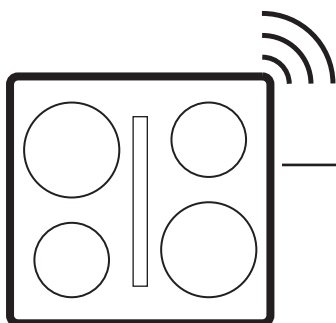


AEG



aeg.com/register



PE9000B80

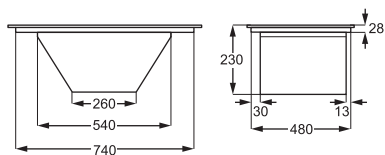
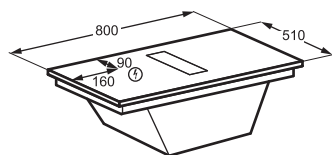
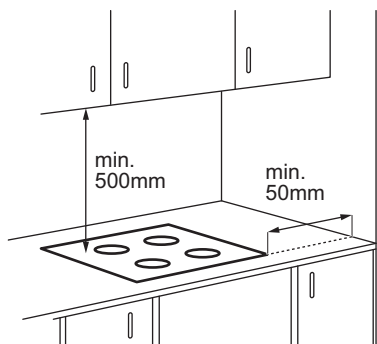
INSTALLAZIONE



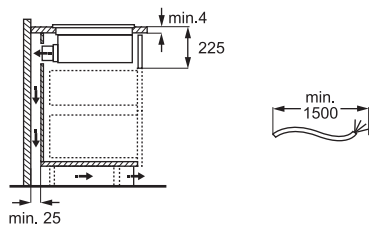
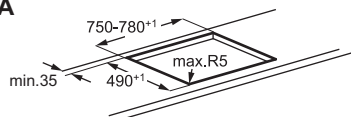
YouTube

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

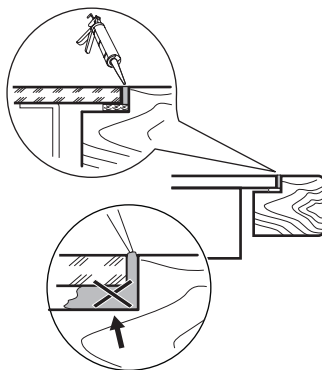
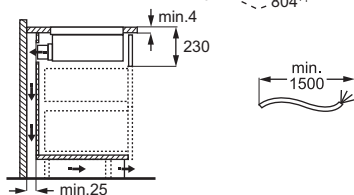
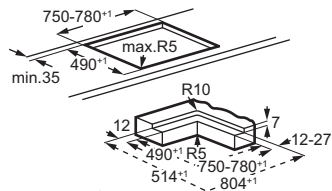
How to Install your
 AEG/Electrolux Extractor Hob



A



B



ITALIANO

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	6
3. MONTAGGIO.....	9
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	11
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA.....	12

6. USO QUOTIDIANO.....	13
7. CURA E PULIZIA.....	18
8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	21
9. DATI TECNICI.....	22
10. EFFICIENZA ENERGETICA.....	22
11. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE...	24

Con riserva di modifiche.

1. ⚠️ INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i

rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e i dispositivi mobili con l'app dedicata.
- Tenere l'imballaggio lontano dalla portata dei bambini e smaltirlo correttamente.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere lontani bambini e animali domestici durante l'uso e il raffreddamento.
- Attivare il dispositivo di sicurezza per bambini, se disponibile.

- I bambini non devono pulire o effettuare la manutenzione dell'apparecchiatura senza supervisione.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico medio.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- **ATTENZIONE:** Si deve sorvegliare il processo di cottura (tra cui le funzioni di cottura automatica). I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare la resistenza.
- Il fumo indica surriscaldamento. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegner l'apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite un commutatore esterno, come un timer, o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura utilizzato mediante il comando corrispondente, senza con-

siderare quanto indicato dal rilevatore di utensili.

- **AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchiatura per evitare la possibilità di scosse elettriche. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Assicurare la buona ventilazione nell'ambiente in cui è installata l'apparecchiatura per evitare la circolazione di gas provenienti da apparecchiature che bruciano gas o altri combustibili, comprese fiamme libere.
- Verificare che le aperture di ventilazione non siano bloccate e che l'aria raccolta dall'apparecchiatura non venga convogliata in un tubo utilizzato per lo scarico di fumo e vapore da altre apparecchiature/apparecchi (impianti di riscaldamento centralizzato, termosifoni, scaldacqua, ecc.).
- Il mancato rispetto delle norme può provocare il refflusso dei gas di combustione, causando il rischio di

avvelenamento da monossido di carbonio o soffocamento.

- Quando l'apparecchiatura si aziona in concomitanza con altri dispositivi, il vuoto generato nella stanza (depressione) non deve superare il valore di 0,04 mbar.
- Pulire regolarmente il filtro dell'aspirapolvere e rimuovere i depositi di grasso per prevenire il rischio di incendio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente all'alimentazione, l'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che permetta lo scollegamento dell'apparecchiatura dalla rete su tutti i poli. Lo scollegamento completo deve avvenire in linea con le condizioni indicate nella categoria III di sovratensione. I mezzi per lo scollegamento devono essere incorporati nel ca-

blaggio fisso conformemente alle regole di cablaggio.

- **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o quelle indicate dallo stesso nelle istru-

zioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura che sono incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installation

AVVERTENZA!

Solo un tecnico qualificato deve installare questa apparecchiatura.

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o danni all'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Fare riferimento al libretto di installazione per istruzioni di montaggio dettagliate.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare attenzione quando si sposta l'apparecchiatura, poiché è pesante. Utilizzare guanti di sicurezza e calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare eventuali rigonfiamenti dovuti all'umidità.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura vicino a una porta o sotto una finestra per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra vengono aperte.
- Non installare in modo tale che l'aria scarichi in una cavità a parete, a meno che la cavità non sia progettata a tal fine.
- In caso di installazione senza condotto, la bocchetta della ventola deve essere posizionata direttamente contro la parete o deve essere separata da una parete aggiuntiva del mobile, in modo da impedire l'accesso alle pale della ventola.

- Ogni apparecchiatura dispone di ventole di raffreddamento sulla parte inferiore.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto:
 - Non conservare oggetti piccoli o carta che potrebbero danneggiare le ventole di raffreddamento o compromettere il sistema di raffreddamento.
 - Mantenere una distanza minima di 2 cm tra il fondo dell'apparecchiatura e il contenuto del cassetto.
- Togliere gli eventuali pannelli separatori installati nel mobiletto sotto all'apparecchiatura.

2.2 Collegamento elettrico

AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista qualificato in base allo schema di collegamento o al libretto di installazione.
- In caso di installazione dell'aspiratore e laddove gli accessori siano presenti o obbligatori (valvola a parete, interruttore per finestra e/o aprifinestre), i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista qualificato, in base allo schema di collegamento o al libretto di installazione.
- L'apparecchiatura deve essere messa a terra.
- Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione prima di qualsiasi operazione.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.

