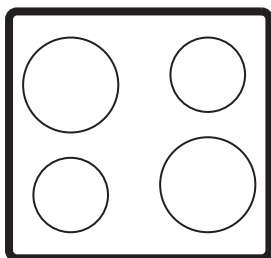


AEG

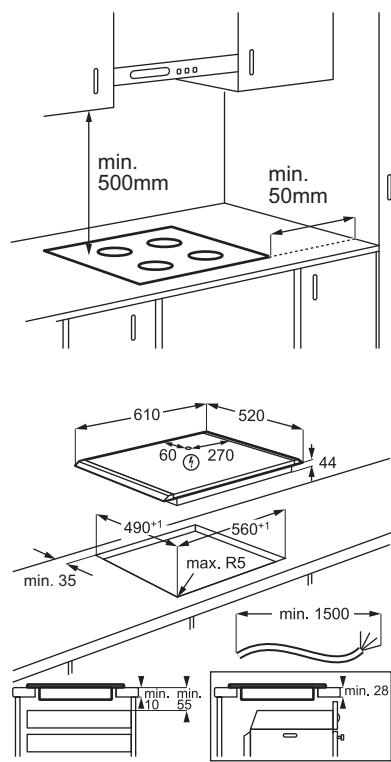


aeg.com/register



PI8001S60F

INSTAL·LACIÓ / INSTALACIÓN



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

How to install your AEG/Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



Subjecte a canvis sense preavís.

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	3
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	5
3. MUNTATGE.....	7
4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	8
5. ÚS DIARI.....	8
6. GUIA DE COCCIÓ.....	11

7. CURA I NETEJA.....	12
8. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	13
9. DADES TÈCNIQUES.....	13
10. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	14
11. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	14

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 .

- Mantingueu tots els envasos lluny de l'abast dels nens i elimineu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingueu els nens i les mascotes allunyats durant l'ús i la refrigeració.
- Activeu el dispositiu de seguretat infantil, si està disponible.
- Els infants no han de netejar ni mantenir l'electrodomèstic 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: Perill d'incendi: No deseu objectes sobre les superfícies de cocció.

- **PRECAUCIÓ:** El procés de cocció ha de ser supervisat (incloses les funcions de cocció automàtiques). Cal supervisar en tot moment els processos de cocció curts.
- **AVÍS:** La cocció sense supervisió en una placa amb greix o oli pot ser perillosa i pot provocar un incendi.
- **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.
- El fum indica un sobreescalfament. No feu servir mai aigua per apagar el foc de la cuina. Apagueu l'aparell i cobriu les flames amb, per exemple, una tapa o una coberta 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.
- 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 està fet malbé, el fabricant, el Centre de servei autoritzat o bé una persona qualificada l'haurà de substituir per evitar qualsevol perill elèctric.
- **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'un tècnic qualificat.

AVÍS!

Risc de lesions o d'espatllar l'aparell.

- Retireu tot l'emalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Consulteu el manual d'instal·lació per a les instruccions detallades del muntatge.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Aneu amb compte a l'hora de moure l'electrodomèstic, ja que pesa molt. Feu servir guants de seguretat i calçat tancat.
- Segelleu les superfícies tallades de l'armari amb un 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 al costat d'una porta ni sota una finestra per evitar que els estris de cuina calent puguin caure de l'aparell quan s'obri 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 gardeu objectes petits ni papers que puguin danyar els ventiladors de refrigeració o afectar el sistema de refrigeració.
 - Manteniu una distància mínima de 2 cm entre la part inferior de l'aparell i el contingut del calaix.
- Retireu els plafons de separació instal·lats a l'armari 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.
- Desconnecteu l'aparell del subministrament elèctric abans de qualsevol operació.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les classificacions elèctriques de la xarxa elèctrica.
- Els cables o endolls de la xarxa solts o incorrectes poden provocar un sobreescalfament del terminal.
- Feu servir el cable de xarxa adequat.
- No deixeu que el cable de la xarxa s'emboliqui.
- Assegureu-vos que hi hagi instal·lada una protecció contra descàrregues elèctriques.
- Feu servir la pinça d'alleujament de la tensió al cable de la xarxa.
- Assegureu-vos que el cable de xarxa o l'endoll (si és el cas) no toquin superfícies calentes.
- No utilitzeu adaptadors de connexió múltiple ni allargadors.
- Eviteu danyar l'endoll i el cable de xarxa. Si cal substituir-los, els han de substituir el nostre Centre de Servei Autoritzat o un electricista qualificat.
- La protecció contra descàrregues de les parts actives i aïllades s'ha de fixar de manera segura i no ha de ser extraïble sense eines.
- Connecteu l'endoll de xarxa a la presa de corrent només al final de la instal·lació. Assegureu-vos que es pot accedir a l'endoll de 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 extrems del portafusibles), interruptors i contactors diferencials.
- La instal·lació elèctrica ha de disposar d'un dispositiu d'aïllament que desconnecti l'aparell de la xarxa en tots els pols, amb una amplitud d'obertura de contacte d'almenys 3 mm.

