

PE7000S80

CS	Návod k použití Varná deska	2
IT	Istruzioni per l'uso Piano cottura	31



Vítá vás AEG! Děkujeme vám, že jste si vybrali náš spotřebič.



Rady k používání, brožury, pokyny pro odstraňování závad a informace o servisu a opravách získáte na:
www.aeg.com/support

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	5
3. INSTALACE.....	7
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	11
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	13
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	13
7. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	18
8. TIPY A RADY.....	20
9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	22
10. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	25
11. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	28
12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	28
13. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	30

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem .
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k běžnému domácímu použití ve vnitřních prostorách.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- VAROVÁNÍ: Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.
- Kouř je známkou přehřátí. K hašení požáru při vaření nikdy nepoužívejte vodu. Vypněte spotřebič a zakryjte plameny např. požární dekou nebo víkem.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič nesmí být napájen přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojován k okruhu, který je pravidelně zapínán a vypínán jiným nástrojem.
- UPOZORNĚNÍ Je nutné dohlížet na proces vaření (i na funkce automatického vaření). U krátkodobého vaření je nutné vykonávat nepřetržitý dohled.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Na varné plochy nepokládejte žádné předměty.

- Na povrch varné desky nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody ani páru.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor přítomnosti nádoby.
- VAROVÁNÍ: Je-li povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem. Je-li spotřebič k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, odpojte spotřebič od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- V místnosti, kde je spotřebič nainstalován, zajistěte správnou ventilaci, která zabrání zpětnému toku plynů do místnosti ze spotřebičů spalujících plyn nebo jiná paliva, včetně otevřených topenišť.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zakryté a spotřebič vzduch neodvádí do kouřovodu, kterým jsou odváděny kouř a pára z jiných spotřebičů (ústřední vytápění, termosifon, ohřívače vody atd.).
- Když spotřebič pracuje společně s dalšími spotřebiči, maximální podtlak vytvářený v místnosti by neměl překročit hodnotu 0,04 mbar.
- Filtr odsavače par pravidelně čistěte a odstraňujte usazenou mastnotu ze spotřebiče, abyste předešli nebezpečí požáru.
- Jestliže je napájecí kabel poškozený, smí jej vyměnit pouze výrobce, autorizovaný servis nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se předešlo rizikům.
- Pokud je spotřebič připojen přímo k napájení, elektroinstalace musí být vybavena izolačním zařízením, které umožňuje odpojení všech pólů spotřebiče od zdroje napájení. Úplné odpojení musí být v souladu s podmínkami uvedenými v kategorii přepětí III. V pevné elektroinstalaci

musí být začleněn prvek pro odpojení od sítě v souladu s elektroinstalačními předpisy.

- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce kuchyňského spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Utěsněte výřez v povrchu skříňky tmelem, aby se zabránilo bobtnání vlivem vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráňte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Neinstalujte odvětrávání do výklenku ve zdi, pokud výklenek není k tomuto účelu určen.
- Při instalaci bez vývodů musí být výstup ventilátoru umístěn přímo proti stěně nebo musí být oddělený stěnou další skříňky, aby se zabránilo přístupu k lopatkám ventilátoru.

- Každý spotřebič má vespodu chladicí ventilátory.
- Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou:
 - Neuchovávejte v zásuvce žádné malé kousky nebo listy papíru, které by mohly být vtaženy dovnitř a poškodit tak chladicí ventilátory nebo chladicí systém.
 - Mezi spodní stranou spotřebiče a obsahem zásuvky musí být vzdálenost alespoň 2 cm.
- Odstraňte jakékoliv dělicí panely nainstalované ve skřínce pod spotřebičem.

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem podle schématu zapojení nebo instalační příručky.
- Při instalaci odvětrávání a v případě, že je příslušenství přítomno nebo je povinné (stěnový ventil, okenní spínač a/nebo otevírání oken), by měla být elektrická připojení provedena kvalifikovaným elektrikářem podle schématu zapojení nebo instalační příručky.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.

- Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.
- Použijte správný síťový kabel.
- Síťový kabel nesmí být zamotaný.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana proti úrazu elektrickým proudem.
- Použijte svorku pro odlehčení tahu na kabelu.
- Dbejte na to, aby se elektrické přírodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, když spotřebič připojujete k elektrické zásuvce.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili zástrčku napájecího kabelu (pokud je k dispozici) nebo napájecí kabel. O výměnu napájecího kabelu požádejte autorizované servisní středisko nebo kvalifikovaného elektrikáře.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Pokud se na obrazovce zobrazí kód E3, okamžitě varnou desku odpojte a zkontrolujte, zda je elektrické připojení a síťové napětí správné.

2.3 Použitje



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Před prvním použitím odstraňte všechny obaly, značení a ochrannou fólii (pokud se používá).
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované. Ventilaci musí pravidelně kontrolovat kvalifikovaná osoba.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu na „vypnuto“.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje ani pokličky. Mohly by se zahřát na vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Je-li povrch spotřebiče prasklý, okamžitě spotřebič odpojte od elektrické sítě. Zabrání tak úrazu elektrickým proudem.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.
- Horký olej může vystříknout, když do něj vkládáte jídlo.
- Když je zabudovaný odsavač par v provozu, v žádném případě nepoužívejte otevřený oheň.
- Mezi varnou plochu a nádoby nekládejte hliníkovou fólii ani jiné materiály, pokud výrobce tohoto spotřebiče nestanovil jinak.
- Používejte pouze příslušenství určené výrobcem pro tento spotřebič.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru a výbuchu.

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Při vaření udržujte otevřený oheň nebo ohřáté předměty mimo dosah tuků a olejů.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.

- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej použitý poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nepokládejte horkou poklici na skleněný povrch varné desky.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadlo žádné předměty nebo nádoby. Mohl by se poškodit povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo bez nádob.
- V žádném případě neodstraňujte mřížku nebo filtr odsavače par, když je zabudovaný odsavač par nebo spotřebič v provozu.
- V žádném případě nepoužívejte integrovaný odsavač par bez filtru odsavače par.
- Nezakrývejte vstup zabudovaného odsavače par varnými nádobami.
- Neotevírejte spodní pokličku, když je zabudovaný odsavač par nebo spotřebič v provozu.
- Neumisťujte malé nebo lehké předměty do blízkosti zabudovaného odsavače par, abyste předešli riziku zachycení.
- Nádoby vyrobené z litiny nebo s poškozeným dnem mohou poškrábat skleněný/sklokeramický povrch. Tyto předměty v případě nutnosti přesunu po varné desce vždy zdvihněte.

2.4 Čištění a údržba

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.

- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
- Spotřebič čistěte teplou vodou a vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty, pokud není uvedeno jinak.

2.5 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko. Používejte pouze originální náhradní díly.
- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

2.6 Likvidace

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

3. INSTALACE

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

3.1 Před instalací spotřebiče

Před instalací varné desky si z typového štítku opište níže uvedené informace. Typový

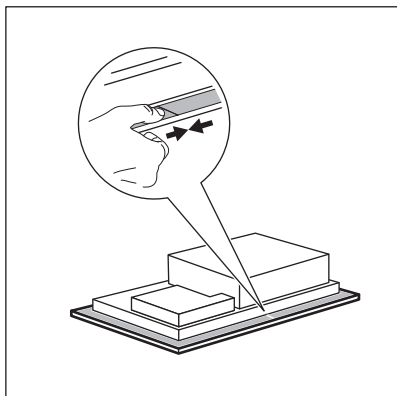
štítek je umístěn na spodní straně varné desky.

Sériové číslo

3.2 Vestavné varné desky

Vestavné varné desky se smějí používat pouze po zabudování do vhodných vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

3.3 Nasazení těsnění



Instalace na horní desce

1. Očistěte pracovní desku kolem místa výřezu.
2. Dodaný těsnicí proužek 2x6 mm nalepte na spodní stranu varné desky podél vnějšího okraje rámečku. Nenatahujte jej. Konce těsnicího proužku musí být umístěny uprostřed na jedné straně varné desky.
3. Při řezání těsnicího proužku přidejte k délce několik milimetrů.
4. Oba konce těsnicího proužku spojte k sobě.

Vestavná instalace

1. Odstraňte polodrážky v kuchyňské desce.
2. Rozstříhejte dodaný těsnicí proužek 3x10 mm na čtyři díly. Proužky musí být stejně dlouhé, jako polodrážky.
3. Konce proužků zakratěte pod úhlem 45°. Musí přesně padnout do rohů polodrážek.

4. Nasadte proužky do polodrážek. Těsnicí proužky nenatahujte. Konce proužků nespojujte jeden přes druhý.

Po sestavení varné desky utěsněte pomocí silikonu zbývající mezeru mezi pracovní deskou a sklokeramikou. Zabraňte potřísnění sklokeramické desky silikonem.

3.4 Sestava

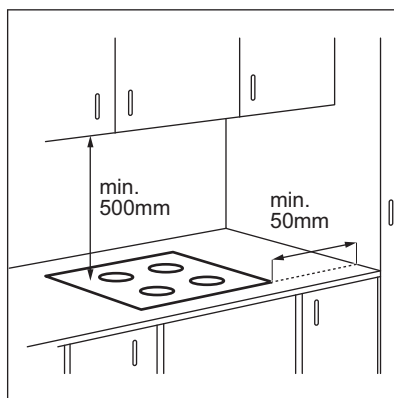
Podrobné informace o montáži varné desky naleznete v instalační příručce.

Postupujte podle schématu zapojení varné desky a (případného) schématu zapojení okenního spínače, která jsou uvedena v instalační příručce a/nebo na štítcích na spodní straně varné desky.



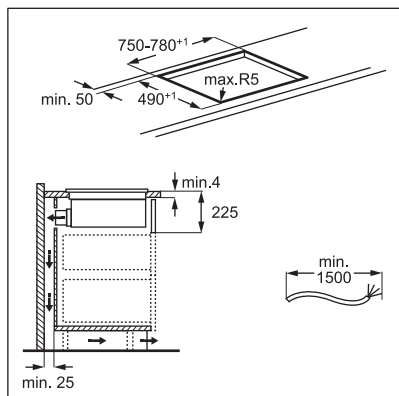
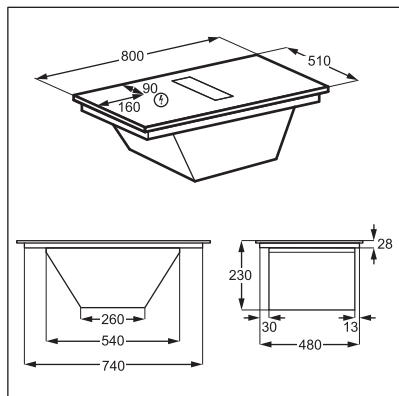
Pouze pro vybrané země

V případě instalace odvětrání může být vyžadován okenní spínač (obraťte se na autorizovaného technika). Je nutno jej zakoupit samostatně, protože není dodáván s varnou deskou. Okenní spínač musí instalovat autorizovaný technik. Viz instalační příručka.

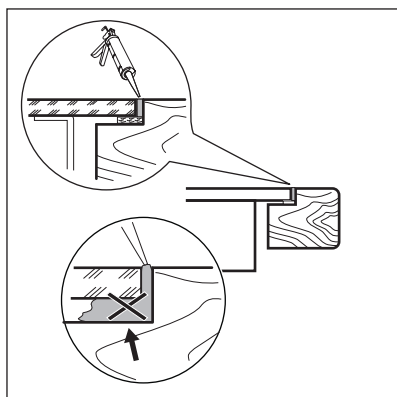
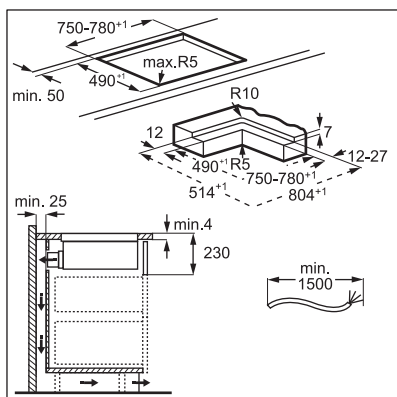
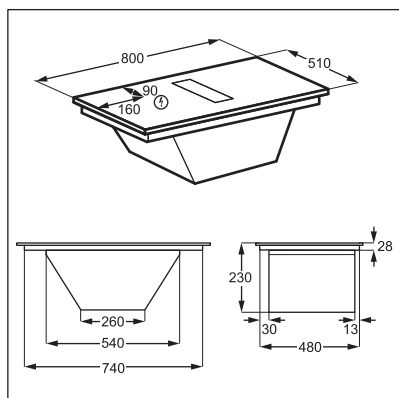


Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou, ventilace varné desky může během vaření ohřát předměty uložené v zásuvce.

INSTALACE NA HORNÍ DESCE



VESTAVNÁ INSTALACE



Chcete-li najít video „Jak nainstalovat indukční varnou desku s odsavačem par AEG“, napište celý název uvedený na obrázku níže.



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

How to install your AEG
 induction extractor hob



Sestavení krytu filtru

Spotřebič se musí vždy používat se všemi filtry, které jsou součástí dodávky.

Před prvním použitím nezapomeňte do krytu vložit uhlíkové filtry s dlouhou životností tak, aby držadla směřovala dovnitř. Viz „Čištění filtru odsavače par“. Jakmile je kryt filtru sestaven, vložte jej do systému odsavače par a na odsavač par umístěte mřížku.

3.5 Připojovací kabel

- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- Pro výměnu poškozeného síťového kabelu použijte typ kabelu, který vydrží teplotu 125 °C nebo vyšší.
- Jednotlivé vodiče musí mít průměr minimálně 1,5 mm².
- Obráťte se na místní servisní středisko. Výměnu připojovacího kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

⚠ VAROVÁNÍ!

Veškerá elektrická připojení musí být provedena kvalifikovaným elektrikářem.

⚠ POZOR!

Připojení pomocí kontaktů zástrček jsou zakázána.

⚠ POZOR!

Konce vodičů nevrtejte ani nepájejte. Je to zakázáno.

⚠ POZOR!

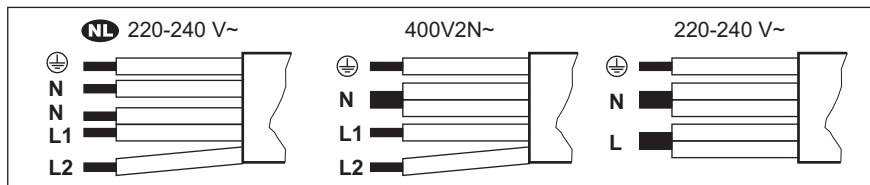
Nepřipojujte kabel bez kabelové izolační koncovky.

Jednofázové zapojení

1. Odstraňte kabelovou izolační koncovku z černého a hnědého vodiče.
2. Odstraňte část izolace z konců hnědého a černého kabelu.
3. Připojte konce černých a hnědých kabelů.
4. Na každý konec sdíleného drátu nasadte novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).

Připojení NL

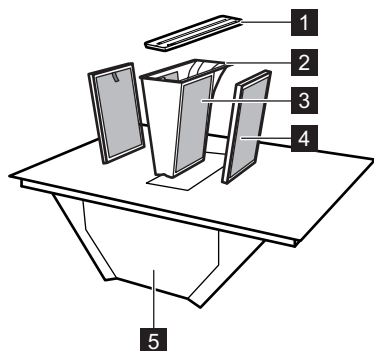
1. Odstraňte kabelovou izolační koncovku z modrého vodiče.
2. Odstraňte část izolace z konců modrého kabelu.
3. Na každý konec drátu nasadte novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).