- Cavi o spine di alimentazione allentati o errati possono causare il surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo di alimentazione corretto.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione si aggrovigli.
- Assicurarsi che sia installata la protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo di alimentazione.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove previsti) non tocchino superfici calde.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Evitare di danneggiare la spina e il cavo di alimentazione. Se la sostituzione è necessaria, l'intervento deve essere eseguito dal nostro Centro assistenza tecnica autorizzato o da un elettricista qualificato.
- La protezione contro gli urti delle parti sotto tensione e isolate deve essere fissata saldamente e non deve essere rimovibile senza attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine del processo di installazione. Assicurarsi di accedere alla spina dopo l'installazione.
- Se la presa di alimentazione è allentata, non collegare la spina.
- Non scollegare l'apparecchiatura tirando il cavo di alimentazione. Staccare sempre la spina di alimentazione.
- Utilizzare esclusivamente dispositivi di isolamento appropriati: interruttori automatici, fusibili (quelli a vite devono essere rimossi dal portafusibili), salvavita con messa a terra e contattori.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che scollega l'apparecchiatura dalla rete elettrica a tutti i poli, con una larghezza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.
- Se viene visualizzato il codice E3, scollegare l'apparecchiatura e controllare il collegamento elettrico e la tensione di rete.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano ostruite. La ventilazione deve essere controllata periodicamente da un tecnico qualificato.
- Non lasciare l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerne la zona di cottura dopo ogni utilizzo.
- Non posizionare posate o coperchi delle pentole sulle zone di cottura, poiché possono surriscaldarsi.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegarla immediatamente dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Mettere il cibo nell'olio caldo con cautela, poiché potrebbe schizzare.
- Non utilizzare mai una fiamma aperta quando l'estrattore è in funzione.
- Non utilizzare fogli di alluminio o altri materiali tra la superficie di cottura e le pentole, se non diversamente specificato dal produttore di questa apparecchiatura.
- Usare esclusivamente accessori consigliati dal produttore per questa apparecchiatura.

AVVERTENZA!

Rischio di incendio ed esplosione.

- I grassi e gli oli riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere lontane fiamme e oggetti riscaldati.
- I vapori di olio caldo possono causare combustione spontanea.
- L'olio usato con residui di cibo può infiammarsi a temperature più basse.
- Non posizionare prodotti infiammabili vicino all'apparecchiatura.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non collocare pentole calde sul pannello dei comandi per evitare il rischio di ustioni.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro dell'apparecchiatura.
- Non esporre al calore pentole vuote.

2.3 Utilizzo

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Non modificare questa apparecchiatura.
- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.

- Impedire la caduta di oggetti o pentole sull'apparecchiatura per evitare danni alla superficie.
- Non attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.
- Non rimuovere mai la griglia o il filtro mentre l'estrattore o il piano cottura sono in funzione.
- Non utilizzare mai fiamme libere mentre l'estrattore è in funzione.
- Non coprire l'ingresso dell'estrattore con pentole.
- Non accedere alla parte inferiore dell'apparecchiatura mentre il piano cottura o l'estrattore sono in funzione.
- Non collocare oggetti piccoli o leggeri vicino all'estrattore integrato per evitare il rischio che restino intrappolati.
- Le pentole in ghisa o con il fondo danneggiato possono graffiare la superficie in vetro/vetroceramica. Sollevare sempre le pentole quando è necessario spostarle sulla superficie di cottura.
- Informazioni relative alla lampadina (o lampadine) all'interno di questo prodotto e alle lampadine di ricambio vendute separatamente: queste lampadine sono progettate per resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'elettrodomestico. Non sono destinate all'uso in altre applicazioni e non sono idonee per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.

2.4 Sensore alimenti



AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni e ustioni.

- Usare il Sensore alimenti in linea con l'obiettivo per il quale è stato progettato. Non usarlo per aprire o sollevare nulla.
- Servirsi unicamente del Sensore alimenti consigliato per il piano cottura, uno per volta.
- Non usarlo quando funziona in modo anomalo o è danneggiato.
- Non usare il Sensore alimenti nel forno o nel microonde.
- Verificare che il Sensore alimenti sia sempre all'interno degli alimenti o del liquido fino al livello minimo indicato.

- Pulire Sensore alimenti prima e dopo ogni utilizzo. Attenzione, la punta Sensore alimenti è affilata.
- Utilizzare solo detergenti neutri. Non utilizzare prodotti abrasivi, panni pulenti abrasivi, solventi o oggetti metallici. Non lavare il Sensore alimenti in lavastoviglie. L'impugnatura in silicone potrebbe perdere il colore, il che non influisce sul funzionamento del Sensore alimenti.
- Utilizzare la confezione originale per conservare e caricare la Sensore alimenti.
- Assicurarsi che Sensore alimenti sia fredda, pulita e asciutta prima di posizionarla nel caricabatterie.
- Conservare la Sensore alimenti in un luogo sicuro e asciutto fuori dalla portata dei bambini.

2.5 Cura e pulizia

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per prevenire il deterioramento della superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Pulire l'apparecchiatura con acqua tiepida e un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici, se non specificato diversamente.
- Controllare regolarmente il prodotto alla ricerca di segni di deterioramento che potrebbero renderlo inadatto al contatto con gli alimenti, come crepe, bolle, delaminazione, restringimento, appiccicosità, corrosione o altri cambiamenti visibili nella consistenza o nell'aspetto. Seguire le istruzioni di pulizia e manutenzione per evitare il deterioramento.

2.6 Smaltimento



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Disconnettere l'apparecchiatura dall'alimentazione di rete, quindi tagliare e smaltire il cavo elettrico.

3. MONTAGGIO

3.1 Prima dell'installazione

Per riferimento futuro, trovare la targhetta dei dati sul fondo del piano cottura e annotare numero di serie.....

3.2 Montaggio del piano cottura

i Per le dimensioni di installazione e le indicazioni visive, fare riferimento ai diagrammi di installazione presenti nelle prime pagine del manuale d'uso.

Per l'installazione sopra un piano fare riferimento al diagramma A. Per l'installazione integrata fare riferimento al diagramma B.

Fare riferimento al libretto di installazione per informazioni dettagliate su come montare il piano cottura.

Seguire lo schema di collegamento del piano cottura e lo schema di collegamento dell'interruttore per finestra (ove applicabile) riportato nel libretto di installazione e/o sulle etichette sotto il piano cottura.

Solo per Paesi selezionati: In caso di installazione dello scarico potrebbe essere necessario un interruttore per finestra (consultare un tecnico autorizzato). È necessario acquistarlo separatamente in quanto non è fornito con la cappa. L'installazione dell'interruttore deve essere eseguita da un tecnico autorizzato. Fare riferimento al libretto di installazione.

Se l'apparecchiatura è installata sopra un cassetto, la ventilazione del piano cottura riscalda gli articoli all'interno del cassetto durante il processo di cottura.

Montaggio dell'unità di filtraggio

L'apparecchiatura deve essere utilizzata in ogni momento con tutti i filtri dedicati alla modalità di installazione scelta. Fare riferimento a "Selezione dei filtri". Prima del primo utilizzo, assicurarsi di inserire i filtri a carbone all'interno dell'estrattore con le maniglie rivolte verso l'interno. Posizionare l'alloggiamento del filtro antigrasso all'interno dell'estrattore e posizionare la griglia sull'estrattore.

3.3 Fissaggio della guarnizione

Installazione in alto

1. Pulire il piano di lavoro attorno all'area di incasso.

2. Fissare il nastro adesivo 2x6 mm in dotazione alla parte inferiore del piano cottura, lungo il bordo esterno del piano in. Non tenderlo. Assicurarsi che le estremità del nastro adesivo si trovino al centro di un lato del piano cottura.
3. Lasciare alcuni millimetri di nastro adesivo in più prima di tagliare. Unire le due estremità del nastro adesivo.

