo·loqueu cap paella calenta a la superfície de vidre del fogó.
- No deixeu bullir els recipients sense líquid.
- Aneu amb compte de no deixar caure objectes o estris de cuina sobre l'aparell. La superfície es pot fer malbé.
- No activeu les zones de cocció amb estris de cuina buits o sense posar-hi cap recipient.
- Els estris de cuina fabricats amb ferro colat o amb un fons fet malbé poden causar ratllades al vidre/vitroceràmica. Aixequen sempre aquests objectes quan els hàgiu de moure a la superfície de cocció.

2.4 Cura i neteja

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

2.5 Manteniment i reparació

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

2.6 Eliminació

⚠ AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb la vostra autoritat local per saber com eliminar l'aparell.

- Desconnectar l'aparell del subministrament elèctric.
- Talleu el cable d'alimentació arran de l'aparell i tireu-lo.

3. INSTAL·LACIÓ

⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

3.1 Abans de la instal·lació

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

Número de sèrie

3.2 Fogons integrats

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

3.3 Cable de connexió

- La placa se subministra amb un cable de connexió.
- Per substituir el cable d'alimentació fet malbé, feu servir un cable: H05V2V2-F que aguantí una temperatura de 90 °C o més. Un cable únic ha de tenir una secció transversal mínima d'acord amb la taula següent. Poseu-vos en contacte amb el servei tècnic més proper. El cable de connexió només el pot substituir un electricista qualificat.

⚠ AVÍS!

Les connexions elèctriques les ha de fer un tècnic qualificat.

⚠ PRECAUCIÓ!

Les connexions mitjançant endolls de contacte estan prohibides.

⚠ PRECAUCIÓ!

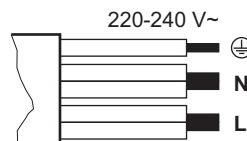
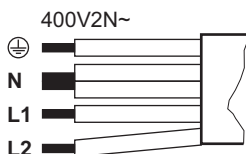
No perforeu ni soldeu els extrems del cable. Està prohibit.

⚠ PRECAUCIÓ!

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

Connexió monofàsica

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



Connexió bifàsica: 400 V2N~		Connexió monofàsica: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ² o 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² o 3x4 mm ²	
	Verd - groc		Verd - groc
N	Blau i blau	N	Blau i blau
L1	Negre	L	Negre i marró
L2	Marró		

3.4 Col·locació de la junta - Instal·lació encastada

1. Netegeu els rebaixos de la placa.
2. Talleu la tira de segellar 3x10 mm subministrada en quatre tires. Les tires han de tenir la mateixa llargada que els rebaixos.
3. Talleu els extrems de les tires en un angle de 45°. Haurien d'encaixar bé en els extrems dels rebaixos.
4. Enganxeu les tires als rebaixos. No les estireu. No uniu els extrems de les tires l'un sobre l'altre.

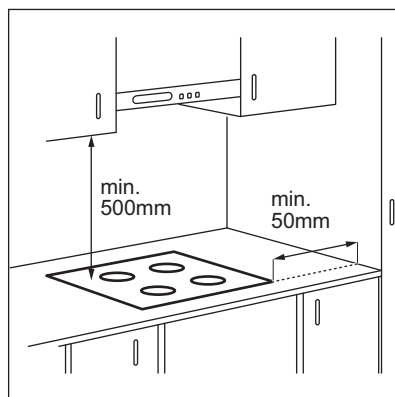
Després de muntar la placa, segelleu amb silicona l'espai que queda entre la vitroceràmica i el taulell. Assegureu-vos que la silicona no va per sota de la ceràmica de vidre.

3.5 Segellat - Instal·lació a la part superior

1. Netegeu la placa al voltant de la zona encastable.
2. Enganxeu la tira per a segellar 2x6 mm subministrada a l'extrem inferior de la placa per l'extrem exterior de la vitroceràmica. No l'estireu. Assegureu-vos que els extrems de la tira de segellar l'heu col·locada al mig d'un costat de la placa.
3. Afegiu alguns mil·límetres a la longitud quan talleu la tira de segellar.
4. Ajunteu els dos extrems de la tira de segellar.

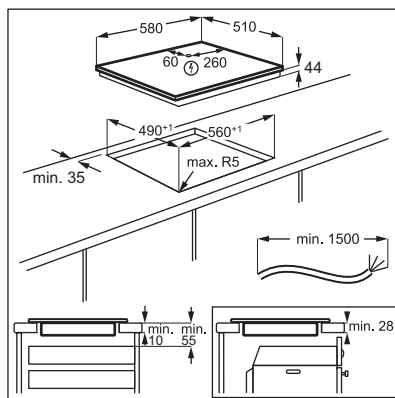
3.6 Muntatge

Si instal·leu el fogó sota una campana, consulteu les instruccions d'instal·lació de la campana per a la distància mínima entre els aparells.

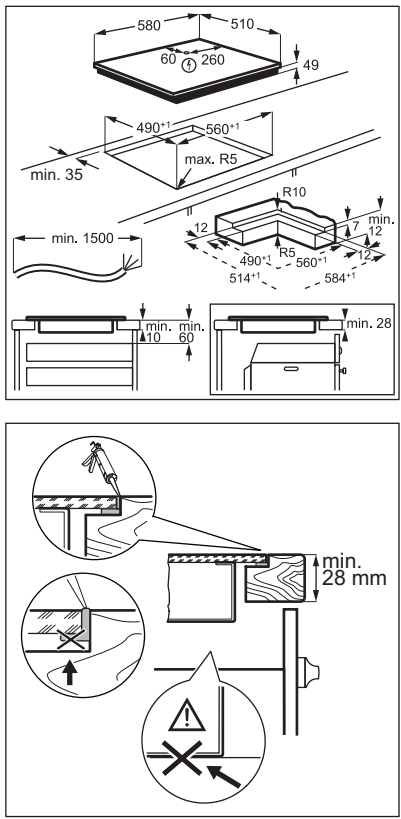


Si heu instal·lat l'aparell a sobre d'un calaix, durant el procés de cocció la placa de ventilació pot escalfar els objectes que hi hàgiu desat.

INSTAL·LACIÓ PER SOBRE



INSTAL·LACIÓ INTEGRADA



Vegeu el videotutorial "Com instal·lar la vostra placa d'inducció AEG - Instal·lació al taulell" escrivint el nom complet que s'indica al gràfic següent.



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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



Vegeu el videotutorial "Com instal·lar la vostra placa d'inducció AEG - Instal·lació rasant" escrivint el nom complet que s'indica al gràfic següent.



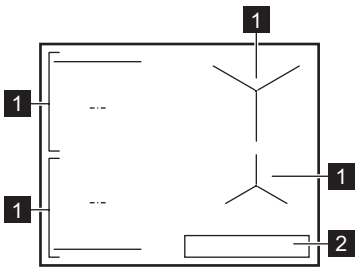
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
induction hob flush installation



4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

4.1 Distribució de la superfície de cocció

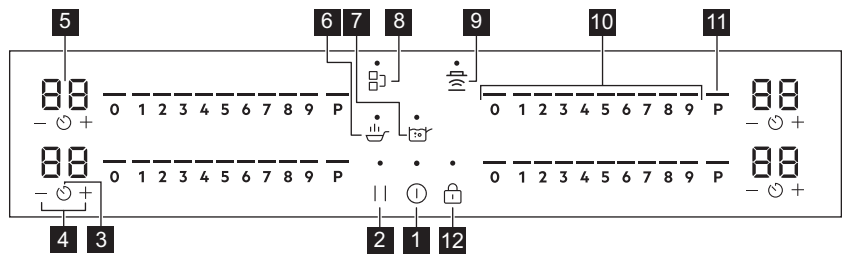


- 1 Zona de cocció per inducció
- 2 Tauler de control



Per obtenir més informació sobre les mides de les zones de cocció, vegeu "Dades tècniques".

4.2 Distribució del tauler de control



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

La superfície de vidre antiratllades té una textura d'acabat única que pot canviar la manera com els símbols i elements de la interfície d'usuari apareixen en diverses condicions d'il·luminació.

Camp tàctil	Funció	Descripció
1	Ⓛ	Actiu / Desactivat Per activar i desactivar l'aparell.
2		Pausa Per activar i desactivar la funció.
3	⌚	Temporitzador Per configurar la funció.
4	+ / -	- Per augmentar o reduir el temps.
5	-	Pantalla del temporitzador Per mostrar el temps en minuts.
6	🍳	SenseFry SenseFry. Per fregir amb nivells d'escalfor controlats automàticament, específics per a diversos tipus d'aliments.
7	🍲	SenseBoil® SenseBoil®. Per ajustar automàticament la temperatura de l'aigua perquè no continui bullint un cop arribi al punt d'ebullició.
8	🌉	Bridge Per activar i desactivar la funció.
9	👤	Hob²Hood Per activar i desactivar el mode manual de la funció.
10	-	Barra de control Per establir els paràmetres de temperatura.
11	P	PowerBoost Per activar la funció.
12	🔒	Bloqueig / Dispositiu de seguretat infantil Per bloquejar/desbloquejar el panell de control.

4.3 Indicadors de pantalla

Indicador	Descripció
 dígit +	Hi ha algun problema de funcionament.
	OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 passos): continua la cocció/conserva calent/escalfor residual.

5. ABANS DEL PRIMER ÚS

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

5.1 Limitació de potència

Limitació de potència defineix quanta potència utilitza la placa en total, dins dels límits dels fusibles de la instal·lació de casa. La placa està configurada per defecte al nivell de potència més alt possible.

Per reduir o augmentar el nivell de potència:

1. Entreu al menú:
mantingueu  premut durant 3 segons.
A continuació, mantingueu  premut.
2. Pitgeu  al temporitzador frontal fins que el  apareix.
3. Premeu  al temporitzador frontal per configurar el nivell de potència.
4. Premeu  per sortir.

Nivells de potència

Consulteu el capítol «Dades tècniques».

PRECAUCIÓ!

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

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

PRECAUCIÓ!

Si la potència és igual o inferior a 2000 W no és possible activar SenseBoil® / SenseFry.

6. ÚS DIARI

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

6.1 Activació i desactivació

Mantingueu  premut per activar o desactivar la placa.

6.2 Detecció de bateria

Aquesta funció indica la presència d'estris de cuina a la placa i desactiva les zones de

cocció si no es detecta cap estri durant una sessió de cocció.

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

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

la zona de cocció es desactivarà automàticament.

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

6.3 Fer servir les zones de cocció

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

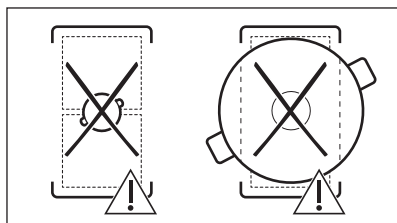
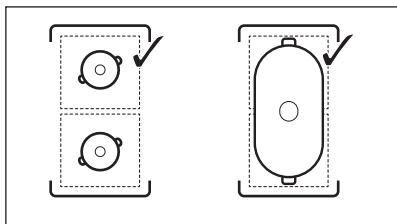


Perquè el calor es transmeti de forma òptima, feu servir estris de cuina amb un diàmetre inferior similar a la mida de la zona de cocció (és a dir, el valor màxim del diàmetre de l'estri de cuina que s'indica al capítol "Dades tècniques" > "Especificació de les zones de cocció"). Assegureu-vos que l'estri és apte per a plaques d'inducció. Per obtenir més informació sobre estris de cuina, consulteu "Consells".

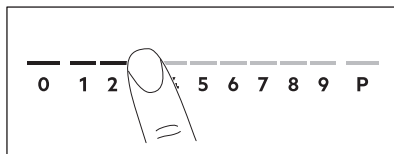


La superfície de vidre antiratllades té una textura d'acabat única que maximitza la resistència a les ratllades. La fricció entre els estris de cuina i la superfície del vidre pot produir sorolls.

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



6.4 Nivell d'escalfor



1. Premeu la configuració d'escalfor desitjada a la barra de control. Els indicadors de sobre de la barra de control s'il·luminen fins al nivell d'escalfor seleccionat.
2. Per desactivar una zona de cocció, premeu 0.

6.5 PowerBoost

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



Consulteu el capítol «Dades tècniques».

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

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

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



AVÍS!

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

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

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

 - continuar cocció,

 - mantenir calent,

 - escalfor residual.

