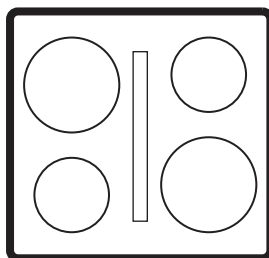


AEG



aeg.com/register



PE7002S80

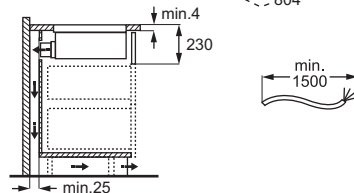
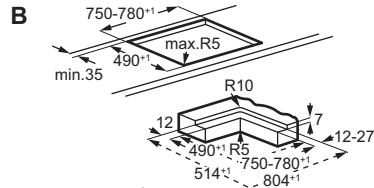
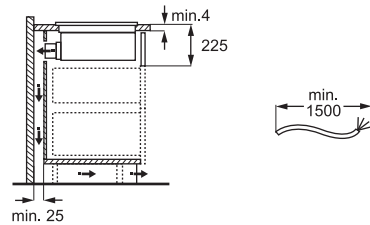
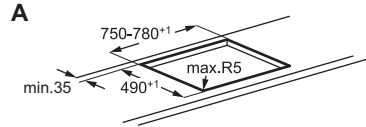
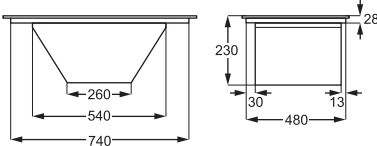
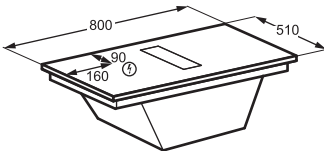
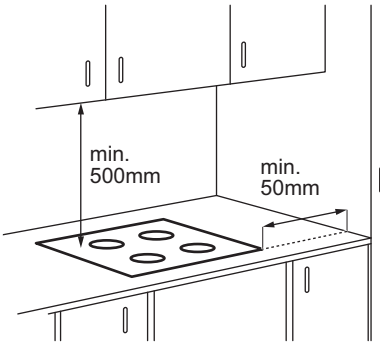
INSTALLATION / INSTALLAZIONE

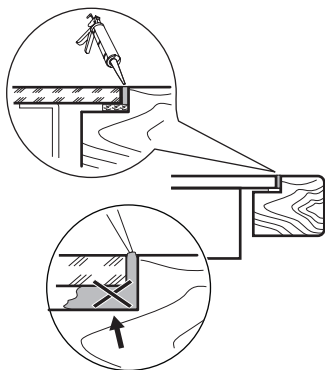


YouTube

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

How to Install your
AEG/Electrolux Extractor Hob





ENGLISH

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	6
3. ASSEMBLY.....	8
4. BEFORE FIRST USE.....	10
5. PRODUCT DESCRIPTION.....	10
6. DAILY USE.....	11

7. COOKING GUIDE.....	14
8. CARE AND CLEANING.....	14
9. TROUBLESHOOTING.....	16
10. TECHNICAL DATA.....	17
11. ENERGY EFFICIENCY.....	17
12. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	19

Subject to change without notice.

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance read the supplied instructions carefully. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that result from incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8

years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away

from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep packaging away from children and dispose of it properly.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away during use and cooling.
- Activate the child safety device, if available.
- Children must not clean or maintain the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses, and other similar accommodation where such use does not exceed average domestic usage levels.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised (including the automatic cooking functions). A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements.
- Smoke indicates overheating. Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or a lid.
- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.

- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- Ensure good air ventilation in the room where the appliance is installed to avoid the backflow of gases into the room from appliances burning gas or other fuels, including open fires.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked and the air collected by the appliance is not conveyed into a duct used to exhaust smoke and steam from other appliances (central heating systems, thermosiphons, water-heaters, etc.).
- Failure to comply may lead to the backflow of combustion gases, causing risk of carbon monoxide poisoning or suffocation.
- When the appliance operates with other appliances the maximum vacuum generated in the room should not exceed 0.04 mbar.
- Clean the extractor filter and remove grease deposits regularly to prevent the risk of fire.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- If the appliance is connected directly to the power supply, the electrical installation must be equipped with an isolating device that allows to disconnect the appliance from the mains at all poles. Complete disconnection must comply with conditions specified in the overvoltage category III. The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance, or those indi-

cated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable, or hob guards that are

incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified technician must install this appliance.

WARNING!

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Refer to the installation booklet for detailed assembly instructions.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Be careful when moving the appliance, as it is heavy. Use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces of the cabinet with a sealant to prevent moisture swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window to prevent hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Do not install in a manner that exhausts air into a wall cavity, unless the cavity is designed for that purpose.
- For ductless installation, the fan outlet must be positioned directly against the wall or must be separated by an additional cabinet wall, in order to prevent access to the fan blades.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.
- If the appliance is installed above a drawer:
 - Do not store small items or paper that could damage the cooling fans or impair the cooling system.
 - Keep a minimum 2 cm distance between the appliance bottom and drawer contents.

- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.

2.2 Electrical Connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician according to the connection diagram or installation booklet.
- In the case of exhaust installation, and where the accessories are present or mandatory (wall valve, window switch and/or window opener) electrical connections should be made by a qualified electrician, according to the connection diagram or installation booklet.
- The appliance must be earthed.
- Disconnect the appliance from the power supply before any operation.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains.
- Loose or incorrect mains cables or plugs may lead to overheating of the terminal.
- Use the correct mains cable.
- Do not let the mains cable tangle.
- Ensure shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the mains cable.
- Ensure the mains cable or plug (if applicable) do not touch hot surfaces.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Avoid damaging the mains plug and cable. If replacement is needed, it must be done by our Authorised Service Centre or a qualified electrician.
- Shock protection of live and insulated parts must be fastened securely and should not be removable without tools.
- Connect the mains plug to the socket only at the end of installation. Ensure access to the mains plug after installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.

- Do not disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device that disconnects the appliance from the mains at all poles, with a contact opening width of at least 3 mm.
- If the E3 code appears, disconnect the appliance and check the electrical connection and mains voltage.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not modify this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Ensure ventilation openings are not blocked. The ventilation must be checked periodically by a qualified technician.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Turn off the cooking zone after each use.
- Do not place cutlery or saucepan lids on cooking zones, as they can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, immediately disconnect the appliance from the power supply to prevent the electric shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in use.
- Place food into hot oil carefully as it may splash.
- Never use an open flame when the extractor operates.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

WARNING!

Risk of fire and explosion.

- Heated fats and oils can release flammable vapors. Keep flames and heated objects away.
- Hot oil vapors can cause spontaneous combustion.
- Used oil with food remnants can ignite at lower temperatures.
- Do not place flammable products near the appliance.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Do not place hot cookware on the control panel to avoid the risk of burns.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the appliance.
- Do not let cookware boil dry.
- Prevent objects or cookware from falling onto the appliance to avoid the surface damage.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Never remove the grid or the filter while the extractor or the hob operates.
- Never use an open flame while the extractor operates.
- Do not cover the inlet of the extractor with cookware.
- Do not access the underside of the appliance while the hob or the extractor operates.
- Do not place small or light objects near the extractor to avoid the risk of being trapped.
- Cookware made of cast iron or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift cookware up when you have to move it on the cooking surface.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.

2.4 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent surface deterioration.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Clean the appliance with warm water and a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects, unless otherwise specified.
- Check the product regularly for signs of deterioration that may make it unsuitable for food contact, such as cracks, blisters, delamination, shrinkage, stickiness,

corrosion, or other visible changes in texture or appearance. Follow cleaning and care instructions to prevent deterioration.

2.5 Disposal

⚠ WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your local authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply, then cut off and dispose of the electrical cable.