Installazione integrata

1. Pulire le battute nel piano di lavoro.
2. Tagliare la striscia di sigillo fornita 3x10 mm in quattro strisce che corrispondono alla lunghezza delle scanalature.
3. Tagliare le estremità delle strisce con un angolo di 45°. Dovrebbero entrare negli angoli delle battute con precisione.
4. Attaccare le strisce alle battute. Non tirare le guarnizioni. Non unire le estremità delle strisce sulla corda.

Dopo aver montato il piano di cottura, sigillare lo spazio rimanente tra il vetroceramica e il piano di lavoro con del silicone. Assicurarsi che il silicone non penetri sotto il vetroceramica.

3.4 Cavo di collegamento

AVVERTENZA!

Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.

- Il piano cottura è fornito con un cavo e può essere messo in funzione solo con una presa di sicurezza con fusibile da A.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, utilizzare il tipo di cavo H05VV-F che resiste a una temperatura di 70 °C o superiore.
- I collegamenti tramite spine di contatto, foratura o saldatura delle estremità del filo e il collegamento del cavo senza manicotto per estremità del cavo sono vietati.
- Contattare il Centro di assistenza tecnica autorizzato locale. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.

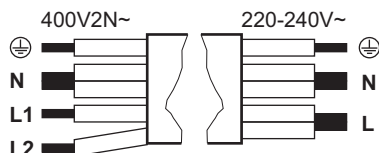
Collegamento a una fase

1. Rimuovere la guaina terminale del cavo dai fili nero, marrone e blu.

2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità dei cavi marrone, nero e blu.
3. Collegare le estremità del cavo nero e di quello marrone.
4. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario uno strumento speciale).
5. Collegare le estremità di due cavi blu.
6. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario uno strumento speciale).

Collegamento bifase

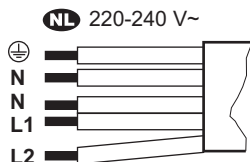
1. Rimuovere il manicotto terminale del cavo dai cavi blu.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità del cavo blu.
3. Collegare le estremità di due cavi blu.
4. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario un utensile speciale).



Collegamento a una fase: 220 - 240 V~
5x1,5 mm²

Collegamento bifase: 400 V2N~
5x1,5 mm² o 4x2,5 mm²

	Verde-giallo	Verde-giallo	
N	Blu e blu	Blu e blu	N
L	Nero e marrone	Nero	L1
		Marrone	L2



NL 220 - 240 V (5x1,5 mm²)

	Verde-giallo
N	Blu e blu
L1	Nero
L2	Marrone

3.5 FlexPower

FlexPower definisce quanta potenza viene utilizzata dal piano cottura in totale, entro i limiti dei fusibili per l'installazione domestica.

All'inizio, l'apparecchiatura funziona sul massimo livello di potenza possibile. Sarà possibile modificare la potenza massima se l'impianto non supporta la piena potenza.

i Se il livello di potenza è inferiore a 2.000 W, non è possibile attivare programmi automatici (Piatti o FUNZIONI).

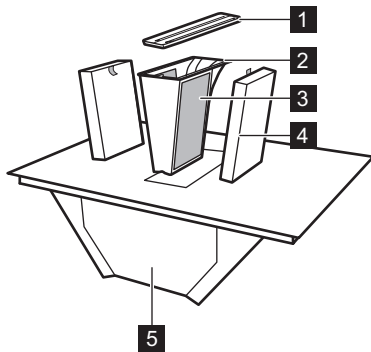
1. Accendere il piano cottura.
2. Assicurarsi che tutte le zone di cottura siano disattivate.
3. Selezionare > Impostazioni > Configurazione > FlexPower e scegliere il livello di potenza appropriato.
4. Premere o . Seguire le istruzioni sul display per confermare la selezione.

ATTENZIONE!

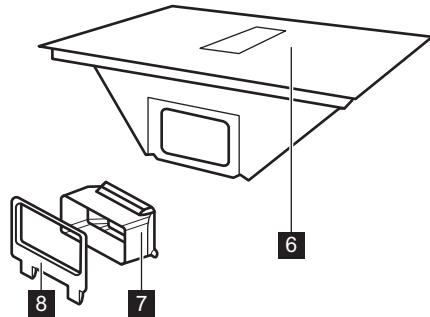
Assicurarsi che la potenza selezionata sia idonea ai fusibili installati nell'impianto domestico.

4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

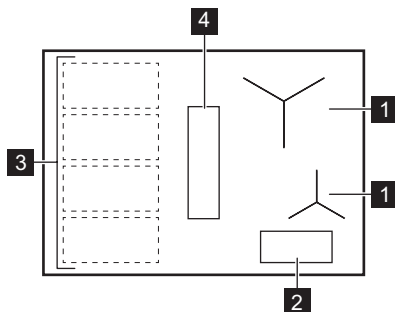
4.1 Panoramica del prodotto



- 1** Griglia
- 2** Alloggiamento del filtro antigrasso
- 3** Filtro antigrasso (non rimovibile)
- 4** Filtro al carbone
- 5** Vaschetta di raccolta



4.2 Disposizione del piano di cottura



- 1** Zona di cottura a induzione
- 2** Pannello dei comandi
- 3** Zona di cottura a induzione flessibile
- 4** Estrattore

4.3 Simboli sul pannello dei comandi e sul display

L'elenco delle funzioni può variare a seconda della versione software.

Per spostarsi tra le schermate, toccare i simboli nella parte inferiore del display o scorrere verso sinistra/destra.

Simbolo / indicatore

ⓘ	On / Off
≡	Menu
□ □	Vista zona
✂	Funzioni estrattore
■	Selettore zona di cottura
⌚	Timer
🔒	Blocco tasti/Blocco Bambini
	Pausa
🔌 / ...	Flex Bridge
Piatti	Programmi automatici ordinati per tipo di cibo
FUNZIONI	Programmi automatici ordinati per metodo di cottura
🔪	Sensore alimenti

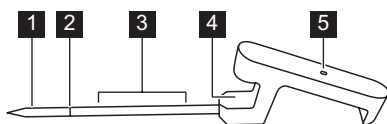
Simbolo / indicatore

	WiFi indicatore
	Rosolare in padella
	Fusione
	Bollire
Brezza	Funzione Brezza
Manuale / Auto	Modalità automatica/manuale dell'estrattore
Boost	Per attivare il livello di potenza massimo per un periodo di tempo limitato.
	OptiHeat Control
	Modalità Mantenere in caldo
	Impostazioni
OK	Per confermare la selezione o l'impostazione.
	Per andare indietro/avanti di un livello nel Menu.
	Per comprimere/espandere le istruzioni sul display.
	Per attivare/disattivare l'opzione.
X	Per chiudere la finestra a comparsa.

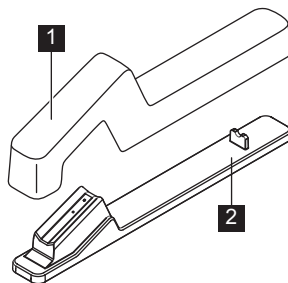
Simbolo / indicatore

 + cifra Si è verificato un malfunzionamento.

4.4 Sensore alimenti



- 1 Punto di misurazione
- 2 Segno di livello minimo
- 3 Intervallo di immersione consigliato (per liquidi)
- 4 Gancio per posizionare il Sensore alimenti sul bordo
- 5 Luce di controllo



- 1 Copertura
- 2 Stazione di ricarica

5. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA

5.1 Primo collegamento alla rete elettrica

Quando si collega il piano cottura alla rete elettrica è necessario impostare Lingua, Luminosità, Volume e Suono tasti.