- Si apareix el codi E3, desconnecteu l'aparell i comproveu la connexió elèctrica i la tensió de la xarxa.

2.3 Ús

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 cassola a les zones de cocció, ja que es poden escalfar.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Si la superfície de l'aparell està 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.
- Poseu els aliments amb precaució a l'oli calent, perquè poden 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 els olis, quan s'escalfen, poden alliberar vapors inflamables. Manteniu les flames i els objectes calents allunyats.
- Els vapors de l'oli calent poden provocar una combustió espontània.
- L'oli utilitzat amb restes d'aliments es pot encendre a temperatures més baixes.

- No poseu productes inflamables a prop de l'aparell.

AVÍS!

Risc d'espatllar l'aparell.

- No poseu estris de cuina calents sobre el tauler de control per evitar riscos de cremades.
- No poseu cap paella calenta a la superfície de vidre de l'aparell.
- No deixeu bullir els recipients sense líquid.
- Eviteu que objectes o recipients de cuina caiguin sobre l'aparell per evitar danys a la superfície.
- No activeu les zones de cocció amb recipients de cuina buits o sense recipients.
- Els estris de cuina fabricats amb ferro colat o amb un fons fet malbé poden causar ratllades al vidre/vitroceràmica. Aixequiu sempre els recipients de cuina quan els hàgiu de moure a la superfície de cocció.
- 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.
- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat. Utilitzeu sempre recanvis originals.

2.4 Cura i neteja

- Netegeu l'aparell regularment per evitar el deteriorament 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 Eliminació

AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

- Poseu-vos en contacte amb els organismes locals corresponents per saber com llençar l'aparell.

- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica, a continuació, tal·leu i desfeu-vos del cable elèctric.

3. MUNTATGE

3.1 Abans de la instal·lació

Per a futures consultes, localitzeu la placa de característiques situada a la part inferior de la placa de cocció i anoteu el número de sèrie

3.2 Muntatge de la placa de cocció

❗ Per a les dimensions d'instal·lació i la guia visual, consulteu els diagrames d'instal·lació que es troben a les primeres pàgines del manual d'usuari.

Manipuleu l'aparell amb compte durant la instal·lació per evitar doblegar o fer malbé el marc.

Si instal·leu la placa 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 hagi de sat.

3.3 Cable de connexió

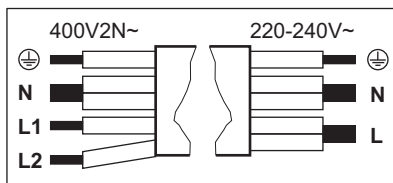
⚠ AVÍS!

Les connexions elèctriques les ha de fer un tècnic qualificat.

- La placa se subministra amb un cable de connexió.
- Per substituir el cable d'alimentació danyat, feu servir el tipus de cable: H05V2V2-F que resisteixi una temperatura de 90 °C o superior. 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.
- Es prohibeixen les connexions mitjançant endolls de contacte, la perforació o la soldadura dels extrems dels cables i la connexió del cable sense funda protectora.

Connexió monofàsica

1. Traieu la coberta de la punta dels cables negre i marró.
2. Traieu una part de la coberta d'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~
(5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)

Connexió monofàsica: 220 - 240 V~
(5x1,5 mm² or 3x4 mm²)

⊕	Verd - groc	Verd - groc	⊕
N	Blau i blau	Blau i blau	N
L1	Negre	Negre i marró	L
L2	Marró		

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

Si la potència és igual o inferior a 2,000 W no és possible activar SenseBoil® / SenseFry.

Per reduir o augmentar el nivell de potència:

1. Entreu al menú: pitgeu i mantingueu pitgeu ⊕ durant 3 segons. A continuació, pitgeu i mantingueu pitgeu ⊕.

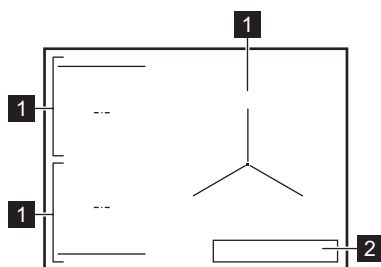
2. Pitgeu  al temporitzador frontal fins que aparegui **P**.
3. Per navegar entre les configuracions, pitgeu  /  al temporitzador frontal.
4. Pitgeu  per sortir.

Nivells de potència:

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

4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

4.1 Distribució de la superfície de cocció



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

4.2 Símbols del taulell de control i de la pantalla

Símbol/indicador

- | | |
|--|--------------------|
|  | Actiu / Desactivat |
|--|--------------------|

Símbol/indicador

- | | |
|---|---|
|  | Pausa |
|  | Temporitzador |
|  | SenseFry |
|  | SenseBoil® |
|  | Bridge |
|  | Hob²Hood |
| P | PowerBoost |
|  | Bloqueig/Dispositiu de seguretat infantil |
| E + dígit | Hi ha algun problema de funcionament. |
|  | OptiHeat Control |

5. ÚS DIARI

5.1 Ús de la placa

Pitgeu i mantingueu pitjat  per activar o desactivar la placa. Poseu l'estri de cuina en una zona de cocció i trieu el nivell d'escalfor a la barra de control. Per desactivar una zona de cocció, pitgeu 0.

