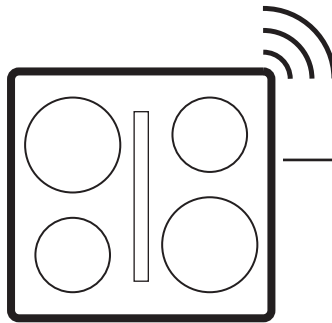


AEG



aeg.com/register



PE9000B80

INSTALACIÓN

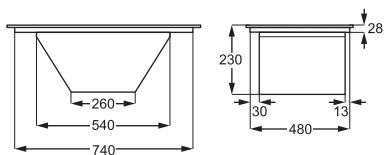
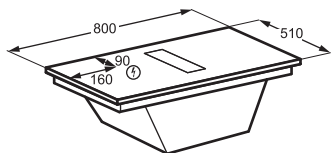
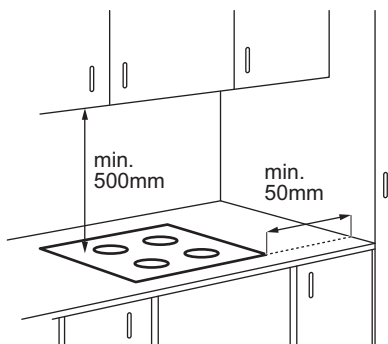


YouTube

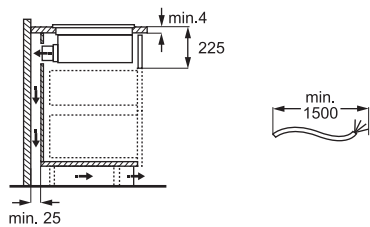
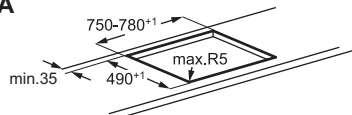
www.youtube.com/electrolux

www.youtube.com/aeg

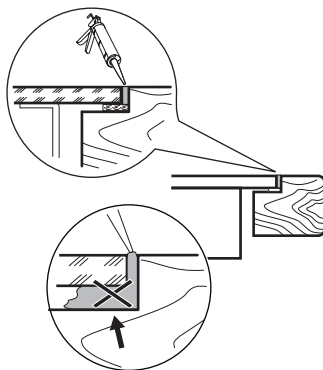
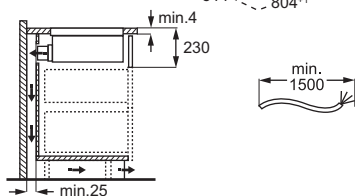
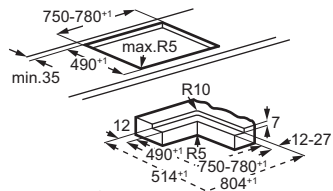
How to Install your AEG/Electrolux Extractor Hob



A



B



ESPAÑOL

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	3
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	6
3. MONTAJE.....	9
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	11
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	12
6. USO DIARIO.....	13

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	19
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	21
9. DATOS TÉCNICOS.....	22
10. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	22
11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	24

Salvo modificaciones.

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

- Los niños no deben limpiar ni encargarse del mantenimiento del aparato sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda en promedio los niveles de uso doméstico.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe hacerse bajo supervisión (incluso con las funciones de cocción automática). El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso,

ya que podría ocasionarse un incendio.

- **ADVERTENCIA:** Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. Se debe tener cuidado para evitar tocar el producto y los elementos de calentamiento.
- El humo es una indicación de sobrecalentamiento. No utilice nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apague el aparato y cubra las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- **ADVERTENCIA:** El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de empotrarlo.
- No utilice agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.

- Después de su uso, apague la placa mediante su control y no confíe en el detector de ollas.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Asegúrese de que la habitación donde se instale el aparato esté bien ventilada para evitar el reflujo de gases al recinto procedentes de aparatos que utilicen otros combustibles, como llamas abiertas.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén obstruidas y de que el aire recogido por el aparato no se transporte a un conducto utilizado para extraer el humo y el vapor de otros aparatos (sistemas de calefacción central, termosifones, calentadores de agua, etc.).
- El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar el reflujo de los gases de combustión, lo que conlleva un riesgo de intoxicación por monóxido de carbono o asfixia.
- Cuando el aparato funciona con otros aparatos, el vacío máximo generado en la habitación no debe superar los 0,04 mbar.
- Limpie el filtro del extractor y elimine los depósitos de grasa regularmente para evitar el riesgo de incendio.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su centro de servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Si el aparato está conectado directamente al suministro eléctrico, la instalación eléctrica debe estar equipada con un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de la red eléctrica en todos los polos. La desconexión completa debe ser según las condiciones especificadas en la categoría III de sobretensión. Los medios de desconexión se deben incorporar en el cableado

fijo de conformidad con las normas de cableado.

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

cadas 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.
- Consulte el folleto de instalación para obtener instrucciones de montaje detalladas.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, ya que es pesado. Utilice guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas del armario con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana para evitar que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- No instale la salida de aire en un hueco en la pared, a menos que el hueco esté diseñado para tal fin.
- Para la instalación sin conductos, la salida del ventilador debe colocarse directamente contra la pared o debe estar separada por una pared adicional del armario para evitar el acceso a las aspas del ventilador.
- Cada aparato tiene ventiladores de refrigeración en la base.
- Si el aparato se instala sobre un cajón:

- No almacene objetos pequeños o papel que puedan dañar los ventiladores de refrigeración o afectar el sistema de refrigeración.
- Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la parte inferior del aparato y el contenido del cajón.

- Retire los paneles separadores instalados en el armario por debajo del aparato.