È possibile cambiare le impostazioni in  > Impostazioni > Configurazione. Consultare la sezione "Uso quotidiano".

5.2 Selezione filtro

Prima del primo utilizzo, assicurarsi di impostare il tipo di filtro corretto in base alla modalità di installazione.

Modalità di ricircolo: filtro al carbone (in combinazione con un filtro antigrasso)

I filtri a carbone, contenenti schiuma di carbone attivo, neutralizzano il fumo e gli odori di cottura. È possibile scegliere tra:

- **OdourClean STANDARD** (bianco, usa e getta)
- **OdourClean PLUS** (nero, rigenerabile)

Per utilizzare l'apparecchiatura in modalità di ricircolo, contattare un tecnico autorizzato per regolare l'installazione.

Modalità di scarico: filtro antigrasso

I filtri antigrasso raccolgono grasso, olio e residui di cibo impedendo loro di penetrare nel sistema di estrazione.

Per utilizzare l'apparecchiatura in modalità di scarico, contattare un tecnico autorizzato per regolare l'installazione.

❗ La modalità di scarico può influire sulla pressione dell'aria ambiente e richiede quindi una ventilazione adeguata per evitare il riflusso dei gas di combustione da altre apparecchiature. Assicurarsi che l'ambiente di installazione sia conforme alle linee guida di sicurezza fornite.

5.3 Connessione app/Wireless

Per utilizzare l'app, il piano cottura deve essere collegato alla rete wireless. WiFi è acceso per impostazione predefinita.

1. Selezionare  > Impostazioni > Connessioni > WiFi.
2. Premere  per attivare WiFi.
3. Premere CONNETTI.
4. Scaricare all'app. Eseguire la scansione del codice QR che si trova sul retro del manuale dell'utente o scaricare l'app direttamente dall'app store.
5. Aprire l'app e registrarsi per ottenere un account.
6. Seguire le istruzioni nell'app per completare il processo di connessione.

Modifica/Disattivazione della connessione di rete

Per scollegare il piano cottura dalla rete domestica:

Selezionare  > Impostazioni > Connessioni > WiFi:

- Per disconnettersi dalla rete wireless premere DISCONNETTI.
- Per disattivare WiFi, toccare .

5.4 Associazione e taratura Sensore alimenti

Il piano cottura non è associato alla Sensore alimenti al momento della consegna. Asso-

ciare prima del primo utilizzo o quando lo si sostituisce con uno nuovo.

Per garantire temperature accurate, calibrare sempre Sensore alimenti dopo l'associazione.

1. Selezionare  > Impostazioni > Connessioni > Bluetooth.

2. Premere  per attivare Bluetooth.

Il piano cottura trova automaticamente gli accessori disponibili. Se la Sensore alimenti non appare nell'elenco, assicurarsi che sia carica. Scuotere o sfiorare due volte finché la luce non inizia a lampeggiare.

3. Scegliere Sensore alimenti e seguire le istruzioni visualizzate sullo schermo.
4. Premere AVVIO e seguire le istruzioni sul display.

Se non si calibra Sensore alimenti in questa fase, è possibile farlo in un secondo momento. Scegliere nuovamente le impostazioni Bluetooth e selezionare Sensore alimenti per continuare la configurazione.

Ripristino/rimozione di Sensore alimenti

In qualsiasi momento, è possibile reimpostare la Sensore alimenti o scollegarla dal piano cottura.

1. Selezionare  > Impostazioni > Connessioni > Bluetooth.

Il display mostra che la Sensore alimenti è collegata.

2. Premere Sensore alimenti.

- Per calibrare Sensore alimenti premere di nuovo REIMPOSTA.
- Per rimuovere Sensore alimenti dal piano cottura, premere .

6. USO QUOTIDIANO

6.1 Uso del piano cottura

Tenere premuto ① per attivare o disattivare il piano di cottura.

Posizionare le pentole al centro della zona di cottura e premere il simbolo della zona pertinente. Impostare il livello di calore o selezionare una delle funzioni automatiche.

È anche possibile modificare il livello di calore nella schermata della panoramica della zona.

Premere il centro della visualizzazione espansa dello schermo. Per cambiare il livello di calore, premere  o . Per aprire la visualizzazione espansa dello schermo, premere il livello di potenza.

6.2 Stoviglie

La base delle pentole deve essere il più possibile spessa e piana. Pulirla e asciugarla prima di posizionare le pentole sul piano cottura. Non far scorrere o sfregare le pentole sui bordi e sugli angoli del vetro per evitare di scheggiare o danneggiare la superficie. Non posizionare pentole calde sul pannello dei comandi per evitare danni alle parti elettroniche.

Assicurarsi che le pentole siano compatibili con l'induzione (è presente un magnete, cioè, che si attacca alla base). Per un trasferimento termico ottimale, utilizzare pentole con diametro inferiore simile alle dimensioni della zona di cottura. Le pentole con un diametro inferiore potrebbero riscaldarsi più lentamente, mentre quelle con un diametro maggiore potrebbero surriscaldarsi e danneggiare il pannello dei comandi.

Materiale delle pentole

- **materiali idonei:** ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (con una marcatura corretta da parte del produttore).
- **materiali non idonei:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

Rumore durante il funzionamento

I rumori possono variare a seconda del materiale della pentola e dell'impostazione di calore corrente. Sono normali e non sono indicano un guasto dell'apparecchiatura.

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: viene attivata un'impostazione di calore elevata e le pentole sono realizzate con materiali diversi (una costruzione a sandwich).
- ronzio: viene attivata un'impostazione di calore elevata.
- facendo clic: si verifica l'accensione elettrica, le pentole vengono rilevate.
- fischi, ronzio: la ventola di raffreddamento è in funzione.
- rumore ritmico: viene rilevata una pentola.

6.3 Rilevamento pentole

Questa funzione rileva la presenza di pentole sul piano cottura e disattiva le zone di cottura se non viene rilevata alcuna pentola entro 120 sec.

6.4 Spegnimento automatico

Come misura di sicurezza, il piano cottura si spegne automaticamente in determinate condizioni (ad esempio, quando tutte le zone di cottura e l'estrattore sono disattivati, quando non viene selezionata alcuna impostazione di riscaldamento o velocità della ventola dopo l'attivazione, o quando la pentola si asciuga).

6.5 OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)

La spia segnala che una zona di cottura è ancora molto calda. Se la spia è accesa, il calore residuo può causare ustioni. La spia scompare quando la zona di cottura si è raffreddata.

6.6 Modalità Mantenere in caldo

Questa funzione mantiene gli alimenti caldi con l'impostazione di temperatura bassa.

Modalità Mantenere in caldo è disponibile per una zona di cottura con calore residuo e pentole presenti.

Premere  per attivare. Se necessario, è possibile impostare un timer. Per disattivare, premere .

6.7 Gestione potenza

Se il piano cottura raggiunge la potenza massima disponibile, l'apparecchiatura riduce automaticamente la potenza delle zone di cottura. Questa funzione protegge i fusibili dell'impianto elettrico domestico.

Il colore della barra di controllo indica le opzioni di regolazione della temperatura disponibili: rosso (l'impostazione corrente), bianco (l'impostazione massima disponibile), grigio chiaro (l'impostazione non disponibile).