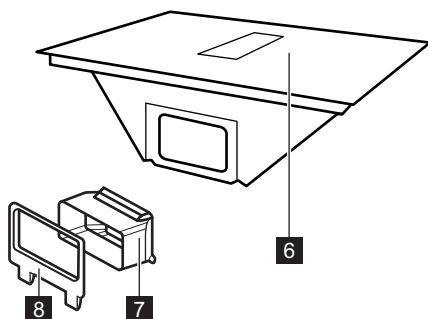
NL 220 - 240 V~		Dvufázové zapojení: 400 V2N~		Jednofázové zapojení: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ²		5x1,5 mm ² nebo 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² nebo 3x4 mm ²	
	Zelený – žlutý		Zelený – žlutý		Zelený – žlutý
N	Modrý a modrý	N	Modrý a modrý	N	Modrý a modrý
L1	Černý	L1	Černý	L	Černý a hnědý
L2	Hnědý	L2	Hnědý		

4. POPIS SPOTŘEBIČE

4.1 Přehled spotřebiče

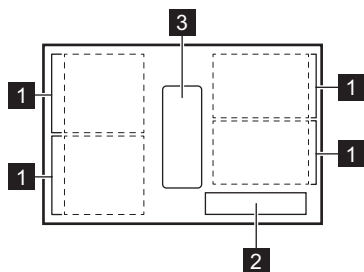


- 1 Mřížka
- 2 Kryt tukového filtru
- 3 Tukový filtr (nevyjímatelný)
- 4 Uhlíkový filtr s dlouhou životností
- 5 Odkapávací miska (systém pod odsavačem par)



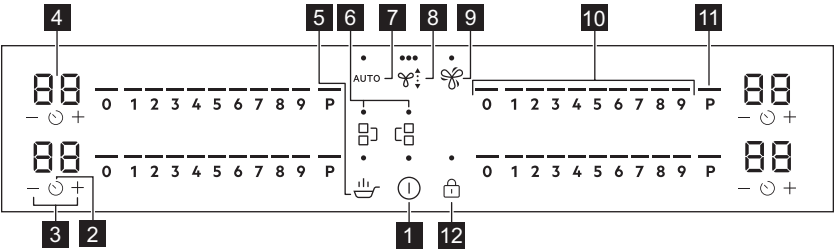
- 6 Varná deska
- 7 Adaptér vzduchového potrubí
- 8 Spojka vzduchového potrubí pro zadní stěnu

4.2 Uspořádání varné plochy



- 1 Indukční varná zóna
- 2 Ovládací panel
- 3 Odsavač par

4.3 Uspořádání ovládacího panelu



K ovládání spotřebiče používejte senzorová tlačítka. Displeje, ukazatele a zvukové signály signalizují, jaké funkce jsou zapnuté.

Povrch skla s úpravou proti poškrábání má jedinečnou povrchovou úpravu, která může změnit vzhled symbolů a prvků uživatelského rozhraní za různých světelných podmínek.

Senzo- rové tlačítko	Funkce	Popis
1		Zap / Vyp Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.
2		Časovač Slouží k nastavení funkce.
3		- Slouží ke zvýšení nebo snížení času.
4	-	Displej časovače Ukazuje čas v minutách.
5		SenseFry SenseFry. Slouží ke smažení s automaticky ovládaným nastavením tepla podle druhu jídla.
6		Bridge Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
7	AUTO	Automatický režim odsavače par Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
8		Manuální režim odsavače par Slouží k zapnutí/vypnutí funkce a přepínání mezi 3 úrovněmi otáček ventilátoru.
9		Boost Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
10	-	Ovládací panel Slouží k nastavení teploty.
11	P	PowerBoost Slouží k zapnutí funkce.
12		Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.

4.4 Ukazatele na displeji

Kontrolka	Popis
+ číslice	Došlo k poruše.

Kontrolka	Popis
	Uhlíkový filtr s dlouhou životností je třeba regenerovat.
	OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla): pokračovat ve vaření / uchovat teplé / zbytkové teplo.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Omezení výkonu

Omezení výkonu definuje celkový výkon varné desky v mezích pojistek domácí instalace.

Ve výchozím nastavení je varná deska nastavena na nejvyšší možný výkon.

Chcete-li výkon snížit nebo zvýšit:

1. Přejděte do nabídky: stiskněte a podržte  po dobu 3 sekund. Poté stiskněte a podržte .
2. Podržte na předním časovači stisknuté tlačítko , dokud se nezobrazí **P**.
3. Stisknutím **—** / **+** na předním časovači nastavte výkon.
4. Stisknutím tlačítka  ukončíte operaci.

Stupně výkonu

Viz část „Technické údaje“.

POZOR!

Ujistěte se, že zvolený výkon odpovídá jističům v domácnosti.

POZOR!

Pokud je výkon nižší nebo roven 2000 W, nelze aktivovat SenseFry.

- 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

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím a podržením  varnou desku zapnete nebo vypnete.

6.2 Detekce nádoby

Tato funkce signalizuje přítomnost varných nádob na varné desce a vypne varné zóny, pokud během vaření není zjištěna žádná nádoba.

Pokud varnou nádobu položíte na varnou zónu před zvolením tepelného výkonu, na ovládací liště se zobrazí ukazatel nad symbolem 0.

Odstraníte-li nádobu z aktivované varné zóny a dočasně ji odložíte, nad příslušným ovládacím panelem začnou blikat ukazatele. Pokud varnou nádobu nepostavíte zpět na zapnutou varnou zónu do 120 sekund, varná zóna se automaticky vypne.

Chcete-li pokračovat ve vaření, ujistěte se, že nádobu položíte zpět na varnou zónu v uvedeném časovém limitu.

6.3 Používání varných zón

Postavte varnou nádobu na střed zvolené zóny. Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují průměru dna nádoby.

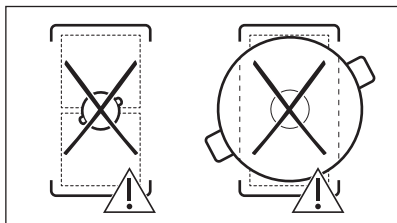
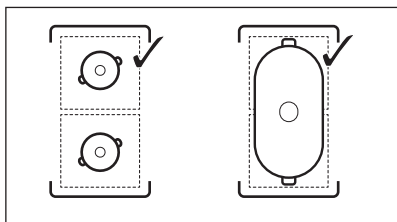


Pro optimální přenos tepla použijte nádobu s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“). Ujistěte se, že je varná nádoba vhodná pro indukční varné desky. Pro více informací ohledně typů varných nádob viz „Rady a tipy“.

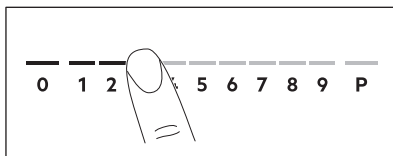


Povrch skla s úpravou proti poškrábání má jedinečnou povrchovou úpravu, která maximalizuje odolnost proti poškrábání. Tření mezi nádobami a skleněným povrchem může způsobovat hluk.

Pomocí funkce Bridge můžete s velkými nádobami vařit na dvou varných zónách zároveň. Nádoby musí zakrývat střed obou zón, ale nesmí přesahovat označené okraje. Je-li nádoba umístěna mezi oběma středy zón, funkce Bridge se nezapne.



6.4 Tepelný výkon



1. Na ovládací liště zadejte požadovaný tepelný výkon.

Ukazatele nad ovládací lištou se zobrazují až po zvolenou úroveň tepelného výkonu.

2. Chcete-li varnou zónu vypnout, stiskněte 0.

6.5 PowerBoost

Tato funkce dodá indukčním varným zónám více elektrické energie. Funkci lze zapnout pro indukční varnou zónu pouze na omezenou dobu. Poté se indukční varná zóna automaticky přepne na nejvyšší teplotu.



Viz část „Technické údaje“.

Zapnutí funkce pro varnou zónu: stiskněte P.

Vypnutí funkce: změňte nastavení teploty.

6.6 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)

VAROVÁNÍ!

/ / Dokud je kontrolka viditelná, hrozí nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

Indukční varné zóny vytvářejí teplo potřebné k vaření přímo ve dně varné nádoby. Sklokeramická varná deska se ohřívá teplem varné nádoby.

Kontrolky se zobrazí, když je varná zóna horká. Kontrolky zobrazují úroveň zbytkového tepla u varných zón, které právě používáte:

- pokračovat ve vaření,
- uchovat teplé,
- zbytkové teplo.

Může se také zobrazovat kontrolka:

- pro sousedící varné zóny, i když je nepoužíváte,
- když položíte horkou nádobu na studenou varnou zónu,
- když je varná deska vypnutá, ale varná zóna je stále horká.

Kontrolka se přestane zobrazovat, když varná zóna vychladne.

6.7 Časovač

Odpočítávání času

Pomocí této funkce můžete nastavit délku zapnutí varné zóny při jednom vaření.

Nastavte tepelný výkon pro danou varnou zónu a poté nastavte funkci.

1. Stiskněte tlačítko . Na displeji časovače se zobrazí 00.
2. Pomocí tlačítka  nebo  nastavte čas (00–99 minut).
3. Časovač spustíte stisknutím tlačítka  nebo vyčkejte tři sekundy. Časovač začne odpočítávat čas.

Změna času: zvolte varnou zónu pomocí tlačítka  a stiskněte tlačítko  nebo .

Vypnutí funkce: zvolte varnou zónu pomocí tlačítka  a stiskněte tlačítko . Zbývajícím časem se bude odečítat zpět až do 00.

Časovač dokončí odpočítávání, zazní zvukový signál a začne blikat 00. Varná zóna se vypne. Signál a blikání vypnete stisknutím libovolného symbolu.

Minutka

Tuto funkci můžete použít, když je varná deska zapnutá, ale není zapnutá žádná varná zóna. Tepelný výkon zobrazí 00.

1. Stiskněte tlačítko .
2. Stisknutím  nebo  nastavte čas. Časovač dokončí odpočítávání, zazní zvukový signál a začne blikat 00. Signál a blikání vypnete stisknutím libovolného symbolu.

Vypnutí funkce: stiskněte tlačítko  a poté tlačítko . Zbývajícím časem se bude odečítat zpět až do 00.

6.8 Řízení výkonu

Pokud je aktivních několik zón a příkon překročí mez elektrického napájení, tato funkce rozdělí dostupný výkon mezi všechny varné zóny. Varná deska ovládá nastavení ohřevu, aby chránila pojistky v domovní instalaci.

- Pokud varná deska dosáhne meze maximálního dostupného výkonu (viz typový štítek), výkon varných zón se automaticky sníží.
- Vždy se upřednostní nastavení ohřevu varné zóny, která byla zvolena jako první. Zbývajícím výkonem se rozdělí mezi ostatní varné zóny podle pořadí jejich volby.
- U varných zón, které mají snížený výkon, ovládací panel blikne a zobrazí maximální možné tepelné výkony.
- Počkejte, dokud displej nepřestane blikat, nebo snižte nastavení ohřevu varné zóny zvolené jako poslední. Varné zóny budou nadále fungovat se sníženým nastavením ohřevu. V případě potřeby manuálně změňte nastavení ohřevu varných zón.
- Odsavač par je vždy k dispozici na základě elektrického zatížení.

6.9 Funkce odsavače par

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

Manuální režim

Odsavač par může fungovat nezávisle na tom, zda se na varné desce zrovna vaří, či nikoli.

1. Stisknutím  aktivujete odsavač par. Zazní zvukový signál a nad symbolem se zobrazí ukazatelé.
2. Stisknutím symbolu podle potřeby upravte nastavení rychlosti ventilátoru. Indikátory se změní podle aktuální rychlosti ventilátoru.

3. Chcete-li odsavač par vypnout,

opakovaně stiskněte , dokud nezmizí kontrolky nad symbolem.

AUTO

Tato funkce automaticky upravuje rychlost ventilátoru podle teploty varné zóny. Funkce je obvykle ve výchozím nastavení zapnutá.

Režim AUTO nabízí čtyři možnosti rychlosti ventilátoru: H1–H4 (nízká až intenzivní). Ve výchozím nastavení je použita rychlost H4. Režim můžete změnit v nastavení. Viz „Struktura nabídky“.

Funkci můžete zapnout, když je varná deska zapnutá a žádná z varných zón není aktivní, nebo kdykoliv během vaření.



Pokud zapnete funkci, když je varná deska vypnutá, žádná z varných zón není v provozu a na ovládacím panelu není vidět žádné zbytkové teplo, funkce se po několika sekundách sama vypne.

1. Varnou desku zapnete stisknutím a podržením tlačítka ①.
2. Pokud funkce není ve výchozím nastavení zapnutá, zapnete ji stisknutím AUTO.

Zazní zvukový signál a nad symbolem se zobrazí ukazatel.

3. Položte varnou nádobu na varnou desku a zvolte tepelný výkon. Podle potřeby tepelný výkon zvýšte nebo snižte.

Odsavač par bude reagovat na teplotu varné zóny a rychlost ventilátoru odpovídajícím způsobem zvýší nebo sníží. Zobrazí se ukazatele nad symbolem odsavače par.

4. Stisknutím tlačítka 0 na ovládacím panelu varné desky vypnete varnou zónu nebo stisknutím tlačítka ① vypnete varnou desku.

AUTO poběží po určitou dobu, a to v závislosti na nastaveném režimu (H1–H4).



Rychlost ventilátoru lze během přípravy jídla nastavit ručně stisknutím tlačítka



Funkci vypnete stisknutím AUTO. Zazní zvukový signál a nad symbolem se přestane zobrazovat ukazatel.

Pokud varnou desku deaktivujete v době, kdy je funkce AUTO spuštěna, funkce bude zachována pro další vaření.

Boost

Tato funkce zapne ventilátor odsavače par na maximální otáčky.

1. Stisknutím  zapnete funkci. Zazní zvukový signál a nad symbolem se zobrazí ukazatel.
2. Dalším stisknutím tlačítka  funkci podle potřeby vypnete.

Funkce může pracovat bez přerušení maximálně 8 minut. Po uplynutí této doby se nastavení otáček ventilátoru automaticky změní na úroveň 3. Funkci můžete v případě potřeby opět zapnout.

Auto Breeze

Funkce automaticky nastaví ventilátor odsavače par tak, aby pokračoval v provozu po dokončení vaření a vypnutí varné desky. Ventilátor poběží na minimální otáčky po dobu maximálně 20 minut. Tato funkce odstraňuje veškeré přetrvávající zápachy po vaření.

Když varnou desku používáte poprvé, funkce je ve výchozím nastavení obvykle zapnutá.

Když je tato funkce zapnutá, zobrazí se ukazatel nad nápisem AUTO. Po skončení cyklu se ventilátor automaticky vypne.

Pokyny pro vypnutí v průběhu funkce:

Stiskněte AUTO nebo .

Ventilátor odsavače par se vypne.

Pokyny pro úplné vypnutí funkce:

1. Přejděte do nabídky: stiskněte a podržte  po dobu 3 sekund. Poté stiskněte a podržte .
2. Stiskněte tlačítko  na předním časovači, dokud se na displeji nezobrazí **dF**.
3. Podržte na předním časovači stisknuté tlačítko **+** nebo **-**, dokud se nezobrazí **Vyp(--)**.
4. Stisknutím tlačítka  ukončíte operaci.



Nedoporučujeme funkci vypnout; nechte ji běžet bez přerušení po celou dobu trvání cyklu.

6.10 SenseFry

Tato funkce vám umožňuje nastavit vhodný tepelný výkon pro smažení vašich potravin. Varná deska udržuje teplotu během vaření. Můžete si vybrat jednu ze tří SenseFry úrovní: nízká (2), střední (5), vysoká (8). Jakmile je nastaven ohřev, není nutné provádět žádné ruční nastavení teploty.



POZOR!