3. ASSEMBLY

3.1 Before the installation

For future reference, find the rating plate located on the bottom of the hob and write down the serial number

3.2 Assembling the hob

❗ For installation dimensions and visual guidance, refer to the installation diagrams located on the first pages of the user manual.
For on-top installation refer to diagram A.
For integrated installation refer to diagram B.

Refer to the installation booklet for detailed information on how to assemble your hob.

Follow the hob connection diagram and the window switch connection diagram (if applicable) presented in the installation booklet and/or the labels under the hob.

Only for selected countries: In case of exhaust installation a window switch might be required (consult an authorised technician). You need to buy it separately as it is not supplied with the hob. The window switch must be installed by an authorised technician. Refer to the installation booklet.

If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.

Assembling the filtering unit

The appliance must be used at all times with all the filters dedicated to the chosen installation mode. Refer to "Filter selection". Before the first use make sure to insert the carbon fil-

ters inside the extractor with the handles facing inwards. Put the grease filter housing inside the extractor and place the grid on the extractor.

3.3 Attaching the seal

On-top installation

1. Clean the worktop around the cut out area.
2. Attach the supplied 2x6 mm seal stripe to the lower edge of the hob, along the outer edge of the glass ceramic. Do not stretch it. Make sure that the ends of the seal stripe are located in the middle of one side of the hob.
3. Add some millimetres to the length when you cut the seal stripe. Join the two ends of the seal stripe together.

Integrated installation

1. Clean the rabbets in the worktop.
2. Cut the supplied 3x10 mm seal stripe into four stripes matching the length of the rabbets.
3. Cut the ends of the stripes at an angle of 45°. They should fit in the corners of the rabbets accurately.
4. Attach the stripes to the rabbets. Do not stretch the stripes. Do not bond the ends of the stripes one over the other.

After you assemble the hob, seal the remaining gap between the glass ceramic and the worktop with silicone. Make sure the silicone does not get under the glass ceramic.

3.4 Connection cable

⚠ WARNING!

All electrical connections must be made by a qualified electrician.

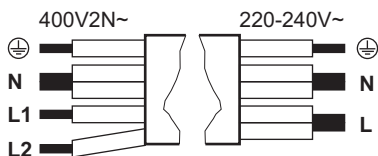
- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type H05VV-F which withstands a temperature of 70 °C or higher.
- Connections via contact plugs, drilling or soldering the wire ends, and connecting the cable without cable end sleeve are forbidden.
- Contact your local Authorised Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

One-phase connection

1. Remove the cable end sleeve from black and brown wires.
2. Remove a part of the insulation of the brown and black cable ends.
3. Connect the ends of black and brown cables.
4. Apply a new end wire sleeve on each wire's end (special tool required).

NL connection

1. Remove the cable end sleeve from blue wires.
2. Remove a part of the insulation of the blue cable ends.
3. Apply a new wire end sleeve on the each wire's end (special tool required).



One-phase connection: 220 - 240 V~
5x1,5 mm²

Two-phase connection: 400 V2N~
5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²



Green - yellow

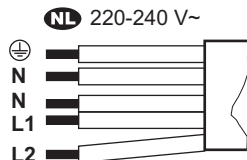
Green - yellow



One-phase connection: 220 - 240 V~
5x1,5 mm²

Two-phase connection: 400 V2N~
5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²

N	Blue and blue	Blue and blue	N
L	Black and brown	Black	L1
		Brown	L2



NL 220 - 240 V (5x1,5 mm²)



Green - yellow

N

Blue and blue

L1

Black

L2

Brown

3.5 Power limitation

Power limitation defines how much power is used by the hob in total, within the limits of the house installation fuses. The hob is set to its highest possible power level by default. Make sure that the selected power fits the house installation fuses.

If the power level is lower than or equal to 2,000 W you cannot activate SenseBoil®.

To decrease or increase the power level:

1. Enter the menu: press and hold for 3 seconds. Then, press and hold .
2. Press until appears.
3. Press 4 or 6 on the control bar to navigate between the settings.
4. Press to exit.

Power levels:

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

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Filter selection

Before the first use make sure to set the correct filter type based on the mode of installation. Refer to "Menu structure".

Recirculation mode: carbon filter (in combination with a grease filter)

Carbon filters, containing active foam, neutralise smoke and cooking smells. You can choose between:

- **OdourClean STANDARD** (white, disposable)
- **OdourClean PLUS** (black, regenerable)

To use the appliance in recirculation mode, contact an authorised technician to adjust the installation. Go to the user settings and switch the carbon filter notification on by selecting F, and then On. Then choose one of the filters:

- OdourClean STANDARD: Select Ft, then 2.

- OdourClean PLUS: Select Ft, then 1.

Exhaust mode: grease filter

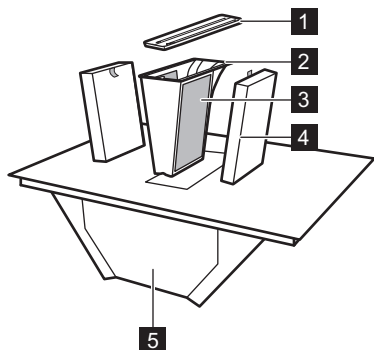
Grease filters collect grease, oil, and food remains and prevent them from getting into the extractor system.

To use the appliance in exhaust mode, contact an authorised technician to adjust the installation. Then go to the user settings and switch the carbon filter notification off by selecting F, and then Off.

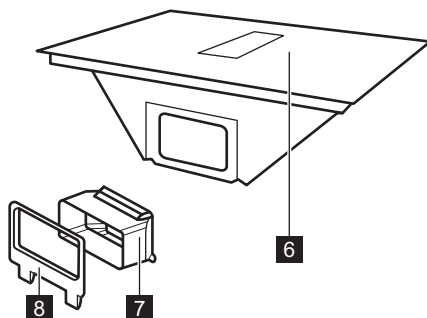
ⓘ Exhaust mode may affect room air pressure and therefore requires proper ventilation to prevent the backflow of combustion gases from other appliances. Ensure that the installation environment complies with the supplied safety guidelines.

5. PRODUCT DESCRIPTION

5.1 Product overview

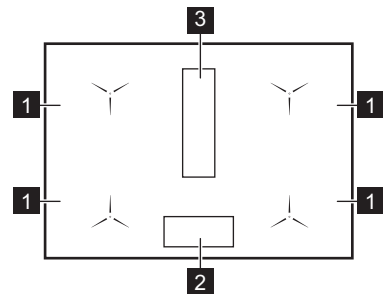


- 1 Grid
- 2 Grease filter housing
- 3 Grease filter (non-removable)
- 4 Carbon filter
- 5 Drip tray
- 6 Hob
- 7 Air duct adapter



- 8 Air duct fitting for the back wall

5.2 Cooking surface layout



- 1 Induction cooking zone
- 2 Control panel
- 3 Extractor

5.3 Symbols on the control panel and the display

Symbol / indicator	
	On / Off
	Cooking zone selector

Symbol / indicator	
	Pause
	Timer
	SenseBoil®
	Bridge
	Precise Heat
	Automatic mode of the extractor
	Manual mode of the extractor
	Breeze
	PowerBoost
	Lock/Child Safety Device
	There is a malfunction.
	The filter needs to be cleaned or replaced.
	OptiHeat Control

6. DAILY USE

6.1 Using the hob

Press and hold to activate or deactivate the hob.

Select a cooking zone by pressing the corresponding zone selector symbol. Put the cookware in the centre of the cooking zone and set a heat setting using the control bar. To deactivate the selected cooking zone, press 0.

Eco Timer

To save energy, the cooking zone deactivates shortly before the timer stops.

Precise Heat

You can activate half-step heat levels for a more precise control of temperature of the cooking zones. Set a heat setting and press . The current heat setting decreases by 0.5. An indicator appears above . To deactivate, press .

6.2 Cookware

The base of the cookware should be as thick and flat as possible. Clean and dry it before placing cookware on the hob. Do not slide or rub the cookware on the edges and corners of the glass to avoid chipping or damaging the surface. Do not place hot cookware on the control panel to avoid damage to the electronic parts.