6.8 Boost

Per attivare il livello di potenza massimo per un periodo di tempo limitato. Puoi usarlo per far bollire l'acqua più velocemente.

Selezionare la zona di cottura. Premere Boost per attivare la funzione. Una volta trascorso il tempo, la zona di cottura ritorna al livello di potenza più alto. Per disattivare la funzione, modificare il livello di potenza.

6.9 Timer

Per utilizzare la funzione come ECO Timer, per specificare per quanto tempo deve funzionare una zona di cottura.

Sarà possibile impostare la funzione per ogni zona cottura separatamente. Per risparmiare energia, la zona di cottura si disattiva poco prima che il timer si fermi.

Impostare un livello di calore sulla zona di cottura, quindi premere . Selezionare la casella Arresta zona, quindi impostare l'ora. Premere OK per confermare.

Per modificare le impostazioni durante la cottura: premere il con il valore del timer, quindi premere MODIFICA.

Al termine del tempo impostato, la zona di cottura si disattiva. Per interrompere il suono, premere OK.

Per disattivare, impostare l'impostazione di calore su 0.

Per utilizzare la funzione come Contaminuti.

È possibile utilizzare questa funzione quando la zona di cottura è attivata.

Selezionare la zona di cottura, quindi premere . Deselezionare la casella Arresta zona. Impostare l'ora e premere OK per confermare.

Per disattivare, premere il con il valore del timer, quindi premere il **X** per confermare.

6.10 || Pausa

La funzione pone tutte le zone di cottura attive sull'impostazione di calore più bassa.

Quando l'estrattore funziona in modalità manuale, la velocità della ventola è ridotta a 1. In modalità automatica, la velocità della ventola non cambia.

La funzione non interrompe nessun timer attivo.

Per attivare, premere > ||. Per disattivare, premere RIAVVIA.

6.11 Blocco tasti/Blocco Bambini

Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi di secondo necessità.

Per bloccare brevemente il pannello dei comandi durante la cottura: premere > . Per sbloccare, tenere premuto SBLOCCA.

Per evitare il funzionamento accidentale del piano cottura: premere > Impostazioni > Opzioni > Blocco Bambini. Accendere l'interruttore e selezionare le lettere E-U-O in ordine alfabetico per attivare la funzione.

Per disattivare, spegnere l'interruttore.

6.12 / ... Flex Bridge

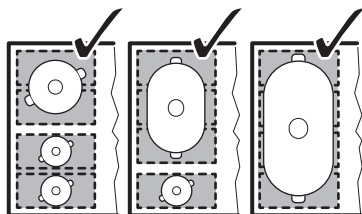
La funzione regola l'area di cottura in modo che possa accogliere pentole di diverse dimensioni e forme. La zona di cottura a induzione flessibile è composta da quattro sezioni. È possibile combinarle in due aree separate o in un'unica e ampia zona di cottura, con impostazioni di calore personalizzate per ciascuna.

Posizionare le pentole sulle zone di cottura.

Premere > Flex Bridge oppure l'abbreviazione del ... Selezionare la modalità più adatta alle dimensioni delle pentole, quindi impostare il livello di calore.

Modalità disponibili:

- Standard – due aree di cottura separate.
- Big Bridge – tre sezioni posteriori combinate in una sola.
- Max Bridge – tutte e quattro le sezioni combinate in una sola.



- Di diametro della base delle pentole <160 mm - posizionare centralmente su una sezione sola.
- Di diametro della base delle pentole >160 mm - posizionare su due o più sezioni.

6.13 Sensore alimenti

È possibile utilizzare Sensore alimenti per regolare i parametri di cottura in base ai diversi tipi di cibo e mantenerli durante tutto il processo di cottura. Il Sensore alimenti funziona con programmi automatici (Piatti e FUNZIONI) e cottura manuale.

Secondo la norma: EN 60335 la Sensore alimenti deve essere caricata utilizzando solo la stazione di ricarica e l'adattatore di potenza inclusi nella confezione. Un minuto di ricarica fornisce fino a 8 ore di funzionamento.

Il punto di misurazione si trova a metà fra la punta e il livello minimo indicato. Inserire la Sensore alimenti nella pietanza almeno fino al livello minimo contrassegnato. Posizionare la Sensore alimenti sul bordo della pentola o

della padella accanto al gancio. Solo la parte metallica del Sensore alimenti può entrare in contatto con alimenti e liquidi.

1. Scegliere la funzione o il tipo di cibo dal menu.
2. Premere  nell'angolo in alto a destra del display per impostare o regolare la temperatura desiderata o premere OK per le impostazioni predefinite.
3. Seguire le istruzioni visualizzate sul display.
4. Una volta trascorso il tempo impostato e/o raggiunta la temperatura desiderata, viene emesso un segnale acustico e compare una notifica. Per chiudere la finestra, premere OK.

Consigli

- Immergere il Sensore alimenti nel liquido 2-5cm al di sopra del livello minimo per ottenere i migliori risultati di cottura.
- Inserire la Sensore alimenti nella parte più spessa del cibo.
- Per carne / pesce con uno spessore di 2-3 cm, la punta del Sensore alimenti dovrebbe raggiungere la parte inferiore della pentola.
- Rimuovere Sensore alimenti prima di capovolgere il pezzo di cibo, se necessario, quindi inserirlo nuovamente.
- Quando viene usata una plancha, verificare che l'impugnatura del Sensore alimenti resti al di fuori della sua superficie.
- Durante la cottura manuale, il Sensore alimenti può essere utilizzato per misurare la temperatura del piatto e per notificare il raggiungimento della temperatura desiderata.

6.14 FUNZIONI: Rosolare in padella

Per friggere con livelli di calore controllati automaticamente, in base ai vari tipi di cibo. Il piano cottura mantiene la temperatura costante durante la cottura, senza bisogno di regolazioni manuali, evitando così che il cibo si surriscaldi e si bruci.

1. Posizionare una padella vuota su una delle zone di cottura sul lato sinistro. È possibile combinare le quattro sezioni in due zone di cottura di dimensioni diverse o in un'area di cottura di grandi dimensioni utilizzando Flex Bridge.
2. Selezionare FUNZIONI > Rosolare in padella.

3. Collegare la Sensore alimenti, se necessario.

Premere  per regolare la temperatura.

4. Selezionare un livello di cottura.
5. Se necessario, impostare un timer.

Aggiungere olio e cibo nella padella solo quando il piano cottura segnala che la padella ha raggiunto la temperatura desiderata.

Per disattivare, premere 0.

Suggerimenti:

- Livello basso: frittata, uova fritte, patate fritte (crude)
- Livello medio: uova strapazzate, filetto di pesce, bastoncini di pesce, frutti di mare, hamburger, polpette, cotoletta, petto di pollo, petto di tacchino, scaloppina, bistecca di filetto, bistecca (medio / ben cotto), salsicce fritte, polpette di patate fritte, verdure
- Livello alto: bistecca (al sangue), carne trita.

Usare solo pentole fredde dal fondo piatto spesso. Per verificare se la padella è adatta, metterla capovolta. Posizionare una riga sulla base della padella e provare a mettere una moneta da 1, 2 o 5 Euro (o qualsiasi moneta con uno spessore simile) tra la riga e il fondo della padella. La padella è adatta se non è possibile inserire la moneta tra la riga e la padella.

6.15 FUNZIONI: Bollire

Per regolare automaticamente la temperatura dell'acqua in modo che non trabocchi una volta raggiunto il punto di ebollizione.