Temporitzador Eco

Per estalviar energia, la zona de cocció es desactiva poc abans que s'aturi el temporitzador.

5.2 Bateria de cuina

La base de l'estri ha de ser com més gruixuda i plana millor. Netegeu-lo i eixugueu-lo abans de posar l'estri de cuina al foc. No feu

lliscar ni fregar l'estri de cuina a les vores i cantonades de la placa de vidre per evitar picar o danyar-ne la superfície. No col·loqueu estris de cuina calents sobre el taulell de control per evitar danys a les peces electròniques.

Assegureu-vos que l'estri de cuina sigui compatible amb inducció (és a dir, un imant s'adhereix a la seva base). Per a una transferència de calor òptima, utilitzeu estris de cuina amb un diàmetre inferior similar a la mida de la zona de cocció. Si l'estri té un diàmetre més petit podria escalfar-se més lentament, mentre que un estri de cuina amb un diàmetre més gran podria sobreescalfar-se i fer malbé el taulell de control.

Material dels estris 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.

Sorolls durant el funcionament

Els sorolls poden variar en funció del material dels estris de cuina i dels ajustos actuals de temperatura. Això és normal i no significa que hi hagi alguna anomalia de funcionament.

- soroll de cruixit: l'estri de cuina està fabricat amb materials diferents (construcció tipus sandvitx).
- so de xiulet: s'ha ajustat una temperatura alta i l'estri de cuina està fabricat amb materials diferents (fabricació tipus sandvitx).
- brunzit: s'ha ajustat una temperatura alta.
- clicant: es produeix un canvi elèctric.
- xiuxiueig, brunzit: el ventilador de refrigeració funciona.
- soroll rítmic: s'ha detectat l'estri de cuina.

5.3 Detecció d'estris de cuina

Aquesta funció indica la presència d'estris de cuina a la placa i desactiva les zones de cocció si no es detecta cap estri de cuina a dins 120 s.

5.4 Desconnexió automàtica

Com a mesura de seguretat, la placa s'apaga automàticament en determinades condicions (per exemple, quan totes les zones de cocció estan desactivats, quan no s'ha seleccionat cap nivell de calor després de l'activació o quan els recipients de cuina s'asseguen).

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

L'indicador mostra que una zona de cocció encara està calenta. Mentre l'indicador estigui visible, hi ha perill de cremar-vos amb l'escalfor residual. L'indicador desapareix quan la zona de cocció s'ha refredat.

5.6 Gestió d'energia

Si la placa arriba al límit de potència màxima disponible, la potència de les zones de cocció es reduirà automàticament per protegir les fusibles de la instal·lació de casa. Per a les zones de cocció que tinguin una potència reduïda, la barra de control pàrpelleja i mostra els nivells d'escalfor màxims possibles.

5.7 PowerBoost

Permet activar el nivell màxim d'escalfor durant un temps limitat. Podeu utilitzar-lo per bullir aigua més ràpidament.

Premeu **P** per activar. Un cop acabat el temps limitat, la zona de cocció torna a l'ajust de temperatura més alt. Per desactivar la funció: canvieu l'ajust de temperatura.

5.8 Temporitzador

Permet especificar quant de temps ha de funcionar una zona de cocció.

Selecioneu primer un nivell d'escalfor per a la zona de cocció . Seleccioneu el temps fent servir **+** / **-**, i confirmeu amb . Quan s'acaba el temps establert, la zona de cocció es desactiva. Per cancel·lar el temporitzador, pitgeu , i després pitgeu **-** fins que 00 aparegui a la pantalla.

També podeu utilitzar la funció com a avisador minuter quan la placa està encesa però cap de les zones de cocció està funcionant.

Pitgeu  i ajusteu el temps amb **+** / **-**.

5.9 Pausa

La funció estableix totes les zones de cocció actives a la potència més baixa.

La funció no atura cap temporitzador actiu.

Per activar/desactivar, pitgeu .

5.10 Bloqueig/Dispositiu de seguretat infantil

Permet bloquejar / desbloquejar el tauler de control segons calgui.

Permet bloquejar/desbloquejar breument el tauler de control durant la cocció: pitgeu  una vegada. Pitgeu de nou per desbloquejar. Per evitar el funcionament accidental de la placa: pitgeu i mantingueu pitjat  durant 3 s mentre es desactiven totes les zones, i apagueu la placa. La funció es manté activa quan desactiveu la placa. Per desactivar la funció, engegueu la placa i mantingueu pitjat  per a 3 s, i apagueu-la després.