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben dejarse en manos de electricistas cualificados que sigan las instrucciones del diagrama de conexiones o el folleto de instalación.
- En el caso de la instalación de la salida de aire, y cuando los accesorios estén presentes o sean obligatorios (válvula de pared, interruptor de ventana y/o abridor de ventana), las conexiones eléctricas deben dejarse en manos de electricistas cualificados que sigan las instrucciones del diagrama de conexiones o el folleto de instalación.
- Hay que conectar el aparato a tierra.
- Desconecte el aparato del suministro eléctrico antes de hacer cualquier operación.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Un cable o un enchufe de alimentación sueltos o incorrectos pueden provocar el sobrecalentamiento del terminal.
- Utilice el cable de alimentación correcto.
- No deje que el cable de alimentación se enrede.

- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable de alimentación.
- Asegúrese de que ni el cable ni el enchufe de alimentación (si procede) toquen superficies calientes.
- No utilice adaptadores múltiples ni cables prolongadores.
- Evite dañar el cable o el enchufe de alimentación. Si hace falta sustituirlos, debe hacerlo nuestro centro de servicio técnico autorizado o un electricista cualificado.
- La protección contra descargas eléctricas de las piezas con corriente y aisladas debe fijarse de forma que no se pueda retirar sin herramientas.
- Conecte el enchufe de alimentación a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de que se pueda acceder al enchufe de alimentación después de la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación. Tire siempre del enchufe.
- Utilice únicamente dispositivos de aislamiento correctos: protección contra cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que se retiran del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que desconecte todos los polos del aparato de la red, con una distancia de aislamiento de al menos 3 mm.
- Si aparece el código E3, desconecte el aparato y compruebe la conexión eléctrica así como la tensión de la red eléctrica.

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

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

- Apague la zona de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapas de cacerolas en las zonas de cocción, ya que pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato del suministro eléctrico para evitar una descarga eléctrica..
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Coloque los alimentos en aceite caliente con cuidado, ya que puede salpicar.
- Nunca use una llama abierta cuando el extractor esté en funcionamiento.
- No ponga papel de aluminio ni otros materiales entre la superficie de cocción y el utensilio de cocina, a menos que el fabricante de este aparato indique lo contrario.
- Utilice únicamente en este aparato accesorios recomendados por el fabricante.

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendio y explosión.

- Las grasas y aceites calentados pueden liberar vapores inflamables. Mantenga las llamas y objetos calientes alejados.
- Los vapores de aceite caliente pueden causar combustión espontánea.
- El aceite usado con restos de alimentos puede encenderse a temperaturas más bajas.
- No coloque productos inflamables cerca del aparato.

ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

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

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

2.4 Sonda térmica

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones y quemaduras.

- Utilice la Sonda térmica para su finalidad. No la use para abrir o levantar nada.
- Utilice solo la Sonda térmica recomendada para la placa de cocción, una a la vez.
- No la use cuando esté funcionando mal o dañada.
- No utilice la Sonda térmica en el horno ni en el microondas.
- Asegúrese de que la Sonda térmica está siempre dentro del alimento o líquido hasta la marca de nivel mínimo.

- Limpie el Sonda térmica antes y después de cada uso. Tenga cuidado, la punta del Sonda térmica es puntiaguda.
- Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal. No lave la Sonda térmica en el lavavajillas. El mango de silicona puede decolorarse, lo que no tiene ningún efecto en el funcionamiento de la Sonda térmica.
- Utilice el embalaje original para almacenar y cargar el Sonda térmica.
- Asegúrese de que el Sonda térmica esté frío, limpio y seco antes de colocarlo en el cargador.
- Guarde el Sonda térmica en un lugar seguro y seco fuera del alcance de los niños.

2.5 Limpieza y mantenimiento

- Realice una limpieza regular del aparato para evitar el deterioro de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo.
- Limpie el aparato con agua caliente y un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal, a menos que se indique lo contrario.
- Compruebe periódicamente el producto en busca de signos de deterioro que puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos, tales como grietas, ampollas, deslaminación, encogimiento, pegajosidad, corrosión u otros cambios visibles en la textura o el aspecto. Siga las instrucciones de limpieza y cuidado para evitar el deterioro.

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 alimentación principal, después corte y deseche el cable eléctrico.

3. MONTAJE

3.1 Antes de la instalación

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

3.2 Montaje de la placa de cocción

① Para ver las dimensiones de la instalación y orientación visual, consulte los diagramas de instalación disponibles en las primeras páginas del manual del usuario. Para la instalación en encimera, consulte el diagrama **A**. Para la instalación integrada, consulte el diagrama **B**.

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

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

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

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

Montaje de la unidad de filtrado

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

3.3 Fijación de la junta

Instalación en encimera

1. Limpie la encimera alrededor del área recortada.

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

Instalación integrada

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

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

3.4 Cable de conexión

⚠ ADVERTENCIA!

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

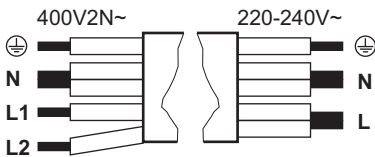
- La placa de cocción se suministra con un cable de conexión y solo se puede enchufar a una toma de seguridad con fusible de A.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice un cable tipo H05VV-F capaz de soportar una temperatura de 70 °C o más.
- Está prohibido establecer conexiones mediante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

Conexión monofásica

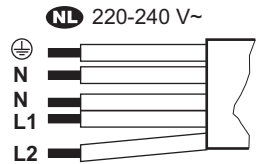
- 1. Retire el manguito del extremo de los conductores negros, marrones y azules.
- 2. Retire parte del aislamiento del extremo de los conductores marrones, negros y azules.
- 3. Conecte los extremos de los conductores negros y marrones.
- 4. Coloque un manguito nuevo compartido en los extremos de todos los conductores (se necesita una herramienta especial).
- 5. Conecte los extremos de los dos conductores azules.
- 6. Coloque un manguito nuevo compartido en los extremos de todos los conductores (se necesita una herramienta especial).