La funzione Bollire richiede che la Sensore alimenti funzioni.

1. Posizionare una pentola riempita con acqua sulla zona di cottura. Il liquido deve coprire completamente il segno di livello minimo sulla Sensore alimenti.
2. Selezionare FUNZIONI > Bollire.
3. Collegare Sensore alimenti.
4. Se necessario, impostare un timer.

Una volta raggiunto il punto di ebollizione, il piano cottura riduce automaticamente il livello dell'impostazione del calore. Per disattivare, premere il .

Consigli e suggerimenti:

- Calibrare Sensore alimenti prima dell'uso per determinare l'esatto punto di ebollizione.

- la funzione è ideale per far bollire l'acqua e cuocere le patate intere, non sbucciate.
- Per evitare un'ebollizione eccessiva, lasciare vuoti 4 cm dal bordo della pentola.
- Utilizzare tra 1 e 5 litri di acqua fredda o a temperatura ambiente.
- Aggiungere il sale solo quando si raggiunge il punto di ebollizione.
- Non utilizzare la funzione con pentole vuote.
- La funzione non funziona con pentole antiaderenti.

6.16 FUNZIONI: Fusione

Sarà possibile usare questa funzione per sciogliere alcuni prodotti, ad esempio cioccolato o burro.

1. Posizionare le pentole sulla zona di cottura.
2. Selezionare FUNZIONI > Fusione.
3. Se necessario, impostare un timer.
4. Premere OK.

Per disattivare, premere il .

6.17 Piatti

Per preparare il cibo utilizzando programmi preimpostati per tipi di cibo specifici. La disponibilità dei programmi dipende dalla zona di cottura.

1. Collocare le pentole sulla zona di cottura. È possibile combinare le quattro sezioni in due zone di cottura di dimensioni diverse o in un'area di cottura di grandi dimensioni utilizzando Flex Bridge.
2. Selezionare Piatti.
3. Selezionare il tipo di cibo.
4. Collegare la Sensore alimenti, se necessario.

Premere  per regolare la temperatura.

5. Se necessario, impostare un timer.
6. Seguire le istruzioni visualizzate sul display.

A seconda del tipo di cibo e del programma selezionato, è possibile impostare e modificare i parametri, ad esempio il grado di cottura o il livello di calore.

Consigli e suggerimenti:

- I piatti cucinati più frequentemente vengono aggiunti automaticamente ai Cucinati più frequentemente.
- È possibile aggiungere programmi manualmente a Preferiti .

- È possibile nascondere i programmi premendo il . Per ripristinare i programmi, andare a Impostazioni > Configurazione > Piatti.

6.18 Funzioni estrattore

Modalità manuale

L'estrattore può funzionare quando il piano cottura è acceso o spento.

Premere . Impostare il livello di velocità della ventola. Per disattivare, premere 0.

Modalità automatica

L'estrattore regola il livello di velocità della ventola in base alla temperatura della zona di cottura.

1. Premere .
2. Se la funzione non è attiva per impostazione predefinita, premere Auto per attivarla.
3. Mettere le pentole sulla zona di cottura e selezionare un'impostazione di calore.

Se si disattiva la zona di cottura o si spegne il piano cottura mentre è attiva la modalità automatica, l'estrattore continuerà a funzionare per un certo tempo, a seconda della velocità della ventola impostata. Per disattivare la modalità, premere  > .

Per modificare la velocità predefinita della ventola, selezionare  >  > Ventola automatica.

Timer dell'estrattore

Utilizzare questa funzione per impostare il tempo di funzionamento dell'estrattore. Non è possibile impostare il timer mentre l'estrattore è spento.

1. Premere  > .
2. Impostare l'ora.
3. Premere OK per avviare il timer.

Se la modalità automatica spegne l'estrattore prima che scada il tempo impostato, il timer verrà ripristinato. Se il timer spegne l'estrattore prima della modalità automatica, anche la modalità automatica si disattiva.

Boost

La funzione attiva la ventola per farla funzionare alla sua velocità massima.

Premere  > Boost. Per disattivare, premere 0.

La funzione può rimanere attiva senza interruzioni per un massimo di 8 minuti. Dopo tale periodo, la velocità della ventola cambia in 3.

Brezza

La ventola funziona a bassissima velocità a un livello di rumorosità minimo per rimuovere eventuali odori persistenti.

1. Spegnerne il piano cottura.
2. Premere  > Brezza.
3. Premere OK per avviare la funzione.
4. Per impostare un timer, premere  > .
5. Impostare l'ora. Il timer è impostato su 60 min per impostazione predefinita.

L'estrattore si disattiva automaticamente quando il timer si ferma.

Asciugatura automatica

La ventola continua a funzionare ad una velocità minima per 20 minuti dopo aver spento il piano cottura, poi si disattiva automaticamente. La funzione rimuove eventuali odori persistenti dopo la cottura.

Quando la funzione è attiva, il simbolo  viene visualizzato nella schermata panoramica della zona. Il tempo di esecuzione rimanente è visibile sul display del timer dell'estrattore. Non è possibile regolare il tempo impostato.

Per interrompere la funzione, premere  > .

Per disabilitare completamente la funzione: premere  >  > Asciugatura automatica. Premere il cursore scorrevole per disattivare.

 Si consiglia di non disabilitare la funzione e di lasciarla funzionare ininterrotta per il ciclo completo.

6.19 Lingua

Per cambiare lingua: premere  > Impostazioni Configurazione > Lingua e selezionare la lingua dall'elenco.

Qualora venga scelta la lingua sbagliata, premere  > . Viene visualizzato un elenco. Selezionare la prima opzione in alto a sinistra, quindi la seconda opzione in alto a sinistra (in alternativa, la seconda opzione in alto a destra, a seconda della versione software). Scorrere verso il basso per selezionare la lingua. Quando viene visualizzata la finestra pop-up, selezionare l'opzione a destra.

6.20 Suono tasti / Volume

È possibile impostare il tipo di segnale acustico e il volume del piano cottura.

Premere  > Impostazioni > Configurazione > Suono tasti / Volume selezionare l'opzione.

6.21 Luminosità

È possibile impostare la luminosità del display.

Premere  > Impostazioni > Configurazione > Luminosità e selezionare il livello.

6.22 Consigli per il risparmio energetico

- Quando si riscalda l'acqua, usare solo la quantità che serve.
- Coprire sempre le pentole con il coperchio, se è possibile.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere gli alimenti caldi o per fonderli.
- Impostare la ventola a una velocità bassa all'avvio della cottura. Una volta terminata la cottura, mantenere in funzione la ventola per alcuni minuti.
- Aumentare la velocità della ventola solo per eliminare grandi quantità di vapore o fumo.
- Pulire regolarmente il filtro e sostituirlo quando necessario per mantenerne l'efficienza.

Per ulteriori informazioni fare riferimento a "Efficienza energetica".

7. CURA E PULIZIA

7.1 Pulizia della piano cottura

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.

- Non lasciare che le pentole bollano a secco o raggiungano temperature eccessivamente elevate.
- Non utilizzare pentole realizzate con materiali non compatibili con l'induzione.

Questi materiali potrebbero graffiare o macchiare la superficie del piano cottura.