També pot aparèixer l'indicador:

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

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

6.7 Opcions del temporitzador

Temporitzador de compte enrere

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

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

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

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

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

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

Avisador minuter

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

1. Premeu .

2. Premeu  per ajustar el temps.

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

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

6.8 Gestió d'energia

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

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

6.9 SenseFry

Aquesta funció us permet seleccionar un nivell adequat d'escalfor per a fregir aliments. La placa manté la temperatura durant tota la cocció. Podeu triar un dels tres nivells de SenseFry: baix (2), mitjà (5) o alt (8). Un cop establert el nivell de configuració d'escalfor, no és necessari que ajusteu manualment la temperatura.

PRECAUCIÓ!

Utilitzeu només estris de cuina freds. No deixeu la placa desatesa mentre la funció estigui en marxa.

1. Col·loqueu una paella sense oli/greix en una de les zones de cocció fredes del costat esquerre. Podeu utilitzar una sola zona de cocció o connectar ambdues zones mitjançant Bridge.

Si col·loqueu un estri en una sola zona de cocció, la funció s'iniciarà automàticament.

2. Toqueu  per activar la placa.
3. Toqueu  per activar la funció. S'encén l'indicador que hi ha damunt el símbol. El nivell d'escalfor seleccionat és 2 per defecte.
4. Seleccioneu un nivell de fregit prement  repetidament.

Apareix un indicador parpellejant a sobre del nivell seleccionat per a cada zona de cocció en què actualment podeu utilitzar la funció.

5. Toqueu qualsevol punt del regulador corregís de la zona de cocció escollida. Podeu ajustar el nivell de SenseFry prement un dels nivells de configuració d'escalfor corresponents, tal com es mostra a la taula següent.

Nivell de potència de SenseFry	Nivells d'escalfor
Baix	2
Mig	5
Alta	8

La funció s'activarà.

Un cop s'inicia la funció, apareixen els indicadors que hi ha a sobre del regulador

corredís i comença a executar-se una animació.



Si no col·loqueu cap estri a cap de les zones de cocció en els següents 5 segons, la funció es desactiva automàticament.

6. Establiu una funció de temporitzador, si cal.

Quan la paella arribi a la temperatura desitjada, sonarà un senyal acústic. Ja podeu posar oli i aliments a dins de la paella.

Per aturar la funció, premeu 0 a la barra de control o premeu .

Si establiu un Temporitzador de compte enrere en una de les zones de cocció i el temps establert s'acaba abans que s'hagi arribat a la temperatura desitjada, la funció es desactivarà automàticament.

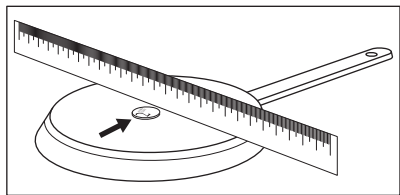
Consells:

- Podeu canviar el nivell d'escalfor predeterminat, si cal.
- En cas que coeu trossos gruixuts de menjar o patates crues, utilitzeu una tapa durant els primers 10 minuts del fregit.
- Les paelles pesades i/o grans poden trigar més a escalfar-se.
- Feu servir paelles laminades amb nivell d'escalfor baix per evitar sobreescalfar i fer malbé els estris de cuina.
- No utilitzeu estris de cuina primers esmaltats, ja que es poden sobreescalfar i fer-se malbé.

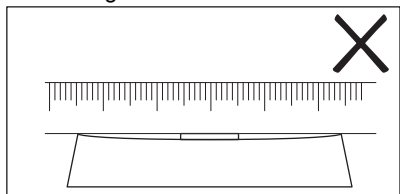
Paelles correctes per a la funció SenseFry

Feu servir només paelles de base plana. Per a comprovar si la paella és adequada:

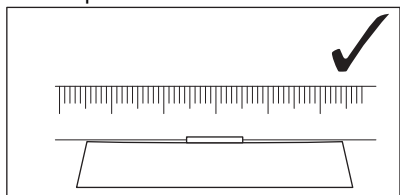
1. Gireu la paella cap per avall.
2. Col·loqueu un regle a la base de la paella.
3. Intenteu inserir una moneda d'un, dos o cinc cèntims (o alguna cosa del mateix gruix, aprox. 1,7 mm) entre el regle i la base de la paella.



- a. La paella no és adequada si aconseguíu inserir la moneda entre el regle i la base.



- b. La paella és adient si no aconseguíu posar una moneda entre el regle i la paella.



6.10 SenseBoil®

Aquesta funció ajusta automàticament la temperatura de l'aigua perquè no vessi un cop arribi al punt d'ebullició.



Si hi ha calor escalfor residual (☐ / ☐ / ☐) a la zona de cocció que voleu fer servir, s'emetrà un senyal acústic i la funció no s'iniciarà. La funció no s'actua amb estris de cuina antiadherents.



PRECAUCIÓ!

No utilitzeu la funció amb estris de cuina buits.
No deixeu la placa desatesa mentre la funció estigui en marxa.

1. Col·loqueu estris de cuina omplerts amb 1 - 5 l d'aigua freda a les zones de cocció

disponibles per a les quals vulgueu iniciar la funció.

Si col·loqueu un estri en una sola zona de cocció, la funció s'iniciarà automàticament.

2. Toqueu  per activar la placa.

3. Toqueu  per activar la funció. Apareix un indicador parpellejant a sobre de **P** per a cada zona de cocció en què actualment podeu utilitzar la funció.

4. Toqueu qualsevol punt del regulador corredís de la zona de cocció escollida. La funció s'activarà.

Un cop s'inicia la funció, apareixen els indicadors que hi ha a sobre del regulador corredís i comença a executar-se una animació.



Si no col·loqueu cap estri a cap de les zones de cocció en els següents 5 segons, la funció es desactiva automàticament.

Quan la funció arriba al punt d'ebullició, la placa emet un senyal acústic i el nivell d'escalfor canvia automàticament al nivell de cocció predeterminat.

Per desactivar la funció abans que s'hagi arribat al punt d'ebullició, toqueu  o 0.

Per desactivar la funció després d'haver arribat al punt d'ebullició, toqueu el regulador corredís i ajusteu la configuració d'escalfor manualment.

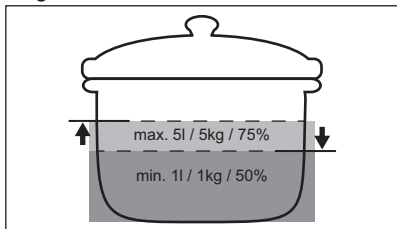
Si activeu Pausa o retireu l'estri de cuina, la funció es desactiva.

Si establiu un Temporitzador de compte enrere en una de les zones de cocció i el temps establert s'acaba abans que s'hagi arribat al punt d'ebullició, la funció es desactivarà automàticament.

Consells:

- Aquesta funció és la més adequada per bullir aigua i cuinar patates.
- És possible que la funció no funcioni correctament per a bullidors i cafeteres italianes.
- Ompliu entre la meitat i tres quartes parts de l'olla amb aigua freda de l'aixeta deixant-hi buits els últims 4 cm. No

utilitzeu menys d'1 l o més de 5 l d'aigua. Assegureu-vos que el pes total de l'aigua (o de l'aigua i les patates) sigui d'entre 1 i 5 kg.



- Per aconseguir els millors resultats, feu servir només patates mitjanes senceres i sense pelar. Assegureu-vos de no omplir l'olla amb massa patates.
- Durant la fase d'escalfament, no remeneu massa fort altres olles i processos de cocció paral·lels (com ara fregir o bullir) en altres zones de cocció.
- No produïu vibracions externes (per exemple, en utilitzar una batedora o col·locar un telèfon mòbil al costat de la placa) quan la funció estigui en marxa.
- Depenent del tipus d'aliment i estris de cuina, podeu ajustar el nivell d'escalfor després que s'hagi arribat al punt d'ebullició.
- Afegiu sal un cop assolit el punt d'ebullició.
- Utilitzeu una tapa per estalviar energia.

6.11 Estructura de menú

La taula mostra l'estructura de menú bàsica.

Paràmetres d'usuari

Símbol	Paràmetre	Opcions possibles
b	So	Actiu/Desactivat (–)

Símbol	Paràmetre	Opcions possibles
P	Limitació de potència	15 - 73
H	Mode AUTO	0 - 6
E	Historial d'alarmes/ errors	Llista d'alarmes/ errors recents.

Per entrar als paràmetres de l'usuari:

mantingueu pitjat  durant 3 segons. A continuació, pitgeu i mantingueu pitgeu . Els paràmetres apareixeran al temporitzador de les zones de cocció de l'esquerra.

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

Per sortir del menú: pitgeu .

OffSound Control

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



Consulteu "Estructura del menú".

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

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

7. FUNCIONS ADDICIONALS

7.1 Desconnexió automàtica

Aquesta funció desconnecta la placa automàticament si:

- totes les zones de cocció, estan desactivades,

- no configureu cap nivell d'escalfor ni de velocitat del ventilador després de l'activació de la placa,
- vesseu o deixeu alguna cosa damunt el tauler de control durant més de 10 segons (una paella, un drap, etc.). Sona un senyal i la placa s'apaga. Retireu l'objecte o netegeu el tauler de control.

- l'aparell s'escalfa massa (per exemple, quan una paella queda sense líquid a l'interior). Deixeu refredar la zona de cocció abans de tornar a fer servir la placa.
- no desactiveu una zona de cocció ni modifiqueu el nivell d'escalfor. Al cap d'una estona, es desactiva la placa.

La relació entre el nivell d'escalfor i l'estona que triga la placa a desactivar-se:

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



Quan utilitzeu SenseFry, la placa es desactiva al cap d'una hora i mitja.

7.2 Pausa

Aquesta funció ajusta totes les zones de cocció en funcionament al nivell d'escalfor més baix.

Quan la funció està activada, es poden utilitzar i ①. Tots els altres símbols del tauler de control estan bloquejats. ||

La funció no atura les funcions de temporitzador.

1. Per activar la funció: premeu . ||
El nivell d'escalfor es redueix a 1.

2. Per desactivar la funció: premeu . ||
Apareix la configuració d'escalfor anterior.

7.3 Bloqueig

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

Configureu primer el nivell d'escalfor.

Per activar la funció: premeu el botó .

Per desactivar la funció: premeu  una altra vegada.



La funció es desactiva quan desactiveu la placa.

7.4 Dispositiu de seguretat infantil

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

Per activar la funció: premeu ①. No seleccioneu cap nivell d'escalfor.

Mantingueu  premut durant 3 segons fins que aparegui l'indicador a sobre del símbol. Desactiveu la placa amb ①.



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

Per desactivar la funció: premeu ①. No seleccioneu cap nivell d'escalfor.

Mantingueu  premut durant 3 segons fins que desaparegui l'indicador a sobre del símbol. Desactiveu la placa amb ①.

Cuinar amb la funció activada: premeu ①, després, premeu  durant 3 segons, fins que desaparegui l'indicador que hi ha damunt del símbol. Podeu fer servir la placa. Quan desactiveu la placa amb ①, la funció torna a posar-se en marxa.

7.5 Bridge



La funció està en marxa quan la cassola cobreix els centres d'ambdues zones. Per obtenir més informació sobre la correcta col·locació dels estris de cuina, consulteu "Ús de les zones de cocció". La funció no funciona mentre SenseBoil® estigui en marxa.

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

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

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

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

7.6 Hob²Hood

És una funció automàtica avançada que connecta la placa a una campana especial. Tant la placa com la campana tenen un comunicador de senyals infrarojos. La velocitat del ventilador s'estableix automàticament segons el mode seleccionat i la temperatura de la peça de bateria més calenta de la placa. També podeu fer funcionar el ventilador de la placa manualment.



En la majoria de les campanes, el sistema remot ve activat de fàbrica. En cas que estigui desactivat, activeu-lo abans d'utilitzar la funció. Per a més informació, vegeu el manual de l'usuari de la campana.

Control de la funció automàticament
Per utilitzar la funció, configureu automàticament el mode automàtic a H1 – H6. La placa està ajustada originalment a H5. La campana reacciona sempre que feu servir la placa. La placa reconeix la temperatura de la bateria de cuina automàticament i ajusta la velocitat del ventilador.