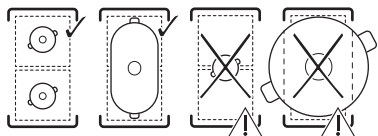
5.11 Bridge

Aquesta funció connecta dues zones de cocció perquè funcionin com una de sola. Podeu utilitzar-la per cuinar amb estris grans (per exemple, planxa). Assegureu-vos que l'estri de cuina cobreixi els centres de les dues zo-

nes de cocció. Si es col·loca l'estri de cuina entre els centres de les zones, no s'activarà la funció.

1. Ajusteu el nivell d'escalfor per a una de les zones.
2. Pitgeu .
3. Canvieu l'ajust de temperatura segons sigui necessari.

Per desactivar la funció: pitgeu .



5.12 SenseBoil®

Per ajustar automàticament la temperatura de l'aigua perquè no continuï bullint un cop arribi al punt d'ebullició.

1. Poseu una olla plena d'aigua freda a la zona de cocció sense calor residual.
2. Pitgeu .

Un cop l'aigua arriba al punt d'ebullició, la temperatura disminueix automàticament.

Per desactivar la funció, pitgeu  o 0.

Consells:

- Aquesta funció és la més adequada per a bullir aigua i cuinar patates senceres i sense pelar.
- Per evitar que vessi l'aigua en bullir, deixeu buits 4 cm des de la vora de l'olla.
- Feu servir entre 1 i 5 l d'aigua.
- Afegiu sal només quan s'arribi al punt d'ebullició.
- No utilitzeu la funció amb estris de cuina buits.
- La funció no s'activa amb estris de cuina antiadherents.
- No és possible activar Bridge mentre la funció funciona.

5.13 SenseFry

Per fregir amb nivells d'escalfor controlats automàticament, específics per a diversos tipus d'aliments. La placa manté la temperatura durant la cocció sense necessitat d'ajustar-la manualment, evitant que el menjar s'escalfi i es cremi.

1. Pitgeu .

2. Canvieu el nivell per defecte escalfar

pitjant  repetidament.

3. Poseu oli i el menjar dins la paella només quan els senyals de la placa indiquin que ha assolit la temperatura desitjada. Feu servir només estris de cuina de fons pla en fred.

Per desactivar-ho, pitgeu .

Consells:

- Nivell de temperatura baix: truita, ous fer-rats, patates fregides (crues)
- Nivell de temperatura mitjà: ous ferrats, fi-let de peix, barretes de peix, marisc, ham-burguesa, mandonguilles, llonza, pit de pollastre, pit de gall dindi, escalopa, filet, bistec (al punt / molt fet), embotits fregits, patates rosses, verdures
- Nivell de temperatura alt: bistec (poc fet), carn picada.

Per comprovar si la paella és adequada, poseu-la cap avall. Poseu un regle a la base de la paella i mireu d'inserir una moneda de 1, 2 o 5 cèntims d'euro (o qualsevol moneda amb un gruix similar) entre el regle i la base de la paella. La paella serà adient si no aconseguiu inserir la moneda entre el regle i la paella.

5.14 Hob²Hood

La funció connecta la placa amb la campana mitjançant un comunicador de senyal infra-roig. La campana ajusta la velocitat del ventilador en funció de la temperatura de la zona de cocció. També podeu fer funcionar el ventilador de la campana manualment.

 Per a la majoria de campanes, la funció està activada per defecte. Per a més informació, consulteu el manual d'usuari de la campana.

Mode automàtic

El mode automàtic ofereix diverses opcions de velocitat (H0 - cap a H6 - intens). Per canviar l'opció per defecte (H5) introduïu la configuració d'usuari. Consulteu "Estructura del menú".

Per a opcions H1 – H6 El llum de la campana s'activa automàticament quan enceneu la placa.

Quan apagueu la placa, el ventilador de la campana pot continuar funcionant durant un temps per eliminar les olors persistents després de cuinar. Després d'aquest temps, el ventilador es desactiva automàticament.

Mode manual

Engegueu la placa i pitgeu . El mode automàtic es desactiva. Ajusteu la velocitat del ventilador pitjant  repetidament.

 Per activar el mode automàtic, apagueu la placa i torneu-la a engegar.

Consells i trucs

- No interrompeu el senyal entre la placa i la campana extractora (per exemple, tapant el panell de control de la placa).
- Protegiu el panell de la campana de la llum solar directa i de la llum halògena.
- No feu servir altres aparells controlats a distància mentre la funció està en funcionament, ja que podrien bloquejar el senyal.

5.15 Estructura de menú

Símbol	Paràmetre
b	So
P	Limitació de potència

Símbol	Paràmetre
H	Mode automàtic del ventilador
E	Historial d'alarmes/errors

Per entrar als paràmetres de l'usuari: mantingueu pitjat  durant 3 s. A continuació, pitgeu i mantingueu pitgeu .

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

5.16 Consells d'estalvi d'energia

- Quan escalfeu aigua, utilitzeu només la quantitat que necessiteu.
- Si és possible, cuineu sempre amb els recipients de cuina tapats.
- Utilitzeu la calor residual per mantenir els aliments calents o per fondre'ls.