Ensure that the cookware is induction compatible (i.e. a magnet sticks to its base). For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone. Cookware with a smaller diameter might heat up slower, while one with a larger diameter might overheat and damage the control panel.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, multi-layer bottom (with a correct marking from the manufacturer).

- **incorrect:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Noises during operation

Noises may vary depending on the cookware material and the current heat setting. They are normal and do not indicate any malfunction.

- cracking noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistling sound: a high heat setting is activated and the cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- humming: a high heat setting is activated.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the cooling fan operates.
- rhythmic sound: cookware is detected.

6.3 Pot detection

This feature indicates the presence of cookware on the hob and deactivates the cooking zones if no cookware is detected within 120 sec. In case multiple pots are detected, the hob selects the last activated cooking zone.

6.4 Automatic Switch Off

As a safety measure, the hob switches off automatically in certain conditions (e.g. when all cooking zones and the extractor are deactivated, when no heat setting or fan speed is selected after activation, or when cookware boils dry).

6.5 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

The indicator signals that a cooking zone is still hot. As long as the indicator is visible, there is a risk of burns from residual heat. The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

6.6 Power management

If the hob reaches the limit of maximum available power, the power of the cooking zones will be automatically reduced in order to protect the fuses of the house installation. For cooking zones that have a reduced power, the control bar blinks and shows the maximum possible heat settings.

6.7 P PowerBoost

To activate the maximum heat setting for a limited time. You can use it to boil water faster.

Press **P** to activate. Once the time runs out the cooking zone returns to the highest heat

setting. To deactivate the function, change the heat setting.

6.8 Timer

To specify how long a cooking zone should operate.

Set a heat setting on the cooking zone and press . Set the time by pressing the heat setting digits in sequence. Wait a few seconds or confirm with . To cancel the timer, set it to 0 h 00 min.

When the set time runs out, the cooking zone deactivates.

6.9 || Pause

The function sets all active cooking zones to the lowest heat setting.

When the extractor operates in manual mode, the fan speed is reduced to 1. In automatic mode, the fan speed does not change.

The function does not stop any active timers.

To activate/deactivate, press **||**.

6.10 Lock/Child Safety Device

To lock/unlock the control panel as needed.

To lock the control panel briefly while

cooking: press  once. Press again to unlock.

To prevent accidental operation of the

hob: press and hold  for 3 sec while all the zones are deactivated, then switch off the hob. The function stays active when you deactivate the hob. To deactivate the function, switch on the hob, press and hold  for 3 sec, and switch off the hob.

6.11 Bridge

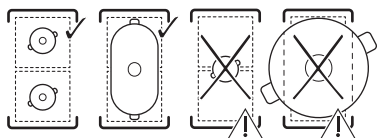
To connect two side cooking zones so that they operate as one. You can use it to cook with large cookware (e.g. plancha). Make sure the cookware covers the centres of both cooking zones. If the cookware is placed between the centres of the zones, the function will not be activated.

1. Set the heat setting for one of the zones.

2. Press  to activate.

3. Change the heat setting as needed.

To deactivate the function, press .



6.12 SenseBoil®

To automatically adjust the temperature of water so that it does not boil over once it reaches the boiling point.

1. Place a pot filled with cold water on a cooking zone without any residual heat.

2. Press .

Once the water reaches the boiling point the heat setting decreases to 5.

To deactivate the function, press  or 0.

Hints and tips:

- The function is best suited for boiling water and cooking whole, unpeeled potatoes.
- To prevent overboiling, leave 4 cm from the rim of the pot empty.
- Use between 1 and 5 litres of water.
- Add salt only when the boiling point is reached.
- Do not use the function with empty cookware.
- The function does not work with non-stick cookware.
- It is not possible to activate Bridge while the function operates.
- The extractor fan remains at level 2 until the water reaches the boiling point.

6.13 Extractor functions

Manual mode

The extractor can operate when the hob is on or off.

The manual mode offers four fan speeds: 1-3 and **b** (boost, the intense setting).

1. Press  to activate the extractor.
2. Press  repeatedly to adjust the fan speed. The display shows the current setting.

To deactivate, press  repeatedly.

Automatic mode

The extractor adjusts the fan speed based on the temperature of the cooking zone. The automatic mode offers four fan speed options: h1-h4 (low to intense).

1. If the function is not on by default, press  to activate it.
2. Put cookware on a cooking zone and select a heat setting.

To deactivate, press .

To change the default fan speed (h3), enter the user settings. Refer to "Menu structure".

Breeze

The fan operates at an extra low speed at a minimum noise level to remove any lingering smells.

1. Switch off the hob.
2. Press . A timer set to 60 min and **br** appear on the display.
3. Adjust the timer by pressing  and the heat levels on the control bar.

The function deactivates when the timer stops. To deactivate it manually, press .

Drying cycle

The fan continues running at a minimum speed for 20 minutes after you switch off the hob, then deactivates automatically. The function removes any lingering smells after cooking.

When the function operates,  and the remaining runtime appear. It is not possible to adjust the time.

To stop the function, press .

To disable the function completely, enter the user settings. Refer to "Menu structure".

 It is recommended not to disable the function and to let it run uninterrupted for the full cycle.

6.14 Menu structure

Symbol	Setting
b	Sound
P	Power limitation
h	Automatic mode of the fan
F	Carbon filter notification
dF	Drying cycle
Ft	OdourClean STANDARD: 2 OdourClean PLUS: 1
E	Alarm/error history

To enter user settings: make sure the hob is switched off. Press and hold ①. Then, press and hold . Press .

Navigating the menu: the menu consists of the setting symbol and a value. To navigate between the settings press . To change the setting value press 4 or 6 on the control bar.

To exit the menu: press ①.

6.15 Optimization tips

- When you heat up water, use only the amount you need.

- Always put lids on the cookware, if possible.
- Use the residual heat to keep food warm or to melt it.
- Set the fan at a low speed level when you start cooking. Once the cooking is finished, keep the fan running for a few minutes.
- Increase the fan speed only to get rid of large amounts of steam or smoke.
- Clean the filter regularly and replace it when necessary to maintain its efficiency.

For more information refer to "Energy efficiency".

7. COOKING GUIDE

The data in the table is for guidance only.

Setting	Use to:	Time (min)
1	Keep cooked food warm. Put a lid on the cookware.	as necessary
1 - 2	Make hollandaise sauce; melt butter, chocolate, gelatine. Mix from time to time.	5 - 25
2	Solidify fluffy omelettes, baked eggs. Cook with a lid on.	10 - 40
2 - 3	Simmer rice and milk-based dishes, heat up ready-made meals. Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through.	25 - 50
3 - 4	Stew vegetables, fish, meat. Add a few tablespoons of water. Check the water amount during cooking.	20 - 45
4 - 5	Steam potatoes and other vegetables. Fill the pot with 1-2 cm of water. Check the water level during cooking. Keep the lid on.	20 - 60
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews, and soups. Up to 3 l of liquid plus ingredients.	60 - 150
6 - 7	Gently fry escalopes, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts. Turn over when needed.	as necessary
7 - 8	Deep-fry hash browns, loin steaks, steaks. Turn over when needed.	5 - 15
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.	
P	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.	

8. CARE AND CLEANING

8.1 Cleaning the glass surface of the hob

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Do not let cookware boil dry or reach excessively high temperatures.
- Do not use cookware made of induction-incompatible materials. Such materials may damage the hob surface or make it harder to clean.

- Scratches or dark stains on the glass surface do not affect the performance of the hob.
- Do not use knives or any other sharp, metal tools to clean the glass surface.
- Use a recommended scraper only as an additional tool after standard cleaning.
- Wait until the hob cools down and clean the surface with a soft cloth and a dishwashing detergent with warm water. Clean with circular movements and

moderate pressure. Wipe the surface dry with a microfibre cloth.