Používejte pouze studené nádoby. Během provozu funkce nenechávejte varnou desku bez dozoru.

1. Položte nádobu bez oleje / tuku na jednu ze studených varných zón na levé straně. Můžete použít jednu varnou zónu nebo spojit obě zóny pomocí Bridge. Pokud položíte jednu nádobu pouze na jednu varnou zónu, funkce se spustí automaticky.
2. Varnou desku zapnete stisknutím .
3. Funkci zapnete stisknutím symbolu . Ukazatel nad symbolem se rozsvítí. Nastavení ohřevu je ve výchozím nastavení nastaveno na 2.
4. Opakovaným stisknutím  zvolte stupeň smažení.
Na všech varných zónách, u kterých můžete aktuálně použít tuto funkci, se zobrazí blikající kontrolka nad vybraným stupněm.
5. Dotkněte se kdekoli posuvníku zvolené varné zóny.
Stupeň SenseFry můžete upravit stisknutím jedné z odpovídajících stupňů

nastavení ohřevu, jak je uvedeno v tabulce níže.

Stupeň výkonu SenseFry	Úrovně nastavení ohřevu
Nízký	2
Středně velké	5
Vysoký	8

Spustí se funkce.

Jakmile se funkce spustí, zobrazí se ukazatele nad posuvníkem a spustí se animace.



Pokud do pěti sekund nepoložíte nádobu na žádnou z varných zón, funkce se automaticky vypne.

6. V případě potřeby nastavte funkci časovače.

Jakmile pánve dosáhne požadované teploty, zazní zvukový signál. Nyní můžete do pánve vložit olej a potraviny.

Funkci vypnete stisknutím 0 na ovládací liště nebo stisknutím .

Pokud Odpočítávání času nastavíte na jednu z varných zón a nastavený čas vyprší před dosažením určenou teplotou, funkce se automaticky vypne.

Tipy a rady:

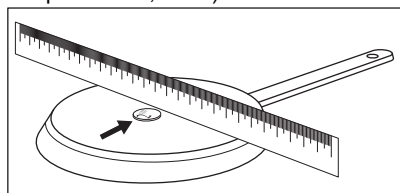
- Podle potřeby můžete měnit výchozí stupeň ohřevu.
- U silných kusů potravin nebo syrových brambor použijte během prvních 10 minut smažení pokličku.
- Těžké a/nebo velké pánve se mohou zahřívat déle.
- Laminované pánve používejte u nízkého teplotního stupně, abyste zabránili poškození a přehřátí varné nádoby.
- Nepoužívejte tenké smaltované nádoby. Může se přehřát a poškodit.

Správné pánve pro funkci SenseFry

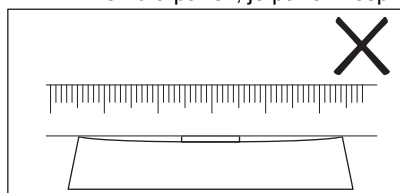
Používejte pouze pánve s rovným dnem. Postup kontroly správnosti nádoby:

1. Položte pánve dnem vzhůru.

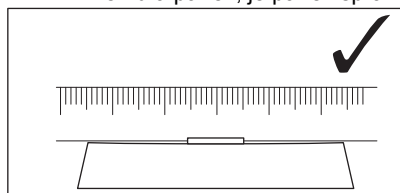
- Na dno pánve položte měрку.
- Zkuste mezi měрку a dno pánve vložit minci o hodnotě 1, 2 nebo 5 eurocentů (nebo jakoukoli minci podobné tloušťky, přibližně 1,7 mm).



- a. Pokud můžete vložit minci mezi měрку a pánev, je pánev nesprávná.



- b. Pokud nemůžete vložit minci mezi měрку a pánev, je pánev správná.



6.11 Struktura nabídky

Tabulka zobrazuje základní strukturu nabídky.

Uživatelská nastavení

Sym-bol	Nastavení	Možné varianty
b	Zvuk	Zap / Vyp (--)

Sym-bol	Nastavení	Možné varianty
P	Omezení výkonu	15 - 73
H	Režim AUTO	1 - 4
dF	Auto Breeze	Zap / Vyp (--)
E	Historie výstrah / chyb	Seznam nedávných výstrah / chyb.

Pokyny pro vstup do uživatelských

nastavení: stiskněte a podržte ① po dobu 3 sekund. Poté stiskněte a podržte ②. Nastavení se zobrazí na časovači u levých varných zón.

Pohyb v nabídce: nabídka se skládá ze symbolu nastavení a hodnoty. Symbol se zobrazí na zadním časovači a hodnota na předním časovači. Pro pohyb mezi nastaveními stiskněte tlačítko ③ na předním časovači. Chcete-li změnit hodnotu nastavení, stiskněte tlačítko + nebo - na předním časovači.

Opuštění nabídky: stiskněte tlačítko ①.

OffSound Control

Zvuky můžete zapnout nebo vypnout v Nabídka > Uživatelská nastavení.



Viz „Struktura nabídky“.

Když jsou zvuky vypnuté, stále uslyšíte zvukový signál, když:

- stisknete ①,
- časovač dokončí odpočet,
- stisknete neaktivní symbol.

7. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

7.1 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

- Všechny varné zóny a odsavač par jsou vypnuté,

- Po zapnutí varné desky nenastavíte žádný tepelný výkon ani otáčky ventilátoru,
- Něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka atd.). Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte předmět nebo očistěte ovládací panel.

- Spotřebič se příliš zahřeje (např. při vyvaření obsahu pánve). Před dalším použitím varné desky nechte varnou zónu vychladnout.
- Nevypnete varnou zónu nebo nezměníte tepelný výkon. Po určité době se varná deska vypne.

Vztah mezi nastavením tepelného výkonu / otáček ventilátoru a dobou, po které se spotřebič vypne:

Tepelný výkon	Varná deska se vypne po
1 - 2	6 hodinách
3 - 4	5 hodinách
5	4 hodinách
6 - 9	1,5 hodině



Při použití funkce SenseFry se varná deska vypne po 1,5 hodině.

Nastavení otáček ventilátoru

Odsavač par se vypne po



10 hodinách

7.2 Zámek

Když varná deska pracuje, ovládací panel lze zablokovat. Zabráníte tak náhodné změně tepelného výkonu / otáček ventilátoru.

Nejprve nastavte tepelný výkon / otáčky ventilátoru.

Zapnutí funkce: stiskněte tlačítko

Vypnutí funkce: znovu stiskněte tlačítko



Tato funkce se vypne při vypnutí varné desky.

7.3 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky a odsavače par.

Zapnutí funkce: stiskněte tlačítko

Nenastavujte žádný tepelný výkon / odsavač par. Stiskněte a podržte tlačítko po dobu tří sekund, dokud se nad symbolem nezobrazí ukazatel. Vypněte varnou desku pomocí .



Funkce zůstane zapnutá i po vypnutí varné desky. Nad symbolem svítí ukazatel.

Vypnutí funkce: stiskněte tlačítko

Nenastavujte žádný tepelný výkon / odsavač par. Stiskněte a podržte tlačítko po dobu tří sekund, dokud nad symbolem nezmizí ukazatel. Vypněte varnou desku pomocí .

Vaření se zapnutou funkcí: stiskněte tlačítko , poté stiskněte na tři sekundy symbol , dokud se ukazatel nad symbolem nepřestane zobrazovat. Nyní můžete varnou desku použít. Když varnou desku vypnete pomocí , funkce je znovu zapnutá.

7.4 Bridge



Funkce se zapne, když nádoba zakrývá středu dvou zón. Další informace o správném umístění varných nádob naleznete v části „Používání varných zón“.

Tato funkce spojí obě varné zóny, které pak fungují jako jedna.

Nejprve nastavte teplotu pro jednu z varných zón.

Pokyny pro zapnutí funkce pro levé/pravé varné zóny: dotkněte se / . Teplotu nastavíte nebo změníte stisknutím jednoho z levých / pravých ovládacích snímačů.

Pokyny pro vypnutí funkce: dotkněte se / . Varné zóny fungují nezávisle.

8. TIPY A RADY

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Nádobí

i

U indukčních varných zón vytváří silné elektromagnetické pole teplo ve varné nádobě velmi rychle.

Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

- Aby se zabránilo přehřátí a zlepšil se výkon zón, musí být nádoby co nejsilnější a nejrovnější.
- Pro funkci SenseFry používejte pouze pánve s plochým dnem.
- Než nádoby položíte na povrch varné desky, ujistěte se, že jejich dno je čisté a suché.
- Vždy dávejte pozor, abyste neposunuli nebo netřeli nádobí o okraje a rohy skla, protože by mohlo dojít k odštípnutí nebo poškození skleněného povrchu.

Materiál nádobí

- **vhodné:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, sendvičová dna nádob (označené jako vhodné výrobcem).
- **nevhodné:** hliník, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

Nádoba je vhodná pro indukční varnou desku, jestliže:

- voda na varné zóně nastavené na nejvyšší teplotu začne velmi rychle vřít.
- dno varné nádoby přitahuje magnet.

Rozměry nádobí

- Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují průměru dna nádoby. Správné rozměry nádob naleznete v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“. Postavte varnou nádobu na střed zvolené varné zóny.
- Účinnost varné zóny závisí na průměru nádoby. Pro optimální přenos tepla používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v části

„Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“).

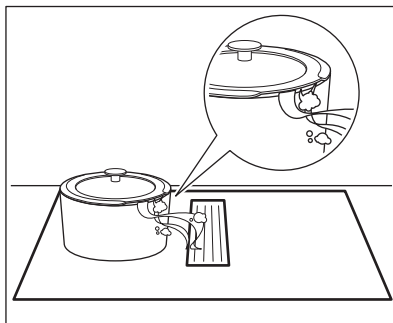
- Nádoby s menším průměrem, než je velikost dané varné zóny, přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou, což vede k pomalejšímu ohřevu.
- Pro dosažení optimálních výsledků a z bezpečnostních důvodů nepoužívejte nádoby větší, než je uvedeno v části „Specifikace varných zón“. Během vaření nenechávejte varné nádoby v blízkosti ovládacího panelu. Mohlo by to ovlivnit fungování ovládacího panelu nebo náhodně zapnout funkce varné desky.

i

Viz „Technické údaje“.

Pokličky s odvětráváním páry

Chcete-li dále optimalizovat přípravu jídel vedle odsavače par, můžete se svým nádobím používat speciální pokličky s odvětráváním páry. Pokličky jsou navrženy tak, aby směřovaly páru vytvářenou uvnitř hrnce do odsavače par a minimalizovala tak nežádoucí pachy při vaření a nadměrnou vlhkost v kuchyni. Pokličky lze zakoupit samostatně v několika velikostech, aby se hodily pro nejběžnější typy nádobí. Další informace naleznete na našich webových stránkách.



8.2 Hluk během provozu



Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu. Hlučnost varných nádob se může lišit v závislosti na materiálu nádob a úrovni výkonu.

Hluk související s varnými nádobami:

- praskání: nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- pískání: používáte varnou zónu na vysoký výkon a nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- hučení: používáte vysoký výkon.

Hluk související s varnou deskou:

- cvakání: dochází ke spínání elektrických prepínačů.
- syčení, bzučení: ventilátor pracuje.
- rytmický zvuk: je detekována nádoba.

8.3 Ůko Timer (Ekologický časový spínač)

Pro úsporu energie se topné těleso varné zóny vypne před zazněním upozornění odpočítávání času. Rozdíl v provozní době závisí na nastavení teploty a délce přípravy jídla.

8.4 Zjednodušená příručka k vaření

Vztah mezi nastavením teploty a spotřebou energie příslušné varné zóny není přímo úměrný. Když zvýšíte nastavení teploty, nezvýší se úměrně spotřeba energie dané varné desky. To znamená, že varná zóna se středním nastavením teploty spotřebuje méně než polovinu svého výkonu.



Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Tepelný výkon	Použití:	Čas (min)	Tipy
1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 2	Holandská omáčka, rozpouštění másla, čokolády nebo želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
2	Ztuhnutí nadýchaných omelet a volských ok.	10 - 40	Připravujte zakryté pokličkou.
2 - 3	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla v polovině doby přípravy zamíchejte.
3 - 4	Dušení zeleniny, ryb a masa v páře.	20 - 45	Přidejte několik lžic vody. Během dušení kontrolujte množství vody.
4 - 5	Vaření brambor a jiné zeleniny.	20 - 60	Naplňte dno hrnce 1–2 cm vody. Během vaření kontrolujte množství vody. Udržujte hrnce zakryté pokličkou.
4 - 5	Příprava většího množství jídla, dušených pokrmů a polévek.	60 - 150	Až 3 l tekutiny plus přísady.
6 - 7	Mírné smažení: plátky masa, cordon bleu z telecího masa, kotlety, karbanátky, klobásy, játra, jiška, vejce, palačinky a koblíhy.	dle potřeby	Podle potřeby otočte.
7 - 8	Prudké smažení, opečená bramb. kaše, steaky z roštěnce, steaky.	5 - 15	Podle potřeby otočte.
9	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso), fritování hranolků.		
P	Vaření velkého množství vody. Je zapnuto PowerBoost.		

8.5 Tipy a rady pro funkci SenseFry

Údaje v tabulce ukazují příklady potravin pro každý stupeň SenseFry. Množství, tloušťka, kvalita a teplota (např. zmražené) smažených potravin ovlivňují nastavený stupeň SenseFry. Zvolte stupeň nastavení ohřevu

podle typu potravin, vašich preferencí při vaření a používaného nádobí.



Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Potraviny		Stupeň SenseFry
Vejce	Omeleta, smažená vejce	Nízký
	Míchaná vejce	Středně velké
Ryby	Rybí filé, rybí prsty, mořské plody	Středně velké
Maso	Hamburger, masové kuličky, kotleta, kuřecí prsa, krutí prsa, plátek, filet, steak (středně propečený / dobře propečený), smažené klobásy	Středně velké
	Steak (nepropečený), mleté maso	Vysoký
Zelenina	Smažené brambory (syrové)	Nízký
	Smažené bramborové plátky, zelenina	Středně velké

8.6 Tipy a rady pro odsavač par

- Když není odsavač par v provozu, můžete na rošt položit nádoby. Nedojde k žádnému poškození.
- Když je zapnutý AUTO režim, ventilátor se spustí při nízkých otáčkách na začátku

každého vaření. Otáčky se postupně zvyšují. Rychlost můžete dle potřeby také nastavit ručně.

9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití vyčistěte.
- Varné náčiní používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Pro každodenní čištění skleněného povrchu i čištění po instalaci a odstranění veškerého zbytkového lepidla používejte pouze mírně abrazivní čisticí mléko a jemnou houbičku proti poškrábání. V závislosti na stupni znečištění vyčistěte skleněný povrch malými kruhovými pohyby a mírným tlakem. Otfete skleněný povrch dosucha utěrkou z mikrovlákná.



VAROVÁNÍ!

Nepoužívejte klasickou žlutou a zelenou houbičku, protože hliníkové částice na tvrdé vrstvě mohou sklo poškodit a změnit jeho barvu.



Použití jiných než doporučených čisticích nástrojů nebude účinné a může poškodit nebo zabarvit skleněný povrch.

- Vždy používejte škrabku doporučenou pro varné desky se skleněným povrchem. Škrabku používejte pouze jako další nástroj k čištění skla po standardním čištění.

VAROVÁNÍ!

K čištění skleněného povrchu nepoužívejte nože ani jiné ostré kovové nástroje.