Modes automàtics

	Llum au- tomàtic	Bullir¹)	Fregir²)
H0	Desactivat	Desactivat	Desactivat
H1	Actiu	Desactivat	Desactivat
H2³)	Actiu	Velocitat de ventilació 1	Velocitat de ventilació 1
H3	Actiu	Desactivat	Velocitat de ventilació 1
H4	Actiu	Velocitat de ventilació 1	Velocitat de ventilació 1

	Llum au- tomàtic	Bullir¹)	Fregir²)
H5	Actiu	Velocitat de ventilació 1	Velocitat de ventilació 2
H6	Actiu	Velocitat de ventilació 2	Velocitat de ventilació 3

- 1) La placa detecta el procés d'ebullició i activa la velocitat del ventilador en funció del mode automàtic.
2) La placa detecta el procés de fregir i activa la velocitat del ventilador en funció del mode automàtic.
3) Aquest mode activa el ventilador i el llum independentment de la temperatura.

Canvi del mode automàtic

1. Desactiveu la placa.
2. Premeu durant 3 segons. La pantalla s'engega i s'apaga. ①
3. Premeu durant 3 segons. 🔒
4. Premeu diverses vegades fins que ☼ s'il·lumini.
5. Premeu del temporitzador per seleccionar un mode automàtic. +



Per fer funcionar la campana directament, desactiveu el mode automàtic de la funció en els comandaments de la campana.



Quan acabeu la cocció i desactiveu la placa, el ventilador de la campana pot ser que continuï en marxa una estona més. Després d'una estona, el sistema desactiva el ventilador automàticament i evita que pugueu activar accidentalment el ventilador durant les següents 30 segons.

Control manual de la velocitat de ventilació

També podeu controlar la funció manualment. Per fer-ho, premeu quan la placa estigui activada. Així, desactiveu el mode automàtic de la funció i podreu modificar la velocitat de ventilació manualment. Si premeu ≡, augmentareu un grau la velocitat de ventilació. Si arribeu a la velocitat màxima de ventilació i torneu a

prémer , ajustareu la velocitat a 0 i es desactivarà el ventilador de la campana. Per activar el ventilador una altra vegada a velocitat 1, premeu . 



Per activar el mode automàtic de la funció, desactiveu la placa i torneu-la a activar.

Activació del llum

Podeu configurar la placa perquè activi automàticament el llum quan activeu la placa. Per fer-ho, seleccioneu el mode automàtic H1 – H6.



El llum de la campana s'apaga dos minuts després de desactivar la placa.

8. CONSELLS I TRUCS



AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

8.1 Bateria de cuina



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

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

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

Material de la bateria de cuina

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

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

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

Mides de la bateria de cuina

- Les zones de cocció per inducció s'adapten automàticament a la mida de la base de la peça de bateria de cuina. Consulteu el capítol "Dades tècniques" > "Especificació de les zones de cocció" per saber quines dimensions cal que tingui la bateria de cuina. Col·loqueu els estris de cuina al centre de la zona de cocció seleccionada.
- L'eficiència d'una zona de cocció està relacionada amb el diàmetre de l'estri de cuina que es faci servir. Perquè el calor es transmeti de forma òptima, feu servir estris de cuina amb un diàmetre inferior similar a la mida de la zona de cocció (és a dir, el valor màxim del diàmetre de l'estri de cuina que s'indica al capítol "Dades tècniques" > "Especificació de les zones de cocció").
 - Els estris de cuina amb un diàmetre més petit que la mida d'una zona de cocció només reben una part de l'energia que genera la zona de cocció, per la qual cosa s'escalfen més a poc a poc.
 - Tant per raons de seguretat com per obtenir resultats òptims de cocció, no utilitzeu peces de bateria més grans que les indicades a l'"Especificació de les zones de cocció". Eviteu mantenir la bateria de cuina a prop del tauler de control durant la cocció. Això podria afectar el funcionament del tauler de

control o activar accidentalment les funcions de la placa.



Vegeu «Dades tècniques».

8.2 Sorolls durant el funcionament



Els sorolls són normals i no significa que hi hagi alguna anomalia de funcionament. Els sorolls dels estris de cuina poden variar segons el material amb què estiguin fets i la potència de la placa.

Sorolls relacionats amb els estris de cuina:

- soroll de cruixit: l'estri de cuina està fabricat amb materials diferents (construcció tipus sandvitx).
- soroll de xiulet: esteu fent servir una potència alta a la zona de cocció i l'estri està fabricat amb materials diferents (construcció tipus sandvitx).
- soroll de brunzit: esteu fent servir una potència alta.

Sorolls relacionats amb la placa:

- soroll d'espetecs: hi ha commutacions elèctriques.
- xiuxiueig, brunzit: el ventilador està en marxa.
- soroll rítmic: s'ha detectat l'estri de cuina.

8.3 Öko Timer (Eco temporitzador)

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

8.4 Guia de cocció simplificada

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



Les dades de la taula són orientatives.

Nivell d'escalfor	Feu servir per a:	Temps (min)	Consells
1	Mantenir els aliments cuits calents.	quan sigui necessari	Tapeu el recipient.
1 - 2	Salsa holandesa, fondre: mantega, xocolata, gelatina.	5 - 25	Barregeu de tant en tant.
2	Solidificar: truites esponjoses, ous al forn.	10 - 40	Cuineu amb una tapa posada.
2 - 3	Arròs bullit i plats a partir de productes làctics, escalfar menjar preparat.	25 - 50	Afegiu com a mínim el doble de líquid que d'arròs, plats a partir de làctics a la meitat del procés.
3 - 4	Estofeu verdures, peix, carn.	20 - 45	Afegiu unes quantes cullerades d'aigua. Comproveu la quantitat d'aigua durant el procés.
4 - 5	Patates al vapor i altres verdures.	20 - 60	Cobriu el fons de l'olla amb 1-2 cm d'aigua. Comproveu el nivell d'aigua durant el procés. Mantingueu l'olla tapada.
4 - 5	Per coure grans quantitats d'aliments, estofats i sopes.	60 - 150	Fins a 3 l de líquid més els ingredients.

Nivell d'escalfor	Feu servir per a:	Temps (min)	Consells
6 - 7	Sofregit: escalopa, Cordon Bleu de vedella, costelles, patates emmascarades, salsitxes, fetge, roux, ous, creps, dònuts.	quan sigui necessari	Doneu-li la volta quan calgui.
7 - 8	Per sofregir patates ratllades fregides, filets de llom i filets de carn.	5 - 15	Doneu-li la volta quan calgui.
9	Bullir aigua, coure pasta, daurar carn (gulash, estofats), fregir patates.		
P	Bullir grans quantitats d'aigua. PowerBoost està activat.		

8.5 Consells per a la funció SenseFry

Les dades de la taula mostren exemples d'aliments per a cada nivell SenseFry. La quantitat, l'espessor, la qualitat i la temperatura (per exemple, congelats) dels aliments que s'hagin de fregir a la paella influeixen en el nivell de SenseFry establert.

Trieu el nivell de configuració d'escalfor segons el tipus d'aliment, les vostres preferències de cocció i els estris de cuina que utilitzeu.



Les dades de la taula són orientatives.

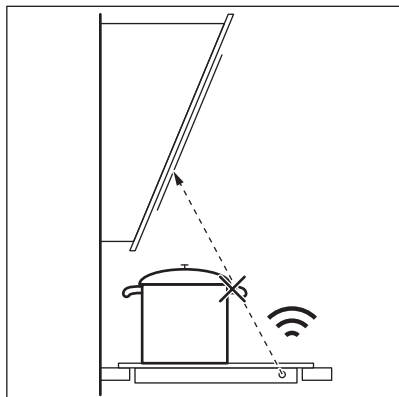
Aliments	SenseFry nivell
Ous	Truites, ous ferrats
	Ous remenats
Peix	Filets de peix, barretes de peix, marisc
Carn	Hamburguesa, mandonguilles, costella, pit de pollastre, pit de gall dindi, escalopa, filet, bistec (al punt/ben fet), salsitxes fregides
	Bistec (poc fet), carn picada
Verdures	Patates fregides (crues)
	Hamburgueses de patates fregides, verdures

8.6 Consells per a Hob²Hood

Quan feu servir la placa amb la funció:

- Protegiu el tauler de la campana de la llum directa.
- No dirigiu llums halògens al tauler de la campana.
- No tapeu el tauler de comandaments de la placa.
- No poseu obstacles al senyal que va de la placa a la campana extractora (p. ex., amb la mà, el mànec d'un recipient o una olla alta). Vegeu la imatge.

La imatge de la campana només té finalitats il·lustratives.



Altres aparells de control remot poden bloquejar el senyal. No utilitzeu aquests aparells a prop de la placa mentre Hob²Hood estigui encès.

Campanes d'extracció amb la funció Hob²Hood

Per veure la gamma completa de campanes d'extracció compatibles amb aquesta funció, visiteu el nostre lloc web. La campana extractora AEG compatible amb aquesta funció ha d'incloure el símbol .

9. CURA I NETEJA



AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

9.1 Informació general

- Netegeu la placa després de cada ús.
- Feu servir sempre bateria de cuina que tingui la base neta.
- No deixeu bullir els estris de cuina ni assolir temperatures excessivament altes.
- No feu servir estris de cuina fets de materials incompatibles amb la inducció. Aquests materials poden danyar la superfície de la placa o dificultar-ne la neteja.
- Les ratllades o les taques fosques a la superfície del vidre no afecten el rendiment de la placa.
- No utilitzeu ganivets ni altres eines metàl·liques afilades per a netejar la superfície del vidre.
- Feu servir un rascador recomanat només com a eina addicional després de la neteja estàndard.
- Espereu fins que la placa es refredi i netegeu la superfície amb un drap suau i un detergent de rentar plats amb aigua tèbia. Netegeu-la amb moviments circulars i pressió moderada. Eixugueu la superfície amb un drap de microfibra.



AVÍS!

No feu servir el clàssic fregall groc i verd, ja que les partícules d'alumini de la capa dura poden danyar i decolorar la superfície de vidre.



L'ús d'eines diferents de les recomanades és ineficaç i pot danyar o decolorar la superfície de vidre.

9.2 Neteja superfície de vidre de la placa

- **Retireu immediatament:** plàstic fos, film de plàstic, sal, sucre i menjar amb sucre. Feu servir una espàtula i aneu amb compte per evitar cremades.
- **Retireu quan la placa s'hagi refredat prou:** marques de calç, marques d'aigua, taques de greix i pèrdua de brillantor de peces metàl·liques. Netegeu la superfície tal com s'ha descrit anteriorment. Per eliminar la decoloració metàl·lica brillant, feu servir un drap suau i una solució d'aigua i vinagre.
- **Per eliminar marques i taques persistents:** per obtenir els millors resultats, feu servir MATT CARE netejador de vitroceràmica, específic per a aquest tipus de superfície, o qualsevol altra crema de neteja lleugerament

abrasiva (p. ex. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). No feu servir netejadors de plaques estàndard per a superfícies brillants (per exemple, VitroCare®). Apliqueu el producte de neteja a la superfície tacada i deixeu-lo actuar durant 5 min. Fregueu suaument la superfície amb una esponja

comuna que no ratlli i un fregall (en general, blau). Repetiu fins que les taques ja no siguin visibles. Traieu qualsevol residu de detergent de la superfície i eixugueu-la amb un drap de microfibra.

10. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

10.1 Què fer si...

Problema	Possible causa	Solució
La placa no s'engega o no funciona.	La placa no està connectada al subministrament elèctric o està connectada incorrectament.	Comproveu si la placa està correctament connectada al subministrament elèctric.
	El fusible s'ha fos.	Assegureu-vos que el fusible sigui la causa del mal funcionament. Si el fusible salta una vegada darrere l'altra, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat.
	No heu establert el nivell d'escalfor durant 60 segons.	Torneu a activar la placa i ajusteu l'escalfor en menys de 60 segons.
	Heu tocat 2 o més símbols alhora.	Toqueu només un símbol.
	S'ha posat en Pausa.	Consulteu "Pausa".
	Hi ha taques d'aigua o greix al tauler de control.	Netegeu el tauler de control.
Escolteu un xiulet constant.	La connexió elèctrica és incorrecta.	Desconnecteu la placa de la xarxa elèctrica. Consulteu un electricista qualificat perquè comprovi la instal·lació.
No es pot seleccionar el nivell d'escalfor màxim per a una de les zones de cocció.	Les altres zones consumeixen la potència màxima disponible. La placa funciona correctament.	Reduïu el nivell d'escalfor de les altres zones de cocció connectades a la mateixa fase. Consulteu "Gestió d'energia".
Sona un senyal acústic i la placa s'apaga. Sona un senyal acústic quan la placa s'apaga.	Hi ha alguna cosa sobre un o més sensors.	Retireu l'objecte dels sensors.
La placa es desactiva.	Col·loqueu alguna cosa damunt el sensor . ①	Retireu l'objecte del sensor.
L'indicador d'escalfor residual no s'il·lumina.	La zona no és calenta perquè ha estat encesa durant poc temps o el sensor s'ha fet malbé.	Si la zona s'ha fet servir prou temps com per estar calenta, parleu amb un centre de servei autoritzat.

