

IT Istruzioni per l'uso  
Piano cottura

HD634170



## INDICE

1. INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	8
4. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	10
5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	14
6. PULIZIA E CURA.....	16
7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	17
8. INSTALLAZIONE.....	21
9. DATI TECNICI.....	25
10. EFFICIENZA ENERGETICA.....	27

## PER RISULTATI PERFETTI

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto AEG. Lo abbiamo creato per fornirvi prestazioni impeccabili per molti anni, grazie a tecnologie innovative che vi semplificheranno la vita - funzioni che non troverete sulle normali apparecchiature. Vi invitiamo a dedicare qualche minuto alla lettura del presente manuale, per conoscere come trarre il massimo vantaggio dall'utilizzo della vostra apparecchiatura.

Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza:

**[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il Centro di Assistenza autorizzato, accertarsi di disporre dei seguenti dati: Modello, PNC, numero di serie.

Le informazioni si trovano sulla targhetta dei dati.

 Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

 Informazioni e suggerimenti generali

 Informazioni sull'ambiente

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

- L'apparecchiatura può essere usata da bambini di età 8 anni e oltre e da persone con capacità ridotte, a condizione che siano stati debitamente istruiti e/o supervisionati in merito all'uso sicuro dell'apparecchiatura e a condizione che comprendano i potenziali pericoli previsti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'apparecchiatura senza essere supervisionati.
- I bambini di 3 anni e di età inferiore vanno tenuti alla larga dall'apparecchiatura quando è in funzione, in ogni momento.

### 1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i

bambini al di sotto dei 8 anni se non costantemente supervisionati

- Non utilizzare un timer esterno o un sistema di controllo remoto distinto per mettere in funzione l'apparecchiatura.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- Non tentare MAI di spegnere un incendio con dell'acqua; spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme ad es. con un coperchio o una coperta di protezione dal fuoco.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un breve processo di cottura deve essere supervisionato senza soluzione di continuità.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare nulla sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare caldi.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento utilizzato mediante la corrispondente manopola, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- Se la superficie di vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura per evitare il rischio di scossa elettrica.
- In caso di rottura del vetro della piastra:
  - spegnere immediatamente tutti i bruciatori e le resistenze elettriche, quindi staccare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
  - non toccare la superficie dell'apparecchiatura,
  - non utilizzare l'apparecchiatura.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico

autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.

- Quando l'apparecchiatura è collegata direttamente all'alimentazione elettrica, è necessario un interruttore isolante onnipolare. È necessario che l'apparecchiatura si scolleghi completamente dalla rete conformemente alle condizioni della categoria III relativa alla sovratensione. Il cavo di terra è escluso.
- Quando si collega il cavo di alimentazione, assicurarsi che non sia a contatto diretto (ad es. mediante l'impiego di manicotti di isolamento) con parti che possono raggiungere temperature superiori ai 50°C.
- **AVVERTENZA:** Servirsi unicamente di protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, ad esempio accessori idonei o le protezioni del piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. L'uso inadeguato delle protezioni può causare incidenti.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Questa apparecchiatura è adatta ai seguenti mercati: 

### 2.1 Installazione



#### **ATTENZIONE!**

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

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra dei cassetti, assicurarsi che lo spazio, tra la base dell'apparecchiatura e il cassetto superiore, sia sufficiente per il ricircolo d'aria.
- La base dell'apparecchiatura può surriscaldarsi. Si consiglia di installare un pannello divisorio in materiale non infiammabile al di sotto dell'apparecchiatura per rendere inaccessibile la base.
- Assicurarsi che lo spazio per il ricircolo d'aria di 2 mm, tra il piano di

lavoro e la parte anteriore dell'unità sottostante sia libero. La garanzia non copre danni dovuti all'assenza di uno spazio di ventilazione adeguato.

## 2.2 Collegamento elettrico



### ATTENZIONE!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Prima di qualsiasi intervento, è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta dei dati corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente.  
L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare il surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo di alimentazione appropriato.
- Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.
- Assicurarsi che la protezione da scosse elettriche sia installata.
- Utilizzare il morsetto fermacavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione o la spina (ove prevista) non sfiori l'apparecchiatura calda o pentole calde quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo (ove previsti).  
Contattare il nostro Centro di Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.

- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare solo la spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relé.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

## 2.3 Collegamento gas

- Tutti i collegamenti del gas devono essere eseguiti da una persona qualificata.
- Prima di procedere con l'installazione, verificare che le condizioni di distribuzione locale (pressione e tipo di gas) e i valori preimpostati dell'apparecchiatura siano compatibili.
- Adottare le misure necessarie per garantire una corretta circolazione d'aria intorno all'apparecchiatura.
- Le informazioni relative all'alimentazione del gas si trovano sulla targhetta dei dati.
- La presente apparecchiatura non è collegata a un dispositivo per l'evacuazione dei residui di combustione. Assicurarsi di collegare l'apparecchiatura conformemente alle disposizioni vigenti sull'installazione. Fare attenzione ai requisiti relativi ad un'adeguata ventilazione.

## 2.4 Utilizzo



### ATTENZIONE!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (ove presente) prima del primo utilizzo.
- Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerne la zona di cottura dopo ogni utilizzo.
- Non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegare immediatamente l'apparecchiatura 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.
- Un alimento immerso nell'olio molto caldo può provocare degli schizzi.



### ATTENZIONE!

Pericolo di incendio ed esplosioni.

- Grassi e olio caldi possono rilasciare vapori infiammabili. Mantenere fiamme o oggetti caldi lontani da grassi e olio quando li si utilizza per cucinare.
- I vapori rilasciati da un olio molto caldo possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può liberare delle fiamme ad una temperatura inferiore rispetto ad un olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti

facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



### ATTENZIONE!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non poggiare pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro del piano cottura.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può graffiare il vetro o la vetroceramica. Per spostare questi oggetti sollevarli sempre dalla superficie di cottura.
- Utilizzare solo pentole stabili, di forma corretta e con un diametro superiore alle dimensioni dei bruciatori.
- Assicurarsi che le pentole siano posizionate al centro dei bruciatori.
- Accertarsi che la fiamma non si spenga quando si gira rapidamente la manopola dalla posizione massima a quella minima.
- Usare esclusivamente gli accessori in dotazione con l'apparecchiatura.
- Non utilizzare un diffusore di fiamma sul bruciatore.
- Un'apparecchiatura per cottura a gas produce calore e umidità. Provvedere ad un'adeguata ventilazione nell'ambiente in cui si trova l'apparecchiatura.
- Se si prevede un impiego prolungato e intenso dell'apparecchiatura, può essere necessaria un'ulteriore fonte di aerazione, per esempio l'apertura di una finestra o un sistema più efficace, come l'aumento del livello di ventilazione meccanica, ove presente.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per

esempio il riscaldamento di un ambiente.

- Non lasciare che sostanze acide, come per esempio aceto, succo di limone od anticalcari vengano a contatto con il piano di cottura. Si potrebbero formare delle macchie opache.
- Lo scolorimento dello smalto non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.

## 2.5 Pulizia e cura

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica prima di eseguire le operazioni di manutenzione.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo

detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

- Non pulire i bruciatori in lavastoviglie.

## 2.6 Smaltimento



### ATTENZIONE!

Rischio di lesioni o soffocamento.

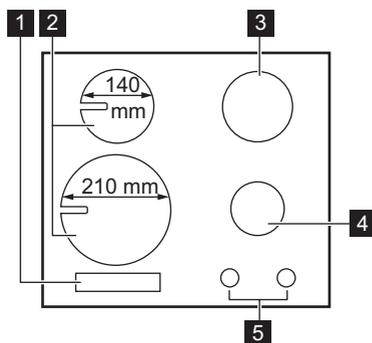
- Rivolgersi all'autorità municipale per informazioni su come smaltire correttamente l'elettrodomestico.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Appiattire i tubi del gas esterni.