Per a més informació, consulteu "Eficiència energètica".

6. GUIA DE COCCIÓ

Les dades de la taula són orientatives.

Calor	Feu servir per a:	Temps (min)
1	Mantenir els aliments cuits calents. Tapeu el recipient.	quan sigui necessari
1 - 2	Salsa holandesa, fondre: mantega, xocolata, gelatina. Barregeu de tant en tant.	5 - 25
2	Solidificar: truites esponjoses, ous al forn. Cuineu amb una tapa posada.	10 - 40
2 - 3	Feu coure a foc lent els plats a base de llet i escalfeu els plats ja preparats. Afegiu com a mínim el doble de líquid que d'arròs, remeneu els plats a base de lactis a la meitat del procés.	25 - 50
3 - 4	Estofeu verdures, peix, carn. Afegiu unes quantes cullerades d'aigua. Comproveu la quantitat d'aigua durant la cocció.	20 - 45
4 - 5	Patates al vapor i altres verdures. Ompliu l'olla amb 1-2 cm d'aigua. Comproveu el nivell de l'aigua durant la cocció. Mantingueu la tapa posada.	20 - 60
4 - 5	Per coure grans quantitats d'aliments, estofats i sopes. Fins a 3 lde líquid més ingredients.	60 - 150
6 - 7	Sofregiu a foc suau escalopa, Cordon Bleu de vedella, costelles, patates emmascarades, salsitxes, fetge, roux, ous, creps, donuts. Doneu-li la volta quan calgui.	quan sigui necessari
7 - 8	Fregiu en oli abundant les patates, els filets de llom i els bistecs. Doneu-li la volta quan calgui.	5 - 15

Calor	Feu servir per a:	Temps (min)
9	Bullir aigua, coure pasta, daurar carn (gulash, estofats), fregir patates.	
P	Bullir molta d'aigua. PowerBoost està activat.	

7. CURA I NETEJA

7.1 Neteja superfície de vidre de la placa

- 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.
- Per netejar el perfil, feu servir només un detergent de vaixela amb aigua calenta. Eixugueu-lo després amb un drap.
- No feu servir crema netejadora lleugerament abrasiva, detergents polidors, raspalls o la capa dura d'un fregall per netejar el perfil.
- El buit entre la superfície de vidre i el perfil pot acumular brutícia i petites partícules d'aliments. Feu servir un escuradents de fusta per netejar-ho.
- No feu servir eines metàl·liques afilades per netejar el buit, ja que poden eixamplar

el buit i danyar la superfície de vidre o el perfil.

- 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.
- **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 estigui prou freda:** 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.

8. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

❗ Si no trobeu una solució al problema següent, poseu-vos en contacte amb un centre de servei autoritzat.

No podeu activar/fer funcionar la placa.

- Comproveu si la placa està correctament connectada al subministrament elèctric.
- Assegureu-vos que el fusible sigui la causa del mal funcionament. Si el fusible es fon repetidament o si sentiu un pip constant, poseu-vos en contacte amb un electricista qualificat perquè revisi la instal·lació.
- Assegureu-vos que el tauler de control estigui net i no estigui obstruït per estris de cuina/objectes estranys.

La placa s'apaga sola al cap d'una estona.

- No és cap mal funcionament. En determinades situacions, la placa s'apaga automàticament per garantir la seguretat. Consulteu "Desconnexió automàtica".

El nivell màxim d'escalfor per a una de les zones de cocció no està disponible o canvia contínuament entre dos nivells.

- No és cap mal funcionament. Consulteu "Gestió d'energia".
- Redueix el nivell d'escalfor de les altres zones de cocció connectades a la mateixa fase.

Hob²Hood no funciona.

- Assegureu-vos que res no cobreixi el panell de control ni bloquegi el senyal.

- Moveu els recipients a una zona de cocció diferent o canvieu la campana extractora al mode manual.

SenseBoil®/SenseFry no funciona.

- Feu servir recipients de cuina freds en una zona de cocció sense calor residual.
- Ajusteu el nivell de potència de la placa a un valor més alt. Assegureu-vos que la potència seleccionada s'ajusti als fusibles d'instal·lació de la llar. Consulteu "Limitació de potència".

E i apareix un dígit.

- Apagueu la placa de cocció, espereu uns minuts i torneu-la a engegar. Si el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb un centre de servei autoritzat.

El tauler de control parpelleja.

- Feu servir estris de cuina amb un diàmetre inferior semblant a la mida de la zona de cocció.
- Assegureu-vos que els recipients siguin aptes per a la inducció.

F i 1/2/3 apareixen alhora.

- Assegureu-vos que els recipients compleixin els requisits de la funció. Consulteu "SenseBoil®".
- Assegureu-vos que els recipients estiguin plens amb la quantitat adequada d'aigua.
- Eviteu fer servir la funció amb líquids que no siguin aigua.