9.2 Čištění skleněného povrchu varné desky

- **Odstraňte okamžitě:** roztavený plast, plastovou fólii, sůl, cukr a potraviny s cukrem, jinak by znečištění mohlo varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.
- **Odstraňujte až po vychladnutí varné desky:** stopy vodního kamene, stopy vody, tukové skvrny, kovově lesklé zabarvení. Varnou desku vyčistěte mírně abrazivním čistícím mlékem a jemnou houbičkou, která je odolná proti poškrábání (viz Obecné informace). Po vyčištění varnou desku osušte utěrkou z mikrovlákna.
- **Přetrvávající stopy a skvrny:** mírně přitlačte a drhněte povrch jemnou houbou proti poškrábání (viz Obecné informace) a mírně abrazivním čistícím mlékem, dokud skvrny nebudou viditelné.

9.3 Čištění odsavače par

Mřížka

Mřížka přivádí vzduch do odsavače par. Navíc chrání systém odsavače par a zabráňuje náhodnému pádu cizích předmětů dovnitř. Mřížka je vyrobená z hliníku. Mřížku můžete mýt ručně nebo v myčce nádobí. Otřete mřížku měkkým hadříkem.

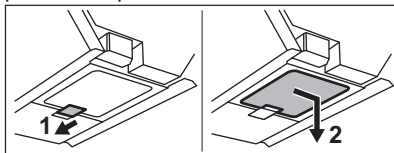
Odkapávací miska

Pod odsavačem par je odkapávací miska. Shromažďuje vodu, která kondenzuje při každém vaření. Ze systému odsavače par může kdykoli kapat voda do odkapávací misky. Nezapomeňte misku pravidelně vyprazdňovat. Odkapávací miska je viditelná shora, jakmile odstraníte mřížku a kryt filtru spolu s filtry.

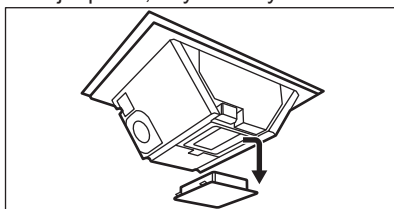
Před vstupem do odkapávací misky se ujistěte, že je obsah zásuvky nebo skříně pod

varnou deskou chráněn před náhodným rozlítím.

1. Pro přístup k odkapávací misce nejprve odjistíte středovou západku, která se nachází vzadu. Posuňte západku v opačném směru. Uchopte odkapávací misku oběma rukama a opatrně ji posuňte doprava.



2. Přemístěte odkapávací misku svisle dolů. Dávejte pozor, abyste nevyliili vodu.



3. Vylijte vodu a vypláchněte odkapávací misku. Misku můžete mýt ručně (pomocí teplé vody, mýdla a měkkého hadříku / houbičky) nebo v myčce nádobí (standardní cyklus).

VAROVÁNÍ!

Dbejte na to, aby se do odsavače par nedostala žádná kapalina.

Pokud do systému odsavače par vnikne voda nebo jiné kapaliny:

1. Vypněte odsavač par.
2. Zvedněte mřížku a pečlivě očistěte oblast odsavače par teplou vodou, vlhkým hadříkem nebo houbou a jemným čistícím prostředkem.
3. Vytřete přebytečnou tekutinu nashromážděnou na dně vnitřku odsavače par houbou nebo suchým hadříkem.
4. V případě potřeby vyčistěte filtr (viz „Čištění filtru odsavače par“).
5. V případě potřeby vyprázdněte odkapávací misku.

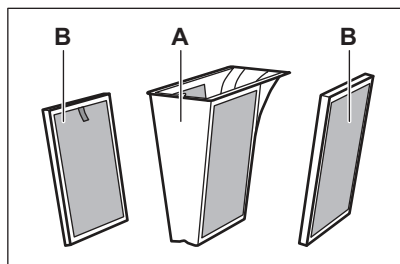
6. Zapněte odsavač par, nastavte otáčky ventilátoru na 2 nebo vyšší a nechte jej nějakou dobu běžet, aby se odstranila zbytková vlhkost.

9.4 Čištění a regenerace filtrů odsavače par

Filtrační jednotka se skládá z následujících prvků: tukových filtrů kombinovaných s tělesem tukového filtru **A** a vyjímatelných uhlíkových filtrů s dlouhou životností **B**.



Spotřebič se musí vždy používat se všemi filtry, které jsou součástí dodávky.



Tukové filtry **A** zachycují zbytky mastnoty, oleje a potravin a brání jejich vniknutí do systému odsavače par. Uhlíkové filtry s dlouhou životností **B**, které obsahují aktivní uhlíkovou pěnu, neutralizují kouř a pachy vzniklé při vaření.

Filtry pravidelně čistěte a regenerujte:

- Tukové filtry **A** vyčistěte, jakmile je vidět nahromaděné mazivo. Frekvence čištění závisí na množství tuku a oleje používaných při vaření. Doporučujeme čistit filtry jednou za měsíc nebo častěji, pokud je to nutné.
- Uhlíkové filtry **B** s dlouhou životností čistěte pouze tehdy, je-li vidět nahromaděné mazivo.
- Uhlíkové filtry s dlouhou životností **B** regenerujte, pouze když se zobrazí oznámení Maximální počet regeneračních cyklů je 8 (přibližně 3 roky). Po uplynutí této doby je nutné filtry vyměnit za nové.

- Varná deska je navíc vybavena vestavěnou přepážkou s upozorněním, které vás upozorní na čištění tukových filtrů a obnovu uhlíkových filtrů s dlouhou životností. Počítadlo pro oznámení se automaticky restartuje při prvním zapnutí odsavače par. Po 140 hodinách používání začne kontrolka blikat na znamení, že je čas vyčistit tukové filtry **A** a obnovit uhlíkové filtry s dlouhou životností **B**. Po vypnutí odsavače par a varné desky zůstane upozornění svítit po dobu 30 sekund. Toto upozornění nebrání použití varné desky.



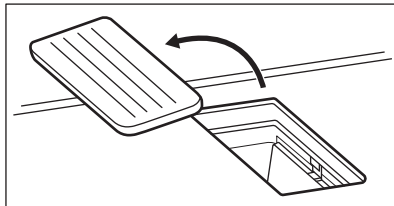
VAROVÁNÍ!

Přesycené filtry mohou představovat riziko požáru.

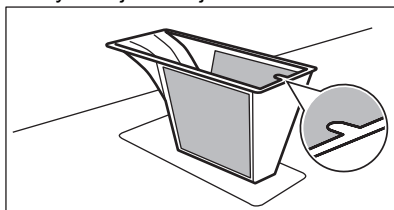
Demontáž / opětovná montáž filtrů

Filtry a skříň filtru maziva jsou umístěny přímo pod mřížkou uprostřed varné desky. Při demontáži postupujte opatrně, protože mohou být kluzké vlivem usazené mastnoty.

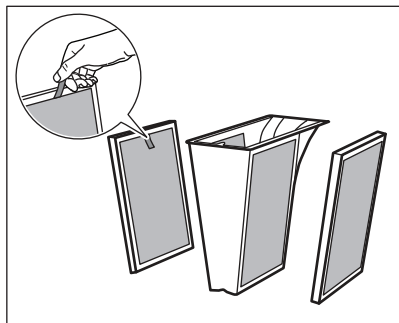
1. Sejměte mřížku.



2. Vyměňte kryt tukového filtru uchopením výčnivé rukojeti.



3. Uchopte rukojeť a vyjměte uhlíkové filtry s dlouhou životností.



4. Po vyčištění filtrační jednotku znovu sestavte:
 - a. Zasuňte uhlíkové filtry s dlouhou životností do systému odsavače par podél vestavěných drážek.
 - b. Vložte kryt tukového filtru zpět dovnitř.
 - c. Položte mřížku zpět na místo.

Čištění tukových filtrů a krytu tukového filtru

1. Kryt tukového filtru s tukovými filtry pečlivě omyjte v teplé vodě s použitím jemného čistícího prostředku, poté jej opláchněte teplou vodou. K odstranění zbytků potravin můžete v případě potřeby použít měkkou houbičku, měkký hadřík nebo neabrazivní čistící kartáček. Tukové filtry a kryt tukového filtru můžete mýt v myčce nádobí při použití jakéhokoli standardního programu s ostatním nádobím.



V závislosti na typu mycího prostředku a počtu mycích cyklů může dojít k mírné změně barvy sítě. To nemá vliv na výkon tukového filtru.

Při čištění/sušení filtračních součástí se nedoporučuje používat papírové ručníky.

2. Nechte jej chvíli schnout při pokojové teplotě.
3. Vložte kryt tukového filtru s tukovými filtry zpět dovnitř.
4. Pokud se zobrazí oznámení , krátkým stisknutím  vynulujte počítadlo. Počítadlo se restartuje.

Čištění uhlíkových filtrů s dlouhou životností

1. Filtry pečlivě čistěte v ruce teplou vodou bez čistících prostředků. Čistící prostředky mohou poškodit uhlíkovou filtraci. K odstranění zbytků potravin můžete v případě potřeby použít měkkou houbičku, měkký hadřík nebo neabrazivní čistící kartáček. Případně můžete filtry po odstranění větších nečistot z filtrů také mýt v myčce na nádobí při teplotě 65–70 °C (pomocí programu, který je delší než 90 min), bez mycích prostředků a bez nádobí ve stejné náplni.
2. Nechte filtry schnout alespoň 24h při pokojové teplotě. Před opětovným sestavením musí být filtry zcela suché.
3. Znovu smontujte filtrační jednotku a vložte ji zpět dovnitř.

Regenerace uhlíkových filtrů s dlouhou životností

1. Nejprve vyčistěte filtry, jak je popsáno výše.
2. Vložte filtry na 120 °C do trouby nastavené na 100 min. Umístěte filtry na prostřední tvarovaný rošt. Použijte funkci trouby bez ventilátoru.
3. Znovu smontujte filtrační jednotku a vložte ji zpět dovnitř.
4. Krátkým stisknutím  vynulujte počítadlo. Počítadlo se restartuje.

10. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

10.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojená do elektrické sítě nebo je zapojená nesprávně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud dochází k opakovanému spálení pojistky, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
	Nenastavili jste tepelný výkon do 60 sekund.	Zapněte varnou desku znovu a do 60 sekund nastavte tepelný výkon.
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuků.	Vyčistěte ovládací panel.
Je slyšet nepřetržité pípání.	Elektrické zapojení je nesprávné.	Odpojte varnou desku od síťového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.
Pro jednu z varných zón nelze zvolit maximální tepelný výkon.	Ostatní zóny spotřebovávají maximální dostupný výkon. Vaše varná deska funguje správně.	Snižte tepelný výkon pro ostatní varné zóny zapojené do stejné fáze. Viz „Řízení výkonu“.
Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Když se varná deska vypne, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něco blokuje pole snímače ①.	Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka.
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna není horká, protože byla zapnutá jen krátkou dobu nebo je poškozený snímač.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Ovládací panel se zahřívá na dotek.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji položili příliš blízko k ovládacímu panelu.	Je-li to možné, velké nádoby používejte na zadních varných zónách.
Když se dotknete senzorových tlačítek na panelu, nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“.
Ukazatel nad symbolem  se nerozsvítí.	Je zapnutá funkce Dětská bezpečnostní pojistka nebo Zámek.	Viz „Dětská pojistka“ a „Blokování“.
Ovládací lišta bliká.	Na zóně není žádná varná nádoba nebo zóna není zcela zakrytá.	Položte na zónu varnou nádobu tak, aby plně zakrývala varnou zónu.
	Nádobí není vhodné.	Používejte nádoby vhodné pro indukční varné desky. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro zónu příliš malý.	Používejte varné nádoby se správnými rozměry. Viz „Technické údaje“.

Problém	Možná příčina	Řešení
Ohřev trvá dlouho.	Nádoba je příliš malá a přijímá pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.	Pro optimální přenos tepla používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“).
SenseFry nefunguje.	Úroveň výkonu varné desky je příliš nízká.	Nastavte úroveň výkonu na vyšší hodnotu. Ujistěte se, že zvolený výkon odpovídá jističům v domácnosti. Viz část „Před prvním použitím“ > „Omezení výkonu“.
Odsavač par se nespustí nebo se vypne. Mohou také blikat kontrolky nad symboly ovládání odsavače par.	Ventilátor se může za určitých podmínek sám vypnout, např. když místnost není správně větraná.	Otevřete okno. Pravděpodobně bude nutné nainstalovat okenní spínač. Viz „Sestavení“. Pokud je okenní spínač již nainstalován, ujistěte se, že je nainstalován správně. Viz instalační příručka. Stiskněte libovolný symbol. Odsavač par opět funguje.
Když jsou zapnuty funkce odsavače par, ventilátor odsavače par nefunguje správně.	Teplota prostředí kolem odsavače par je příliš vysoká. Uvnitř a okolo odsavače par není dostatečná cirkulace vzduchu.	Vypněte varnou desku a odpojte ji od elektrické sítě. Vyčkejte alespoň 10 sekund a poté ji znovu zapojte. Další návrhy: Zkuste snížit teplotu okolí. Vyjměte filtr odsavače par a odstraňte zbytkovou vlhkost z vnitřní strany odsavače par. Řiďte se částí „Čištění a údržba“. Nechte systém odsavače par jeden den uschnout a poté odsavač par znovu zapněte.
Odsavač par nedostatečně odvádí páru, která se vytváří během přípravy.	Pokličky nejsou správně umístěny na nádobí.	Pokud vaše nádobí nemá odvětrávací pokličku, nakloňte pokličky tak, aby uvolněná pára směřovala k odsavači par. Informace o speciálních pokličkách s odvětráváním páry, které jsou doporučeny pro použití s integrovaným odsavačem par, naleznete v části „Tipy a rady“.
	Filtr odsavače par je nasycený.	Vyčistěte a regenerujte filtr odsavače par a resetujte upozornění. Řiďte se částí „Čištění a údržba“.
 se rozsvítí a objeví se číslo.	U varné desky došlo k chybě.	Varnou desku vypněte a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud se znovu rozsvítí  , odpojte varnou desku od síťového napájení. Po přibližně 30 sekundách varnou desku opět zapojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.

10.2 Pokud problém nemůžete vyřešit...

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko. Uveďte údaje z typového štítku. Ujistěte se, že jste varnou

desku používali správně. Pokud ne, budete muset servis provedený servisním technikem nebo prodejcem zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce. Informace o záruční době a autorizovaných servisních střediscích jsou uvedeny v záruční brožůře.

11. TECHNICKÉ ÚDAJE

11.1 Typový štítek

Model PE7000S80:
Typ 67 D4A 04 AD
Indukce 7.35 kW
Sériové č.
AEG

PNC 949 598 462 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Vyrobeno v: Německo
7.35 kW



11.2 Technické údaje varné zóny

Varná zóna	Nominální výkon (maximální tepelný výkon) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximální délka [min]	Průměr varné nádoby [mm]
Levá přední	2300	3200	10	125 - 210
Levá zadní	2300	3200	10	125 - 210
Pravá přední	2300	3200	10	125 - 210
Pravá zadní	2300	3200	10	125 - 210

Výkon varných zón se může u některých údajů v této tabulce mírně lišit od údajů. Mění se s materiálem a rozměry varných nádob.

Pro optimální přenos tepla a dosažení nejlepších výsledků vaření používejte nádoby

s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v tabulce). Nepoužívejte nádoby, které jsou větší než průměr varné zóny.

12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

12.1 Informace o výrobku podle nařízení EU o ekologickém designu pro varnou desku

Označení modelu	PE7000S80
Typ varné desky	Vestavná varná deska
Počet varných zón	2

Počet varných ploch	1	
Technologie ohřevu	Indukce	
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední Levá zadní	21.0 cm 21.0 cm
Délka (D) a šířka (Š) varné plochy	Vpravo	D 36.5 cm Š 26.5 cm
Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Levá přední Levá zadní	180.8 Wh/kg 184.4 Wh/kg
Spotřeba energie varné plochy (EC electric cooking)	Vpravo	183.7 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)	183.2 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 2: Varné desky – metody pro měření výkonu.