Problema	Possible causa	Solució
Hob ² Hood no funciona.	Heu tapat el tauler de control.	Traieu l'objecte del tauler de control.
	Esteu fent servir un estri de cuina molt alt que bloqueja el senyal.	Canvieu-lo per un de més baix, feu servir una altra zona de cocció o feu anar la placa manualment.
El tauler de control està calent al tacte.	L'estri de cuina és massa gros o l'heu posat massa a prop del tauler de control.	Poseu els estris grossos a les parts del darrere, si és possible.
No s'escolta cap so quan toqueu els sensors del tauler.	Els sons estan desactivats.	Activeu els sons. Consulteu "Ús diari".
S'encén l'indicador que hi ha damunt el símbol  .	El Dispositiu de seguretat infantil o el Bloqueig funciona.	Consulteu "Dispositiu de seguretat infantil" i "Bloqueig".
La barra de control parpelleja.	No hi cap estri de cuina a la zona o la zona no ha quedat prou coberta.	Poseu algun estri de cuina a la zona que cobreixi totalment la zona de cocció.
	La peça de bateria de cuina no és adequada.	Utilitzeu un estri de cuina adequat per a plaques d'inducció. Vegeu "Consells".
	El diàmetre del fons de l'estri de cuina és massa petit per a la zona.	Feu servir estris de cuina de les dimensions adequades. Vegeu «Dades tècniques».
Triga molt a escalfar-se.	L'estri de cuina és massa petit i només rep una part de la potència que genera la zona de cocció.	Perquè el calor es transmeti de forma òptima, feu servir estris de cuina amb un diàmetre inferior similar a la mida de la zona de cocció (és a dir, el valor màxim del diàmetre de l'estri de cuina que s'indica al capítol "Dades tècniques" > "Especificació de les zones de cocció").
 i  apareixen alhora.	La potència és massa baixa a causa d'un estri de cuina no adequat o un recipient buit.	Feu servir estris de cuina del tipus adient. Vegeu "Consells" i "Dades tècniques". No activeu cap zona que contingui un recipient buit.
 i  apareixen alhora.	El recipient és buit o conté un líquid que no és aigua, p. ex., oli.	Eviteu fer servir la funció amb líquids que no siguin aigua.
 i  apareixen alhora.	Hi ha massa aigua o massa poca aigua al recipient. Heu bullit algun altre aliment apart d'aigua i patates. El punt d'ebullició s'ha mogut en el temps i Sense-Boil® no pot funcionar correctament.	Bulliu només patates amb aigua si feu servir SenseBoil®. Consulteu "Consells".
Sentireu un xiulet, els indicadors a sobre de parpellegen i  SenseBoil® no arrenca.	Cap zona de cocció pot funcionar amb SenseBoil®. Hi ha calor residual a les zones de cocció que vols fer servir o encara s'estan utilitzant.	Acabeu la cocció que estàveu fent i trieu una zona que no estigui ocupada i sense calor residual.

Problema	Possible causa	Solució
SenseBoil® / SenseFry no funciona.	La potència de la placa és massa baixa.	Ajusteu la potència a un valor més alt. Assegureu-vos que la potència seleccionada s'ajusti als fusibles d'instal·lació de la llar. Consulteu "Abans del primer ús" > "Limitació de potència".
 i un número s'il·luminen.	Hi ha algun error a la placa.	Desactiveu la placa i torneu a activar-la 30 segons més tard. Si  es torna a il·luminar, desconnecteu la placa del corrent elèctric. Després de 30 segons, torneu a connectar la placa. Si el problema persisteix, contacteu amb el centre de servei autoritzat.

10.2 Si no trobeu cap solució...

Si no podeu solucionar el problema, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un centre de servei autoritzat. Facilitau les dades de la placa de característiques. Assegureu-vos que heu fet funcionar la placa

correctament. Si no, el servei d'un tècnic o distribuïdor no serà gratuït, encara que us trobeu dins del període de garantia. La informació sobre el període de garantia i els centres de servei autoritzats és al llibret d'assistència.

11. DADES TÈCNIQUES

11.1 Placa de característiques

Model PI8000S60
Typ 62 B4A 01 AA
Inducció 7.35 kW
Núm. sèrie
AEG

PNC 949 598 710 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabricat a: Alemanya
7.35 kW



11.2 Especificació de les zones de cocció

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

La potència de les zones de cocció pot variar lleugerament de les dades que es mostren a

la taula. Varia en funció del material i les mides del estris de cuina.

Perquè el calor es transmeti de forma òptima i per obtenir uns bons resultats de cocció, feu servir estris de cuina amb un diàmetre inferior similar a la mida de la zona de cocció (és a dir, el valor màxim del diàmetre de l'estri de

cuina que s'indica a la taula). No feu servir estris amb un diàmetre superior al de la zona de cocció.

12. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

12.1 Informació del producte d'acord amb els Reglaments sobre disseny ecològic de la UE

Identificació de model		PI8000S60
Tipus de placa		Fogons integrats
Nombre de zones de cocció		4
Tecnologia de calefacció		Inducció
Diàmetre de les zones de cocció circulars (Ø)	Part davantera esquerra	21.0 cm
	Part posterior esquerra	21.0 cm
	Part davantera dreta	14.5 cm
	Part posterior dreta	18.0 cm
Consum energètic per zona de cocció (EC electric cooking)	Part davantera esquerra	184.4 Wh/kg
	Part posterior esquerra	184.4 Wh/kg
	Part davantera dreta	180.2 Wh/kg
	Part posterior dreta	172.9 Wh/kg
Consum energètic de la placa (EC electric hob)		180.5 Wh/kg

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

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

12.2 Estalvi d'energia

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

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

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

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

13. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol .
Poseu l'embalatge als contenidors adients al posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu els aparells marcats

amb el símbol  amb les deixalles domèstiques. Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la vostra oficina municipal.

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



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

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	28
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	31
3. INSTALAÇÃO.....	33
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	36
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	37
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	38
7. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	43
8. SUGESTÕES E DICAS.....	46
9. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	49
10. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	49
11. DADOS TÉCNICOS.....	52
12. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	52
13. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	53

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Antes da instalação e utilização do aparelho, leia atentamente as instruções fornecidas. O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local 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 médios de utilização doméstica.
- 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 elétrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de estar ligado.
- Antes de efetuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente elétrica.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação elétrica.
- 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.
- A proteção contra choques elétricos de peças sob tensão e isoladas deve ser fixada de forma a não poder ser removida sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada elétrica estiver solta, não ligue a ficha de alimentação elétrica.

- Não desligue o aparelho puxando o cabo de alimentação. Puxe sempre a ficha.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento corretos, disjuntores de proteção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação elétrica tem de possuir um dispositivo de isolamento que permita desligar o aparelho da alimentação elétrica em todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto de, no mínimo, 3 mm.
- Se o código E3 aparecer no ecrã, desligue imediatamente a placa e verifique se a ligação elétrica e a tensão de alimentação estão corretas.

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

- Não altere as especificações do aparelho.
- Retire todas as películas de embalagem, rotulagem e de proteção (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desligue a zona de cozedura após cada utilização.
- Não coloque talheres ou tampas de caçarolas nas zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho e não coloque alimentos em contacto direto com o mesmo.
- Se a superfície do aparelho estiver rachada, desligue-o imediatamente da fonte de alimentação para evitar choques elétricos.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância da zonas de indução quando o aparelho estiver em funcionamento.
- 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 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) que está(ão) acesa(s) no interior deste produto e as lâmpadas de substituição, vendidas em separado: 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 resista a uma temperatura de 90 °C ou mais. 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!

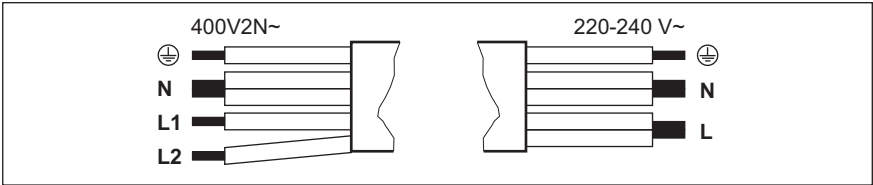
Não ligar o cabo sem a manga de terminal.

Ligação monofásica

1. Remover a manga de terminal dos condutores preto e castanho.
2. Remova uma parte do isolamento das extremidades dos cabos castanho e preto.

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).



Ligação bifásica: 400 V2N~		Ligação monofásica: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm² ou 4x2,5 mm²		5x1,5 mm² ou 3x4 mm²	
	Verde – amarelo		Verde – amarelo
N	Azul e azul	N	Azul e azul
L1	Preto	L	Preto e Castanho
L2	Castanho		

3.4 Colar o vedante- Instalação integrada

1. Limpe as ranhuras correias na bancada.

2. Corte a tira vedante 3x10 mm fornecida em quatro tiras. As tiras têm de ter o mesmo comprimento que as ranhuras.

3. Corte as extremidades das tiras num ângulo de 45°. Estas devem caber nas ranhuras com precisão.

4. Fixe as tiras às ranhuras. Não estique as tiras. Não dobre as extremidades das tiras uma sobre a outra.

Após montar a placa, vede a folga restante entre a vitro-cerâmica e a bancada com silicone. Certifique-se de que o silicone não fica por baixo da vitrocerâmica.

3.5 Colar o vedante - Instalação num balcão

1. Limpe a bancada à volta da área cortada.

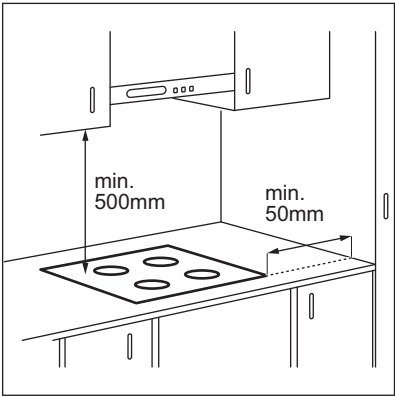
2. Cole a tira vedante fornecida 2x6 mm na parte inferior da placa, ao longo da extremidade exterior da vitrocerâmica. Não a estique. Faça com que as extremidades da tira vedante fiquem no meio de um dos lados da placa.

3. Acrescente alguns milímetros ao comprimento quando cortar a tira vedante.

4. Junte as duas extremidades da tira vedante.

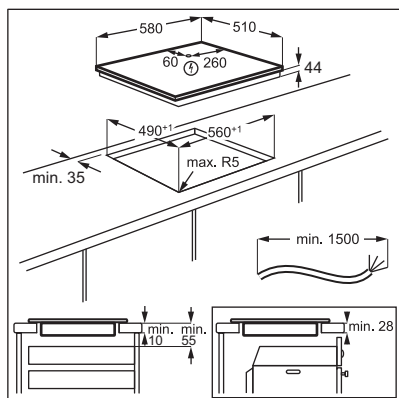
3.6 Montagem

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.

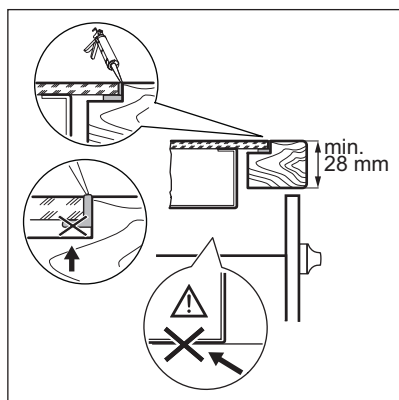
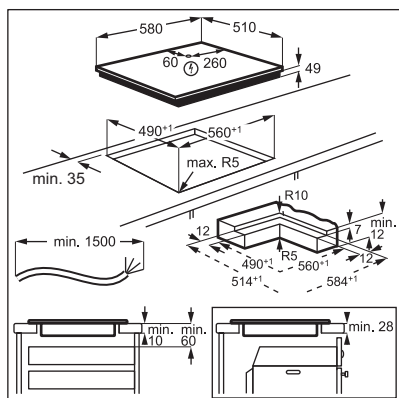


Se o aparelho estiver instalado acima de uma gaveta, a ventilação da placa pode aquecer os artigos guardados na gaveta durante o processo de cozedura.