- Do not use the classic yellow and green sponge as the aluminium particles on its hard layer may damage and discolour the glass surface.
- Using tools other than the recommended ones will be ineffective and may damage or discolour the glass surface.
- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar, and food with sugar. Use a scraper and take care to avoid burns.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, burnt food remains, shiny metallic discolouration. Clean the surface as described above. To remove shiny metallic discolouration use a soft cloth and a solution of water and vinegar.
- **Remove persistent marks and stains:** for best results, use MATT CARE hob cleaner, dedicated to this type of surface, or any other mildly abrasive cleaning milk (e.g. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Do not use standard hob cleaners for glossy surfaces (e.g. VitroCare®). Apply the cleaning agent to the stained surface and let it soak in for 5 min. Gently scrub the surface with a common non-scratch sponge with a (usually blue) scouring pad. Repeat until the stains are no longer visible. Remove any residual detergent from the surface and wipe it dry with a microfibre cloth.

8.2 Cleaning the extractor

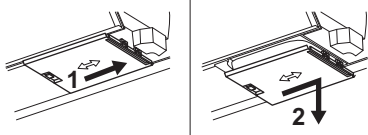
Grid

The grid is made of aluminium. Wash it manually or in a dishwasher and wipe with a soft cloth.

Drip tray

The drip tray located under the extractor collects condensation created during cooking. Remember to empty the tray regularly.

1. Take hold of the underside of the drip tray with both hands and slide it forward. Then move it carefully downwards to avoid spilling the water.



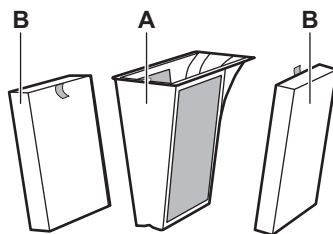
2. Wash the tray manually (using warm water, soap, and a soft cloth/sponge) or in a dishwasher (standard cycle).

If water or other liquids spill inside the extractor system: switch off the extractor, and clean the area carefully with warm water, a moist cloth or sponge and a mild cleaning agent.

8.3 Cleaning the filters

The filtering unit consists of the following elements: grease filters combined with the grease filter housing **A** and the removable carbon filters **B**.

❗ The appliance must be used at all times with all the filters dedicated to the chosen installation mode. Refer to "Filter selection".



The hob has a built-in counter with a notification that reminds you to clean the respective filters regularly. The notification does not block the use of the hob. The notification stays on for 30 seconds after you deactivate the extractor and the hob.

Grease filter

- After 40 hours of use a static indicator  appears to signal that it is time to clean the grease filters.

OdourClean STANDARD carbon filter

- After 180 hours of use the indicator  starts blinking to signal that it is time to replace the filters.
- Inspect the filters regularly for the level of accumulated grease. Replace them when the blinking indicator appears (approximately once a year, depending on the frequency of use) or sooner, if needed.

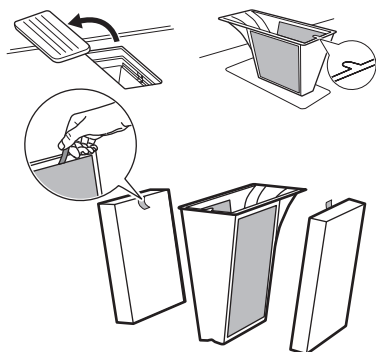
OdourClean PLUS carbon filter

- After 140 hours of use the indicator  starts blinking to signal that it is time to regenerate the filters.
- Clean the filters only when the built-up grease is visible.

- Regenerate the filters only when the blinking indicator appears. The maximum number of regeneration cycles is 8. After that time, replace the filters.

Disassembling/reassembling the filters

1. Remove the grid and take out the filter housing.
2. Take out the filters by grabbing the handles.
3. Reassemble the filtering unit after cleaning. Insert the carbon filters in the extractor with the handles facing inwards. Place the grease filter housing back inside and put the grid back on.



Cleaning the grease filters

1. Clean the filters as soon as the built-up grease is visible. Wash the grease filter housing with the grease filters carefully in warm water using a mild cleaning agent, then rinse it with warm water. You can use a soft sponge, a soft cloth, or a non-abrasive cleaning brush to remove food

remains. You can wash them in the dishwasher on a standard cycle with other dishes in the same load. Some mild discolouration of the mesh may naturally occur, which does not affect the performance of the filter.

2. Leave the filters for some time to dry at room temperature.
3. Put the filters back inside. If the notification  is on, press  briefly to restart the counter.

Cleaning the OdourClean PLUS carbon filters

1. Wash the filters carefully in warm water without any cleaning agents. You can use a soft sponge, a soft cloth, or a non-abrasive cleaning brush to remove food remains. You can also wash the filters in a dishwasher at 65-70 °C (using a program longer than 90 min), without detergents and without dishes in the same load.
2. Leave the filters to dry for at least 24h at room temperature.
3. Reassemble the filtering unit and put it back inside.

Regenerating the OdourClean PLUS carbon filters

1. Clean the filters first, as described above.
2. Put the filters in the oven set to 100 °C for 120 min, placing them on the middle wire shelf. Use a non-fan oven function.
3. Reassemble the filtering unit and put it back inside. Press  briefly to reset the counter.

9. TROUBLESHOOTING

 If you cannot find a solution to the problem below, contact an Authorised Service Centre.

You cannot activate/operate the hob.

- Make sure the hob is correctly connected to the electrical supply.
- Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse blows repeatedly or if you can hear a constant beep noise, contact a qualified electrician to inspect the installation.

- Make sure the control panel is clean and unobstructed by cookware/foreign objects.

The hob switches off by itself after some time.

- This is not a malfunction. In certain situations the hob switches off automatically to maintain safety. Refer to "Automatic Switch Off".

The maximum heat setting for one of the cooking zones is not available or it keeps changing between two levels.

- This is not a malfunction. Refer to "Power management".
- Reduce the heat setting of the other cooking zones connected to the same phase.

The extractor fan does not run/deactivates by itself.

- Switch the hob off and unplug it from the main supply. Let the appliance cool down, then plug it in again.
- Make sure the room is sufficiently ventilated. You may need to install the window switch. Contact an Authorised Service Centre.

SenseBoil® function does not work.

- Use cold cookware on a cooking zone without any residual heat.
- Set the power level of the hob to a higher value. Make sure that the selected power fits the house installation fuses. Refer to "Power limitation".

 appears.

- Clean/replace the filter. Refer to "Care and cleaning".

E and a digit appear.

- Switch off the hob, wait a few minutes, then switch it back on. If the problem continues, contact an Authorised Service Centre.

The control panel blinks.

- Use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone.
- Make sure the cookware is induction-compatible.

F and 1/2/3 appear simultaneously.

- Make sure the cookware fits the requirements of the function. Refer to "Sense-Boil®".
- Make sure the cookware is filled with the right amount of water.
- Avoid using the function with liquids other than water.

10. TECHNICAL DATA

10.1 Rating plate

Model PE7002S80
Typ 67 D4A 01 AA
Induction
Serial number
AEG

PNC 949 598 730 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz
Made in: Germany
7.35 kW



10.2 Cooking zones specification

The power of the cooking zones might slightly differ from the data below, depending on the material and the dimensions of the cookware.

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum dura- tion [min]	Cookware diame- ter [mm]
Left front	2300	3200	10	125 - 210
Left rear	2300	3200	10	125 - 210
Right front	2300	3200	10	125 - 210
Right rear	2300	3200	10	125 - 210

11. ENERGY EFFICIENCY

11.1 Product Information according to (EU) No 66/2014

The energy measurements referring to the cooking area are identified by the markings of the respective cooking zones.

Model identification	PE7002S80	
Type of hob	Built-In Hob	
Number of cooking zones	4	
Heating technology	Induction	
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Left front	21.0 cm
	Left rear	21.0 cm
	Right front	21.0 cm
	Right rear	21.0 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front	179.6 Wh/kg
	Left rear	189.1 Wh/kg
	Right front	187.3 Wh/kg
	Right rear	189.1 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)	186.3 Wh/kg	

Appliance tested according to: EN IEC 60350-2.