Energetické hodnoty vztahující se k dané varné ploše jsou označeny značkami daných varných zón.

12.2 Varná deska – Úspora energie

Budete-li dodržovat následující rady, můžete šetřit energii při běžném vaření.

- Při ohřívání vody použijte jen potřebné množství.
- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Nádoby stavte přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídel nebo k jeho rozpuštění.

12.3 Informace o výrobku týkající se spotřeby energie a maximální doby do dosažení příslušného režimu nízké spotřeby energie

Spotřeba energie v režimu vypnuto	0.3 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie	2 min

12.4 List s informacemi o výrobku a informace o výrobku dle nařízení o energetických štítcích a ekologickém designu Evropské unie pro odsavač par

Informační list výrobku podle normy (EU) No 65/2014		
Název nebo ochranná známka dodavatele	AEG	
Identifikační značkou modelu	PE7000S80	
Roční spotřeba energie - AEEhood	32.7	kWh/a
Třída energetické účinnosti	A+	
Účinnost proudění tekutin - FDEhood	32.0	
Třída účinnosti proudění tekutin	A	
Účinnost osvětlení - LEhood	-	lux/W

Třída účinnosti osvětlení	-	
Účinnost filtrace tuků - GFEhood	85.1	%
Třída účinnosti filtrace tuků	B	
Minimální průtok vzduchu při běžném používání	270.0	m³/h
Maximální průtok vzduchu při běžném používání	550.0	m³/h
Průtok vzduchu v intenzivním nebo zesíleném režimu	650.0	m³/h
Vážený akustický výkon A při minimální rychlosti	50	db(A) re 1 pW
Vážený akustický výkon A při maximální rychlosti	66	db(A) re 1 pW
Vážený akustický výkon A při intenzivní nebo zvýšené rychlosti	69	db(A) re 1 pW
Naměřená spotřeba energie ve vypnutém stavu - Po	0.49	W
Naměřená spotřeba energie v pohotovostním režimu - Ps	-	W
Doplňkové informace podle normy (EU) No 66/2014		
Koeficient zvýšení času - f	0.8	
Index energetické účinnosti - EELhood	42.6	
Naměřený průtok vzduchu v bodě nejvyšší účinnosti - QBEP	286.7	m³/h
Naměřený tlak vzduchu v bodě nejvyšší účinnosti - PBEP	449	Pa
Maximální průtok vzduchu - Qmax	650.0	m³/h
Naměřený elektrický příkon v bodě nejvyšší účinnosti - WBEP	111.9	W
Jmenovitý příkon osvětlovacího systému - WL	-	W
Průměrné osvětlení varného povrchu osvětlovacím systémem - Emiddle	-	lux

Spotřebič byl testován v souladu s následujícími normami: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

12.5 Odsavač par - úspora energie

Budete-li dodržovat následující rady, můžete šetřit energii při běžném vaření.

- Když začnete vařit, nastavte nízké otáčky ventilátoru odsavače. Po dokončení

přípravy nechte odsavač par běžet ještě několik minut.

- Zvyšte otáčky ventilátoru, když se potřebujete zbavit velkého množství páry nebo kouře. Funkci Boost doporučujeme používat pouze v krajních případech.
- Filtr odsavače par pravidelně čistěte a v případě potřeby jej vyměňte, abyste byla zachována jeho účinnost.
- Pro optimalizaci účinnosti a minimalizaci hluku použijte maximální průměr potrubí.

13. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k

likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

Benvenuto in AEG! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.



Per ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza tecnica e la riparazione:
www.aeg.com/support

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	31
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	34
3. INSTALLAZIONE.....	37
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	41
5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	43
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	43
7. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	49
8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	50
9. MANUTENZIONE E PULIZIA.....	53
10. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	57
11. DATI TECNICI.....	59
12. EFFICIENZA ENERGETICA.....	60
13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	62

1. INFORMAZIONI DI 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.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

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 (medi).
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- Il fumo è un'indicazione di surriscaldamento. Non usare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnere 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.

- **ATTENZIONE!** Si deve sorvegliare il processo di cottura (anche le funzioni di cottura automatica). I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaini 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 considerare 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 (impianti di riscaldamento centralizzato, termosifoni, scaldacqua, ecc.).
- 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 della cappa e rimuovere i depositi di grasso dall'apparecchiatura per prevenire il rischio di incendio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- 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 cablaggio fisso conformemente alle regole di cablaggio.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione

AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o danni all'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono 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 tenere oggetti di piccole dimensioni o fogli di carta che potrebbero essere aspirati, dato che possono danneggiare le ventole di raffreddamento o guastare il funzionamento del sistema di raffreddamento.
 - Mantenere una distanza di almeno due cm fra la parte inferiore dell'apparecchiatura e le componenti conservate nel 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.
- Il dispositivo deve essere messo a terra.
- Prima di qualsiasi intervento è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare un forte surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo dell'alimentazione elettrica corretto.
- Non lasciare che il cavo dell'alimentazione elettrica si aggrovigli.
- Assicurarsi che sia installata una protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo dell'alimentazione o la spina (ove previsti) non sfiorino l'apparecchiatura o le pentole roventi quando si collega l'apparecchiatura a una presa.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Se sullo schermo viene visualizzato il codice E3, scollegare immediatamente il piano cottura e verificare che il collegamento elettrico e la tensione di rete siano corretti.

2.3 Utilizzo

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate. La ventilazione deve essere controllata periodicamente da una persona qualificata.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Impostare le zone di cottura su "off" dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non accendere l'elettrodomestico 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.
- Quando si immergono gli alimenti nell'olio bollente, questo potrebbe schizzare.
- Non utilizzare mai fiamme libere quando la cappa integrata 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.

- Grassi e olio riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere le fiamme o gli

oggetti caldi lontani da grassi e oli in fase di cottura.

- I vapori rilasciati dall'olio a temperatura elevata possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può causare un incendio a una temperatura inferiore rispetto all'olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non tenere pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro del piano cottura.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.
- Non rimuovere mai la griglia o il filtro della cappa quando la cappa integrata o l'apparecchiatura sono in funzione.
- Non utilizzare mai la cappa integrata senza il filtro della cappa.
- Non coprire l'ingresso della cappa integrata con pentole.
- Non aprire il coperchio inferiore quando la cappa integrata o l'apparecchiatura sono in funzione.
- Non collocare oggetti piccoli o leggeri vicino alla cappa integrata 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 questi oggetti quando è necessario spostarli sulla superficie di cottura.

2.4 Cura e pulizia

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la 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.

2.5 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.
- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche

estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

2.6 Smaltimento

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

3. INSTALLAZIONE

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

3.1 Prima dell'installazione

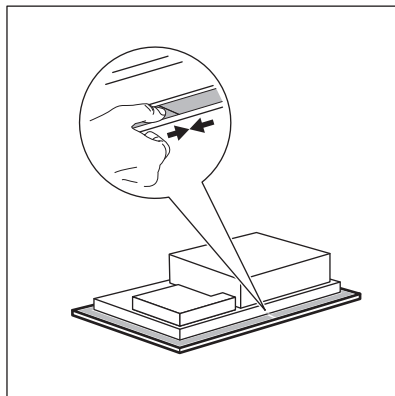
Prima di installare il piano di cottura, annotare l'informazione riportata di seguito presente sulla targhetta dei dati. La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano di cottura.

Numero di serie

3.2 Piani di cottura da incasso

Utilizzare esclusivamente piani di cottura da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

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 in vetroceramica. 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.
4. Unire le due estremità del nastro adesivo.

Installazione integrata

1. Pulire le battute nel piano di lavoro.
2. Tagliare la striscia di 3x10 mm tenuta fornita in quattro strisce. Le strisce devono avere la stessa lunghezza delle battute.
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 Montaggio

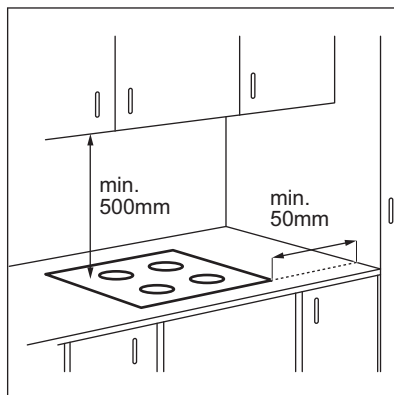
Fare riferimento al libretto di installazione per informazioni dettagliate su come montare il piano cottura.

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.



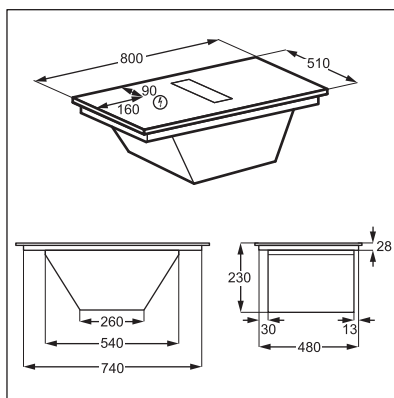
Solo per paesi selezionati

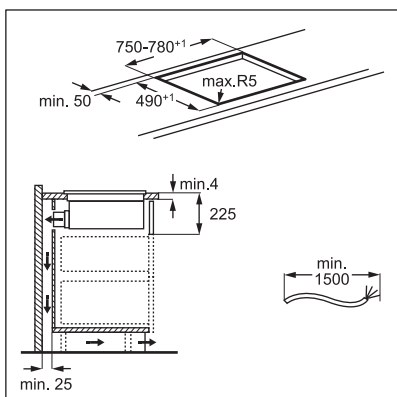
In caso di installazione dello scarico potrebbe essere necessario un interruttore per finestra (consultare un tecnico autorizzato). È necessario acquistarlo separatamente in quanto non è fornito con la cappa. L'installazione dell'interruttore deve essere eseguita da un tecnico autorizzato. Fare riferimento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



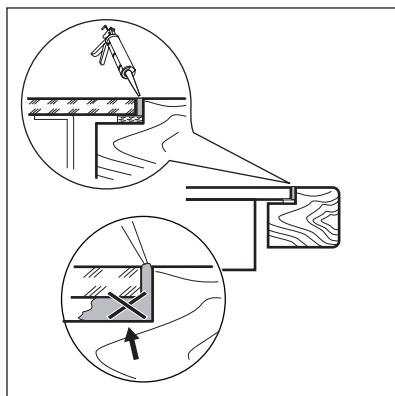
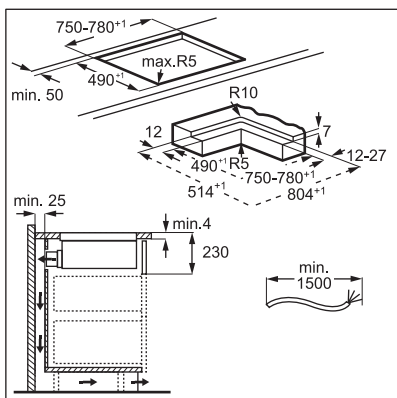
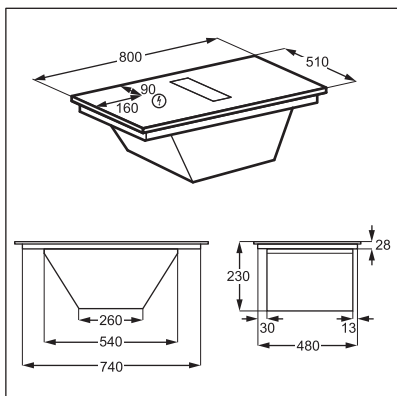
Se l'apparecchiatura è installata sopra un cassetto, la ventilazione del piano cottura riscalda gli articoli all'interno del cassetto durante il processo di cottura.

INSTALLAZIONE SU TOP





INSTALLAZIONE INTEGRATA



Cercare il video tutorial "Come installare il piano cottura con estraattore a induzione AEG" digitando il nome completo indicato nell'immagine sottostante.



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

How to install your AEG
induction extractor hob



Montaggio dell'alloggiamento filtro

L'apparecchiatura deve essere sempre utilizzata con tutti i filtri inclusi in dotazione.

Prima del primo utilizzo, assicurarsi di inserire i filtri al carbone a lunga durata all'interno dell'alloggiamento, con le maniglie rivolte verso l'interno. Fare riferimento a "Pulizia del filtro della cappa". Una volta montato l'alloggiamento del filtro, inserirlo nel sistema della cappa e posizionare la griglia sulla cappa.

3.5 Cavo di collegamento

- Il piano cottura è fornito con un cavo.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, utilizzare il tipo di cavo che resiste a una temperatura di 125 °C o superiore.
- Il cavo singolo deve avere un diametro minimo di 1,5 mm².
- Contattare il Centro di assistenza tecnica locale. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.

AVVERTENZA!

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

ATTENZIONE!

I collegamenti tramite spine di contatto sono vietati.

ATTENZIONE!

Non forare o saldare l'estremità del cavo. È vietato.

ATTENZIONE!

Non collegare il cavo senza la guaina terminale del cavo.

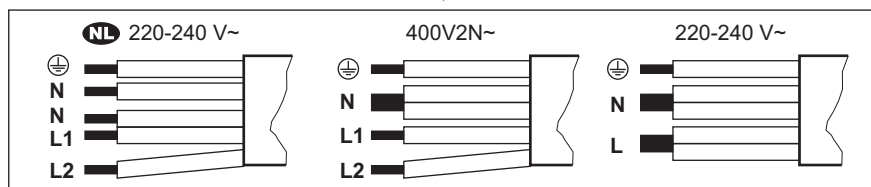
Collegamento a una fase

1. Rimuovere la guaina terminale del cavo dai cavi nero e marrone.

2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità del cavo marrone e di quello nero.
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).

Connessione LN

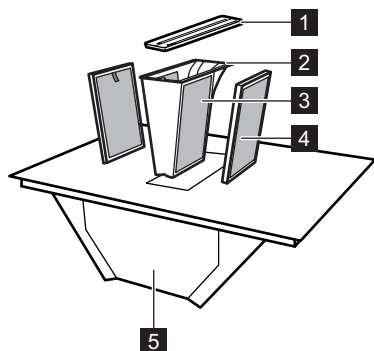
1. Rimuovere il manicotto terminale del cavo dai cavi blu.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità del cavo blu.
3. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità di ciascun filo (è necessario un utensile speciale).