Conexión bifásica

- 1. Retire el manguito del extremo de los conductores azules.
- 2. Retire parte del aislamiento del extremo de los conductores azules.
- 3. Conecte los extremos de los dos conductores azules.
- 4. Coloque un manguito nuevo en el extremo compartido del cable (se necesita una herramienta especial).



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



NL 220 - 240 V (5x1,5 mm²)	
	Verde - amarillo
N	Azul y azul
L1	Negro
L2	Marrón

3.5 FlexPower

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

Inicialmente el aparato funciona en el nivel de potencia más alto posible. Puede cambiar la potencia máxima si la instalación no admite toda la potencia.

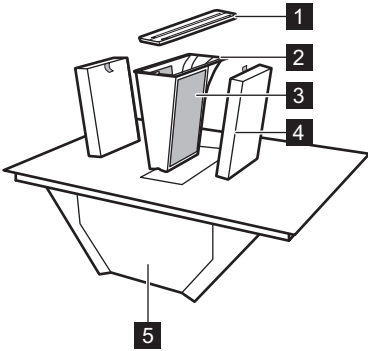
Si el nivel de potencia es inferior a 2000 W, no se puede activar ningún programa automático (Platos o FUNCIONES).

- 1. Apaga la placa de cocción.
- 2. Asegúrese de que todas las zonas de cocción estén desactivadas.
- 3. Seleccione > Ajustes > Configuración > FlexPower y elija el nivel de potencia apropiado.
- 4. Pulse o . Siga las instrucciones que aparezcan en la pantalla para confirmar su selección.

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

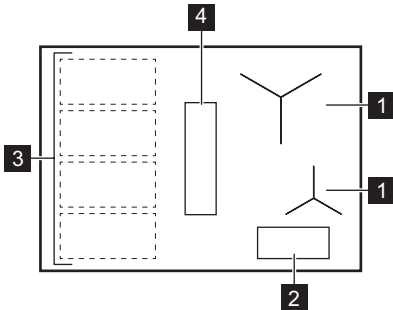
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Descripción del producto

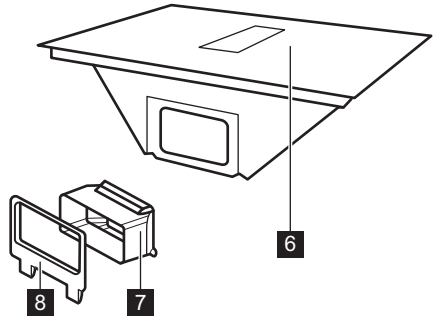


- 1 Rejilla
- 2 Carcasa del filtro de grasa
- 3 Filtro de grasa (no extraíble)
- 4 Filtro de carbono
- 5 Bandeja recoge gotas
- 6 Placa
- 7 Adaptador de conducto de aire
- 8 Conexión del conducto de aire para la pared trasera

4.2 Disposición de las zonas de cocción



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



4.3 Símbolos del panel de control y la pantalla

La lista de funciones puede variar dependiendo de la versión del software.

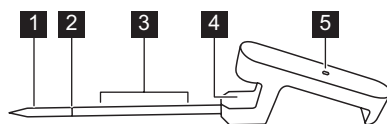
Para navegar entre las pantallas, toque los símbolos de la parte inferior de la pantalla o deslice un dedo hacia la izquierda o la derecha.

Símbolo / indicador	
	On / Off
	Menú
	Vista de zona
	Funciones del extractor
	Selector de zona de cocción
	Timer
	Bloqueo/Bloqueo de seguridad
	Pausa
	Flex Bridge
Platos	Programas automáticos clasificados por tipo de alimento
FUNCIONES	Programas automáticos ordenados por método de cocción

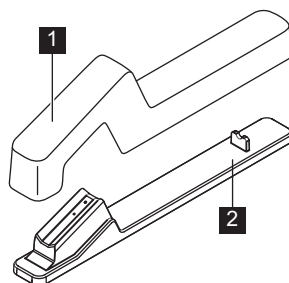
Símbolo / indicador	
	Sonda térmica
	Indicador Wi-Fi
	Freír en sartén
	Derritiendo
	Hervir
Breeze	Función Breeze
Manual / Auto	Modo manual/automático del extractor
Boost	Para activar la temperatura máxima durante un tiempo limitado.
	OptiHeat Control
	Modo de mantenimiento del calor
	Ajustes
OK	Para confirmar la selección o el ajuste.
	Para retroceder/avanzar un nivel en el Menú.
	Para contraer/ampliar las instrucciones en la pantalla.
	Para activar/desactivar la opción.
X	Para cerrar la ventana emergente.

Símbolo / indicador	
 + dígito	Hay un fallo de funcionamiento.

4.4 Sonda térmica



- 1 Punto de medición
- 2 Marca de nivel mínimo
- 3 Rango de inmersión recomendado (para líquidos)
- 4 Gancho para colocar el Sonda térmica en el borde
- 5 Luz de control



- 1 Tapa
- 2 Estación de carga

5. ANTES DEL PRIMER USO

5.1 Primera conexión a la red eléctrica

Cuando conecte la placa de cocción a la corriente eléctrica, deberá ajustar Idioma, Brillo, Volumen y Tonos de las teclas.

Puede cambiar los ajustes en  > Ajustes > Configuración. Consulte "Uso diario".

5.2 Selección de filtros

Antes de utilizar un filtro por primera vez, asegúrese de que ajusta la variedad correcta según el modo de instalación.

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

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

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

Para utilizar el aparato en modo de recirculación, póngase en contacto con un técnico autorizado que ajuste la instalación.

Modo de escape: filtro de grasa

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

Para utilizar el aparato en modo de escape, póngase en contacto con un técnico autorizado que ajuste la instalación.

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

5.3 Conexión inalámbrica / aplicación

Para utilizar la aplicación, la placa de cocción debe estar conectada a la red inalámbrica. La conexión Wi-Fi está activada por defecto.