- Graffi o macchie scure sulla superficie in vetro non influiscono sulle prestazioni del piano cottura.
- Non utilizzare coltelli o altri strumenti metallici affilati per pulire la superficie in vetro.
- Utilizzare uno spatola consigliata solo come strumento aggiuntivo dopo la pulizia standard.
- Aspettare che il piano cottura si raffreddi e pulire la superficie con un panno umido e un detersivo non abrasivo. Dopo la pulizia, asciugare la superficie con un panno morbido.
- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, sale, zucchero e alimenti contenenti zucchero. Usare un raschietto e fare attenzione a evitare scottature.
- **Quando il piano cottura è sufficientemente raffreddato:** rimuovere i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso, i resti di cibo bruciato e le macchie opalescenti. Pulire la superficie come descritto sopra. Per rimuovere lo scolorimento metallico lucido utilizzare un panno morbido e una soluzione di acqua e aceto.

7.2 Pulizia dell'estrattore

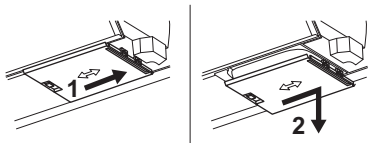
Griglia

La griglia è in alluminio. Lavarla manualmente o in lavastoviglie e pulirla con un panno morbido.

Vaschetta di raccolta

La vaschetta di raccolta situata sotto l'estrattore raccoglie la condensa che si forma durante la cottura. Ricordarsi di svuotare regolarmente la vaschetta.

1. Afferrare la parte inferiore della vaschetta di raccolta con entrambe le mani e farla scorrere in avanti. Successivamente, spostarla con cautela verso il basso per evitare di versare dell'acqua.



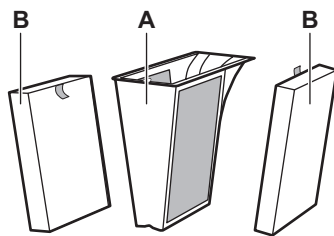
2. Lavare la vaschetta di raccolta (utilizzando acqua tiepida, sapone e un panno morbido/spugna) o in lavastoviglie (ciclo standard).

Se acqua o altri liquidi vengono versati all'interno del sistema di estrazione: spegnere l'estrattore e pulire accuratamente l'area con acqua calda, un panno umido o una spugna e un detergente delicato per la pulizia.

7.3 Pulizia dei filtri

L'unità di filtraggio è costituita dai seguenti elementi: filtri antigrasso combinati con l'alloggiamento del filtro antigrasso **A** e filtri al carbone rimovibili **B**.

❗ L'apparecchiatura deve essere utilizzata in ogni momento con tutti i filtri dedicati alla modalità di installazione scelta. Fare riferimento a "Selezione dei filtri".



Il piano cottura è dotato di un contatore integrato con una notifica che ricorda di pulire regolarmente i rispettivi filtri. La notifica non blocca l'uso del piano cottura. La notifica viene visualizzata solo quando la ventola è spenta e rimane visibile fino a che non si resetta il contatore o si sostituisce il filtro.

Filtro antigrasso

- Dopo 40 ore di utilizzo una finestra pop-up e un indicatore statico sembrano segnalare che è il momento di pulire i filtri antigrasso.

OdourClean STANDARD filtro al carbone

- Dopo 180 ore di utilizzo, una finestra a comparsa e un indicatore lampeggiante segnalano che è il momento di sostituire i filtri.
- Controllare regolarmente i filtri per verificare il livello di grasso accumulato. Sostituirli quando appare la spia lampeggiante (circa una volta all'anno, a seconda della frequenza di utilizzo) o prima, se necessario.

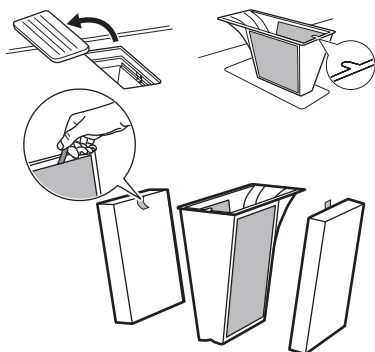
OdourClean PLUS filtro al carbone

- Dopo 140 ore di utilizzo, una finestra a comparsa e un indicatore lampeggiante segnalano che è il momento di sostituire i filtri.
- Pulire i filtri solo quando il grasso accumulato è visibile.

- Rigenerare i filtri solo quando compare l'indicatore lampeggiante. Il ciclo di rigenerazione può essere effettuato al max 8 volte. Trascorso tale periodo, sostituire i filtri.

Smontaggio/rimontaggio dei filtri

1. Rimuovere la griglia ed estrarre l'alloggiamento del filtro.
2. Estrarre i filtri afferrando la maniglia.
3. Rimontare l'unità filtrante dopo la pulizia. Inserire i filtri a carbone nell'estrattore con le maniglie rivolte verso l'interno. Riposizionare l'alloggiamento dei filtri antigrasso all'interno e rimontare la griglia.



Pulizia dei filtri antigrasso

1. Pulire i filtri non appena il grasso accumulato è visibile. Lavare accuratamente l'alloggiamento dei filtri antigrasso con i filtri antigrasso in acqua calda utilizzando un detergente di pulizia delicato, quindi risciacquarlo con acqua calda. È possibile utilizzare una spugna morbida, un panno morbido o una spazzola non abrasiva per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo. È possibile lavarli in lavastoviglie con un ciclo standard insieme ad altri piatti. Può verificarsi una leggera decolorazione della rete che non influisce sulle prestazioni del filtro.
2. Lasciare asciugare i filtri a temperatura ambiente per un po' di tempo.

3. Rimettere i filtri dentro.

4. Selezionare > > Filtri. Scegliere il filtro e premere REIMPOSTA per riavviare il contatore.

Pulizia dei filtri a carbone OdourClean PLUS

1. Lavare accuratamente i filtri in acqua calda senza detersivi. È possibile utilizzare una spugna morbida, un panno morbido o una spazzola non abrasiva per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo. È anche possibile lavare i filtri in lavastoviglie a 65-70 °C (utilizzando un programma più lungo di 90 min), senza detersivi e senza stoviglie nello stesso carico.
2. Lasciare asciugare i filtri per almeno 24h a temperatura ambiente.
3. Rimontare l'unità filtrante e rimetterla all'interno.

Rigenerazione dei filtri a carbone OdourClean PLUS

1. Pulire prima il filtro, come descritto sopra.
2. Mettere i filtri nel forno a 100 °C per 120 min, posizionandoli sul ripiano a filo. Utilizzare una funzione del forno senza ventola.
3. Rimontare l'unità filtrante e rimetterla all'interno.
4. Selezionare > > Filtri. Scegliere il filtro e premere REIMPOSTA per riavviare il contatore.

7.4 Pulizia del Sensore alimenti

- Pulire il Sensore alimenti prima del primo utilizzo.
- Utilizzare solo detersivi neutri.
- Non utilizzare prodotti abrasivi, panni pulenti abrasivi, solventi o oggetti metallici.
- Non lavare il Sensore alimenti in lavastoviglie.
- L'impugnatura in plastica potrebbe perdere il colore, il che non influisce sul funzionamento del Sensore alimenti.

8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

i Se non si riesce a trovare una soluzione al problema descritto di seguito, contattare un Centro di assistenza tecnica autorizzato.

Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.

- Accertarsi che il piano cottura sia connesso correttamente alla rete elettrica.
- Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Se il fusibile si brucia ripetutamente o se si ode un bip continuo, contattare un elettricista qualificato per far ispezionare l'installazione.
- Assicurarsi che il pannello dei comandi sia pulito e non ostruito da pentole/oggetti estranei.