9. DADES TÈCNIQUES

9.1 Placa de característiques

Model PI8001S60F

Typ 62 B3A 02 AA

Inducció

Número de sèrie

AEG

PNC 949 598 711 00

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

Fabricat a: Alemanya

7.35 kW



9.2 Especificació de les zones de cocció

La potència de les zones de cocció pot diferir lleugerament de les dades indicades a continuació, segons el material i les dimensions de l'estri de cuina.

Zona de cocció	Potència nominal (ajustament de temperatura màxima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durada màxima [min]	Diàmetre de l'estri de cuina [mm]
Part davantera esquerra	2300	3200	10	125 - 210
Part posterior esquerra	2300	3200	10	125 - 210
Part davantera dreta	1800 / 3500	2800 / 3700	10 / 10	145 - 245 / 245 - 280

10. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

10.1 Informació del producte segons (UE) núm. 66/2014

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

Identificació de model		PI8001S60F
Tipus de placa		Fogons integrats
Nombre de zones de cocció		3
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	28.0 cm
Consum energètic per zona de cocció (EC electric cooking)	Part davantera esquerra	189.4 Wh/kg
	Part posterior esquerra	180.8 Wh/kg
	Part davantera dreta	178.1 Wh/kg
Consum energètic de la placa (EC electric hob)		182.8 Wh/kg

Aparell provat d'acord amb: EN IEC 60350-2.

10.2 Requisits d'informació segons (UE) núm. 2023/826

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

Aparell provat d'acord amb: EN 50564.

11. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS

Recicleu els materials amb el símbol . Poseu l'embalatge als contenidors adjacents al posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i elec-

trònics. 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.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	15
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	17
3. MONTAJE.....	19
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	21
5. USO DIARIO.....	21
6. GUÍA DE COCCIÓN.....	24

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	25
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	26
9. DATOS TÉCNICOS.....	26
10. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	27
11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	27

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y

comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y mascotas alejados mientras esté utilizando el aparato y cocinando.
- Active el dispositivo de seguridad para niños si está disponible.

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

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda en promedio los niveles de uso doméstico.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe hacerse bajo supervisión (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:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste atención para no tocar los elementos térmicos.
- 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.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fa-

bricante, su centro de servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.

- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o aquellas indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Installation

ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

ADVERTENCIA!

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Consulte el folleto de instalación para obtener instrucciones de montaje detalladas.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, ya que es pesado. Utilice guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas del armario con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.

- No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana para evitar que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- 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.
- 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 cambie las especificaciones de este aparato.
- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (si corresponde) antes del primer uso.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas.
- 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.
- 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.
- Los utensilios de cocina de hierro fundido que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre los utensilios de cocina cuando tenga que moverlos por la superficie de cocción.
- En relación con la(s) lámpara(s) contenidas en este producto y las lámparas de repuesto a la venta por separado: Estas lámparas están previstas para soportar condiciones físicas extremadas en aparatos de uso doméstico, como temperatura, vibración o humedad, o para ofrecer información sobre el estado operativo del aparato. No

están previstas para su uso en otras aplicaciones y no son aptas para alumbrado en viviendas.

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

2.4 Limpieza y mantenimiento

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

2.5 Eliminación

ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la alimentación principal, después corte y deseche el cable eléctrico.

3. MONTAJE

3.1 Antes de la instalación

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

3.2 Montaje de la placa de cocción

 Para ver las dimensiones de la instalación y orientación visual, consulte los diagramas de instalación disponibles en las primeras páginas del manual del usuario.

Manipule el aparato con cuidado durante la instalación para evitar doblar o dañar el marco.

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

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.

3.3 Cable de conexión

ADVERTENCIA!

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

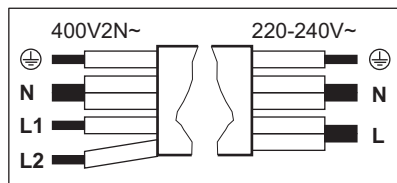
- La placa de cocción se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice este tipo de cable: H05V2V2-F los cuales soportan una temperatura de 90 °C o más. Cada conductor del cable debe tener una sección transversal mínima de acuerdo con la tabla siguiente. Póngase en contacto con el centro de servicio técnico

local. Solo un electricista cualificado puede sustituir el cable de conexión.

- 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.

Conexión monofásica

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



Conexión bifásica: 400 V2N~ (5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²)	Conexión monofásica: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²)
---	---

	Verde - amarillo	Verde - amarillo	
N	Azul y azul	Azul y azul	N
L1	Negro	Negro y marrón	L

Conexión bifásica: 400 V2N~ (5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²)	Conexión monofásica: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²)
---	---

L2 Marrón

3.4 Limitación de potencia

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

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

Para reducir o aumentar el nivel de potencia:

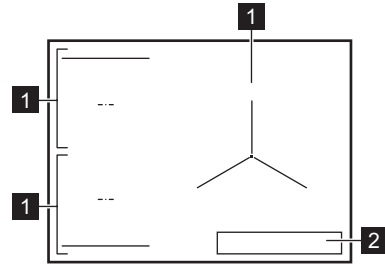
1. Acceda al menú y mantenga pulsado ① durante 3 segundos. A continuación, mantenga pulsado
2. Pulse en el temporizador frontal hasta que aparezca
3. Pulse / en el temporizador delantero para pasar de un ajuste a otro.
4. Pulse ① para salir.