1. Seleccione  > Ajustes > Conexiones > Wi-Fi.
2. Pulse  para activar la conexión Wi-Fi.
3. Pulse CONECTAR.
4. Descargue la aplicación. Escanee el código QR que se encuentra en la contraportada del manual del usuario o descargue la aplicación directamente desde la tienda de aplicaciones.
5. Abra la aplicación y regístrese para obtener una cuenta.
6. Siga las instrucciones de la aplicación para completar el proceso de conexión.

Cambio/desactivación de la conexión de red

Para desconectar la placa de la red de tu hogar:

Seleccione  > Ajustes > Conexiones > Wi-Fi:

- Para desconectarse de la red inalámbrica, pulse DESCONECTAR.
- Para desactivar Wi-Fi, pulse .

5.4 Emparejar y calibrar la Sonda térmica

La placa no está emparejada con el Sonda térmica en el momento de la entrega. Empa-

réjela antes del primer uso o cuando lo sustituya por uno nuevo.

Para garantizar temperaturas precisas, calibre siempre el Sonda térmica después del emparejamiento.

1. Seleccione  > Ajustes > Conexiones > Bluetooth.
2. Pulse  para activar la conexión Bluetooth.

La placa de cocción encuentra automáticamente los accesorios disponibles. Si el Sonda térmica no aparece en la lista, asegúrese de que esté cargado. A continuación, agítelo o tóquelo dos veces hasta que la luz empiece a parpadear.

3. Elija la Sonda térmica y siga las instrucciones que aparezcan en pantalla.
4. Pulse START y siga las instrucciones que aparezcan en pantalla.

Si no calibra el Sonda térmica en este paso, puede hacerlo más tarde. Vuelva a introducir los ajustes de Bluetooth y seleccione el Sonda térmica para continuar con la configuración.

Restablecimiento/eliminación de Sonda térmica

En cualquier momento, puede restablecer el Sonda térmica o desconectarlo de la placa.

1. Seleccione  > Ajustes > Conexiones > Bluetooth.

La pantalla muestra el Sonda térmica conectado.

2. Pulse la Sonda térmica.
 - Para calibrar la Sonda térmica de nuevo, pulse RESTABLECER.
 - Para quitar la Sonda térmica de la placa de cocción, pulse .

6. USO DIARIO

6.1 Uso de la placa de cocción

Mantenga pulsado  para activar o desactivar la placa de cocción.

Coloque el recipiente de cocción en el centro de la zona de cocción y pulse el símbolo de la zona correspondiente. Ajuste el nivel de calor o seleccione una de las funciones automáticas.

También puede cambiar el ajuste de calor en la pantalla de resumen de zonas. Pulse el centro de la vista de pantalla ampliada. Para cambiar la temperatura, pulse — o +. Para abrir la vista de pantalla ampliada, pulse el botón de encendido.

6.2 Utensilios de cocina

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

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

Materiales aptos de los utensilios

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

Ruidos durante el funcionamiento

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

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

6.3 Detección de recipientes

Esta función indica la presencia de un utensilio de cocción sobre la placa de cocción y desactiva las zonas de cocción si no se detecta ninguno durante 120 seg.

6.4 Desconexión automática

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

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

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

6.6 Modo de mantenimiento del calor

Esta función mantiene los alimentos calientes con el ajuste de temperatura baja.

Modo de mantenimiento del calor está disponible para una zona de cocción con calor residual y recipientes de cocción presentes.

Pulse el símbolo  para activar. Si es necesario, puede configurar el temporizador. Para desactivar, pulse .

6.7 Gestión de energía

Si la placa de cocción alcanza la potencia máxima disponible, el aparato reduce automáticamente la potencia de las zonas de cocción. Esta función protege los fusibles de la instalación eléctrica del hogar.

El color de la barra de control muestra las opciones de ajuste de la temperatura disponibles: rojo (el ajuste actual), blanco (el ajuste máximo disponible) y gris claro (el ajuste no disponible).

6.8 Boost

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

Seleccionar la zona de cocción. Pulse Boost para activar la función. Una vez que se agote

el tiempo, la zona de cocción vuelve a la temperatura más alta. Para desactivar la función, ajuste otra temperatura.

6.9 Timer

Para usar la función como ECO Timer, con el fin de especificar cuánto tiempo debe funcionar una zona de cocción.

Puede ajustar la función para cada zona de cocción por separado. Para ahorrar energía, la zona de cocción se desactiva un poco antes de que el temporizador se pare.

Ajuste una temperatura en la zona de cocción y pulse . Marque la casilla Detener zona y luego ajuste el tiempo. Pulse OK para confirmar.

Para cambiar los ajustes durante la cocción, pulse con el valor del temporizador, luego pulse EDITAR.

Cuando se agota el tiempo ajustado, la zona de cocción se desactiva. Para detener el sonido, pulse OK.

Para desactivar, ajuste la temperatura en 0.

Para usar la función como Avisador.

Puede utilizar esta función cuando la zona de cocción está activada.

Seleccione la zona de cocción y luego pulse . Desmarque la casilla Detener zona. Ajuste la hora y pulse OK para confirmar.

Para desactivar, Pulse el símbolo con el valor del temporizador y, a continuación, pulse X para confirmar.

6.10 || Pausa

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

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

Esta función no detiene ningún temporizador que esté activo.

Para activar, pulse > ||. Para desactivar, pulse REANUDAR.

6.11 Bloqueo/Bloqueo de seguridad

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

Para bloquear brevemente el panel de control durante la cocción, pulse > .

Para desbloquear, mantenga pulsado DES-BLOQUEAR.

Para evitar el accionamiento accidental de la placa de cocción, pulse > Ajustes > Opciones > Bloqueo de seguridad. Encienda el interruptor y seleccione las letras E-U-O en orden alfabético para activar o desactivar la función.

Para desactivar, apague el interruptor.