11.2 Information requirements according to (EU) No 2023/826

Power consumption in off mode	0.3 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	2 min

Appliance tested according to: EN 50564.

11.3 Product Information Sheet and Product Information according to (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014

Product Information Sheet according to (EU) No 65/2014		
Supplier's name or trade mark	AEG	
Model identifier	PE7002S80	
Annual Energy Consumption - AEEhood	32.7	kWh/a
Energy Efficiency Class	A+	
Fluid Dynamic Efficiency - FDEhood	32.0	
Fluid Dynamic Efficiency class	A	
Lighting Efficiency - LEhood	-	lux/W
Lighting Efficiency Class	-	
Grease Filtering Efficiency - GFEhood	85.1	%
Grease Filtering Efficiency class	B	
Minimum Air Flow in normal use	270.0	m³/h
Maximum Air Flow in normal use	550.0	m³/h
Air Flow at intensive/boost setting	650.0	m³/h
A-weighted Sound Power Emissions at minimum speed	50	db(A) re 1 pW
A-weighted Sound Power Emissions at maximum speed	66	db(A) re 1 pW
A-weighted Sound Power Emissions at intensive or boost speed	69	db(A) re 1 pW

Measured power consumption off mode - Po	0.49	W
Measured power consumption in standby mode - Ps	-	W
Additional Information according to (EU) No 66/2014		
Time increase factor - f	0.8	
Energy Efficiency Index - EEIhood	42.6	
Measured air flow rate at best efficiency point - QBEP	286.7	m³/h
Measured air pressure at best efficiency point - PBEP	449	Pa
Maximum air flow - Qmax	650.0	m³/h
Measured electric power input at best efficiency point - WBEP	111.9	W
Nominal power of the lighting system - WL	-	W
Average illumination of the lighting system on the cooking surface - Emiddle	-	lux

Appliance tested according to: EN IEC 61591, EN IEC 60704-1, EN IEC 60704-2-13, EN 50564.

12. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of ap-

pliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

ITALIANO

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA....	19
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	22
3. MONTAGGIO.....	25
4. PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA PER LA PRIMA VOLTA.....	27
5. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	27

6. USO QUOTIDIANO.....	28
7. GUIDA ALLA COTTURA.....	31
8. CURA E PULIZIA.....	32
9. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	34
10. DATI TECNICI.....	35
11. EFFICIENZA ENERGETICA.....	35
12. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE...	37

Con riserva di modifiche.

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da

un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere l'imballaggio lontano dalla portata dei bambini e smaltirlo correttamente.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere lontani bambini e animali domestici durante l'uso e il raffreddamento.

- Attivare il dispositivo di sicurezza per bambini, se disponibile.
- I bambini non devono pulire o effettuare la manutenzione dell'apparecchiatura senza supervisione.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico medio.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- **ATTENZIONE:** Si deve sorvegliare il processo di cottura (tra cui le funzioni di cottura automatica). I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la prepara-

zione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.

- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare la resistenza.
- Il fumo indica surriscaldamento. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnerne l'apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite un commutatore esterno, come un timer, o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura uti-

lizzato 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 apparecchi (impianti di riscaldamento centralizzato, termosifoni, scaldacqua, ecc.).
- Il mancato rispetto delle norme può provocare il re-

flusso dei gas di combustione, causando il rischio di avvelenamento da monossido di carbonio o soffocamento.

- Quando l'apparecchiatura si aziona in concomitanza con altri dispositivi, il vuoto generato nella stanza (depressione) non deve superare il valore di 0,04 mbar.
- Pulire regolarmente il filtro dell'aspirapolvere e rimuovere i depositi di grasso per prevenire il rischio di incendio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente all'alimentazione, l'impianto elettrico deve essere dotato

di un dispositivo di isolamento che permetta lo scollegamento dell'apparecchiatura dalla rete su tutti i poli. Lo scollegamento completo deve avvenire in linea con le condizioni indicate nella categoria III di sovratensione. I mezzi per lo scollegamento devono essere incorporati nel cablaggio fisso conformemente alle regole di cablaggio.

- **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o quelle indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura che sono incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incendi.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installation

AVVERTENZA!

Solo un tecnico qualificato deve installare questa apparecchiatura.

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o danni all'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Fare riferimento al libretto di installazione per istruzioni di montaggio dettagliate.

- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare attenzione quando si sposta l'apparecchiatura, poiché è pesante. Utilizzare guanti di sicurezza e calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare eventuali rigonfiamenti dovuti all'umidità.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura vicino a una porta o sotto una finestra per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra vengono aperte.
- Non installare in modo tale che l'aria scarichi in una cavità a parete, a meno che la cavità non sia progettata a tal fine.
- In caso di installazione senza condotto, la bocchetta della ventola deve essere posizionata direttamente contro la parete o deve essere separata da una parete aggiuntiva del mobile, in modo da impedire l'accesso alle pale della ventola.
- Ogni apparecchiatura dispone di ventole di raffreddamento sulla parte inferiore.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto:
 - Non conservare oggetti piccoli o carta che potrebbero danneggiare le ventole di raffreddamento o compromettere il sistema di raffreddamento.
 - Mantenere una distanza minima di 2 cm tra il fondo dell'apparecchiatura e il contenuto del cassetto.
- Togliere gli eventuali pannelli separatori installati nel mobiletto sotto all'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura deve essere messa a terra.
- Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione prima di qualsiasi operazione.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Cavi o spine di alimentazione allentati o errati possono causare il surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo di alimentazione corretto.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione si aggrovigli.
- Assicurarsi che sia installata la protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo di alimentazione.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove previsti) non tocchino superfici calde.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Evitare di danneggiare la spina e il cavo di alimentazione. Se la sostituzione è necessaria, l'intervento deve essere eseguito dal nostro Centro assistenza tecnica autorizzato o da un elettricista qualificato.
- La protezione contro gli urti delle parti sotto tensione e isolate deve essere fissata saldamente e non deve essere rimovibile senza attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine del processo di installazione. Assicurarsi di accedere alla spina dopo l'installazione.
- Se la presa di alimentazione è allentata, non collegare la spina.
- Non scollegare l'apparecchiatura tirando il cavo di alimentazione. Staccare sempre la spina di alimentazione.
- Utilizzare esclusivamente dispositivi di isolamento appropriati: interruttori automatici, fusibili (quelli a vite devono essere rimossi dal portafusibili), salvavita con messa a terra e contattori.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che scollega l'apparecchiatura dalla rete elettrica a tutti i poli, con una larghezza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.
- Se viene visualizzato il codice E3, scollegare l'apparecchiatura e controllare il collegamento elettrico e la tensione di rete.

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.

2.3 Utilizzo

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Non modificare questa apparecchiatura.
- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano ostruite. La ventilazione deve essere controllata periodicamente da un tecnico qualificato.
- Non lasciare l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerla la zona di cottura dopo ogni utilizzo.
- Non posizionare posate o coperchi delle pentole sulle zone di cottura, poiché possono surriscaldarsi.
- Non accendere l'apparecchiatura con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegarla immediatamente dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Mettere il cibo nell'olio caldo con cautela, poiché potrebbe schizzare.
- Non utilizzare mai una fiamma aperta quando l'estrattore è in funzione.
- Non utilizzare fogli di alluminio o altri materiali tra la superficie di cottura e le pentole, se non diversamente specificato dal produttore di questa apparecchiatura.
- Usare esclusivamente accessori consigliati dal produttore per questa apparecchiatura.

AVVERTENZA!

Rischio di incendio ed esplosione.

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

- Non posizionare prodotti infiammabili vicino all'apparecchiatura.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

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

2.4 Cura e pulizia

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per prevenire il deterioramento della superficie.