## 2.7 Assistenza Tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

# 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

## 3.1 Disposizione della superficie di cottura



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Zone di cottura a induzione
- 3 Bruciatore rapido
- 4 Bruciatore semirapido
- 5 Manopole di regolazione

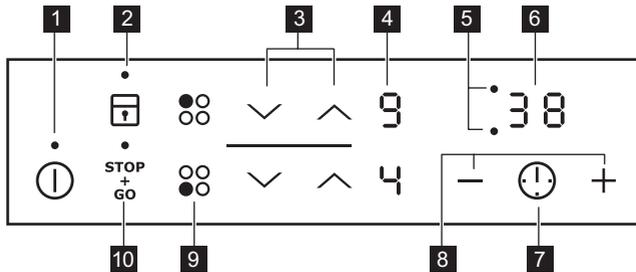
## 3.2 Manopola di regolazione

Simbolo	Descrizione
	alimentazione gas assente/posizione di spento

Simbolo	Descrizione
	posizione di accensione/alimentazione massima del gas

Simbolo	Descrizione
	alimentazione minima del gas

### 3.3 Disposizione del pannello dei comandi



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

Tasto sensore	Funzione	Commento
<b>1</b>	 ACCESO/SPENTO	Per attivare e disattivare il piano di cottura.
<b>2</b>	 Blocco / Dispositivo di Sicurezza bambini	Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.
<b>3</b>	 -	Per impostare un livello di potenza.
<b>4</b>	- Display livello di potenza	Per mostrare il livello di potenza.
<b>5</b>	- Spie del timer delle zone di cottura	Indica per quale zona è impostato il tempo.
<b>6</b>	- Display timer	Indica il tempo in minuti.
<b>7</b>	 -	Per selezionare la zona di cottura.
<b>8</b>	 -	Per aumentare o ridurre il tempo.
<b>9</b>	 Funzione Power	Per attivare e disattivare la funzione.
<b>10</b>	 STOP+GO	Per attivare e disattivare la funzione.

### 3.4 Display del livello di potenza

Display	Descrizione
	La zona di cottura è disattivata.

Display	Descrizione
	La zona di cottura è in funzione.
	La funzione STOP+GO è attiva.
	La funzione Preriscaldamento automatico è attiva.
	Funzione Power è attiva.
	È presente un malfunzionamento.
	Una zona di cottura è ancora calda (calore residuo).
	Blocco /Dispositivo di Sicurezza bambini è attiva.
	Pentola non adeguata o troppo piccola; oppure manca la pentola sulla zona di cottura.
	La funzione Spegnimento automatico è attiva.

### 3.5 Spia del calore residuo



#### ATTENZIONE!

Il calore residuo può essere causa di ustioni.

Le zone di cottura a induzione generano il calore richiesto per la cottura

direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene leggermente riscaldato dal calore residuo delle pentole.

## 4. UTILIZZO QUOTIDIANO

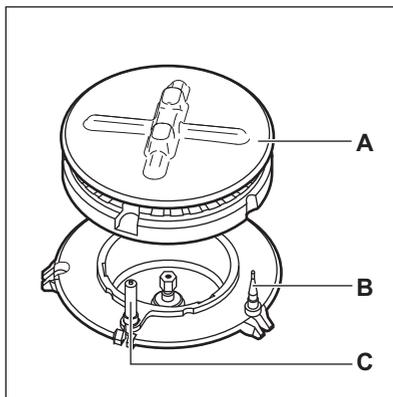


#### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 4.1 Bruciatori a gas

#### Panoramica bruciatore



A. Spartifiamma del bruciatore e corona

- B. Termocoppia
- C. Candela di accensione

## Accensione del bruciatore

 Accendere sempre il bruciatore prima di posizionare una pentola.

 **ATTENZIONE!**  
Fare attenzione in fase di utilizzo di fiamme libere all'interno della cucina. Il produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di cattivo utilizzo delle fiamme.

1. Premere la manopola di regolazione e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione massima (★↺).
2. Tenere premuta la manopola di regolazione per circa 10 secondi. Questo consentirà il riscaldamento della termocoppia. In caso contrario, l'alimentazione del gas verrà interrotta.
3. Regolare la fiamma, dopo che si è stabilizzata.

 Se il bruciatore non si accende dopo alcuni tentativi, controllare che la corona e lo spartifiamma siano correttamente posizionati.