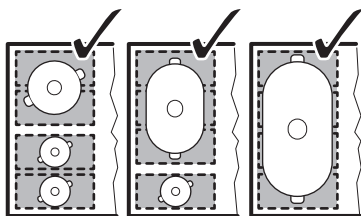
6.12 / ... Flex Bridge

Esta función sirve para ajustar la zona de cocción con el fin de utilizar utensilios de cocina de diferentes tamaños y formas. La zona flexible de cocción por inducción se compone de cuatro secciones. Puede combinarlas para disponer de dos zonas o una sola zona de gran tamaño, con temperatura individuales.

Coloque el recipiente de cocción sobre las zonas de cocción. Pulse > Flex Bridge o el acceso directo Seleccione el modo que mejor se adapte al tamaño de su recipiente de cocción y luego ajuste la temperatura.

Modos de funcionamiento disponibles:

- Estándar: dos zonas de cocción independientes
- Puente grande: las tres secciones posteriores combinadas en una
- Puente máximo: las cuatro secciones combinadas en una



- Si el diámetro de la base del utensilio de cocina es <160 mm, colóquelo en el centro de una sección.
- Si el diámetro de la base del utensilio de cocina es >160 mm, colóquelo entre dos secciones o más.

6.13 Sonda térmica

Puede utilizar Sonda térmica para ajustar los parámetros de cocción a diferentes tipos de alimentos y mantenerlos durante todo el proceso de cocción. La Sonda térmica funciona con programas automáticos (Platos y FUNCIONES), así como con cocción manual.

De conformidad con la norma EN 60335, la Sonda térmica debe cargarse utilizando solo la estación de carga y el adaptador de alimentación incluidos en el paquete. Un minuto de carga proporciona hasta 8 horas de funcionamiento.

El punto de medición se encuentra a medio camino entre la punta y la marca de nivel mínimo. Inserte el Sonda térmica en la comida al menos hasta la marca de nivel mínimo. Coloque el Sonda térmica en el borde de la olla o sartén junto al gancho. Solo la parte metálica de la Sonda térmica puede entrar en contacto con alimentos y líquidos.

1. Elija la función o el tipo de alimento en el menú.
2. Pulse  en la esquina superior derecha de la pantalla para establecer o ajustar la temperatura objetivo o pulse OK para los ajustes por defecto.
3. Siga las instrucciones que aparecen en pantalla.
4. Una vez que se termina el tiempo ajustado o se alcanza la temperatura objetivo, suena una señal acústica y aparece una notificación en pantalla. Para cerrar la ventana, pulse OK.

Consejos

- Sumerja la Sonda térmica en el líquido 2-5 cm por encima de la marca de nivel mínimo para obtener los mejores resultados de cocción.
- Inserte el Sonda térmica en la parte más gruesa del alimento.
- Para carnes y pescados con un grosor de 2-3 cm, la punta de la Sonda térmica debe llegar hasta el fondo de la sartén.
- Retire el Sonda térmica antes de darle la vuelta al alimento, si es necesario, y luego vuelva a colocarlo.
- Cuando utilice una plancha, asegúrese de que el mango del Sonda térmica se queda en el lado derecho, fuera de su superficie.
- Cuando se cocina manualmente, se puede utilizar la Sonda térmica para medir la temperatura del plato y avisar cuando se alcance la temperatura objetivo.

6.14 FUNCIONES: Freír en sartén

Para freír con niveles de temperatura controlados automáticamente, específicos de varios tipos de alimentos. La placa de cocción mantiene la temperatura durante toda la cocción, sin necesidad de ajustarla manualmente. Esto evita que la comida se caliente en exceso o se queme.

1. Coloque una sartén vacía en una de las zonas de cocción del lado izquierdo. Se puede combinar las cuatro secciones en dos zonas de cocción de diferentes tamaños, o en una zona de cocción grande con Flex Bridge.
2. Seleccione FUNCIONES > Freír en sartén.
3. Conecte el Sonda térmica, si es necesario.

Pulse  para ajustar la temperatura.

4. Seleccione un nivel de fritura.
5. Si es necesario, programe el temporizador.

Coloque el aceite y los alimentos en el utensilio de cocina solo cuando la placa de cocción indique que el utensilio ha alcanzado la temperatura deseada.

Para desactivar, pulse 0.

Consejos:

- Nivel bajo: tortilla, huevos fritos y patatas fritas (crudas)
- Nivel medio: huevos revueltos, filete de pescado, barritas de pescado, mariscos, hamburguesa, albóndigas, chuleta, pechuga de pollo, pechuga de pavo, escalope, solomillo, filete (medio/muy hecho), salchichas fritas, porciones de patatas fritas y verduras
- Nivel alto: filete (poco hecho) y carne picada

Utilice únicamente utensilios de cocina fríos con fondo plano grueso. Para comprobar si el utensilio es adecuado, colóquelo boca abajo. Coloque una regla en la base del utensilio e intente colocar una moneda de 1, 2 o 5 de euro (o cualquier moneda con un grosor similar) entre la regla y el utensilio. El utensilio no es adecuado si la moneda cabe entre la regla y el utensilio.

6.15 FUNCIONES: Hervir

Para ajustar automáticamente la temperatura del agua a fin de que no hierva una vez alcanzado el punto de ebullición.

La función Hervir requiere que el Sonda térmica funcione.

1. Coloque una olla llena de agua en la zona de cocción. El líquido debe cubrir completamente la marca de nivel mínimo en el Sonda térmica.
2. Seleccione FUNCIONES > Hervir.
3. Conecte el Sonda térmica.

4. Si es necesario, programe el temporizador.

Una vez alcanzado el punto de ebullición, la placa reduce automáticamente la intensidad.

Para desactivar, pulse .