Niveles de potencia:

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

4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Disposición de las zonas de cocción



- 1 Zona de cocción por inducción
2 Panel de control

4.2 Símbolos del panel de control y la pantalla

Símbolo / indicador

- ⓘ Encendido / Apagado

Símbolo / indicador

	Pausa
⌚, +, -	Temporizador
🍳	SenseFry
🍲	SenseBoil®
📶	Bridge
👤	Hob®Hood
P	PowerBoost
🔒	Bloqueo/Dispositivo de seguridad para niños
⚠ + dígito	Hay un fallo de funcionamiento.
🔧, 🔧, 🔧	OptiHeat Control

5. USO DIARIO

5.1 Uso de la placa de cocción

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

Eco Timer

Para ahorrar energía, la zona de cocción se desactiva un poco antes de que el temporizador se pare.

5.2 Utensilios de cocina

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

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

Materiales aptos de los utensilios

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

Ruidos durante el funcionamiento

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

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

5.3 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.

5.4 Desconexión automática

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

5.5 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.

5.6 Gestión de energía

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

5.7 P PowerBoost

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

Pulse **P** para activarla. Una vez que se agote el tiempo, la zona de cocción vuelve a la tem-

peratura más alta. Para desactivar la función, ajuste otra temperatura.

5.8 Temporizador

Para especificar cuánto tiempo debe funcionar una zona de cocción.

Ajuste una temperatura en la zona de cocción y pulse . Ajuste el tiempo con **+** / **-**, luego confirme con . Cuando se agota el tiempo ajustado, la zona de cocción se desactiva. Para cancelar el temporizador, pulse  y luego pulse **-** hasta que aparezca 00.

También puede utilizar la función como avisador cuando la placa está encendida, pero ninguna de las zonas de cocción funciona.

Pulse  y ajuste la hora con **+** / **-**.

5.9 || Pausa

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

Esta función no detiene ningún temporizador que esté activo.

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

5.10 Bloqueo/Dispositivo de seguridad para niños

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

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

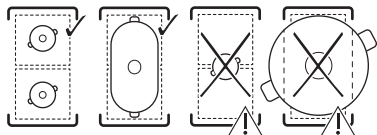
5.11 Bridge

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

1. Ajuste la temperatura de una de las zonas.

2. Pulse .
3. Cambie la temperatura según sea necesario.

Para desactivar esta función, pulse .



5.12 SenseBoil®

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

1. Coloque la cacerola con agua fría en una zona de cocción sin nada de calor residual.

2. Pulse .

Una vez que el agua haya alcanzado el punto de ebullición, la temperatura bajará automáticamente.

Para desactivar la función, pulse  o 0.

Consejos y sugerencias:

- 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 l de agua.
- 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.
- No es posible activar Bridge mientras la función esté activada.

5.13 SenseFry

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. Pulse .
2. Cambie la temperatura predeterminada pulsando  repetidamente.

3. 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. Utilice únicamente utensilios de cocina fríos con fondo plano grueso.

Para desactivarlo, pulse .

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

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.

5.14 Hob²Hood

La función conecta la placa de cocción con la campana a través de un comunicador de señal infrarroja. La campana ajusta el nivel de velocidad del ventilador en función de la temperatura de la zona de cocción. También puede poner en funcionamiento el ventilador de la campana manualmente.

 Para la mayoría de las campanas la función se activa por defecto. Para más información, consulte el manual de instrucciones de la campana.

Modo automático

El modo automático ofrece varias opciones (H0 - de apagado a H6 - intenso). Para cambiar la opción por defecto (H5), introduzca sus propios ajustes. Consulte «Estructura del menú».

En el caso de las opciones H1 – H6, la luz se activa automáticamente cuando se enciende la placa de cocción.

Cuando apague la placa de cocción, el ventilador de la campana podría seguir funcionando durante un cierto tiempo para eliminar cualquier olor persistente después de cocinar. Transcurrido ese tiempo el ventilador se desactiva automáticamente.

Modo manual

Encienda la placa de cocción y pulse . El modo automático se desactiva. Cambie la velocidad del ventilador pulsando  repetidamente.

❶ Para activar el modo automático, apague la placa de cocción y enciéndala de nuevo.

Consejos

- No interrumpa la señal entre la placa de cocción y la campana (por ejemplo, cubriendo el panel de control de la placa de cocción).
- Proteja el panel de la campana de la luz solar directa y de la luz halógena.
- No utilice otros aparatos controlados a distancia mientras la función funcione, ya que pueden bloquear la señal.

5.15 Estructura del menú

Símbolo	Ajuste
b	Sonido
P	Limitación de potencia

Símbolo	Ajuste
H	Modo automático del ventilador
E	Historial de alarmas / errores

Para introducir sus propios ajustes, mantenga pulsado ❶ durante 3 seg. A continuación, mantenga pulsado .