INSTALAÇÃO NUM BALCÃO



INSTALAÇÃO INTEGRADA



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
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



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



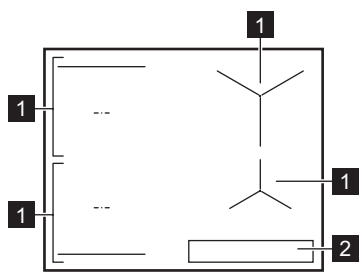
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 induction hob flush installation



4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

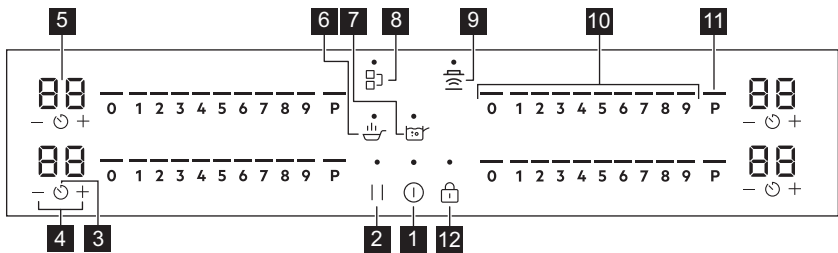
4.1 Disposição da superfície de cozedura



- 1 Zona de cozedura de indução
- 2 Painel de comandos

i
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.

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

Campo do sensor	Função	Descrição
1	ⓘ	Ligado / Desligado Para ativar e desativar o aparelho.
2		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.

	Campo do sensor	Função	Descrição
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		Hob²Hood	Para activar e desactivar o modo manual da função.
10	-	Barra de comandos	Para seleccionar o grau de cozedura.
11	P	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 dianteiro até o P aparecer.

3. Prima  /  no temporizador dianteiro para definir o nível de potência.

4. Prima  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.

- 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

⚠ CUIDADO!

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

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Ativar e desativar

Mantenha premido ⓘ para ativar ou desativar a placa.

6.2 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.

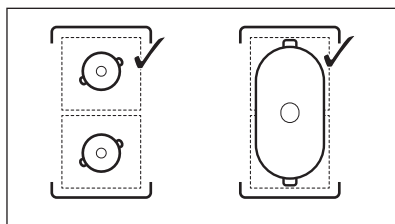
ⓘ

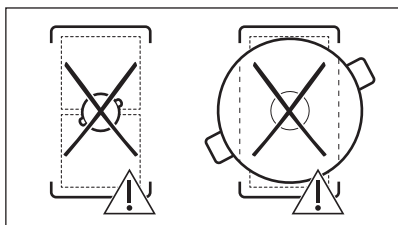
Para uma transferência de calor ideal, utilize tachos com um diâmetro inferior semelhante ao tamanho da zona de cozedura (ou seja, o valor máximo do diâmetro indicado em "Dados técnicos" > "Especificação das zonas de cozedura"). Certifique-se de que os tachos são adequados para placas de indução. Para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

ⓘ

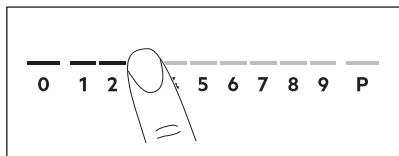
A superfície de vidro anti-riscos tem uma textura de acabamento única que maximiza a resistência aos riscos. A fricção entre o tacho e a superfície de vidro pode produzir ruídos.

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





6.4 Definição de cozedura



1. Prima a definição de cozedura desejada na barra de comandos.

Os indicadores acima da barra de comandos iluminam-se até ao nível de cozedura selecionado.

2. Para desativar uma zona de cozedura, prima 0.

6.5 PowerBoost

Esta função disponibiliza mais energia às zonas de cozedura de indução. A função só pode ser ativada para a zona de cozedura de indução durante um período de tempo limitado. Após este período, a zona de cozedura de indução volta automaticamente à definição de cozedura mais elevada.



Consulte o capítulo “Dados técnicos”.

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

Para desativar a função: altere a definição de aquecimento.

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,

- calor 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 seleccione depois a função.

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

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

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

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

Conta-minutos

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

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

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

6.8 Gestão de potência

Se várias zonas estiverem ativas e a potência consumida exceder a limitação da alimentação elétrica, esta função divide a potência disponível entre todas as zonas de cozedura. 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 seleccionar 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.

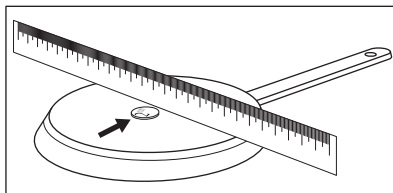
Sugestões e conselhos:

- 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.

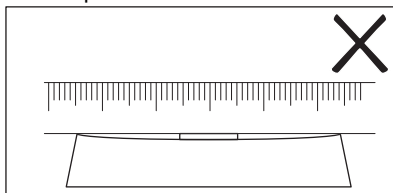
Panelas adequadas para a função SenseFry

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

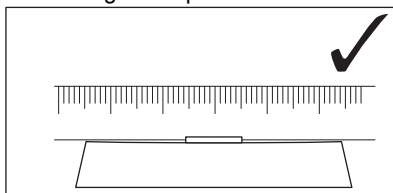
1. Coloque o tacho virado para baixo.
2. Coloque uma régua no fundo da panela.
3. Tente colocar uma moeda de 1 ou 2 euros ou 5 cêntimos (ou qualquer moeda com espessura semelhante, aprox. 1,7 mm) entre a régua e o fundo da panela.



- 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 existir algum calor residual ( /  / ) na zona de cozedura que pretende utilizar, é emitido 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.

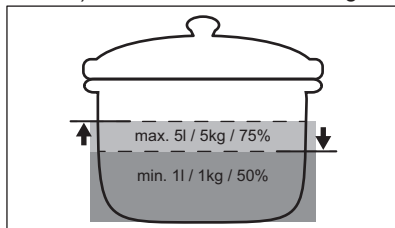
Se ativar Pausa ou remover o tacho, a função desativa-se.

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 um telemóvel 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 AUTO	0 - 6
E	Histórico de alarmes/erros	A lista de alarmes/erros recentes.

Para introduzir as definições do

utilizador: prima sem soltar ① durante 3

segundos. Em seguida, prima sem soltar . 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.

A relação entre o grau 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

Definição de cozedura	A placa desativa-se após
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,  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 acidental da definição de cozedura.

Comece por selecionar 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 acidental da placa.

Para ativar a função: prima . Não seleccione qualquer definição de. Mantenha premido  durante 3 segundos, até aparecer o indicador acima do símbolo.

Desative a placa com .



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

Para desativar a função: prima . Não seleccione qualquer definição de. Mantenha premido  durante 3 segundos, até o indicador acima do símbolo desaparecer.

Desative a placa com .

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

7.5 Bridge



Esta função é activada quando um tacho cobrir os centros das duas zonas. Para obter mais informações sobre a colocação correta dos tachos, consulte “Utilizar as zonas de cozedura”. 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 aquecimento funcionam de forma 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 controlo 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, regule o modo automático para H1 – H6. A placa está originalmente definida para H5. O exaustor reage ao funcionamento da placa. A placa determina a temperatura do tacho e

ajusta automaticamente a velocidade da ventoinha.

Modos automáticos

	Luz auto- mática	Fervura ¹⁾	Fritura ²⁾
H0	Desligado	Desligado	Desligado
H1	Ligado	Desligado	Desligado
H2 ³⁾	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

1. Desative a placa.
2. Prima  durante 3 segundos. O visor liga-se e desliga-se.
3. Prima  durante 3 segundos.
4. Prima  algumas vezes até **H** liga-se.
5. Prima  no botão do temporizador para selecionar 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 painelas com base plana.
- Certifique-se de que as bases das painelas 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 definida para o nível de cozedura mais elevado.
- um ímã puxa a base do tacho.

Dimensões dos tachos

- As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente às dimensões da base do tacho. 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, a resistência da zona de cozedura é desativada antes de o timer emitir um alarme sonoro. A diferença no tempo de funcionamento depende do nível da definição de cozedura e da duração da cozedura.

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, figado, 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 dicas 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 cozadura com base no tipo de alimento, nas suas preferências de cozadura e no tacho que utiliza.

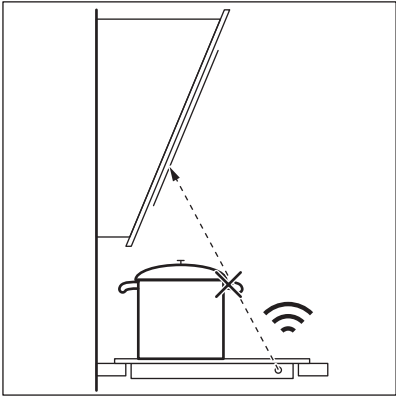


Os dados apresentados na tabela servem apenas como referência.

Alimentos		SenseFry level
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 de ter 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.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água ou atinjam temperaturas excessivamente altas.
- Não utilize tachos fabricados com materiais incompatíveis com a indução. Esses materiais podem danificar a superfície da placa ou dificultar a sua limpeza.
- Riscos ou manchas escuras na superfície de vidro não afetam o desempenho da placa.
- Não utilize facas ou quaisquer outras ferramentas metálicas afiadas para limpar a superfície do vidro.
- Utilize um raspador recomendado apenas como ferramenta complementar após a limpeza normal.
- Aguarde até que a placa arrefeça e limpe a superfície com um pano macio e um detergente da louça diluído em água morna. Limpe com movimentos circulares e uma pressão moderada. Seque a superfície com um pano de microfibra.

AVISO!

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



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

9.2 Limpar a superfície de vidro da placa

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, folha de plástico, sal, açúcar e alimentos com açúcar. Utilize um raspador e tenha cuidado para evitar queimaduras.
- **Remova quando a placa estiver suficientemente fria:** manchas de calcário, água ou gordura, descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a superfície conforme descrito acima. Para remover a descoloração nas partes metálicas brilhantes, utilize um pano macio e uma solução de água e vinagre.
- **Remova marcas e manchas persistentes:** para obter melhores resultados, utilize MATT CAREum produto de limpeza para placas, específico para este tipo de superfície, ou qualquer outro leite de limpeza levemente abrasivo (p. ex., Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Não utilize produtos de limpeza normais para placas em superfícies brilhantes (p. ex., VitroCare®). Aplique o agente de limpeza na superfície manchada e deixe-o atuar durante 5 min. Esfregue suavemente a superfície com uma esponja comum que não risque, com uma almofada abrasiva (geralmente azul). Repita até que as manchas deixem de ser visíveis. Remova qualquer resíduo de detergente da superfície e seque-a com um pano de microfibras.

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 apenas num campo do sensor.
	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 correcta.	Desligue a placa da corrente elétrica. Peça a um eletricista 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. A sua placa funciona devidamente.	Reduza a definição de aquecimento das outras zonas de cozedura ligadas à mesma fase. Consulte "Gestão de potência".
É emitido um sinal acústico e a placa desativa-se. É emitido um sinal acústico quando a placa é desativada.	Colocou alguma coisa sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objeto dos campos do sensor.
A placa desativa-se.	Colocou 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®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".

Problema	Causa possível	Solução
A barra de comandos fica intermitente.	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".
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". 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. 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 ferva 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 confeção está pronta para ser utilizada com a função SenseBoil®. Existe algum calor residual nas zonas de confeção 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 livro de serviços.

11. DADOS TÉCNICOS

11.1 Placa de classificação

Modelo PI8000S60
Tipo 62 B4A 01 AA
Indução 7.35 kW
N.º de série.....
AEG

PNC 949 598 710 00
220 - 240 V /400 V 2N, 50 Hz
Fabricado em: Alemanha
7.35 kW



11.2 Especificações das zonas de cozedura

Zona de coze- dura	Potência nominal (definição de aquecimento má- xima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost du- ração máxima [min]	Diâmetro dos ta- chos [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	PI8000S60
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 elétricos domésticos para cozinhar - Parte 2: Placas – Métodos para medir o desempenho.