Trascorso un certo periodo di tempo, il piano cottura si spegne autonomamente.

- Non si tratta di un malfunzionamento. In determinate situazioni, il piano cottura si spegne automaticamente per garantire la sicurezza. Fare riferimento alla funzione "Spegnimento automatico".

La regolazione massima del calore per una delle zone di cottura non è disponibile o continua a passare da un livello all'altro.

- Non si tratta di un malfunzionamento. Fare riferimento alla funzione "Gestione potenza".
- Ridurre il calore delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase.

La ventola dell'estrattore non funziona/si disattiva in autonomia.

- Spegner il piano cottura e scollegarlo dall'alimentazione principale. Lasciare raffreddare l'apparecchiatura, quindi collegarla nuovamente.
- Assicurarsi che la stanza sia sufficientemente ventilata. Potrebbe essere necessario installare l'interruttore per finestra. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato.

La zona di cottura a induzione flessibile non riscalda le pentole in modo sufficiente.

- Posizionare le pentole nella posizione corretta in base alla modalità attivata.
- Utilizzare pentole con un diametro del fondo adatto alla modalità attivata. Fare riferimento alla funzione "Flex Bridge".

Bollire/Rosolare in padella non funziona.

- Utilizzare pentole fredde su una zona di cottura senza calore residuo.
- Impostare il livello di potenza del piano cottura su un valore più alto. Assicurarsi che la potenza selezionata sia idonea ai fusibili installati nell'impianto domestico. Fare riferimento alla funzione "FlexPower".

Il Sensore alimenti non risponde o non è stato trovato.

- Assicurarsi che Bluetooth sia acceso.
- Caricare Sensore alimenti se la spia rossa lampeggia. Togliere le eventuali apparecchiature circostanti che potrebbero disturbare il collegamento.

Il display mostra che la temperatura è superiore a 100°C.

- Calibrare nuovamente il Sensore alimenti. Vedere il capitolo "Preparazione al primo utilizzo".

Non è possibile attivare un programma o una funzione automatica.

- Assicurarsi che non vi sia calore residuo sulla zona di cottura.
- Non preriscaldare le pentole.

È stata modificata la lingua per sbaglio.

- Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano" > "Lingua".

E - U - O appare.

- Non si tratta di un malfunzionamento. Blocco Bambini è acceso.

Nella vista principale del display compare un indicatore di puntini gialli.

- Pulire/sostituire il filtro. Vedere il capitolo "Pulizia e cura".

E e appare un numero.

- Spegner il piano cottura, attendere alcuni minuti, quindi riaccenderlo. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza autorizzato.

Il pannello dei comandi lampeggia.

- Utilizzare pentole con diametro inferiore simile alle dimensioni della zona di cottura.
- Assicurarsi che la pentola sia compatibile con l'induzione.

La funzione Bollire non si avvia o non funziona correttamente.

- Assicurarsi che la pentola soddisfi i requisiti della funzione. Consultare la sezione “Utilizzo quotidiano” > “Bollire”.
- Assicurarsi che il dispositivo Sensore alimenti sia carico e calibrato.

- 📶 **lampeggia.**
- Riavviare la connessione wi-fi. Vedere il capitolo “Preparazione al primo utilizzo”.

9. DATI TECNICI

9.1 Targhetta identificativa

Modello PE9000B80
Tipo 67 D4A 05 FA
Induzione
Numero di serie
AEG

PNC 949 598 460 01
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Prodotto in: Germania
7.35 kW



9.2 Specifiche delle zone di cottura

La potenza delle zone di cottura potrebbe differire leggermente dai dati seguenti, a seconda del materiale e delle dimensioni delle pentole.

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	Boost [W]	Boost durata massima [min]	Diametro pentole [mm]
Anteriore destra	1400	2500	4	125 - 145
Posteriore destra	1800	2800	10	145 - 180
Zona di cottura a induzione flessibile	2300	3200	10	minimo 105

10. EFFICIENZA ENERGETICA

10.1 Informazioni sul prodotto in base a (UE) N. 66/2014

Identificazione modello	PE9000B80	
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso	
Numero di zone di cottura	2	
Numero di angoli cottura	1	
Tecnologia di riscaldamento	Induzione	
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Anteriore destra	14,5 cm
	Posteriore destra	18,0 cm
Lunghezza (L) e larghezza (l) dell'angolo cottura	Sinistra	L 45,8 cm l 21,4 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore destra	181.7 Wh/kg
	Posteriore destra	174.5 Wh/kg
Consumo di energia dell'angolo cottura (EC electric cooking)	Sinistra	191.1 Wh/kg
Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob)	185.9 Wh/kg	

Apparecchiatura testata in conformità a: EN IEC 60350-2.

10.2 Obblighi di informazione in base a (UE) N. 2023/826

Consumo di potenza in modalità spento	0,5 W
Potenza elettrica assorbita in standby di rete	2,0 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	2 min

Apparecchiatura testata in conformità a: EN 50564, EN IEC 63474.

Per indicazioni su come attivare e disattivare la connessione wireless alla rete, consultare il capitolo “Prima del primo utilizzo”.

10.3 Scheda informativa del prodotto e informazioni sul prodotto secondo (UE) N. 65/2014 e (UE) N. 66/2014

Scheda informativa del prodotto secondo la (EU) Nr. 65/2014		
Nome o marchio del fornitore	AEG	
Identificatore del modello	PE9000B80	
Consumo energetico annuo - AEC _{hood}	32.7	kWh/a
Classe di efficienza energetica	A+	
Efficienza fluidodinamica - FDE _{hood}	32.0	
Classe di efficienza fluidodinamica	A	
Efficienza luminosa- LE _{hood}	-	lux/W
Classe di efficienza luminosa	-	
Efficienza di filtraggio dei grassi- GFE _{hood}	85.1	%
Classe di efficienza di filtraggio dei grassi	B	
Flusso d'aria alla potenza minima in condizioni di uso normale	270.0	m³/h
Flusso d'aria alla potenza massima in condizioni di uso normale	550.0	m³/h
Flusso d'aria in condizioni di uso intenso o boost	650.0	m³/h
Potenza sonora ponderata A delle emissioni alla minima velocità	50	db(A) re 1 pW
Potenza sonora ponderata A delle emissioni alla massima velocità	66	db(A) re 1 pW
Potenza sonora ponderata A delle emissioni a velocità intensiva o boost	69	db(A) re 1 pW
Potenza assorbita misurata in modo spento - P _o	0.49	W
Potenza assorbita misurata in modo stand-by - P _s	-	W
Informazioni aggiuntive secondo la (UE) N. 66/2014		
Fattore di incremento nel tempo - f	0.8	
Indice di efficienza energetica - EEI _{hood}	42.6	
Portata d'aria misurata al punto di massima efficienza - QBEP	286.7	m³/h
Pressione dell'aria misurata al punto di massima efficienza - PBEP	449	Pa
Flusso d'aria massimo - Q _{max}	650.0	m³/h
Potenza elettrica assorbita al punto di massima efficienza - WBEP	111.9	W

Potenza nominale del sistema di illuminazione - WL	-	W
Illuminamento medio del sistema di illuminazione sulla superficie di cottura - Emiddle	-	lux

Apparecchiatura testata in conformità a EN IEC 61591, EN IEC 60704-1, EN IEC 60704-2-13, EN 50564.

11. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Smaltire l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana riciclando rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  con i rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