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

nell'aspetto. Seguire le istruzioni di pulizia e manutenzione per evitare il deterioramento.

2.5 Smaltimento



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

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

3. MONTAGGIO

3.1 Prima dell'installazione

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

3.2 Montaggio del piano cottura

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

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

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

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

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

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

Montaggio dell'unità di filtraggio

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

3.3 Fissaggio della guarnizione

Installazione in alto

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

Installazione integrata

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

4. Attaccare le strisce alle battute. Non tirare le guarnizioni. Non unire le estremità delle strisce sulla corda.

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

3.4 Cavo di collegamento

⚠ AVVERTENZA!

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

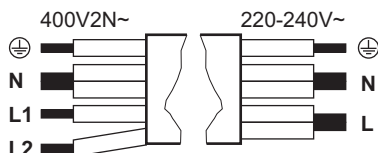
- Il piano cottura è fornito con un cavo.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, utilizzare il tipo di cavo H05VV-F che resiste a una temperatura di 70 °C o superiore.
- I collegamenti tramite spine di contatto, foratura o saldatura delle estremità del filo e il collegamento del cavo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

Collegamento a una fase

1. Rimuovere la guaina terminale del cavo dai 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 di ciascun filo (è necessario un utensile speciale).

Connessione LN

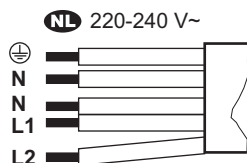
1. Rimuovere il manicotto terminale del cavo dai cavi blu.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità del cavo blu.
3. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità di ciascun filo (è necessario un utensile speciale).



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

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

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



220 - 240 V (5x1,5 mm²)

	Verde-giallo
N	Blu e blu
L1	Nero
L2	Marrone

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

Se il livello di potenza è inferiore o uguale a 2.000 W è impossibile attivare SenseBoil®.

Per ridurre o aumentare il livello di potenza:

1. Accedere al menu: tenere premuto ① per 3 secondi. Quindi tenere premuto ②.
2. Premere ③ fino a quando P non compare.

3. Premere 4 o 6 sulla barra di controllo per navigare tra le impostazioni.

4. Premere ① per uscire.

Livelli di potenza:

P73 - 7.350 W, P15 - 1.500 W, P20 - 2.000 W, P25 - 2.500 W, P30 - 3.000 W, P35 - 3.500 W, P40 - 4.000 W, P45 - 4.500 W, P50 - 5.000 W, P60 - 6.000 W

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

4.1 Selezione filtro

Prima del primo utilizzo, assicurarsi di impostare il tipo di filtro corretto in base alla modalità di installazione. Fare riferimento a "Struttura del menu".

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

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

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

Per utilizzare l'apparecchiatura in modalità di ricircolo, contattare un tecnico autorizzato per regolare l'installazione. Andare alle impostazioni utente e attivare la notifica del filtro al carbone selezionando F, e poi Acceso. Quindi scegliere uno dei filtri:

- OdourClean STANDARD: Selezionare Ft, poi 2.

- OdourClean PLUS: Selezionare Ft, poi 1.

Modalità di scarico: filtro antigrasso

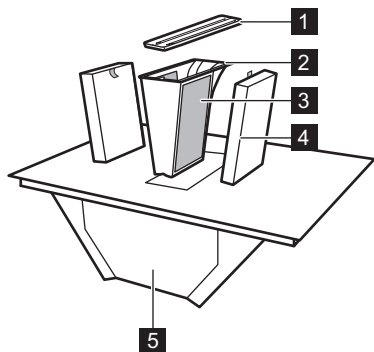
I filtri antigrasso raccolgono grasso, olio e residui di cibo impedendo loro di penetrare nel sistema di estrazione.

Per utilizzare l'apparecchiatura in modalità di scarico, contattare un tecnico autorizzato per regolare l'installazione. Quindi andare alle impostazioni utente e disattivare la notifica del filtro al carbone selezionando F e poi Spento.

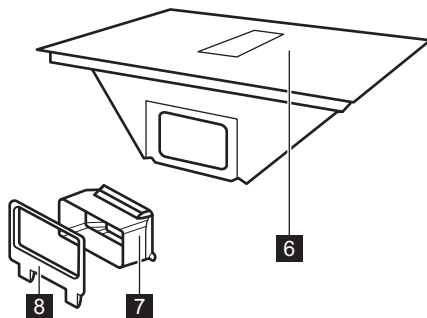
① La modalità di scarico può influire sulla pressione dell'aria ambiente e richiede quindi una ventilazione adeguata per evitare il riflusso dei gas di combustione da altre apparecchiature. Assicurarsi che l'ambiente di installazione sia conforme alle linee guida di sicurezza fornite.

5. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

5.1 Panoramica del prodotto



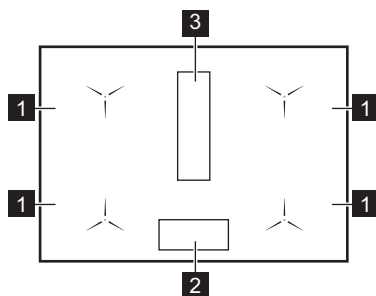
- 1 Griglia
- 2 Alloggiamento del filtro antigrasso



- 3 Filtro antigrasso (non rimovibile)
- 4 Filtro al carbone

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

5.2 Disposizione del piano di cottura



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

5.3 Simboli sul pannello dei comandi e sul display

Simbolo / indicatore

- | | |
|--|-----------------|
|  | Acceso / Spento |
|--|-----------------|

Simbolo / indicatore

- | | |
|---|---|
|  | Selettore zona di cottura |
|  | Pausa |
|  | Timer |
|  | SenseBoil® |
|  | Bridge |
|  | Precise Heat |
|  | Modalità automatica dell'estrattore |
|  | Modalità manuale dell'estrattore |
|  | Breeze |
|  | PowerBoost |
|  | Blocco tasti/Dispositivo di sicurezza per bambini |
|  | Si è verificato un malfunzionamento. |
|  | Il filtro va pulito o sostituito. |
|  | OptiHeat Control |

6. USO QUOTIDIANO

6.1 Uso del piano cottura

Tenere premuto  per attivare o disattivare il piano di cottura.

Selezionare una zona di cottura premendo il simbolo di selezione di zona corrispondente. Mettere la pentola al centro della zona di cottura e impostare un livello di calore utilizzando la barra di controllo. Per disattivare la zona di cottura selezionata, premere 0.

Timer Eco

Per risparmiare energia, la zona di cottura si disattiva poco prima che il timer si fermi.

Precise Heat

È possibile attivare livelli di calore di metà tacca per un controllo più preciso della temperatura delle zone di cottura. Impostare un

livello di calore e premere . L'impostazione di riscaldamento attuale diminuisce di 0.5. Un indicatore appare sopra . Per disattivare, premere .

6.2 Stoviglie

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

Assicurarsi che le pentole siano compatibili con l'induzione (è presente un magnete, cioè, che si attacca alla base). Per un trasferimento termico ottimale, utilizzare pentole con dia-

metro inferiore simile alle dimensioni della zona di cottura. Le pentole con un diametro inferiore potrebbero riscaldarsi più lentamente, mentre quelle con un diametro maggiore potrebbero surriscaldarsi e danneggiare il pannello dei comandi.

Materiale delle pentole

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

Rumore durante il funzionamento

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

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

6.3 Rilevamento pentole

Questa funzione rileva la presenza di pentole sul piano cottura e disattiva le zone di cottura se non viene rilevata alcuna pentola entro 120 sec. Qualora vengano rilevate più pentole, il piano cottura seleziona l'ultima zona di cottura attivata.

6.4 Spegnimento automatico

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

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

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

6.6 Gestione potenza

Se il piano cottura raggiunge il limite della potenza massima disponibile, la potenza delle zone di cottura si riduce automaticamente per proteggere i fusibili installati nell'impianto domestico. Per le zone di cottura a potenza ridotta, la barra di controllo lampeggia e mostra le impostazioni di calore massime.