Consejos y sugerencias:

- Calibre el Sonda térmica antes de usarlo para determinar el punto de ebullición exacto.
- Esta función es la más adecuada para hervir agua y cocinar patatas enteras y sin pelar.
- Para evitar que hierva en exceso, deje 4 cm hasta el borde del recipiente.
- Utilice entre 1 y 5 litros de agua fría o a temperatura ambiente.
- Añada sal solo cuando se haya alcanzado el punto de ebullición.
- No utilice la función con utensilios de cocina vacíos.
- La función no se activa si se usan utensilios de cocina antiadherentes.

6.16 FUNCIONES: Derritiendo

Puede utilizar esta función para fundir productos, como chocolate o mantequilla.

1. Coloque un recipiente sobre la zona de cocción.
2. Seleccione FUNCIONES > Derritiendo.
3. Si es necesario, programe el temporizador.
4. Pulse OK.

Para desactivar, pulse .

6.17 Platos

Para preparar alimentos utilizando programas preestablecidos para tipos de alimentos específicos. La disponibilidad de los programas depende de la zona de cocción.

1. Coloque un recipiente en la zona de cocción. Puede combinar las cuatro secciones para crear dos zonas de cocción de tamaños diferentes, o una sola zona amplia mediante Flex Bridge.
2. Seleccione Platos.
3. Seleccione la variedad de alimento.
4. Conecte el Sonda térmica, si es necesario.

Pulse  para ajustar la temperatura.

5. Si es necesario, programe el temporizador.
6. Siga las instrucciones que aparecen en pantalla.

Dependiendo del tipo de alimento y del programa seleccionado, puede ajustar y modificar parámetros como el grado de cocción o la temperatura.

Consejos y sugerencias:

- Los platos que se cocinan con más frecuencia se añaden automáticamente a Más cocinado.
- Puede agregar programas manualmente a Favoritos .
- Puede ocultar programas pulsando . Para restaurar los programas, vaya a Ajustes > Configuración > Platos.

6.18 Funciones del extractor

Modo manual

El extractor puede funcionar tanto si la placa de cocción está encendida como si está apagada.

Pulse . Ajuste el nivel de velocidad del ventilador. Para desactivar, pulse 0.

Modo automático

El extractor ajusta el nivel de velocidad del ventilador en función de la temperatura de la zona de cocción.

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

Cuando desactive la zona de cocción o apague la placa de cocción mientras el modo automático está activado, el extractor seguirá funcionando durante un tiempo, dependiendo de la velocidad del ventilador que esté ajustada. Para desactivar el modo, pulse  > .

Para cambiar la velocidad por defecto del ventilador, seleccione  >  > Ventilador Auto.

Temporizador del extractor

Utilice esta función para especificar cuánto tiempo debe funcionar el extractor. No es posible ajustar el temporizador mientras el extractor esté apagado.

1. Pulse  > .
2. Ajuste la hora.
3. Pulse OK para iniciar el temporizador.

Si el modo automático apaga el extractor antes de que el temporizador termine, este se reiniciará. Si el temporizador apaga el extractor antes de que lo haga el modo automático, este también se desactivará.

Boost

La función activa el ventilador a su velocidad máxima.

Pulse  > Boost. Para desactivar, pulse 0.

La función puede funcionar de manera interrumpida durante un máximo de 8 minutos. Después de ese tiempo, la velocidad del ventilador cambia a 3.

Breeze

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

1. Apague la placa de cocción.
2. Pulse  > Breeze.
3. Pulse OK para iniciar la función.
4. Para ajustar el temporizador, pulse  > .
5. Ajuste la hora. El temporizador está ajustado en 60 min por defecto.

El extractor se desactiva automáticamente cuando el temporizador se detiene.

Autosecado

Después de apagar la placa de cocción, el ventilador sigue funcionando a la velocidad más baja durante 20 minutos, al cabo de los cuales se para automáticamente. Eso elimina los olores persistentes después de cocinar. Cuando la función está activada, el símbolo  aparece en la pantalla de la vista general de las zonas. El tiempo de funcionamiento restante es visible en la pantalla del temporizador del extractor. No es posible ajustar la hora establecida.

Para detener la función, pulse  > .

Para desactivar la función completamente, pulse  >  > Autosecado. Pulse el deslizador para desactivar.

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

6.19 Idioma

Para cambiar de idioma, pulse  > Ajustes > Configuración > Idioma y seleccione el idioma en la lista.

Si se equivoca de idioma, pulse  > . Aparece una lista. Seleccione la primera opción de la parte superior izquierda y, a continuación, la primera opción de la parte superior izquierda (o bien, la segunda opción de la parte superior derecha, dependiendo de la versión del software). Desplácese hacia abajo para seleccionar el idioma. Cuando aparezca la ventana emergente, elija la opción de la derecha.

6.20 Tonos de las teclas / Volumen

Puede ajustar la variedad de sonido y el volumen de la placa de cocción.

Pulse  > Ajustes > Configuración > Tonos de las teclas / Volumen y seleccione la opción.

6.21 Brillo

Puede ajustar el brillo de la pantalla.

Pulse  > Ajustes > Configuración > Brillo y seleccione el nivel.

6.22 Consejos para ahorrar energía

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

Para obtener más información, consulte «Eficiencia energética».

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

7.1 Limpieza de la placa de cocción

- Limpie la placa de cocción después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- No deje que los utensilios de cocina hiervan sin agua o alcancen temperaturas excesivamente altas.
- No utilice utensilios de cocina fabricados con materiales incompatibles con la inducción. Estos materiales pueden rayar o manchar la superficie de la placa de cocción.
- Los arañazos o las manchas oscuras en la superficie del vidrio no afectan al rendimiento de la placa de cocción.
- No utilice cuchillos ni ninguna otra herramienta metálica afilada para limpiar la superficie vitrocerámica.
- Utilice un rascador recomendado solo como herramienta adicional después de la limpieza estándar.
- Espere a que la placa de cocción termine de enfriarse y realice la limpieza de la superficie con un paño húmedo y un detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Retirar inmediatamente:** plástico fundido, plástico alimentario, sal, azúcar y alimentos con azúcar. Utilice un raspador y tenga cuidado de no quemarse.
- **Retirar cuando la placa de cocción esté lo suficientemente fría:** anillos de cal, anillos de agua, manchas de grasa, restos de comida quemada y marcas metálicas brillantes debidas a la decoloración. Limpie la superficie como se ha descrito anteriormente. Para eliminar las marcas metálicas brillantes debidas a la decoloración, utilice un paño suave y una solución de agua y vinagre.