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

12.2 Placa 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 elétricos e eletrónicos. Não elimine aparelhos

marcados com o símbolo  com o lixo doméstico. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

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



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

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	54
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	57
3. INSTALACIÓN.....	59
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	62
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	63
6. USO DIARIO.....	64
7. FUNCIONES ADICIONALES.....	69
8. CONSEJOS.....	72
9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	75
10. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	76
11. DATOS TÉCNICOS.....	78
12. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	79
13. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	79

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

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

personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

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

1.2 Instrucciones generales de seguridad

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

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

- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe hacerse bajo supervisión (incluso las funciones de cocción automática). El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un servicio autorizado o personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.
- **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 Instalación

ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

ADVERTENCIA!

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas del armario con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cada aparato tiene ventiladores de refrigeración en la base.
- Si el aparato se instala sobre un cajón:
 - No guarde objetos pequeños u hojas de papel que puedan ser absorbidos, porque podrían dañar los ventiladores o perjudicar el sistema de refrigeración.
 - Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la base del aparato y los objetos guardados en el cajón.
- Retire los paneles separadores instalados en el armario por debajo del aparato.

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El aparato debe estar conectado a.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente.
- Utilice el cable de alimentación de red correcto.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a una toma.
- No utilice adaptadores múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe de red (en su caso) ni el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico autorizado para cambiar un cable de alimentación dañado.
- La protección contra golpes de las piezas con corriente y aisladas debe fijarse de forma que no se pueda retirar sin herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de que haya acceso al enchufe 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 permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una abertura mínima entre contactos de 3 mm como mínimo.
- Si aparece el código E3 en la pantalla, desconecte inmediatamente la placa de cocción y compruebe si la conexión eléctrica y la tensión de red son las correctas.

2.3 Uso



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Retire todo el embalaje, el etiquetado y la película protectora (si procede) antes del primer uso.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo y no coloque alimentos en contacto directo con él.
- 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.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, puede saltar.
- 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 pueden liberar vapores inflamables al calentarse. Mantenga cualquier llama u objeto caliente alejado de grasas y aceites cuando los use para cocinar.
- Los vapores que liberan los aceites calientes pueden provocar combustiones espontáneas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar fuego a menor temperatura que el aceite que se usa por primera vez.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- No dejes utensilios de cocina calientes encima del panel de control para evitar el riesgo de quemaduras.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- 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 estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

2.4 Cuidado y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal, a menos que se indique lo contrario.

2.5 Asistencia técnica

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

2.6 Eliminación

ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. INSTALACIÓN

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Antes de la instalación

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

Número de serie

3.2 Placas empotradas

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

3.3 Cable de conexión

- La placa se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice el tipo de cable: H05V2V2-F que resiste una temperatura de 90 °C o

superior. Cada conductor del cable debe tener una sección transversal mínima de acuerdo con la tabla siguiente. Póngase en contacto con el servicio técnico local. El cable de conexión solo debe sustituirlo un electricista cualificado.

ADVERTENCIA!

Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.

PRECAUCIÓN!

Las conexiones a través de enchufes de contacto están prohibidos.

PRECAUCIÓN!

No taladrar ni soldar los extremos del cable. Está prohibido.

PRECAUCIÓN!

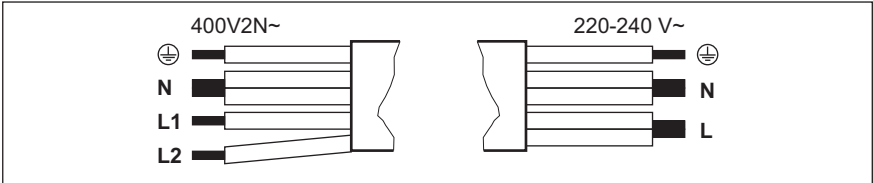
No conectes el cable sin el manguito del extremo del cable.

Conexión monofásica

1. Retirar el manguito del extremo del cable de los cables negros y marrones.

2. Retire parte de la cubierta de los extremos del cable negro y marrón.

3. Conecte los extremos de los cables negro y marrón.
4. Coloque un manguito nuevo en cada extremo del cable (se necesita una herramienta especial).



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

3.4 Colocación del sello - Instalación integrada

1. Limpie las barbillas de la encimera.

2. Corte la banda de sello de 3x10 mm suministrada en 4 bandas. Las bandas deben tener la misma longitud que las barbillas.

3. Corte los extremos de las bandas en un ángulo de 45°. Deben encajar con precisión en las esquinas de las barbillas.

4. Junte las bandas a las barbillas. No estire las bandas. No superponga los extremos de las bandas.

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

3.5 Colocación de la junta - Instalación superior

1. Limpia la encimera alrededor del área recortada.

2. Coloque la banda de la junta suministrada 2x6 mm en el borde inferior de la placa de cocción a lo largo del borde exterior de la vitrocerámica. No la tenses. Asegúrate de que los extremos

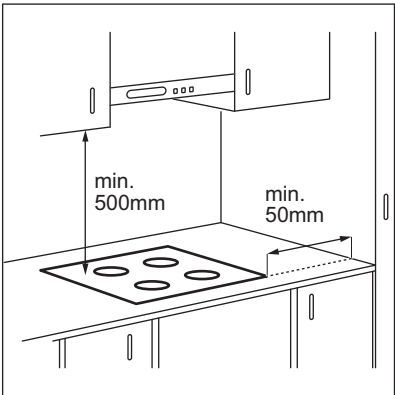
de la banda de la junta están situados en el centro de un lado del aparato.

3. Añade algunos milímetros de longitud al cortar la banda de la junta.

4. Une ambos extremos de la banda de la junta.

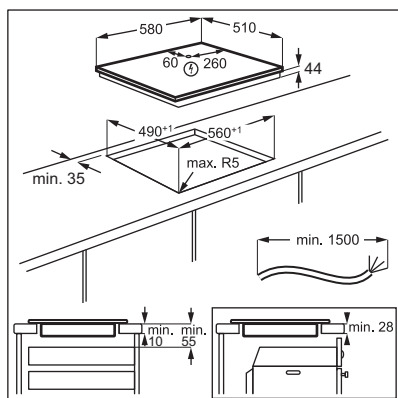
3.6 Montaje

Si instala la placa debajo de una campana, consulte las instrucciones de instalación de la campana para ver la distancia mínima entre los aparatos.

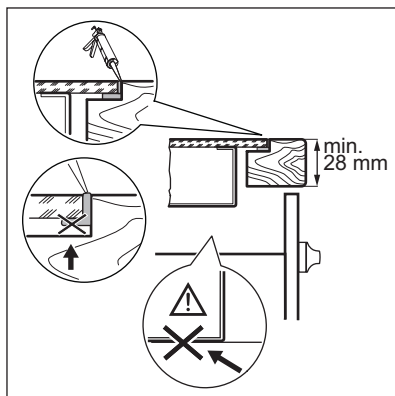
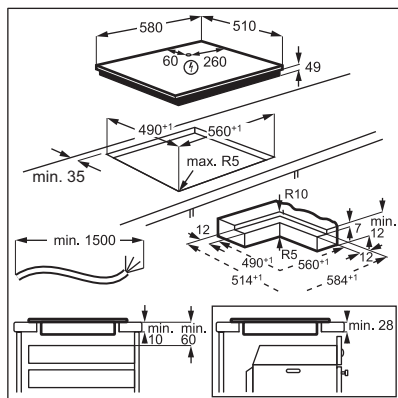


Si el aparato se instala sobre un cajón, la ventilación de la placa puede calentar el contenido del cajón durante el proceso de cocción.

INSTALACIÓN EN ENCIMERA



INSTALACIÓN INTEGRADA



Para encontrar el tutorial de vídeo "Cómo instalar la placa de inducción AEG - Instalación en encimera", escriba el nombre completo indicado en el gráfico siguiente.



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

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



Para encontrar el tutorial de vídeo "Cómo instalar su placa de inducción AEG, instalación empotrada", escriba el nombre completo indicado en el gráfico siguiente.



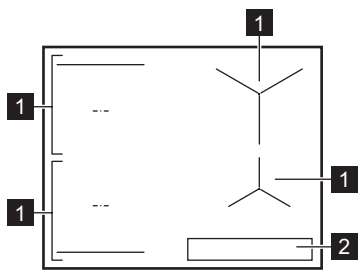
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
induction hob flush installation



4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Disposición de las zonas de cocción



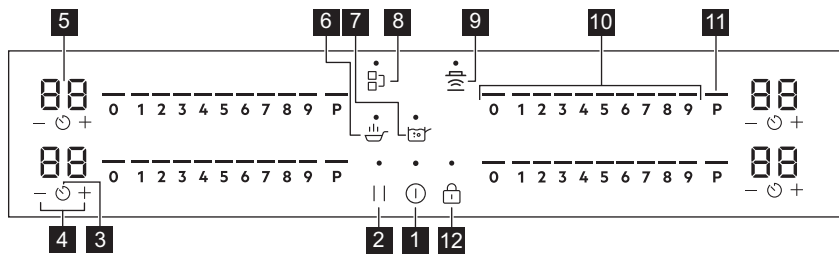
1 Zona de cocción por inducción

2 Panel de control



Para información detallada sobre los tamaños de las zonas de cocción, consulte "Datos técnicos".

4.2 Disposición del panel de control



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

La superficie de vidrio antiarañazos tiene una textura exclusiva que puede cambiar la forma en que aparecen los símbolos y elementos de la interfaz de usuario en función de las condiciones de iluminación.

Sensor	Función	Descripción
1		Encendido / Apagado Para encender y apagar el aparato.
2		Pausa Para activar y desactivar la función.
3		Temporizador Para ajustar la función.
4		- Para aumentar o disminuir el tiempo.
5	-	Indicador del temporizador Para mostrar la hora en minutos.
6		SenseFry SenseFry. Para freír con niveles de temperatura controlados automáticamente, específicos de varios tipos de alimentos.

Sensor	Función	Descripción
7		SenseBoil®
8		Bridge
9		Hob®Hood
10	-	Barra de control
11	P	PowerBoost
12		Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños

4.3 Indicadores de pantalla

Indicador	Descripción
 + dígito	Hay un fallo de funcionamiento.
	OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando/mantener caliente/calor residual.

5. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limitación de energía

Limitación de energía define cuánta energía consume la placa en total, dentro de los límites de los fusibles de la instalación doméstica. La placa de cocción se ajusta por defecto en su nivel de potencia más alto posible.

Para reducir o aumentar el nivel de potencia:

1. Acceda al menú: mantenga pulsado ① durante 3 segundos. A continuación, pulse y mantenga pulsado .
2. Pulse  en el temporizador delantero hasta que el P aparece.
3. Pulse  /  en el temporizador frontal para ajustar el nivel de potencia.
4. Pulse ① para salir.

Niveles de potencia

Consulte el capítulo “Datos técnicos”.



PRECAUCIÓN!

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

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



PRECAUCIÓN!

Si el nivel de potencia es inferior o igual a 2000 W, no es posible activar SenseBoil® / SenseFry.

6. USO DIARIO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Activación y desactivación

Mantenga pulsado  para activar o desactivar la placa.

6.2 Detección de recipientes

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

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

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

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

6.3 Uso de las zonas de cocción

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

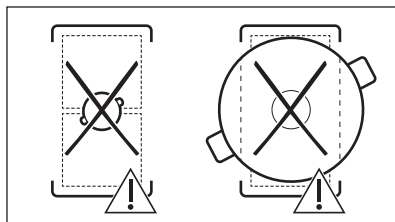
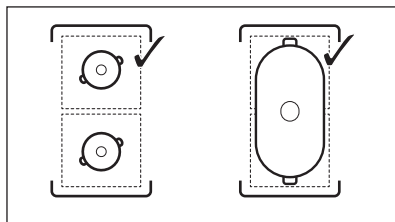


Para conseguir una transferencia de calor óptima utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción"). Asegúrese de que el recipiente sea apto para placas de inducción. Para obtener más información sobre tipos de utensilios de cocina, consulte "Consejos".

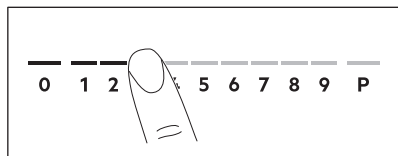


La superficie antiarañazos tiene una textura con un acabado exclusivo que la protege de ese tipo de agresiones. La fricción entre el utensilio de cocina y la superficie vitrocerámica puede producir ruido.