6.7 P PowerBoost

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

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

6.8 Timer

Per specificare per quanto tempo deve funzionare una zona di cottura.

Impostare un livello di calore sulla zona di cottura e premere . Impostare l'ora premendo le cifre di impostazione del calore in sequenza. Aspettare qualche secondo o confermare con . Per la cancellazione del timer, impostarlo su 0 h 00 min.

Al termine del tempo impostato, la zona di cottura si disattiva.

6.9 || Pausa

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

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

La funzione non interrompe nessun timer attivo.

Per attivare/disattivare, premere **||**.

6.10 Blocco tasti/Dispositivo di sicurezza per bambini

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

Per bloccare brevemente il pannello dei comandi durante la cottura: premere  una volta. Premere di nuovo per sbloccare.

Per evitare il funzionamento accidentale del piano cottura: tenere premuto  per 3 sec mentre tutte le zone sono disattivate, quindi spegnere il piano cottura. La funzione

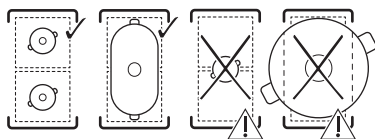
resta attiva quando si disattiva il piano cottura. Per disattivare la funzione, accendere il piano cottura, tenere premuto  per 3sec e spegnere il piano cottura.

6.11 Bridge

Per collegare due zone di cottura laterali in modo che funzionino come se fossero una sola. È possibile usarlo per cucinare con pentole grandi (ad es. plancha). Assicurarsi che le pentole coprano i centri di entrambe le zone di cottura. Se le pentole sono posizionate tra i centri delle zone, la funzione non verrà attivata.

1. Impostare il livello di calore per una delle zone.
2. Premere  per attivare.
3. Modificare il livello di potenza secondo le necessità.

Per disattivare la funzione, premere .



6.12 SenseBoil®

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

1. Posizionare una pentola piena di acqua fredda su una zona di cottura senza calore residuo.
2. Premere .

Una volta che l'acqua raggiunge il punto di ebollizione, il livello di calore diminuisce a 5.

Per disattivare la funzione, premere  o 0.

Consigli e suggerimenti:

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

- Non è possibile attivare Bridge mentre la funzione è attiva.
- La ventola dell'estrattore rimane al livello 2 fino a quando l'acqua raggiunge il punto di ebollizione.

6.13 Funzioni estrattore

Modalità manuale

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

La modalità manuale offre quattro velocità di ventola: 1-3 e **b** (boost, l'impostazione intensa).

1. Premere  per attivare l'estrattore.
2. Premere  ripetutamente per regolare la velocità della ventola. Il display mostra l'impostazione attuale.

Per disattivare, premere ripetutamente .

Modalità automatica

L'estrattore regola il livello di velocità della ventola in base alla temperatura della zona di cottura. La modalità automatica offre quattro opzioni di velocità della ventola: h1-h4 (da bassa a intensa).

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

Per disattivare, premere  **AUTO**.

Per modificare la velocità della ventola predefinita (h3), immettere le impostazioni utente. Fare riferimento a "Struttura del menu".

Breeze

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

1. Spegnere il piano cottura.
2. Premere . Un timer impostato su 60 min e **br** appare sul display.
3. Regolare il timer premendo il pulsante  e i livelli di calore sulla barra di controllo.

La funzione si disattiva quando il timer si arresta. Per disattivare manualmente, premere .

Ciclo di asciugatura

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

Quando la funzione è attiva,  e viene visualizzato il tempo di esecuzione rimanente. Non è possibile regolare l'ora.

Per interrompere la funzione, premere .

Per disabilitare completamente la funzione, inserire le impostazioni utente. Fare riferimento a "Struttura del menu".

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

6.14 Struttura del menu

Simbolo	Impostazione
b	Suono
P	Limitazione potenza
h	Modalità automatica della ventola
F	Notifica del filtro a carbone
dF	Ciclo di asciugatura
Ft	OdourClean STANDARD: 2 OdourClean PLUS: 1

Simbolo	Impostazione
E	Cronologia allarmi/errori

Per immettere impostazioni utente: assicurarsi che il piano cottura sia spento. Tenere premuto . Quindi tenere premuto . Premere .

Navigazione nel menu: il menu è costituito dal simbolo di impostazione e da un valore.

Per navigare tra le impostazioni premere . Per modificare il valore dell'impostazione, premere 4 o 6 sulla barra di controllo. **Per uscire dal menu:** premere .

6.15 Suggerimenti per l'ottimizzazione

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

Per ulteriori informazioni fare riferimento a "Efficienza energetica".

7. GUIDA ALLA COTTURA

I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

Impostazione	Utilizzare per:	Tempo (min)
1	Tenere in caldo le pietanze cotte. Mettere un coperchio sulla pentola.	se necessario
1 - 2	Fare la salsa olandese; sciogliere: burro, cioccolata, gelatina. Mescolare di tanto in tanto.	5 - 25
2	Solidificare omelette morbide, uova al forno. Cuocere con un coperchio.	10 - 40
2 - 3	Sobbollire riso e piatti a base di latte, riscaldamento di pietanze già pronte. Aggiungere almeno il doppio di liquido del riso, mescolare i piatti a base di latte a metà cottura.	25 - 50
3 - 4	Cuoci lentamente verdure, pesce, carne. Aggiungere qualche cucchiaino di acqua. Controllare la quantità di acqua durante la cottura.	20 - 45

Imposta- zione	Utilizzare per:	Tempo (min)
4 - 5	Patate al vapore e altre verdure. Riempire la pentola con 1-2 cm di acqua. Controllare il livello dell'acqua durante la cottura. Tenere il coperchio chiuso.	20 - 60
4 - 5	Cucinare grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe. Fino a 3l di liquido più gli ingredienti.	60 - 150
6 - 7	Friggere delicatamente: scaloppine, cordon bleu di vitello, costolette, polpette, sal-sicce, fegato, roux, uova, frittelle, ciambelle. Capovolgere quando necessario.	se necessario
7 - 8	Friggere sformati di patate, lornate, bistecche. Capovolgere quando necessario.	5 - 15
9	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patate.	
P	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivata.	

8. CURA E PULIZIA

8.1 Pulizia della superficie in vetro del piano cottura

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- Non lasciare che le pentole bollano a secco o raggiungano temperature eccessivamente elevate.
- Non utilizzare pentole realizzate con materiali non compatibili con l'induzione. Questi materiali potrebbero danneggiare la superficie del piano cottura o rendere più difficile la pulizia.
- Graffi o macchie scure sulla superficie in vetro non influiscono sulle prestazioni del piano cottura.
- Non utilizzare coltelli o altri strumenti metallici affilati per pulire la superficie in vetro.
- Utilizzare uno spatola consigliata solo come strumento aggiuntivo dopo la pulizia standard.
- Aspettare che il piano cottura si raffreddi e pulire la superficie con un panno morbido e un detersivo per piatti con acqua tiepida. Pulire con movimenti circolari e pressione moderata. Asciugare la superficie con un panno in microfibra.
- Non utilizzare la classica spugna gialla e verde, in quanto le particelle di alluminio nello strato duro potrebbero danneggiare e scolorire la superficie in vetro.
- L'uso di strumenti diversi da quelli raccomandati sarà inefficace e potrebbe danneggiare o scolorire la superficie in vetro.
- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, sale, zucchero e alimenti contenenti zucchero. Usare un

raschietto e fare attenzione a evitare scottature.