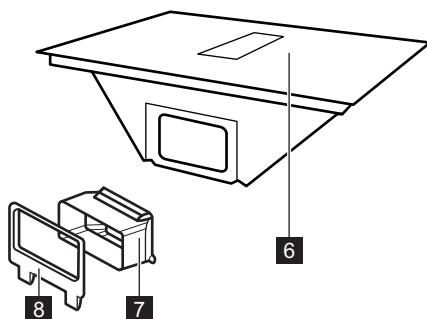
NL 220 - 240 V~		Collegamento bifase: 400 V2N~		Collegamento a una fase: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm²		5x1,5 mm² o 4x2,5 mm²		5x1,5 mm² o 3x4 mm²	
	Verde-giallo		Verde-giallo		Verde-giallo
N	Blu e blu	N	Blu e blu	N	Blu e blu
L1	Nero	L1	Nero	L	Nero e marrone
L2	Marrone	L2	Marrone		

4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Panoramica del prodotto

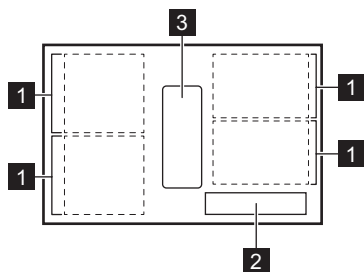


- 1** Griglia
- 2** Alloggiamento del filtro antigrasso
- 3** Filtro antigrasso (non rimovibile)
- 4** Filtro a carbone a lunga durata
- 5** Vaschetta di raccolta (sotto il sistema della cappa)



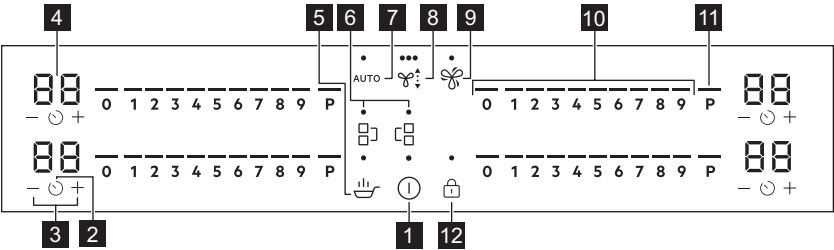
- 6** Piano cottura
- 7** Adattatore del condotto dell'aria
- 8** Raccordo del condotto dell'aria per la parete posteriore

4.2 Disposizione del piano di cottura



- 1** Zona di cottura a induzione
- 2** Pannello dei comandi
- 3** Cappa

4.3 Disposizione del pannello dei comandi



Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura. I display, gli indicatori ed i segnali acustici mostrano quali funzioni sono attive.

La superficie in vetro antiraffio ha una rifinitura unica che può cambiare il modo in cui i simboli e gli elementi dell'interfaccia utente appaiono in varie condizioni di illuminazione.

Tasto sensore	Funzione	Descrizione
1	In data / Spento	Per attivare e disattivare l'apparecchiatura.
2	Timer	Per impostare la funzione.
3	-	Per aumentare o ridurre il tempo.
4	Display timer	Indica il tempo in minuti.
5	SenseFry	SenseFry. Per friggere con livelli di calore controllati automaticamente, in base ai vari tipi di cibo.
6	Bridge	Per attivare e disattivare la funzione.
7	Modalità automatica della cappa	Per attivare e disattivare la funzione.
8	Modalità manuale della cappa	Per attivare/disattivare la funzione e passare tra i 3 livelli di velocità della ventola.
9	Boost	Per attivare e disattivare la funzione.
10	Barra dei comandi	Per impostare un livello di potenza.
11	PowerBoost	Per attivare la funzione.
12	Blocco / Dispositivo di sicurezza per bambini	Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.

4.4 Spie display

Spia	Descrizione
+ cifra	Si è verificato un malfunzionamento.

Spia	Descrizione
	Il filtro al carbone a lunga durata deve essere rigenerato.
	OptiHeat Control(indicatore di calore residuo su 3 livelli): Continua la cottura / Mantieni caldo / Calore residuo.

5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Limitazione potenza

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

Il piano cottura è impostato sul livello di potenza massimo possibile per impostazione predefinita.

Per ridurre o aumentare il livello di potenza:

1. Accedere al menu: tenere premuto  per 3 secondi. Quindi, tenere premuto .
2. Premere  sul timer anteriore finché non  compare.
3. Premere  /  sul timer anteriore per impostare il livello di potenza.
4. Premere  per uscire.

Livelli di potenza

Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

ATTENZIONE!

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

ATTENZIONE!

Se il livello di potenza è inferiore o uguale a 2000 W è impossibile attivare SenseFry.

- 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

6. UTILIZZO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Attivazione e disattivazione

Tenere premuto  per attivare o disattivare il piano di cottura.

6.2 Rilevamento pentole

Questa funzione indica la presenza di pentole sul piano cottura e disattiva le zone di cottura se non vengono rilevate pentole durante una sessione di cottura.

Se si posizionano le pentole su una zona di cottura prima di selezionare un'impostazione di calore, la spia sopra lo 0 sulla barra di controllo si illuminerà.

Se si rimuove la pentola da una zona di cottura attivata e la si mette

temporaneamente da parte, le spie sopra la barra di controllo corrispondente iniziano a lampeggiare. Se non si rimette la pentola sulla zona di cottura attivata entro 120 secondi, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

Per riprendere la cottura, assicurarsi di rimettere le pentole sulle zone di cottura entro il tempo indicato.

6.3 Utilizzo delle zone di cottura

Posizionare le pentole al centro della zona selezionata. Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola.

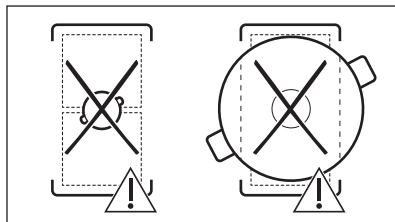
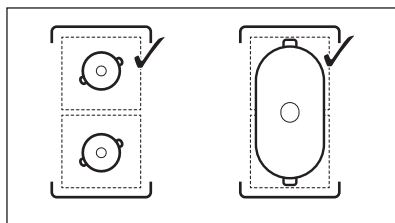


Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione "Dati tecnici" > "Specifiche delle zone di cottura"). Accertarsi che la pentola sia adatta per i piani di cottura a induzione. Per ulteriori informazioni sui tipi di pentole rimandiamo a "Consigli e suggerimenti".

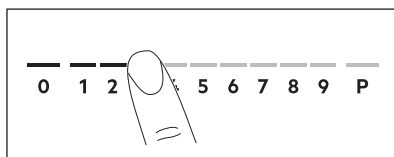


La superficie in vetro antigraffio ha una rifinitura unica che massimizza la resistenza ai graffi. L'attrito tra le pentole e la superficie del vetro può produrre rumori.

È possibile utilizzare una pentola grande collocata su due zone di cottura contemporaneamente utilizzando la funzione Bridge. I tegami devono coprire le parti centrali delle due aree ma non andare oltre la zona contrassegnata. Se le pentole si trovano fra i due centri, non sarà attivata la funzione Bridge.



6.4 Impostazione di calore



1. Premere il livello di calore desiderato sulla barra dei comandi. Le spie sopra la barra di controllo vengono visualizzate fino al livello di calore selezionato.
2. Per disattivare una zona di cottura, premere 0.

6.5 PowerBoost

Questa funzione aumenta la potenza fornita alle zone di cottura a induzione. Questa funzione si può attivare per la zona di cottura a induzione soltanto per un intervallo di tempo limitato. Al termine di questo intervallo, la zona di cottura a induzione passa automaticamente al livello di potenza massimo impostato.



Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

Per attivare la funzione per una zona di cottura: sfiorare **P**.

Per disattivare la funzione, modificare il livello di potenza.

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

AVVERTENZA!

   Se la spia è accesa, il calore residuo può causare ustioni.

Le zone di cottura a induzione generano il calore richiesto per la cottura direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene riscaldato dal calore delle pentole.

Le spie compaiono quando una zona di cottura è calda. Mostrano il livello del calore residuo per le zone di cottura attualmente in uso:

 - Continua la cottura

 - Mantieni caldo

 - Calore residuo.

La spia può anche comparire:

- per le zone di cottura vicine, anche se non vengono utilizzate,
- quando si collocano pentole calde sulla zona di cottura fredda,
- quando il piano cottura è disattivato ma la zona di cottura è ancora calda.

La spia scompare quando la zona di cottura si è raffreddata.

6.7 Opzioni timer

Timer

Usare questa funzione per indicare quanto a lungo dovrebbe funzionare una zona di cottura durante una sessione di cottura singola.

Per prima cosa impostare il livello di calore per la zona di cottura selezionata, quindi impostare la funzione.

1. Premere . 00 compare sul display del timer.
2. Premere  o  per impostare il tempo (00-99 minuti).

3. Premere  per avviare il timer o attendere 3 secondi. Il timer inizia il conto alla rovescia.

Per modificare l'ora: selezionare la zona di cottura con , quindi premere  o .

Per disattivare la funzione: selezionare la zona di cottura con , quindi premere . Il tempo restante verrà azzerato.

Il timer termina il conto alla rovescia, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. La zona di cottura viene disattivata. Premere un'icona qualsiasi per interrompere il segnale e il lampeggiamento.

Contaminuti

Si può utilizzare questa funzione quando il piano di cottura è attivo ma le zone di cottura non sono in funzione. Il livello di calore mostra 00.

1. Premere .

2. Premere  o  per impostare l'ora. Il timer termina il conto alla rovescia, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. Premere un'icona qualsiasi per interrompere il segnale e il lampeggiamento.

Per disattivare la funzione: premere  e . Il tempo rimanente verrà azzerato.

6.8 Gestione energia

Se sono attive più zone e la potenza consumata supera la limitazione dell'alimentazione, questa funzione distribuisce la potenza disponibile tra tutte le zone di cottura. Il piano cottura controlla le impostazioni di calore per proteggere i fusibili dell'impianto domestico.

- Se il piano cottura raggiunge il limite della potenza massima disponibile (fare riferimento alla targhetta dell'intervallo), la potenza delle zone di cottura si riduce automaticamente.
- L'impostazione di calore della prima zona di cottura selezionata ha sempre la priorità. La potenza residua sarà suddivisa tra le altre zone di cottura in base all'ordine di selezione.

- Per le zone di cottura a potenza ridotta, la barra di controllo lampeggia e mostra le impostazioni di calore massime.
- Attendere che il display smetta di lampeggiare o ridurre l'impostazione di calore della zona di cottura selezionata per ultima. Le zone di cottura continueranno a funzionare con l'impostazione di calore ridotto. Se necessario, modificare manualmente le impostazioni di calore delle zone di cottura.
- L'estrattore della cappa è sempre disponibile come carico elettrico.

6.9 Funzioni della cappa



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Modalità manuale

La cappa può funzionare insieme al piano cottura durante la sessione di cottura e anche quando il piano cottura è spento.

1. Premere  per attivare la cappa. L'unità emette un segnale acustico e delle spie si accendono sopra il simbolo.
2. Regolare l'impostazione della velocità della ventola secondo necessità premendo il simbolo. Gli indicatori cambiano per riflettere la velocità attuale del ventilatore.
3. Per disattivare la cappa, premere  ripetutamente fino a quando le spie sopra il simbolo scompaiono.

AUTO

La funzione regola automaticamente il livello di velocità della ventola in base alla temperatura della zona di cottura. La funzione viene solitamente attivata per impostazione predefinita.

La modalità AUTO offre quattro opzioni di velocità della ventola: H1-H4 (da basso a intenso). H4 è impostato per impostazione predefinita. È possibile modificare la modalità

nelle impostazioni. Fare riferimento a "Struttura del menu".

È possibile attivare la funzione mentre il piano cottura è acceso e nessuna delle zone di cottura è attiva, o in qualsiasi momento durante la sessione di cottura.



Se si attiva la funzione mentre il piano di cottura è spento, nessuna delle zone di cottura è in funzione e non è visibile calore residuo sul pannello di controllo, la funzione si spegnerà automaticamente dopo alcuni secondi.

1. Tenere premuto ① per attivare la cappa.
2. Se la funzione non è attiva per impostazione predefinita, premere AUTO per attivarla.

L'unità emette un segnale acustico e una spia si accende sopra il simbolo.

3. Posizionare le pentole sul piano cottura e selezionare un livello di impostazione del calore. Aumentare o diminuire il livello di impostazione del calore in base alle necessità.

La cappa reagirà alla temperatura della zona di cottura, aumentando o diminuendo di conseguenza il livello di velocità della ventola. Vengono visualizzati gli indicatori sopra il simbolo della cappa.

4. Premere 0 sulla barra di controllo del piano cottura per disattivare una zona di cottura o ① per disattivare il piano cottura.

AUTO funzionerà per un certo periodo di tempo a seconda della modalità impostata (H1-H4).



La velocità della ventola può essere regolata manualmente durante la cottura

premendo .

Per disattivare la funzione, premere AUTO. L'unità emette un segnale acustico e la spia sopra il simbolo si spegne.

Se si disattiva il piano cottura mentre AUTO è attivo, la funzione verrà memorizzata per la sessione di cottura successiva.

Boost

La funzione attiva la ventola della cappa al livello di velocità massimo.

1. Premere  per attivare la funzione. L'unità emette un segnale acustico e una spia si accende sopra il simbolo.

2. Premere  nuovamente per disattivare la funzione, se necessario.

La funzione può rimanere attiva senza interruzioni per un massimo di 8 minuti. Dopo questo tempo, l'impostazione della velocità della ventola passa automaticamente a 3. Se necessario, è possibile attivare nuovamente la funzione.

Auto Breeze

La funzione imposta automaticamente la ventola della cappa in modo che continui a funzionare dopo aver terminato la cottura e spento il piano cottura. La ventola funziona alla velocità minima per un massimo di 20 minuti. La funzione rimuove eventuali odori persistenti dopo la cottura.

Quando si utilizza il piano cottura per la prima volta, la funzione è attiva per impostazione predefinita.

Quando la funzione è attiva, viene visualizzata la spia sopra AUTO. Una volta terminato il ciclo, la ventola si spegne automaticamente.

Per disattivare la funzione mentre è in funzione:

Premi AUTO o .

La ventola della cappa si disattiva.

Per disabilitare completamente la funzione:

1. Accedere al menu: tenere premuto ① per 3 secondi. Quindi, tenere premuto .
2. Premere  sul timer anteriore finché non compare **dF** sul display.
3. Premere  o  sul timer anteriore finché non compare **Spento (-)**.
4. Premere ① per uscire.



Si consiglia di non disabilitare la funzione e di lasciarla funzionare ininterrotta per tutta la durata del ciclo.

6.10 SenseFry

Questa funzione consente di impostare un livello di calore appropriato per friggere gli alimenti. Il piano cottura mantiene la temperatura durante la cottura. È possibile scegliere uno dei tre SenseFry livelli: basso (2), medio (5), alto (8). Una volta impostato il livello di calore, non è necessaria alcuna regolazione manuale della temperatura.



ATTENZIONE!

Utilizzare solo pentole fredde.

Non lasciare il piano cottura incustodito, mentre la funzione è attiva.

1. Posizionare una padella senza olio/grasso su una delle zone di cottura fredde sul lato sinistro. È possibile utilizzare una singola zona di cottura o collegare entrambe le zone utilizzando Bridge.

Se si posiziona una pentola su una sola zona di cottura, la funzione si avvia automaticamente.

2. Sforare ① per attivare il piano cottura.
3. Sforare nuovamente  per attivare la funzione.

Si accende la spia sopra al simbolo . Per impostazione predefinita, il livello di potenza è impostato su 2.

4. Selezionare un livello di frittura premendo  ripetutamente.

Compare una spia lampeggiante al di sopra del livello selezionato per ogni zona di cottura su cui al momento è possibile usare la funzione.

5. Sforare un punto qualsiasi del cursore della zona di cottura scelta. È possibile regolare il livello SenseFry premendo uno dei livelli di calore corrispondenti, come illustrato nella tabella seguente.

Livello di potenza Sense-Fry	Livelli di calore
Basso	2
A media cottura	5
Alto	8

La funzione si avvia.

Una volta avviata la funzione, si attivano le spie sopra il cursore e l'animazione inizia a funzionare.



Se non si posiziona una pentola su nessuna delle zone di cottura entro 5 secondi, la funzione si disattiva automaticamente.

6. Impostare una funzione timer, se necessario.

Quando la padella raggiunge la temperatura desiderata, viene emesso un segnale acustico. Ora puoi inserire olio e cibo nella padella.

Per interrompere la funzione premere 0 sulla barra di controllo o premere .

Se si imposta un Timer su una delle zone di cottura e il tempo impostato scade prima che venga raggiunta la temperatura desiderata, la funzione si disattiva automaticamente.