7.2 Limpieza del extractor

Rejilla

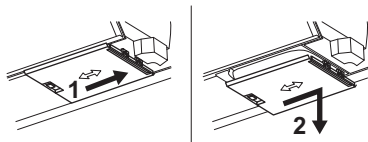
La rejilla está hecha de aluminio. Lávela manualmente o en un lavavajillas y límpiela con un paño suave.

Bandeja recogegotas

La bandeja de goteo situada debajo del extractor recoge la condensación creada duran-

te la cocción. Recuerde vaciar la bandeja regularmente.

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



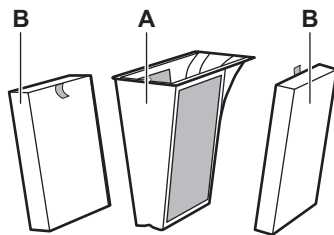
2. Lave la bandeja manualmente (con agua caliente, jabón y un paño suave/esponja) o en un lavavajillas (ciclo estándar).

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

7.3 Limpieza de filtros

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

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



La placa de cocción incorpora un contador con una notificación para recordarle que debe limpiar los filtros correspondientes con regularidad. La notificación no bloquea el uso de la placa de cocción. La notificación aparece solo cuando el ventilador está apagado y permanece visible hasta que se restablece el contador o se sustituye el filtro.

Filtro de grasa

- Después de 40 horas de uso, aparece una ventana emergente y un indicador estático para avisar de que ha llegado el momento de limpiar los filtros de grasa.

OdourClean STANDARD filtro de carbono

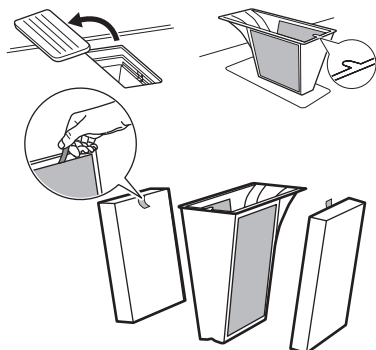
- Después de 180 horas de uso, aparece una ventana emergente y un indicador intermitente para avisar de que ha llegado el momento de sustituir los filtros.
- Inspeccione los filtros regularmente para comprobar el nivel de grasa acumulada. Reemplácelos cuando aparezca el indicador parpadeante (aproximadamente una vez al año, dependiendo de la frecuencia de uso) o antes, si es necesario.

OdourClean PLUS filtro de carbono

- Después de 140 horas de uso, aparece una ventana emergente y un indicador intermitente para avisar de que ha llegado el momento de sustituir los filtros.
- Limpie los filtros solo cuando la grasa acumulada sea visible.
- Regenerere los filtros solo cuando aparezca el indicador intermitente. El número máximo de ciclos de regeneración es 8. Después de ese tiempo, sustituya los filtros.

Desmontaje/montaje de los filtros

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



Limpieza de los filtros de grasa

1. Limpie los filtros tan pronto como la grasa acumulada sea visible. Lave cuidadosamente la carcasa del filtro de grasa con los filtros de grasa en agua tibia con un producto limpiador suave y, a continuación, enjuague con agua tibia. Puede utilizar una esponja suave, un paño suave o un cepillo de limpieza no abrasivo para eliminar los restos de comida. Puede lavarlos en el lavavajillas en un ciclo estándar con otros platos en la misma carga. Puede producirse de forma natural un ligero cambio de color en la malla, que no afecta el rendimiento del filtro.
2. Deje secar los filtros durante un tiempo a temperatura ambiente.
3. Vuelve a colocar los filtros en su sitio.
4. Seleccione > > Filtros. Elija el filtro y presione Restablecer para reiniciar el contador.

Limpieza de los OdourClean PLUS filtros de carbono

1. Limpie cuidadosamente los filtros en agua tibia sin usar productos de limpieza. Puede utilizar una esponja suave, un paño suave o un cepillo de limpieza no abrasivo para eliminar los restos de comida. Puede lavar los filtros en el lavavajillas a 65-70 °C (utilizando un programa de más de 90 min), sin detergentes y sin vajilla en la misma carga.
2. Deje que los filtros se sequen al menos 24h a temperatura ambiente.
3. Vuelva a montar la unidad de filtrado e insértela de nuevo en el interior.

Regeneración de los OdourClean PLUS filtros de carbono

1. Limpie primero los filtros, como se ha descrito anteriormente.
2. Coloque los filtros en el horno a 100 °C durante 120 min, colocándolos en la parrilla central. Utilice el horno en un modo sin ventilador.
3. Vuelva a montar la unidad de filtrado e insértela de nuevo en el interior.
4. Seleccione > > Filtros. Elija el filtro y presione Restablecer para reiniciar el contador.

7.4 Limpieza del Sonda térmica

- Limpie el Sonda térmica antes de utilizarlo por primera vez.
- Utilice solo detergentes neutros.
- No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.

- No lave la Sonda térmica en el lavavajillas.
- El mango de plástico puede decolorarse, lo que no tiene ningún efecto en el funcionamiento del Sonda térmica.

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

La placa de cocción no se enciende o no funciona.

- Compruebe que la placa de cocción esté correctamente conectada a la red eléctrica.
- Asegúrese de que el fusible sea la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidas veces o si oye un pitido constante, póngase en contacto con un electricista cualificado para que inspeccione la instalación.
- Asegúrese de que el panel de control esté limpio y no lo obstruya ningún utensilio de cocina o cualquier otro objeto.