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



6.4 Ajuste de temperatura



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

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

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

6.5 PowerBoost

Esta función suministra más energía a disposición de las zonas de cocción por inducción. La función puede activarse para la zona de cocción por inducción sólo durante un periodo de tiempo limitado. Transcurrido este tiempo, la zona de cocción por inducción vuelve automáticamente al ajuste de calor más alto.



Consulte el capítulo "Datos técnicos".

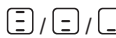
Para activar la función para una zona de cocción: toque **P**.

Para desactivar la función: cambie el ajuste de temperatura.

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



ADVERTENCIA!

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

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

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

 - continuar cocinando,

 - mantener caliente,

 - calor residual.

También puede aparecer el indicador:

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

El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

6.7 Opciones de temporizador

Temporizador de cuenta atrás

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

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

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

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

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

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

Avisador

Puede utilizar esta función mientras la placa está activada, pero las zonas de cocción no

funcionan. El ajuste de temperatura muestra 00.

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

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

6.8 Gestión de energía

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

- Si la placa alcanza el límite máximo de potencia disponible (consulte la placa de características), la potencia de las zonas de cocción se reduce automáticamente.
- El ajuste de temperatura de la zona de cocción seleccionada en primer lugar siempre se prioriza. La potencia restante se dividirá entre las otras zonas de cocción según el orden de selección.
- Para las zonas de cocción que tienen una potencia reducida, la barra de control parpadea y muestra los ajustes de temperatura máximos posibles.
- Espere hasta que la pantalla deje de parpadear o reduzca el nivel de calor de la zona de cocción que ha seleccionado en último lugar. Las zonas de cocción siguen funcionando con el ajuste de calor reducido. Si fuera necesario, cambie manualmente los ajustes de temperatura de las zonas de cocción.

6.9 SenseFry

Esta función le permite ajustar el nivel de temperatura adecuado para freír alimentos. La placa mantiene la temperatura durante la cocción. Puede elegir uno de los tres niveles SenseFry: bajo (2), medio (5) y alto (8). Una

vez seleccionado el ajuste, no es necesario ajustar manualmente la temperatura.

PRECAUCIÓN!

Utilice solo utensilios de cocina en frío. No deje la placa sin atención de alguien mientras la función esté en activo.

1. Coloque una sartén sin aceite ni grasa en una de las zonas de cocción frías del lado izquierdo. Puede utilizar una sola zona de cocción o conectar ambas zonas con Bridge.

Si coloca un recipiente en una sola zona de cocción, la función se inicia automáticamente.

2. Toque  para activar la placa de cocción.
3. Toque  para activar la función. Se enciende el indicador sobre el símbolo. El ajuste de calor se establece en 2 por defecto.
4. Seleccione un nivel de fritura pulsando  repetidamente.

Un indicador intermitente se enciende sobre el nivel seleccionado en las zonas de cocción donde esté usando actualmente la función.

5. Toque en cualquier lugar del control deslizante de la zona de cocción elegida. Puede ajustar el nivel SenseFry pulsando alguno de los ajustes de temperatura, como se muestra en la tabla siguiente.

Nivel de potencia SenseFry	Niveles de ajuste de temperatura
Bajo	2
Medio	5
Alto	8

La función se activa.

Una vez activada la función, aparecen los indicadores sobre el control deslizante y la animación comienza a ejecutarse.

Si no coloca ningún recipiente en ninguna de las zonas de cocción en un plazo de 5 segundos, la función se desactiva automáticamente.

6. Programe el temporizador, si es necesario.

Suena una señal acústica cuando la sartén alcanza la temperatura programada. Ahora puede colocar el aceite y la comida en la sartén.

Para detener la función, pulse 0 en la barra de control o pulse .

Si programa un Temporizador de cuenta atrás en alguna de las zonas de cocción y el tiempo establecido se agota antes de alcanzar la temperatura, la función se desactiva automáticamente.

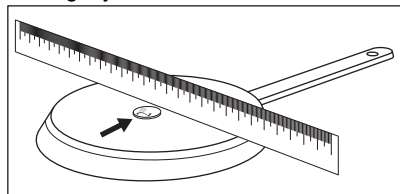
Consejos y sugerencias:

- Puede cambiar el nivel de temperatura establecido por defecto.
- Para porciones de comida gruesas o patatas crudas, use una tapa en los primeros 10 minutos de fritura.
- Las sartenes grandes o pesadas pueden tardar más en calentarse.
- Utilice las sartenes laminadas a baja temperatura para evitar daños y sobrecalentamiento de los utensilios de cocina.
- No utilice utensilios de cocina esmaltados finos. Puede sobrecalentarse y dañarse.

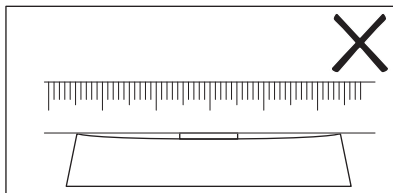
Utensilios correctos para la función SenseFry

Use únicamente utensilios de fondo plano. Para comprobar si el recipiente es el correcto:

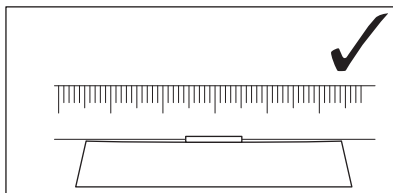
1. Coloque el utensilio de cocina bocabajo.
2. Coloque una regla en el fondo del utensilio.
3. Intente colocar una moneda de 1, 2 o 5 céntimos de euro (o una moneda similar de un grosor de unos 1,7 mm) entre la regla y el fondo del utensilio.



- a. El utensilio no es adecuado si la moneda cabe entre la regla y la bandeja.



- b. El utensilio no es adecuado si la moneda cabe entre la regla y el utensilio.



6.10 SenseBoil®

La función ajusta automáticamente la temperatura del agua a fin de que no hierva una vez alcanzado el punto de ebullición.



Si hubiera calor residual ( /  / ) en la zona de cocción que desea utilizar, suena una señal acústica y la función no se inicia.

La función no se activa si se usan utensilios de cocina antiadherentes.



PRECAUCIÓN!

No utilice la función con utensilios de cocina vacíos.

No deje la placa sin atención de alguien mientras la función esté en activo.

1. Ponga los recipientes con 1 - 5 l de agua fría en las zonas de cocción disponibles para las que desee iniciar la función.

Si coloca un recipiente en una sola zona de cocción, la función se inicia automáticamente.

2. Toque  para activar la placa de cocción.

3. Toque  para activar la función.

Un indicador parpadeante encima **P** aparece para cada zona de cocción en la que puede utilizar la función.

4. Toque en cualquier lugar del control deslizante de la zona de cocción elegida. La función se activa. Una vez activada la función, aparecen los indicadores sobre el control deslizante y la animación comienza a ejecutarse.



Si no coloca ningún recipiente en ninguna de las zonas de cocción en un plazo de 5 segundos, la función se desactiva automáticamente.

Cuando la función alcanza el punto de ebullición, la placa emite una señal acústica y el ajuste de temperatura cambia automáticamente a un nivel de hervido a fuego lento por defecto.

Para desactivar la función antes de alcanzar el punto de ebullición, toque  o 0.

Para desactivar la función después de alcanzar el punto de ebullición, toque el control deslizante y ajuste manualmente la temperatura.

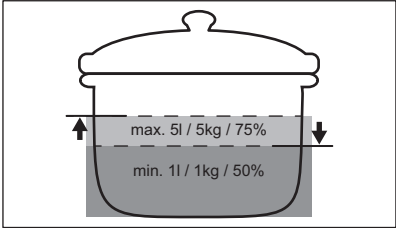
Si activa Pausa o retira el recipiente, la función se desactiva.

Si programa un Temporizador de cuenta atrás en alguna de las zonas de cocción y el tiempo ajustado se agota antes de alcanzar el punto de ebullición, la función se desactiva automáticamente.

Consejos:

- Esta función es la más adecuada para hervir agua y cocinar patatas.
- Es posible que la función no actúe correctamente para hervidores y cafeteras espresso.
- Llene entre medio y tres cuartos del recipiente con agua fría del grifo y deje 4 cm hasta el borde. No utilice menos de 1 l o más de 5 l de agua. Asegúrese de que el peso total del agua (o el agua y las

patatas) sea de 1 a 5 kg.



- Para obtener los mejores resultados, cocine solo patatas enteras, sin pelar y de tamaño mediano. Asegúrese de no colocar las patatas demasiado apretadas.
- Durante la fase de calentamiento, evite remover enérgicamente otros recipientes u otros procesos de cocción que haga al mismo tiempo (como freír o hervir) en otras zonas.
- Evite vibraciones externas (p. ej., al utilizar una licuadora o al colocar un teléfono móvil junto a la placa) cuando la función esté en marcha.
- Dependiendo del tipo de alimento y del utensilio de cocina utilizado podrá ajustar el nivel de temperatura una vez alcanzado el punto de ebullición.
- Añada sal una vez alcanzado el punto de ebullición.
- Use una tapa para ahorrar energía.

6.11 Estructura del menú

La tabla muestra la estructura básica del menú.

Ajustes de usuario

Símbolo	Ajuste	Posibles opciones
b	Sonido	Encendido/Apagado (–)
P	Limitación de energía	15 - 73
H	Modo AUTO	0 - 6
E	Historial de alarmas / errores	La lista de alarmas / errores recientes.

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

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

Para salir del menú: pulse .

OffSound Control

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



Consulte "Estructura del menú".

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

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

7. FUNCIONES ADICIONALES

7.1 Desconexión automática

La función desactiva automáticamente la placa de cocción si:

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

La relación entre el ajuste de temperatura y el tiempo tras el cual el aparato se desactiva:

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

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



Cuando utilice la función SenseFry, la placa se desactivará transcurridas 1,5 horas.

7.2 Pausa

Esta función ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de temperatura más bajo.

Cuando la función está en funcionamiento,  y  se puede utilizar. Los restantes símbolos de los paneles de mandos están bloqueados.

La función no detiene las funciones del temporizador.

1. Para activar la función: pulse  . El ajuste de nivel de calor baja a 1.

2. Para desactivar la función: pulse  . Aparece el ajuste de temperatura anterior .

7.3 Bloqueo

Se puede bloquear el panel de control mientras la placa de cocción funciona. Evita

el cambio accidental del ajuste de temperatura.

Configure primero el ajuste de temperatura.

Para activar la función: pulse .

Para desactivar la función: pulse  de nuevo.



La función se desactiva al apagar la placa.

7.4 Dispositivo de seguridad para niños

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

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



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

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

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

7.5 Bridge



La función se activa cuando el utensilio de cocción cubre los centros de las dos zonas. Para obtener más información sobre la colocación correcta de los utensilios de cocina, consulte "Uso de las zonas de cocción".
No funciona si SenseBoil® está activado.

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

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

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

Para desactivar la función: toque . Las zonas de cocción funcionan independientemente.

7.6 Hob²Hood

Es una función automática avanzada que conecta la placa de cocción a una campana especial. La placa de cocción y la campana tienen un comunicador de señales infrarrojas. La velocidad del ventilador se determina automáticamente según el ajuste del modo que se usa y la temperatura del utensilio de cocina más caliente en la placa de cocción. También puede operar manualmente el ventilador usando la placa de cocción.



Para la mayoría de las campanas, el sistema remoto se entrega activado de origen. En caso de que esté desactivado, actívalo antes de utilizar la función. Para más información, consulte el manual de instrucciones de la campana.

Utilización automática de la función

Para hacer que la función se active automáticamente, ajuste el modo automático a H1 – H6. La placa de cocción está ajustada originalmente en H5. La campana reacciona siempre que se utiliza la placa. La placa de

cocción reconoce automáticamente la temperatura del utensilio de cocina y ajusta la velocidad del ventilador.

Modos automáticos

	Luz auto- mática	Hervir1)	Freir2)
H0	Apagado	Apagado	Apagado
H1	Encendido	Apagado	Apagado
H23)	Encendido	Velocidad del ventila- dor 1	Velocidad del ventila- dor 1
H3	Encendido	Apagado	Velocidad del ventila- dor 1
H4	Encendido	Velocidad del ventila- dor 1	Velocidad del ventila- dor 1
H5	Encendido	Velocidad del ventila- dor 1	Velocidad del ventila- dor 2
H6	Encendido	Velocidad del ventila- dor 2	Velocidad del ventila- dor 3

- 1) La placa detecta el proceso de ebullición y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.
- 2) La placa detecta el proceso de fritura y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.
- 3) Este modo enciende el ventilador y la luz. No depende de la temperatura.