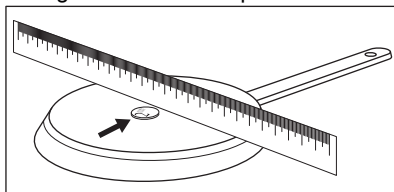
Consigli e suggerimenti:

- Sarà possibile modificare il livello di calore predefinito, se necessario.
- Per pezzi spessi di cibo o patate crude, utilizzare un coperchio durante i primi 10 minuti di frittura.
- Il riscaldamento di pentole pesanti e/o grandi può richiedere più tempo.
- Con le padelle laminate usare un livello di potenza basso, per evitare che si surriscaldino danneggiandosi.
- Non utilizzare pentole smaltate sottili. Può essere surriscaldato e danneggiato.

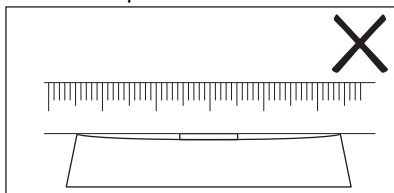
Pentole idonee per la funzione SenseFry

Usare solo padelle dal fondo piatto. Per verificare se la padella è corretta:

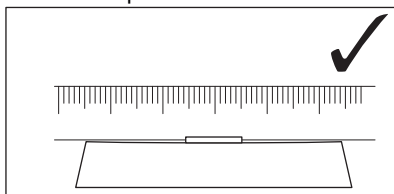
1. Rivoltare la pentola.
2. mettere una riga sul fondo della padella.
3. Provare a mettere una moneta da 1, 2 o 5 centesimi di euro (o qualsiasi moneta con uno spessore simile, circa 1,7 mm) tra la riga e il fondo della padella.



- a. La pentola non è idonea se è possibile inserire la moneta tra la riga e la pentola.



- b. La pentola è idonea se non è possibile inserire la moneta tra la riga e la pentola.



6.11 Struttura del menu

La tabella mostra la struttura del menu di base.

Impostazioni utente

Simbolo	Impostazione	Opzioni possibili
b	Suono	In data / Spento (--)
P	Limitazione potenza	15 - 73
H	AUTO modalità	1 - 4
dF	Auto Breeze	In data / Spento (--)

Simbolo	Impostazione	Opzioni possibili
E	Cronologia allarmi/errori	L'elenco degli allarmi/errori recenti.

Per immettere le impostazioni utente:

tenere premuto  per 3 secondi. Quindi tenere premuto . Le impostazioni vengono visualizzate sul timer delle zone di cottura a sinistra.

Navigazione nel menu: il menu è costituito dal simbolo di impostazione e da un valore. Il simbolo appare sul timer posteriore e il valore appare sul timer anteriore. Per navigare tra le impostazioni, premere  sul timer anteriore.

Per modificare il valore dell'impostazione premere o sul timer anteriore.

Per uscire dal menu: premere .

OffSound Control

È possibile attivare/disattivare i segnali acustici in Menu > Impostazioni utente.



Fare riferimento a "Struttura del menu".

Anche quando sono disattivati, è possibile udire un segnale acustico quando:

- si sfiora ,
- il valore del timer diminuisce,
- si preme un simbolo inattivo.

7. FUNZIONI AGGIUNTIVE

7.1 Spegnimento automatico

La funzione disattiva automaticamente il piano cottura se:

- tutte le zone di cottura, così come la cappa, siano disattivate,
- non eseguire impostazioni del livello di calore o della velocità della ventola dopo l'attivazione del piano cottura,
- È stato versato o appoggiato qualcosa sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (una teglia, uno straccio ecc.). Viene emesso un segnale acustico e il piano cottura si disattiva. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- Il piano cottura è surriscaldato (ad es. quando si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Lasciare raffreddare la zona di cottura prima di utilizzare nuovamente il piano cottura.
- Non è stata disattivata una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un po' di tempo, il piano cottura si disattiva.

Rapporto tra impostazione di calore / impostazione della velocità della ventola e il tempo dopo cui l'apparecchiatura si disattiva:

Impostazione di calore	Il piano cottura si disattiva dopo
1 - 2	6 ore
3 - 4	5 ore
5	4 ore
6 - 9	1,5 ore



Quando si usa SenseFry il piano cottura si disattiva dopo 1.5 ore.

Impostazione di velocità della ventola	La cappa si disattiva dopo
	10 ore

7.2 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre il piano cottura è in funzione. Impedisce una modifica accidentale delle impostazioni del livello di calore/della velocità della cappa.

Impostare prima il livello di calore/la velocità della cappa.

Per attivare la funzione: premere .

Per disattivare la funzione: premere di nuovo .



La funzione si disattiva quando si disattiva il piano cottura.

7.3 Dispositivo di sicurezza per bambini

Questa funzione impedisce il funzionamento accidentale del piano cottura e della cappa.

Per attivare la funzione: premere . Non eseguire alcuna impostazione del livello di calore/della cappa. Tenere premuto  per tre secondi, finché non compare la spia sopra il simbolo. Disattivare il piano cottura con .



La funzione resta attiva quando si disattiva il piano cottura. La spia sopra  è accesa.

Per disattivare la funzione: premere . Non eseguire alcuna impostazione del livello di calore/della cappa. Tenere premuto  per 3 secondi, finché la spia sopra il simbolo non si spegne. Disattivare il piano cottura con .

Cottura con la funzione attivata: premere , quindi premere  per tre secondi, fino a quando la spia sopra il simbolo non si spegne. È possibile mettere in funzione il piano cottura. Quando si disattiva il piano cottura con  la funzione si riattiva.

7.4 Bridge



La funzione opera quando la pentola copre il centro delle due zone. Per maggiori informazioni sul corretto posizionamento delle pentole fare riferimento a "Uso delle zone di cottura".

Questa funzione collega due zone di cottura, rendendole così utilizzabili come una sola.

Innanzitutto, impostare il livello di calore di una delle zone di cottura.

Per attivare la funzione per le zone di cottura sul lato sinistro/destro: sfiorare  / . Per impostare o modificare il livello di calore, sfiorare uno dei sensori di controllo sul lato sinistro/destro.

Per disattivare la funzione: sfiorare  / . Le zone di cottura funzionano in modo indipendente.

8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Stoviglie



Per le zone di cottura a induzione, il calore si crea molto rapidamente nelle pentole grazie a un forte campo elettromagnetico.

Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

- Per evitare il surriscaldamento e migliorare le prestazioni delle zone, le pentole devono essere il più spesse e piatte possibile.
- Per la funzione SenseFry utilizzare solo padelle con il fondo piatto.
- Verificare che le basi della pentola siano pulite e asciutte prima di collocarle sulla superficie del piano cottura.
- Fare sempre attenzione a non far scorrere o sfregare le pentole sui bordi e sugli angoli del vetro, in quanto potrebbero scheggiarsi o si potrebbe danneggiare la superficie del vetro.

Materiale delle pentole

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

Una pentola è adatta per un piano di cottura a induzione se:

- l'acqua raggiunge velocemente l'ebollizione su una zona di cottura a induzione impostata sul livello di cottura massimo.
- una calamita si attacca al fondo della pentola.

Dimensioni delle pentole

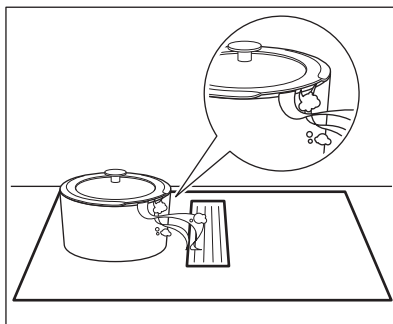
- Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola. Consultare la sezione "Dati tecnici" > "Specifiche delle zone di cottura" per le dimensioni corrette delle pentole. Collocare la pentola al centro della zona di cottura selezionata.
- L'efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle stoviglie. Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione "Dati tecnici" > "Specifiche delle zone di cottura").
 - Una pentola con un diametro inferiore alle dimensioni di una determinata zona cottura riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura e ciò causa un riscaldamento più lento.
 - Per motivi di sicurezza e risultati di cottura ottimali, non utilizzare pentole di dimensioni maggiori rispetto a quelle indicate nelle "Specifiche delle zone di cottura". Evitare di tenere le pentole vicino al pannello dei comandi durante la sessione di cottura. Ciò potrebbe influire sul funzionamento del pannello dei comandi o attivare accidentalmente le funzioni piastra.



Vedere la sezione "Dati tecnici".

Coperchi con sfiato per il vapore

Per ottimizzare ulteriormente le sessioni di cottura con la cappa, è possibile utilizzare gli speciali coperchi dotati di sfiato per il vapore in combinazione con le pentole. I coperchi sono progettati per dirigere il vapore prodotto all'interno della pentola verso la cappa, riducendo al minimo gli odori di cottura indesiderati e l'umidità eccessiva in cucina. I coperchi sono acquistabili separatamente in diverse misure per i tipi di pentole più comuni. Per ulteriori informazioni, visita il nostro sito web.



8.2 Rumore durante il funzionamento



I rumori descritti sono normali e non sono indicano un guasto dell'apparecchiatura. I rumori prodotti dalle pentole possono variare a seconda del materiale con cui sono realizzate e del livello di potenza.

Rumore correlato alle pentole:

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: si stanno utilizzando la zona di cottura a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: si stanno utilizzando livelli di potenza elevati.

Rumore correlato al piano di cottura:

- scatto: si verifica un'accensione elettrica.
- sibilo, ronzio: la ventola funziona.
- rumore ritmico: viene rilevata una pentola.

8.3 Öko Timer (Timer Eco)

Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima che il timer del conto alla rovescia emetta un segnale acustico. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dal livello dell'impostazione di calore e dalla durata della cottura.

8.4 Guida semplificata per la cottura

La correlazione tra il livello di potenza e il consumo di energia della zona di cottura non

è regolare. L'aumento del livello di potenza non è proporzionale all'aumento del consumo di energia. Ciò significa che una zona di cottura con un livello di potenza medio impiega meno della metà della propria energia.



I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

Impostazione di calore	Utilizzare per:	Tempo (min)	Suggerimenti
1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	se necessario	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 2	Salsa olandese; fondere: burro, cioccolata, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
2	Solidificare: omelette morbide, uova al forno.	10 - 40	Cuocere con un coperchio.
2 - 3	Sobbollire riso e piatti a base di latte, riscaldamento di pietanze pronte.	25 - 50	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare a metà del processo i preparati a base di latte.
3 - 4	Cuoci lentamente verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere qualche cucchiaino di acqua. Controllare la quantità di acqua durante il processo.
4 - 5	Patate al vapore e altre verdure.	20 - 60	Coprire il fondo della pentola con 1-2 cm di acqua. Controllare il livello dell'acqua durante il processo. Tenere il coperchio sulla pentola.
4 - 5	Cucinare grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.	60 - 150	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.
6 - 7	Frittura delicata: scaloppine, cordon bleu di vitello, costolette, polpette, salsicce, fegato, roux, uova, frittelle, ciambelle.	se necessario	Capovolgere quando necessario.
7 - 8	Frittura, sfornato di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Capovolgere quando necessario.
9	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		
P	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivato.		

8.5 Consigli e suggerimenti per la funzione SenseFry

I dati nella tabella mostrano esempi di alimenti per ciascun livello SenseFry. La quantità, lo spessore, la qualità e la temperatura (ad es. congelamento) del cibo da friggere in padella influenzano il livello SenseFry impostato. Scegliere il livello di

impostazione del calore in base al tipo di cibo, alle proprie preferenze di cottura e alle pentole usate.



I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

Cibo		Livello SenseFry
Uova	Omelette, uova fritte	Basso
	Uova strapazzate	Medio
Pesce	Filetto di pesce, bastoncini di pesce, frutti di mare	Medio
Carne	Hamburger, polpette, cotolette, petto di pollo, petto di tacchino, scaloppine, filetto, bistecca (cottura media/ben cotta), salsicce fritte	Medio
	Bistecca (al sangue), carne tritata	Alto
Verdure	Patate fritte (crude)	Basso
	Frittelle di patate, verdure	Medio

8.6 Consigli e suggerimenti per la cappa

- È possibile poggiare delle pentole sulla griglia mentre la cappa non è in funzione. Non causerà alcun danno.
- Quando la modalità AUTO è attiva, la ventola si avvia a bassa velocità all'inizio

di ogni sessione di cottura. La velocità aumenta gradualmente. È anche possibile regolare manualmente la velocità della ventola, se necessario.

9. MANUTENZIONE E PULIZIA

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Informazioni generali

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- Per la pulizia quotidiana della superficie in vetro e per la pulizia e rimozione post-installazione di eventuale colla residua, utilizzare solo un latte detergente leggermente abrasivo e una spugna delicata antigraffio. A seconda del grado di sporco pulire la superficie in vetro con piccoli movimenti circolari e una pressione

moderata. Asciugare la superficie in vetro con un panno in microfibra.



AVVERTENZA!

Non utilizzare la classica spugna gialla e verde, in quanto le particelle di alluminio nello strato duro potrebbero danneggiare e scolorire il vetro.



L'uso di strumenti di pulizia diversi da quelli raccomandati non sarà efficace e potrebbe danneggiare o scolorire la superficie in vetro.

- Utilizzare sempre un raschietto consigliato per i piani cottura con superficie in vetro.

Utilizzare il raschietto solo come strumento aggiuntivo per pulire il vetro dopo la procedura di pulizia standard.

AVVERTENZA!

Non utilizzare coltelli o altri strumenti metallici affilati per pulire la superficie in vetro.

9.2 Pulizia della superficie in vetro del piano cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, sale, zucchero e alimenti contenenti zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.
- **Quando il piano cottura è sufficientemente freddo, rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano cottura con un latte detergente leggermente abrasivo e una spugna delicata antigraffio (vedere Informazioni generali). Dopo la pulizia asciugare il piano cottura con un panno in microfibra.
- **Segni e macchie persistenti:** applicare una pressione moderata e strofinare la superficie con una spugna delicata antigraffio (vedere Informazioni generali) e un latte detergente leggermente abrasivo fino a quando le macchie non sono più visibili.

9.3 Pulizia della cappa

Griglia

La griglia guida l'aria nella cappa. Inoltre, protegge il sistema della cappa ed impedisce che oggetti estranei cadano accidentalmente all'interno. La griglia è in pressofuso. È possibile lavare la griglia a mano o in lavastoviglie. Pulire la griglia con un panno morbido.

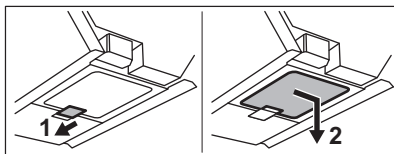
Vaschetta di raccolta

Una vaschetta di raccolta è situata sotto la cappa. Raccoglie la condensa creata durante il processo di cottura. In qualsiasi momento, l'acqua potrebbe gocciolare dal sistema della

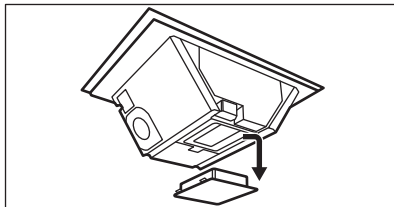
cappa nella vaschetta di raccolta. Ricordarsi di svuotare regolarmente la vaschetta. La vaschetta di raccolta è visibile dall'alto una volta rimossi la griglia, i filtri e il relativo alloggiamento.

Prima di accedere alla vaschetta di raccolta, assicurarsi di proteggere il contenuto del cassetto o dell'armadietto sotto il piano cottura da fuoriuscite accidentali.

1. Per accedere alla vaschetta di raccolta, sbloccare prima il fermo centrale posizionato sul retro. Far scorrere il fermo nella direzione opposta. Afferrare la vaschetta di raccolta con entrambe le mani e farla scorrere con cautela verso destra.