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

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

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

- Esto no es un mal funcionamiento. Consulte «Gestión de energía».
- Reduzca la temperatura de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase.

El ventilador del extractor no funciona o se apaga solo.

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

La zona flexible de cocción por inducción no calienta los utensilios de cocina.

- Coloque el utensilio de cocina en la posición correcta según el modo activado.
- Use un utensilio cuya base tenga un diámetro aplicable a la función activada. Consulte «Flex Bridge».

Hervir/Freír en sartén no funciona.

- Coloque un utensilio de cocina frío en una zona de cocción sin calor residual.
- Ajuste la placa de cocción a un nivel de potencia más alto. Asegúrese de que la potencia seleccionada se adapta a los fusibles de la instalación doméstica. Consulte «FlexPower».

No se ha detectado la Sonda térmica o esta no responde.

- Asegúrese de que la conexión Bluetooth esté activada.
- Cargue la Sonda térmica si la luz roja parpadea. Retire cualquier aparato circundante que pueda perturbar la conexión.

La pantalla muestra que la temperatura del agua es superior a 100 ° C.

- Calibre el Sonda térmica de nuevo. Consulte «Antes del primer uso».

No se puede activar un programa o función automáticos.

- Asegúrese de que no haya calor residual en la zona de cocción.
- No precaliente el recipiente de cocción.

Ha cambiado el idioma por error.

- Consulte "Uso diario" > "Idioma".

Aparece E - U - O.

- Esto no es un fallo. Bloqueo de seguridad.

Aparece un indicador de punto amarillo en la vista principal de la pantalla.

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

Aparecen E y un dígito.

- Apague la placa de cocción, espere unos minutos y vuelva a encenderla. Si el pro-

blema continúa, póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.

Aparece El panel de control parpadea.

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

La función **Hervir no empieza o no funciona correctamente.**

- Asegúrese de que el utensilio de cocina cumpla los requisitos de la función. Consulte "Uso diario" > "Hervir".
- Asegúrese de que la Sonda térmica esté cargada y calibrada.

 parpadea.

- Reinicie la conexión WiFi. Consulte «Antes del primer uso».

9. DATOS TÉCNICOS

9.1 Placa de datos técnicos

Modelo PE9000B80

Tipo 67 D4A 05 FA

Inducción

Número de serie

AEG

Número de producto (PNC) 949 598 460 01

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

Fabricado en: Alemania

7.35 kW



9.2 Especificaciones de las zonas de cocción

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

Zona de cocción	Potencia nominal (temperatura máxima) [W]	Boost [W]	Boost duración máxima [min]	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
Parte del. der.	1400	2500	4	125 - 145
Parte tras. der.	1800	2800	10	145 - 180
Zona flexible de cocción por inducción	2300	3200	10	mínimo 105

10. EFICIENCIA ENERGÉTICA

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

Identificación del modelo	PE9000B80	
Tipo de placa	Placa empotrada	
Número de zonas de cocción	2	
Número de áreas de cocción	1	
Tecnología de calentamiento	Inducción	
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Parte del. der. Parte tras. der.	14.5 cm 18.0 cm
Largo (L) y ancho (A) del área de cocción	Izquierda	L 45.8 cm A 21.4 cm

Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Parte del. der. Parte tras. der.	181.7 Wh/kg 174.5 Wh/kg
Consumo energético del área de cocción (EC electric cooking)	Izquierda	191.1 Wh/kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)		185.9 Wh/kg

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

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

Consumo de energía en modo apagado	0,5 W
Consumo de energía en modo de espera de red	2.0 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	2 min

El aparato ha sido sometido a pruebas según: EN 50564, EN IEC 63474.

Para obtener orientación sobre cómo activar y desactivar la conexión de red inalámbrica, consulte el capítulo "Antes del primer uso".

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

Ficha de información del producto de acuerdo con el Reglamento (UE) No 65/2014		
Nombre o marca comercial del proveedor	AEG	
Identificador del modelo	PE9000B80	
Consumo anual de energía - AECcampana	32.7	kWh/a
Clase de eficiencia energética	A+	
Eficiencia fluidodinámica - FDEcampana	32.0	
Clase de eficiencia fluidodinámica	A	
Eficiencia de iluminación - LEcampana	-	lux/W
Clase de eficiencia de iluminación	-	
Eficiencia del filtrado de grasa - GFEcampana	85.1	%
Clase de eficiencia del filtrado de grasa	B	
Flujo de aire en su ajuste mínimo de utilización normal	270.0	m³/h
Flujo de aire en su ajuste máximo de utilización normal	550.0	m³/h
Flujo de aire en posición ultrarrápida o reforzada	650.0	m³/h
Potencia acústica ponderada A a velocidad mínima	50	db (A) en relación con 1 pW
Potencia acústica ponderada A a velocidad máxima	66	db (A) en relación con 1 pW
Potencia acústica ponderada A a velocidad intensiva o boost	69	db (A) en relación con 1 pW
Consumo eléctrico en modo apagado - Po	0.49	W
Consumo eléctrico en modo de espera - Ps	-	W

Información adicional de acuerdo con el Reglamento (UE) No 66/2014

Factor de incremento temporal - f	0.8	
Índice de eficiencia energética - EElcampana	42.6	
Flujo de aire medido en el punto de máxima eficiencia - QBEP	286.7	m³/h
Presión de aire medida en el punto de máxima eficiencia - PBEP	449	Pa
Flujo de aire máximo - Qmáx	650.0	m³/h
Potencia eléctrica de entrada medida en el punto de máxima eficiencia - WBEP	111.9	W
Potencia nominal del sistema de iluminación - WL	-	W
Iluminancia media del sistema de iluminación en la superficie de cocción - Emedia	-	lux

El aparato ha sido sometido a pruebas según: EN IEC 61591, EN IEC 60704-1, EN IEC 60704-2-13, EN 50564.

11. 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.