 **ATTENZIONE!**  
Non tenere la manopola di regolazione premuta per oltre 15 secondi. Se il bruciatore non si accende dopo 15 secondi, rilasciare la manopola di regolazione, ruotarla in posizione di spento e attendere almeno 1 minuto prima di tentare di riaccendere il bruciatore.



### AVVERTENZA!

In assenza di elettricità è possibile accendere il bruciatore senza utilizzare il dispositivo elettrico; in tal caso sarà sufficiente avvicinarsi al bruciatore con una fiamma, premere verso il basso la relativa manopola e ruotarla in senso antiorario verso la posizione di massimo rilascio del gas. Mantenere premuta la manopola di regolazione per circa 10 secondi per far riscaldare la termocoppia.



Nel caso in cui il bruciatore si dovesse spegnere, ruotare la manopola di regolazione in posizione di spento per cercare di riaccendere il bruciatore dopo almeno 1 minuto.



Il generatore di scintille si avvia in modo automatico all'accensione delle prese, dopo l'installazione o dopo un'interruzione di corrente. È normale.

## Spegnimento del bruciatore

Per spegnere la fiamma, ruotare la manopola in posizione di spento ●.



### ATTENZIONE!

Ridurre o spegnere sempre la fiamma prima di rimuovere le pentole dal bruciatore.

## 4.2 Zone di cottura a induzione

### Attivazione e disattivazione

Sfiorare  per 1 secondo per accendere o spegnere il piano di cottura.

### Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente il piano di cottura se:

- tutte le zone di cottura sono disattivate,
- non è stato impostato il livello di potenza dopo l'accensione del piano di cottura,
- è stato versato qualcosa o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio, ecc.). Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si disattiva. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- Il piano di cottura è surriscaldato (per es. se si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Lasciare raffreddare la zona di cottura prima di utilizzare nuovamente il piano di cottura.
- è stata utilizzata una pentola non idonea. Il simbolo  si accende e la zona di cottura si spegne automaticamente dopo 2 minuti.
- non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un tempo prestabilito, si accende  e il piano di cottura si spegne.

**Rapporto tra livello di potenza e il tempo trascorso il quale si spegne il piano di cottura:**

Livello di potenza	Il piano di cottura si disattiva dopo
 , 1 - 2	6 ore
3 - 4	5 ore
5	4 ore
6 - 9	1,5 ora

## Livello di potenza

Sfiorare  per aumentare il livello di potenza. Sfiorare  per ridurre il livello di potenza. Sfiorare contemporaneamente  e  per spegnere la zona di cottura.

## Preriscaldamento automatico

Se si attiva questa funzione, è possibile ottenere un livello di potenza in tempi brevi. Questa funzione configura il livello di potenza più elevato per un po' di tempo per poi diminuire fino a raggiungere il livello necessario.

 Per attivare la funzione, la zona di cottura deve essere fredda.

**Per attivare la funzione per una zona di cottura:** sfiorare  (P) si accende).

Sfiorare immediatamente  (R) si accende). Sfiorare immediatamente  fino al livello di potenza necessario.

Dopo 3 secondi si accende .

**Per disattivare la funzione:** sfiorare .

## Funzione Power

Questa funzione aumenta la potenza fornita alle zone di cottura a induzione. La funzione può essere attivata per la zona di cottura a induzione solo per un periodo di tempo limitato. Dopodiché la zona di cottura a induzione passa automaticamente al livello di potenza massimo impostato.

 Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

**Per attivare la funzione per una zona di cottura:** sfiorare  (P) si accende).

**Per disattivare la funzione:** sfiorare  o .

## Timer

### Timer del conto alla rovescia

Questa funzione consente di impostare la durata di funzionamento della zona di cottura per la preparazione di una pietanza.

Come prima cosa impostare il livello di potenza per la zona di cottura, poi impostare la funzione.

**Per impostare la zona di cottura:** sfiorare ripetutamente  finché si

accende l'indicatore della zona di cottura desiderata.

**Per attivare la funzione o cambiare la durata:** sfiorare i tasti  $\oplus$  o  $\ominus$  del timer per impostare il tempo (00 - 99 minuti). Quando la spia della zona di cottura lampeggia più lentamente, il tempo scorre a ritroso.