2. Spostare la vaschetta di raccolta verticalmente verso il basso. Fare attenzione per evitare che l'acqua fuoriesca.



3. Smettere l'acqua e sciacquare la vaschetta di raccolta. È possibile lavare la lamiera dolci a mano (utilizzando acqua tiepida, sapone e un panno morbido/spugna) o in lavastoviglie (ciclo standard).

AVVERTENZA!

Assicurarsi che non penetri liquidi all'interno della cappa.

In caso di versamento di acqua o altri liquidi nel sistema della cappa:

1. Spegner la cappa.
2. Sollevare la griglia e pulire accuratamente l'area della cappa con acqua tiepida, un panno umido o una spugna e un detergente delicato.

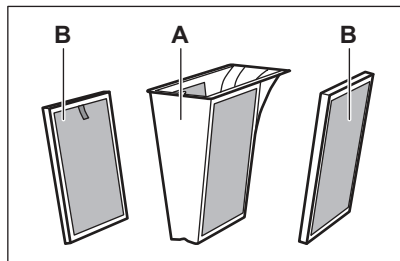
3. Rimuovere il liquido in eccesso raccolto sul fondo della cavità della cappa con una spugna o un panno asciutto.
4. Pulire il filtro, se necessario (fare riferimento a "Pulizia del filtro della cappa").
5. Svuotare la vaschetta di raccolta, se necessario.
6. Accendere la cappa, impostare la velocità della ventola sul livello 2 o più alto e lasciarla funzionare per un po' di tempo per eliminare l'umidità residua.

9.4 Pulizia e rigenerazione dei filtri della cappa

L'unità filtrante è costituita dagli elementi seguenti: filtri antigrasso combinati con l'alloggiamento del filtro antigrasso **A** e filtri al carbone a lunga durata rimovibili **B**.



L'apparecchiatura deve essere sempre utilizzata con tutti i filtri inclusi in dotazione.



Il filtro antigrasso **A** raccoglie grasso, olio e residui di cibo e impedisce loro di entrare nel sistema della cappa. Il filtro al carbone a lunga durata **B**, contenente schiuma di carbone attivo, neutralizza il fumo e gli odori di cottura.

Pulire regolarmente i filtri e rigenerarli periodicamente:

- Pulire i filtri antigrasso **A** non appena il grasso accumulato è visibile. La frequenza di pulizia dipende dalla quantità di grasso e di olio utilizzati in cucina. Si consiglia di pulire i filtri una volta al mese o più frequentemente, se necessario.

- Pulire i filtri al carbone a lunga durata **B** solo quando il grasso accumulato è visibile.
- Rigenerare i filtri al carbone a lunga durata

B solo quando è attiva la notifica . Il ciclo di rigenerazione può essere effettuato al massimo 8 volte (circa 3 volte all'anno). Dopodiché i filtri devono essere sostituiti con quelli nuovi.

- Inoltre il piano cottura è dotato di un contatore integrato con notifica che ricorda di pulire i filtri antigrasso e di rigenerare i filtri al carbone a lunga durata. Il contatore per la notifica si avvia automaticamente quando si accende la cappa per la prima volta. Dopo 140 ore di utilizzo la spia inizia a lampeggiare per indicare che è il momento di pulire i filtri antigrasso **A** e rigenerare i filtri al carbone a lunga durata **B**.

La notifica rimane attiva per 30 secondi dopo che si sono disattivati la cappa e il piano cottura. La notifica non blocca l'uso del piano cottura.



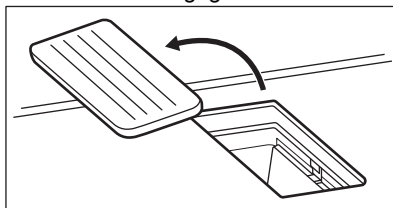
AVVERTENZA!

I filtri troppo saturi possono comportare un rischio di incendio.

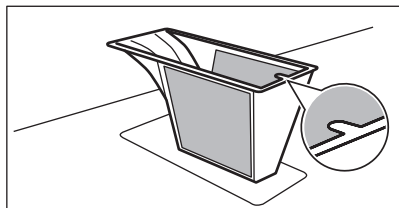
Smontaggio/rimontaggio dei filtri

I filtri e l'alloggiamento dei filtri antigrasso si trovano proprio sotto la griglia, al centro del piano cottura. Rimuoverli con attenzione: potrebbero essere scivolosi a causa del grasso accumulato.

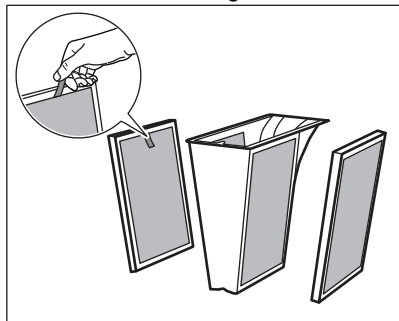
1. Rimuovere la griglia.



2. Estrarre l'alloggiamento dei filtri antigrasso afferrando l'impugnatura sporgente.



3. Estrarre i filtri al carbone a lunga durata afferrando la maniglia.



4. Rimontare l'unità filtrante dopo la pulizia:
 - a. Far scorrere i filtri al carbone a lunga durata nel sistema della cappa lungo le guide integrate.
 - b. Riposizionare l'alloggiamento dei filtri antigrasso all'interno.
 - c. Riposizionare la griglia.

Pulizia dei filtri antigrasso e dell'alloggiamento dei filtri antigrasso

1. Lavare accuratamente in acqua calda l'alloggiamento dei filtri antigrasso con i filtri antigrasso utilizzando un detergente delicato, quindi risciacquarlo con acqua tiepida. È possibile utilizzare una spugna morbida, un panno morbido o una spazzola non abrasiva per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo, se necessario.
È possibile lavare i filtri antigrasso e il relativo alloggiamento in lavastoviglie in un ciclo standard con altri piatti nello stesso carico.



A seconda del tipo di detersivo e del numero di cicli della lavastoviglie, può verificarsi un lieve scolorimento della rete. Ciò non influisce sulle prestazioni del filtro antigrasso.

- Si sconsiglia di utilizzare della carta assorbente durante la pulizia/asciugatura dei componenti filtranti.
2. Lasciarlo asciugare a temperatura ambiente per un po' di tempo.
3. Riposizionare l'alloggiamento dei filtri antigrasso con i filtri antigrasso all'interno.
4. Se la notifica  è attiva, premere  brevemente per azzerare il contatore. Il contatore si riavvia.

Pulizia dei filtri al carbone a lunga durata

1. Lavare accuratamente i filtri in acqua calda senza detersivi. I detersivi possono danneggiare la capacità di filtrazione del carbone. È possibile utilizzare una spugna morbida, un panno morbido o una spazzola non abrasiva per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo, se necessario. In alternativa, dopo aver rimosso la maggior parte dello sporco dai filtri, è 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 24 h a temperatura ambiente. I filtri devono essere completamente asciutti prima di essere reinstallati.
3. Rimontare l'unità filtrante e rimetterla all'interno.

Rigenerazione dei filtri al carbone a lunga durata

1. Pulire prima il filtro, come descritto sopra.
2. Mettere i filtri nel forno impostato a 100 °C per 120 min. Posizionare i filtri sul ripiano a filo centrale. Utilizzare una funzione del forno senza ventola.

3.

Rimontare l'unità filtrante e rimetterla all'interno.
4.

Premere brevemente  per azzerare il contatore.

Il contatore si riavvia.

10. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

 **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

10.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.	Il piano cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica.
	È saltato il fusibile.	Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Non è stato impostato il livello di calore entro 60 secondi.	Attivare di nuovo il piano cottura e impostare il livello di calore in meno di 60 secondi.
	Sono stati toccati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Toccare solo un tasto sensore.
	C'è acqua o macchie di grasso sul pannello dei comandi.	Pulire il pannello dei comandi.
Si sente un bip costante.	Il collegamento elettrico non è corretto.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.
Non è possibile impostare il livello di calore massimo per una delle zone di cottura.	Le altre zone consumano la potenza massima disponibile. Il piano cottura funziona alla perfezione.	Ridurre il calore delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase. Fare riferimento al paragrafo "Gestione potenza".
Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si spegne. Quando il piano cottura è acceso viene emesso un segnale acustico.	È stato appoggiato qualcosa su uno o più tasti sensore.	Rimuovere l'oggetto dai tasti sensore.
Il piano di cottura si disattiva.	È stato appoggiato qualcosa sul tasto sensore ①.	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.

Problema	Causa possibile	Soluzione
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo, oppure il sensore è danneggiato.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.
Il pannello dei comandi diventa caldo al tocco.	La pentola è troppo grande o troppo vicina al pannello di controllo.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.
Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivare i segnali acustici. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
La spia sopra al simbolo  si accende.	Dispositivo di sicurezza per bambini o Blocco è in funzione.	Fare riferimento a "Dispositivo di sicurezza per bambini" e "Blocco".
La barra dei comandi lampeggia.	Non ci sono pentole sulla zona oppure la zona non è completamente coperta.	Mettere le pentole sulla zona in modo tale che coprano completamente la zona di cottura.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare pentole adatte per piani cottura a induzione. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".
	Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo per la zona.	Utilizzare pentole con dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici".
Il riscaldamento richiede molto tempo.	La pentola è troppo piccola e riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura.	Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione "Dati tecnici" > "Specifiche delle zone di cottura").
SenseFry non funziona.	Il livello di potenza del piano cottura è troppo basso.	Impostare il livello di potenza a un valore superiore. Assicurarsi che la potenza selezionata sia idonea ai fusibili installati nell'impianto domestico. Vedere la sezione "Preparazione al primo utilizzo" > "Limitazione potenza".
La cappa non si avvia o si spegne. Anche gli indicatori sopra i simboli di comando della cappa potrebbero lampeggiare.	La ventola può spegnersi da sola in determinate condizioni, ad esempio quando la stanza non è adeguatamente ventilata.	Aprire la finestra. Potrebbe essere necessario installare l'interruttore per finestra. Fare riferimento ad "Assemblaggio". Se l'interruttore per finestra è già presente, assicurarsi che sia stato installato correttamente. Fare riferimento al libretto di installazione. Premere un simbolo qualsiasi. La cappa funziona di nuovo.

Problema	Causa possibile	Soluzione
La ventola della cappa non funziona correttamente quando le funzioni della cappa sono attivate.	La temperatura ambiente intorno alla cappa è troppo alta. La circolazione dell'aria all'interno e intorno alla cappa è insufficiente.	Spegnere il piano cottura e scollegarlo dall'alimentazione di rete. Attendere almeno 10 secondi, quindi ricollegarlo. Altri suggerimenti: Provare a raffreddare la temperatura dell'area circostante. Estrarre il filtro della cappa e rimuovere l'umidità residua dall'interno della cappa. Vedere il capitolo "Pulizia e cura". Lasciare asciugare il sistema della cappa per un giorno, quindi riattivare la cappa.
La cappa non assorbe sufficientemente il vapore prodotto durante la cottura.	I coperchi delle pentole non sono posizionati correttamente.	Se i coperchi delle pentole non sono dotati di valvola di sfianto, assicurarsi di inclinarli in modo che il vapore rilasci- to sia diretto verso la cappa. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti" per informazioni sugli speciali coperchi con sfianto del vapore consigliati per l'uso con la cappa integrata.
	Il filtro della cappa è troppo saturo.	Pulire e rigenerare il filtro della cappa e reimpostare la notifica. Vedere il capitolo "Pulizia e cura".
 e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Spegnere e riaccendere il piano cottura dopo 30 secondi. Se  si accende nuovamente, scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Dopo 30 secondi, collegare nuovamente il piano cottura. In caso di ricomparsa dell'anomalia, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.

10.2 Qualora non sia possibile trovare una soluzione...

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta identificativa. Assicurarsi che il piano cottura sia stato messo in funzione

correttamente. In caso contrario, anche durante il periodo di garanzia, l'intervento di assistenza da parte di un tecnico dell'assistenza o del rivenditore non sarà gratuito. Le informazioni sul periodo di garanzia e i Centri di Assistenza Autorizzati sono contenute nel libretto di garanzia.

11. DATI TECNICI

11.1 Targhetta identificativa

Modello PE7000S80:
Tipo 67 D4A 04 AD
Induzione 7.35 kW
Numero di serie
AEG

PNC 949 598 462 00
220 - 240 V /400 V 2N, 50 Hz
Prodotto in: Germania
7.35 kW



11.2 Specifiche delle zone di cottura

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durata massima [min]	Diametro pentole [mm]
Anteriore sinistra	2300	3200	10	125 - 210
Posteriore sinistra	2300	3200	10	125 - 210
Anteriore destra	2300	3200	10	125 - 210
Posteriore destra	2300	3200	10	125 - 210

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune piccole gamme dai dati presenti in tabella. Cambia con il materiale e le dimensioni delle pentole.

Per il trasferimento del calore e risultati di cottura ottimali, utilizzare pentole con

diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato tabella). Non utilizzare pentole con un diametro maggiore rispetto a quello della zona di cottura.

12. EFFICIENZA ENERGETICA

12.1 Informazioni sul prodotto in base alla normativa dell'UE sulla progettazione ecocompatibile per il piano cottura

Identificazione modello	PE7000S80	
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 sinistra	21.0 cm
	Posteriore sinistra	21.0 cm
Lunghezza (L) e larghezza (l) dell'angolo cottura	Destra	L 36.5 cm l 26.5 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore sinistra	180.8 Wh/kg
	Posteriore sinistra	184.4 Wh/kg
Consumo di energia dell'angolo cottura (EC electric cooking)	Destra	183.7 Wh/kg
Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob)	183.2 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni.

Le misure energetiche relative all'angolo cottura sono identificate dalle indicazioni delle rispettive zone di cottura.

12.2 Piano cottura - a risparmio energetico

Si può risparmiare energia durante la cottura di tutti i giorni, se si seguono i suggerimenti riportati di seguito.

- Quando si riscalda l'acqua, usare solo la quantità che serve.

- Se è possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Collocare la pentola direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere gli alimenti caldi o per fonderli.

12.3 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità a bassa potenza applicabile

Consumo di potenza in modalità spento	0.3 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	2 min

12.4 Scheda informativa del prodotto e Informazioni sul prodotto per la cappa in conformità alla normativa Ecodesign e sull'etichettatura energetica dell'Unione Europea

Scheda informativa del prodotto secondo la (EU) Nr. 65/2014		
Nome o marchio del fornitore	AEG	
Identificatore del modello	PE7000S80	
Consumo energetico annuo - AEChood	32.7	kWh/a
Classe di efficienza energetica	A+	
Efficienza fluidodinamica - FDE hood	32.0	
Classe di efficienza fluidodinamica	A	
Efficienza luminosa- LEhood	-	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 - Po	0.49	W
Potenza assorbita misurata in modo stand-by - Ps	-	W
Informazioni aggiuntive secondo la (EU) Nr. 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 - Qmax	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: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

12.5 Cappa - Risparmio energetico

Si può risparmiare energia durante la cottura di tutti i giorni, se si seguono i suggerimenti riportati di seguito.

- Quando si inizia a cucinare, impostare la ventola della cappa su un livello di velocità basso. Una volta terminata la cottura,

mantenere in funzione la cappa per alcuni minuti.

- Aumentare la velocità della ventola solo per eliminare grandi quantità di vapore o fumo. Si consiglia di utilizzare la funzione Boost solo in situazioni estreme.
- Pulire regolarmente il filtro della cappa e sostituirlo quando necessario per mantenerne l'efficienza.
- Utilizzare il diametro massimo del sistema del condotto per ottimizzare l'efficienza e ridurre al minimo il rumore.

13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano

il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.