- **Quando il piano cottura è sufficientemente raffreddato:** rimuovere i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso, i resti di cibo bruciato e le macchie opalescenti. Pulire la superficie come descritto sopra. Per rimuovere lo scolorimento metallico lucido utilizzare un panno morbido e una soluzione di acqua e aceto.
- **Rimuovere segni e macchie persistenti:** per ottenere i migliori risultati, usare un detergente per piani MATT CARE cottura, dedicato a questo tipo di superficie, o qualsiasi altro latte detergente leggermente abrasivo (ad es. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Non utilizzare detergenti standard per piani cottura per superfici lucide (ad es. VitroCare®). Applicare il detergente per la pulizia sulla superficie macchiata e lasciarlo assorbire per 5 min. Strofinare delicatamente la superficie per mezzo di una comune spugna antigraffio con una parte abrasiva (solitamente blu). Ripetere l'operazione fino a quando le macchie non sono più visibili. Rimuovere eventuali residui di detersivo dalla superficie e asciugarla con un panno in microfibra.

8.2 Pulizia dell'estrattore

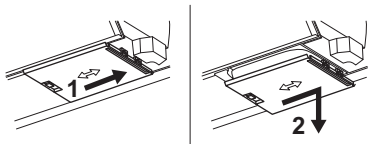
Griglia

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

Vaschetta di raccolta

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

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



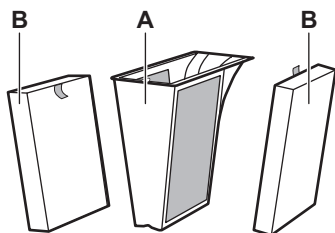
2. Lavare la vaschetta di raccolta (utilizzando acqua tiepida, sapone e un panno morbido/spugna) o in lavastoviglie (ciclo standard).

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

8.3 Pulizia dei filtri

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

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



Il piano cottura è dotato di un contatore integrato con una notifica che ricorda di pulire regolarmente i rispettivi filtri. La notifica non blocca l'uso del piano cottura. La notifica rimane attiva per 30 secondi dopo aver disattivato l'estrattore e il piano cottura.

Filtro antigrasso

- Dopo 40 ore di utilizzo, un indicatore statico  appare per segnalare che è ora di pulire i filtri antigrasso.

OdourClean STANDARD filtro al carbone

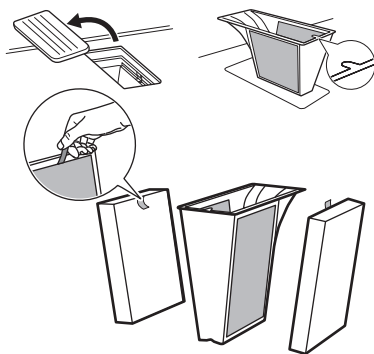
- Dopo 180 ore di utilizzo la spia  comincia a lampeggiare per segnalare che è il momento di sostituire i filtri.
- Controllare regolarmente i filtri per verificare il livello di grasso accumulato. Sostituirli quando appare la spia lampeggiante (circa una volta all'anno, a seconda della frequenza di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

OdourClean PLUS filtro al carbone

- Dopo 140 ore di utilizzo l'indicatore  inizia a lampeggiare per segnalare che è ora di rigenerare i filtri.
- Pulire i filtri solo quando il grasso accumulato è visibile.
- Rigenerare i filtri solo quando compare l'indicatore lampeggiante. Il ciclo di rigenerazione può essere effettuato al max 8 volte. Trascorso tale periodo, sostituire i filtri.

Smontaggio/rimontaggio dei filtri

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



Pulizia dei filtri antigrasso

1. Pulire i filtri non appena il grasso accumulato è visibile. Lavare accuratamente l'alloggiamento dei filtri antigrasso con i filtri antigrasso in acqua

calda utilizzando un detergente di pulizia delicato, quindi risciacquarlo con acqua calda. È possibile utilizzare una spugna morbida, un panno morbido o una spazzola non abrasiva per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo. È possibile lavarli in lavastoviglie con un ciclo standard insieme ad altri piatti. Può verificarsi una leggera decolorazione della rete che non influisce sulle prestazioni del filtro.

2. Lasciare asciugare i filtri a temperatura ambiente per un po' di tempo.
3. Rimettere i filtri dentro. Se l' di notifica è acceso, premere brevemente  per riavviare il contatore.

Pulizia dei filtri a carbone OdourClean PLUS

1. Lavare accuratamente i filtri in acqua calda senza detersivi. È possibile utilizzare una spugna morbida, un panno

morbido o una spazzola non abrasiva per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo. È anche possibile lavare i filtri in lavastoviglie a 65-70 °C (utilizzando un programma più lungo di 90 min), senza detersivi e senza stoviglie nello stesso carico.

2. Lasciare asciugare i filtri per almeno 24h a temperatura ambiente.
3. Rimontare l'unità filtrante e rimetterla all'interno.

Rigenerazione dei filtri a carbone OdourClean PLUS

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

9. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La funziona SenseBoil® non funziona.

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

appare.

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

E e appare un numero.

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

Il pannello dei comandi lampeggia.

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

F e 1/2/3 compaiono contemporaneamente.

- Assicurarsi che la pentola soddisfi i requisiti della funzione. Fare riferimento alla funzione "SenseBoil®".
- Assicurarsi che la pentola sia riempita con la giusta quantità di acqua.
- Evitare di usare la funzione con liquidi diversi da acqua.

10. DATI TECNICI

10.1 Targhetta identificativa

Modello PE7002S80

Tipo 67 D4A 01 AA

Induzione

Numero di serie

AEG

PNC 949 598 730 ML 00

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz

Prodotto in: Germania

7.35 kW



10.2 Specifiche delle zone di cottura

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

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	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

11. EFFICIENZA ENERGETICA

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

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

Identificazione modello	PE7002S80	
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso	
Numero di zone di cottura	4	
Tecnologia di riscaldamento	Induzione	
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Anteriore sinistra	21.0 cm
	Posteriore sinistra	21.0 cm
	Anteriore destra	21.0 cm
	Posteriore destra	21.0 cm

Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore sinistra	179.6 Wh/kg
	Posteriore sinistra	189.1 Wh/kg
	Anteriore destra	187.3 Wh/kg
	Posteriore destra	189.1 Wh/kg
Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob)		186.3 Wh/kg

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

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

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

Apparecchiatura testata in conformità a: EN 50564.

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

Scheda informativa del prodotto secondo la (EU) Nr. 65/2014		
Nome o marchio del fornitore	AEG	
Identificatore del modello	PE7002S80	
Consumo energetico annuo - AEC _{hood}	32.7	kWh/a
Classe di efficienza energetica	A+	
Efficienza fluidodinamica - FDE _{hood}	32.0	
Classe di efficienza fluidodinamica	A	
Efficienza luminosa - LE _{hood}	-	lux/W
Classe di efficienza luminosa	-	
Efficienza di filtraggio dei grassi - GFE _{hood}	85.1	%
Classe di efficienza di filtraggio dei grassi	B	
Flusso d'aria alla potenza minima in condizioni di uso normale	270.0	m³/h
Flusso d'aria alla potenza massima in condizioni di uso normale	550.0	m³/h
Flusso d'aria in condizioni di uso intenso o boost	650.0	m³/h
Potenza sonora ponderata A delle emissioni alla minima velocità	50	db(A) re 1 pW
Potenza sonora ponderata A delle emissioni alla massima velocità	66	db(A) re 1 pW
Potenza sonora ponderata A delle emissioni a velocità intensiva o boost	69	db(A) re 1 pW
Potenza assorbita misurata in modo spento - P _o	0.49	W
Potenza assorbita misurata in modo stand-by - P _s	-	W
Informazioni aggiuntive secondo la (UE) N. 66/2014		
Fattore di incremento nel tempo - f	0.8	
Indice di efficienza energetica - EEI _{hood}	42.6	
Portata d'aria misurata al punto di massima efficienza - QBEP	286.7	m³/h

Pressione dell'aria misurata al punto di massima efficienza - PBEP	449	Pa
Flusso d'aria massimo - 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 EN IEC 61591, EN IEC 60704-1, EN IEC 60704-2-13, EN 50564.

12. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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

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

[illegible]



701142414-A-312026