Cambio del modo automático

1. Apague la placa de cocción.
2. Pulse  durante 3 segundos. La pantalla se encienda y se apaga.
3. Pulse  durante 3 segundos.
4. Pulse  unas cuantas veces hasta **H** se enciende.
5. Pulse  en el temporizador para seleccionar un modo automático.



Para utilizar la campana de extracción directamente en el panel de la campana de extracción, desactive el modo automático de la función.



Cuando termine de cocinar y apague la placa de cocción, el ventilador de la campana puede seguir funcionando durante un poco de tiempo. Tras ese tiempo, el sistema desactiva el ventilador automáticamente y evita la activación accidental del ventilador durante los siguientes 30 segundos.

Funcionamiento manual de la velocidad del ventilador

También puede operar la función manualmente. Para ello, pulse  cuando la placa está activa. Esto desactiva el funcionamiento automático de la función y permite modificar manualmente la velocidad del ventilador. Al pulsar  se aumenta la velocidad del ventilador en uno. Cuando alcance un nivel intensivo y pulse  de nuevo, ajustará la velocidad del ventilador a 0, lo que desactivará el ventilador de la campana. Pulse para volver a poner en marcha el ventilador a velocidad 1. .



Para activar el funcionamiento automático, apague la placa de cocción y vuelva a encenderla.

Activación de la luz

La placa se puede encender automáticamente cuando se activa la placa. Para ello, ajuste el modo automático en H1 – H6.



La luz de la campana extractora se desactiva 2 minutos después de apagar la placa de cocción.

8. CONSEJOS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Utensilios de cocina



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

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

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

Material del utensilio de cocina

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

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

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

Dimensiones del utensilio de cocina

- Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina. Consulte "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción" para ver las dimensiones correctas de los utensilios de cocina. Coloque el utensilio de cocina en

el centro de la zona de cocción seleccionada.

- La eficiencia de una zona de cocción depende del diámetro del utensilio. Para conseguir una transferencia de calor óptima utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción").
 - Los utensilios de cocina de diámetro inferior a la de una zona de cocción determinada solo recibirán parte de la potencia generada, lo que significa que el calentamiento será más lento.
 - Por razones de seguridad y resultados de cocción óptimos, no utilice utensilios de cocina mayores que los indicados en la "Especificación de las zonas de cocción". Evite mantener los utensilios de cocina cerca del panel de control durante la sesión de cocción. Esto puede afectar al funcionamiento del panel de control o activar accidentalmente las funciones de la placa.



Consulte "Datos técnicos".

8.2 Ruidos durante el funcionamiento



Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno. Los ruidos de los utensilios de cocina pueden variar dependiendo del material y del nivel de potencia.

Ruidos relacionados con utensilios de cocina:

- chasquidos: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbidos: está utilizando una zona de cocción con una potencia muy elevada y con utensilios de cocina cuya base está

- hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de potencia utilizado es elevado.

Ruidos relacionados con la placa:

- clic: se produce una conmutación eléctrica.
- silbido; zumbido: el ventilador está en funcionamiento.
- sonido rítmico: se detecta el utensilio de cocina.

8.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

Para ahorrar energía, el calentador de la zona de cocción se desactiva antes de que suene el temporizador de cuenta atrás. La diferencia en el tiempo de funcionamiento

depende del nivel de ajuste de calor y de la duración de la cocción.

8.4 Guía de cocción simplificada

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



Los datos de la tabla son valores orientativos.

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

8.5 Consejos y sugerencia para la función SenseFry

Los datos de la tabla muestran ejemplos de alimentos para cada nivel de SenseFry. La cantidad, el grosor, la calidad y la temperatura (p. ej., congelado) de los alimentos que se van a freír en la sartén influyen en el nivel de SenseFry establecido.

Elija el nivel de temperatura según el tipo de alimento, sus preferencias de cocción y el utensilio de cocina que utilice.



Los datos de la tabla son valores orientativos.

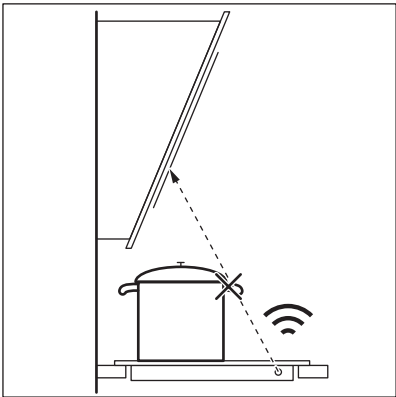
Comida		SenseFry, nivel:
Huevos	Tortilla y huevos fritos	Bajo
	Huevos revueltos	Al punto
Pescado	Filete de pescado, barritas de pescado y mariscos	Al punto
Carne	Hamburguesa, albóndigas, chuleta, pechuga de pollo, pechuga de pavo, escalope, filete, bistec (medio/muy hecho) y salchichas fritas	Al punto
	Filete (poco hecho) y carne picada	Alto
Verduras	Patatas fritas (crudas)	Bajo
	Empanadillas de patata y verduras	Al punto

8.6 Consejos para Hob²Hood

Cuando utilice la placa de cocción con la función:

- Proteja el panel de la campana de la luz solar directa.
- No encienda la luz halógena del panel de la campana.
- No cubra el panel de control de la placa de cocción.
- No interrumpa la señal entre la placa de cocción y la campana (por ejemplo, con la mano, algún mango o un utensilio alto). Consulte la imagen.

La imagen de la campana que se muestra a continuación es solo para fines ilustrativos.





Otros aparatos controlados a distancia pueden bloquear la señal. No utilices ningún otro aparato cerca de la placa mientras Hob²Hood esté activado.

Campanas extractoras con la función Hob²Hood

Para encontrar toda la gama de campanas extractoras que usan esta función, consulte nuestro sitio web del consumidor. Las

campanas extractoras AEG que funcionan con esta función deben tener el símbolo .

9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Información general

- Limpie la placa 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 dañar la superficie de la placa de cocción o hacerla más difícil de limpiar.
- Los arañazos o las manchas oscuras en la superficie del cristal 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 el enfriamiento de la placa de cocción se complete y realice a la limpieza de la superficie con un paño suave y un detergente de lavavajillas con agua tibia. Realice una limpieza con movimientos circulares y una presión moderada. Por último, acabe de limpiar la superficie vitrocerámica con un paño de microfibra.

ADVERTENCIA!

No utilice la clásica esponja salvauñas amarilla y verde; las partículas de aluminio que lleva la capa dura pueden dañar y decolorar la superficie de vidrio.



El uso de herramientas distintas a las recomendadas será ineficaz y podría dañar o decolorar la superficie de vidrio.

9.2 Limpieza de la superficie de vidrio de la placa vitrocerámica

- **Retirar inmediatamente:** plástico fundido, papel de aluminio plástico, sal, azúcar y alimentos con azúcar. Utilice un raspador y tenga cuidado para evitar quemaduras.
- **Retirar cuando la placa esté lo suficientemente fría:** marcas de cal, marcas de agua, manchas de grasa o decoloración metálica brillante. Limpie la superficie como se ha descrito anteriormente. Para eliminar la decoloración metálica brillante, utilice un paño suave y una solución de agua y vinagre.
- **Elimine marcas y manchas persistentes:** para obtener los mejores resultados, utilice limpiador de placas MATT CARE, específico para esta variedad de superficies, o cualquier otro producto de limpieza ligeramente abrasivo (por ejemplo, Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). No utilice limpiadores de placas estándar para superficies brillantes (p. ej., VitroCare®). Aplique el producto de limpieza sobre la superficie manchada y déjelo absorber durante el 5 min. Frote suavemente la superficie con una esponja común que no raye con un estropajo (generalmente azul). Repita hasta que las manchas ya no sean visibles. Elimine el detergente residual de la superficie y séquelo con un paño de microfibra.

10. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

10.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica.
	Ha saltado el fusible.	Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
	No ha ajustado la temperatura antes de que transcurran 60 segundos.	Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de temperatura en menos de 60 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	Pausa está en funcionamiento.	Consulte "Pausa".
	Hay agua o grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
Se oye un pitido constante.	La conexión eléctrica no es correcta.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.
No puede seleccionar el nivel de calor máximo de una de las zonas de cocción.	Las otras zonas consumen la potencia máxima disponible. La placa funciona correctamente.	Reduzca la temperatura de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase. Consulte "Gestión de energía".
Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Ha colocado uno o varios sensores.	Retire el objeto de los sensores.
La placa se apaga.	Ha colocado algo sobre el sensor ①.	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor está dañado.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
Hob®Hood no funciona.	Ha tapado el panel de control.	Retire el objeto del panel de control.
	Puede estar utilizando un utensilio muy alto que bloquea la señal.	Utilice un utensilio más pequeño, cambie la zona de cocción o manipule manualmente la campana de cocción.

Problema	Posible causa	Solución
El panel de control está caliente al tacto.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca del panel de control.	Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.
No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.	Los sonidos están desactivados.	Active los sonidos. Consulte "Uso diario".
El indicador encima del símbolo  se enciende.	Dispositivo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento.	Consulte "Dispositivo de seguridad infantil" y "Bloqueo".
La barra de control parpadea.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona o la zona no está totalmente cubierta.	Coloque un utensilio que cubra totalmente la zona de cocción.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utiliza utensilios de cocina adecuados para placas de inducción. Consulte "Consejos".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice el utensilio de cocina con las dimensiones adecuadas. Consulte "Datos técnicos".
Tarda mucho en calentar.	El utensilio de cocina es demasiado pequeño y solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.	Para conseguir una transferencia de calor óptima utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción").
 y  aparecen simultáneamente.	La potencia es demasiado baja por un utensilio inadecuado o vacío.	Utilice el tipo de utensilio adecuado. Consulte "Consejos" y "Datos técnicos". No active ninguna zona con utensilios vacíos.
 y  aparecen simultáneamente.	El utensilio está vacío o contiene un líquido distinto del agua, por ejemplo, aceite.	Evite usar esta función con líquidos distintos del agua.
 y  aparecen simultáneamente.	Hay demasiada o demasiado poca agua en el utensilio. Ha hervido un alimento distinto de agua y patatas. El tiempo del punto de ebullición ha cambiado y SenseBoil® podría no funcionar correctamente.	Hierva agua y patatas sólo con el uso de SenseBoil®. Consulte "Consejos".
Oye un pitido, los indicadores encima  parpadea e SenseBoil® no se inicia.	Ninguna de las zonas de cocción está preparada para usarse con SenseBoil®. Sigue habiendo algo de calor residual en las zonas de cocción que quiere elegir o siguen estando en uso.	Termine la cocción que esté realizando y elija una zona de cocción libre y sin calor residual.

Problema	Posible causa	Solución
SenseBoil® / SenseFry no funciona.	El nivel de potencia de la placa es demasiado bajo.	Ajuste el nivel de potencia en un valor más alto. Asegúrese de que la potencia seleccionada se adapta a los fusibles de la instalación doméstica. Consulte "Antes del primer uso"> "Limitación de energía".
 y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si  vuelve a aparecer, desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

10.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico. Facilite los datos de la placa de características. Asegúrese de que manipula la placa correctamente. De lo

contrario, el técnico de servicio o el distribuidor facturarán la reparación efectuada, incluso durante el periodo de garantía. La información sobre el periodo de garantía y los centros de Asistencia autorizados figuran en la guía de Asistencia.

11. DATOS TÉCNICOS

11.1 Placa de datos técnicos

Modelo PI8000S60
Tipo 62 B4A 01 AA
Inducción 7.35 kW
N.º serie:
AEG

Número de producto (PNC) 949 598 710 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabricado en: Alemania
7.35 kW



11.2 Especificaciones de la zona de cocción

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

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

Para conseguir una transferencia de calor y unos resultados de cocción óptimos utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es

decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en la tabla). No

utilice utensilios de cocina de diámetro mayor al de la zona de cocción.

12. EFICIENCIA ENERGÉTICA

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

Identificación del modelo		PI8000S60
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	184.4 Wh/kg
	Trasera izquierda	184.4 Wh/kg
	Parte del. der.	180.2 Wh/kg
	Parte tras. der.	172.9 Wh/kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)		180.5 Wh/kg

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

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

12.2 Ahorro de energía

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

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

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

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

13. 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.