Navegar por el menú: El menú consta del símbolo del ajuste y un valor. Para pasar de un ajuste a otro, pulse  en el temporizador delantero. Para cambiar el valor del ajuste, pulse  o  en el temporizador delantero.

Para salir del menú, pulse ❶.

5.16 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.

Para obtener más información, consulte «Eficiencia energética».

6. GUÍA DE COCCIÓN

Los datos de la tabla son valores orientativos.

Temperatura	Usar para:	Tiempo (min)
1	Mantener calientes los alimentos. Tapar los utensilios de cocina.	según sea necesario
1 - 2	Salsa holandesa, fundir mantequilla, chocolate o gelatina. Mezcla de vez en cuando.	5 - 25
2	Solidificar tortillas esponjosas y hervir huevos. Cocina el plato con una tapa.	10 - 40
2 - 3	Arroces y platos cocinados con leche y calentar comidas preparadas. Añada al menos el doble de líquido que de arroz y remueva los platos con leche a media cocción.	25 - 50
3 - 4	Verduras al vapor, pescado, carne. Añada unas cucharadas de agua. Compruebe la cantidad de agua durante la cocción.	20 - 45
4 - 5	Patatas al vapor y otras verduras. Llene la olla con 1-2 cm de agua. Compruebe el nivel del agua durante la cocción. Mantenga la tapa puesta.	20 - 60
4 - 5	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas. Hasta 3 l de líquido más los ingredientes.	60 - 150

Temperatura	Usar para:	Tiempo (min)
6 - 7	Fritura ligera de escalopes, cordon bleu de ternera, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, rebozados, huevos, tortitas y rosquillas. Dele la vuelta cuando sea necesario.	según sea necesario
7 - 8	Fritura fuerte de hash browns, filetes de lomo y bistecs. Dele la vuelta cuando sea necesario.	5 - 15
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), patatas fritas.	
P	Hervir grandes cantidades de agua. Se activa PowerBoost.	

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

7.1 Limpieza de la superficie de vidrio 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 dañar la superficie de la placa de cocción o hacerla más difícil de limpiar.
- 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 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.
- Para limpiar el marco, utilice solo un detergente para vajillas con agua tibia. Séquelo después con un paño.
- No utilice limpiadores ligeramente abrasivos, abrillantadores, raspadores ni la cara áspera de una esponja para limpiar el marco.

- En el espacio entre la superficie de vidrio y el marco se puede acumular suciedad y pequeñas partículas de alimento. Utilice un palillo de madera para limpiarlo.
- No utilice herramientas metálicas afiladas para limpiar ese espacio, ya que podría ensancharlo y dañar la superficie de vidrio o el marco.
- No utilice la clásica esponja salvauñas amarilla y verde, ya que las partículas de aluminio que lleva la cara áspera 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.
- **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.
- **Eliminar marcas y manchas persistentes:** para obtener los mejores resultados, utilice el limpiador de placas de cocción MATT CARE, específico para esta variedad de superficies, o cualquier otro producto de limpieza ligeramente abrasivo (por ejemplo, Cif®, Viss®, Jif® o Vim®). No utilice limpiadores estándar de placas de cocción para superficies brillantes (p. ej., VitroCare®). Aplique el producto de limpieza sobre la superficie manchada y déjelo durante 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 séquela con un paño de microfibra.

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.

Hob²Hood no funciona.

- Asegúrese de que nada cubra el panel de control o bloquee la señal.
- Mueva el utensilio de cocina a otra zona de cocción o active el modo manual de la campana.

SenseBoil®/SenseFry 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 «Limitación de potencia».

E aparece y un dígito.

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

El panel de control parpadea.

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

F y 1/2/3 aparece simultáneamente.

- Asegúrese de que el utensilio de cocina cumpla los requisitos de la función. Consulte «SenseBoil®».
- Asegúrese de que el utensilio de cocina contenga la cantidad de agua correcta.
- Evite usar esta función con líquidos distintos del agua.

9. DATOS TÉCNICOS

9.1 Placa de datos técnicos

Modelo PI8001S60F

Tipo 62 B3A 02 AA

Inducción

Número de serie

AEG

Número de producto (PNC) 949 598 711 00

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]	PowerBoost [W]	PowerBoost duración máxima [min]	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
Delantera izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Trasera izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Parte del. der.	1800 / 3500	2800 / 3700	10 / 10	145 - 245 / 245 - 280

10. EFICIENCIA ENERGÉTICA

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

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

Identificación del modelo		PI8001S60F
Tipo de placa		Placa empotrada
Número de zonas de cocción		3
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.	28.0 cm
Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Delantera izquierda	189.4 Wh/kg
	Trasera izquierda	180.8 Wh/kg
	Parte del. der.	178.1 Wh/kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)		182.8 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	0,3 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	2 min

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

11. 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.



701137279-A-062026