**Per visualizzare il tempo residuo:** selezionare la zona di cottura con  $\text{⌚}$ . La spia della zona di cottura comincia a lampeggiare rapidamente. Sul display compare il tempo residuo.

**Per disattivare la funzione:** selezionare la zona di cottura con  $\text{⌚}$  e sfiorare  $\ominus$ . Il tempo restante esegue il conteggio fino a 00. L'indicatore della zona cottura si spegne.

**i** Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. La zona di cottura si disattiva.

**Per arrestare il segnale acustico:** sfiorare  $\text{⌚}$ .

### Contaminuti

Si può utilizzare questa funzione come **Contaminuti** mentre il piano di cottura è attivo e le zone di cottura non sono in funzione. Il display del livello di potenza visualizza  $\text{⓪}$ .

**Per attivare la funzione:** sfiorare  $\text{⌚}$ .

Sfiorare il tasto  $\oplus$  o  $\ominus$  del timer per selezionare la durata. Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia.

**Per arrestare il segnale acustico:** sfiorare  $\text{⌚}$ .

**i** La funzione non ha alcun effetto sul funzionamento delle zone di cottura.

### STOP+GO

La funzione imposta tutte le zone di cottura in funzione al livello di potenza più basso.

Quando la funzione è attiva, non sarà possibile modificare il livello di potenza.

**Per attivare la funzione:** sfiorare  $\text{STOP} \oplus \ominus \text{L}$ .  
si accende.

**Per disattivare la funzione:** sfiorare  $\text{STOP} \oplus \ominus$ .  
Il livello di potenza precedente si accende.

### Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre le zone di cottura sono in funzione. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.

**Impostare innanzitutto il livello di potenza.**

**Per attivare la funzione:** sfiorare  $\text{L}$ .  
si accende per 4 secondi.

**Per disattivare la funzione:** sfiorare  $\text{L}$ .  
Il livello di potenza precedente si accende.

**i** Quando si spegne il piano di cottura, si interrompe anche questa funzione.

### Dispositivo di Sicurezza bambini

Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale del piano di cottura.

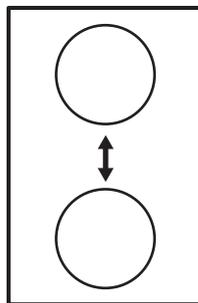
**Per attivare la funzione:** attivare il piano di cottura con  $\text{⌚}$ . Non impostare alcun livello di potenza. Sfiorare  $\text{L}$  per 4 secondi.  $\text{L}$  si accende. Disattivare il piano di cottura con  $\text{⌚}$ .

**Per disattivare la funzione:** attivare il piano di cottura con  $\text{⌚}$ . Non impostare alcun livello di potenza. Sfiorare  $\text{L}$  per 4 secondi.  $\text{L}$  si accende. Disattivare il piano di cottura con  $\text{⌚}$ .

**Per escludere la funzione per una sola operazione di cottura:** attivare il piano di cottura con  $\text{⌚}$ .  $\text{L}$  si accende. Sfiorare il tasto  $\text{L}$  per 4 secondi. **Impostare il**

**livello di potenza entro 10 secondi.** È possibile mettere in funzione il piano di cottura. Quando si disattiva il piano di cottura con  la funzione si riattiva.

- Il display del livello di potenza per le zone a ridotta potenza, passa da un livello all'altro.



## Power Management funzione

- Tutte le zone di cottura sono collegate a una fase. Vedere l'illustrazione.
- Ciascuna fase dispone di un assorbimento massimo di 2950 W.
- La funzione suddivide la potenza tra le zone di cottura.
- La funzione si attiva quando l'assorbimento massimo delle zone di cottura supera 2950 W.
- La funzione riduce la potenza delle altre zone di cottura.

## 5. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



Il fondo delle pentole dovrebbe essere il più possibile spesso e piano.

### 5.1 Pentole

#### Cottura elettrica:



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



Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

#### Dimensioni delle pentole

Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo delle pentole entro determinati limiti.

L'efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle pentole. Una pentola con un diametro inferiore alla zona più piccola riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura.



Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

#### Materiale delle pentole

- **materiali idonei:** ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (se specificati come idonei dal produttore).
- **materiali non idonei:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

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

- una piccola quantità d'acqua su una zona di cottura a induzione impostata sul livello di cottura massimo si riscalda in breve tempo.
- una calamita si attacca al fondo delle pentole.



### AVVERTENZA!

Non usare pentole in ghisa, teglie in terracotta, grill o piastre tostapane.

#### Gas:



### ATTENZIONE!

Non mettere la stessa pentola su due bruciatori.

**ATTENZIONE!**

Evitare di posare sul bruciatore pentole instabili o deformate per prevenire versamenti e lesioni.

**AVVERTENZA!**

Assicurarsi che i basamenti delle pentole non siano poggiati sulla manopola di regolazione, altrimenti la fiamma potrebbe surriscaldarla.

**AVVERTENZA!**

Assicurarsi che i manici delle pentole non si trovino al di sopra del bordo anteriore del piano di cottura.

**AVVERTENZA!**

Assicurarsi che le pentole siano ben centrate sul bruciatore per ottenere la massima stabilità e per un consumo ridotto di gas.

**AVVERTENZA!**

I liquidi versati durante la cottura possono causare la rottura del vetro.

## 5.2 Diametri delle pentole



Usare pentole con diametro adatto alle dimensioni dei bruciatori.

Bruciatore	Diametro delle pentole (mm)
Rapido	180 - 220

Bruciatore	Diametro delle pentole (mm)
Semirapido	120 - 220

## 5.3 Rumori durante il funzionamento (per zone di cottura a induzione)

**Se si avverte:**

- crepitio: si sta utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: si sta utilizzando la zona di cottura a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: si sta utilizzando livelli di potenza elevati.
- scatto: sono state accese parti elettriche.
- sibilo, ronzio: è in funzione la ventola.

**I rumori descritti sono normali e non sono da ricondurre a un guasto del piano di cottura.**

## 5.4 Esempi di impiego per la cottura (per zone di cottura a induzione)

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



I dati riportati in tabella sono puramente indicativi.

Livello di potenza	Usare per:	Tempo (min.)	Suggerimenti
 - 1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	secondo necessità	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 2	Salse, sciogliere: burro, cioccolato, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.

Livello di potenza	Usare per:	Tempo (min.)	Suggerimenti
1 - 2	Rassodare: omelette morbide, uova strapazzate.	10 - 40	Cucinare coprendo con un coperchio.
2 - 3	Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte.	25 - 50	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare di tanto in tanto i preparati a base di latte.
3 - 4	Cuocere a vapore verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere alcuni cucchiaini di liquido.
4 - 5	Cuocere al vapore le patate.	20 - 60	Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate.
4 - 5	Bollire grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.	60 - 150	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.
6 - 7	Cottura delicata: cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, roux, uova, frittelle, krapfen.	secondo necessità	Girare a metà tempo.
7 - 8	Frittura, frittelle di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Girare a metà tempo.
9	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		
	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. La funzione Power è attiva.		

## 6. PULIZIA E CURA



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Informazioni generali

- Pulire il piano di cottura dopo ogni impiego.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- I graffi o le macchie scure sulla superficie non compromettono il funzionamento del piano di cottura.
- Usare un prodotto di pulizia speciale adatto alla superficie del piano di cottura.
- Il vetro richiede l'uso di un raschietto speciale.

- Lavare le parti in acciaio inox con acqua e asciugarle con un panno morbido.

### 6.2 Supporti pentole



I supporti pentole non possono essere lavati in lavastoviglie. Devono essere lavati a mano.

1. È possibile rimuovere i supporti pentole e pulire in modo facile il piano di cottura.



Fare molta attenzione quando si sostituiscono i supporti pentole: il piano di cottura si potrebbe danneggiare.

2. Dopo aver pulito i supporti pentole, assicurarsi che siano riposizionati correttamente.
3. Per fare in modo che il bruciatore funzioni correttamente, verificare che le braccia dei supporti pentole si trovino al centro del bruciatore.

### 6.3 Pulizia del piano di cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica fusa, pellicola in plastica, zucchero e alimenti contenenti zucchero. Se non vengono eliminati, potrebbero danneggiare il piano di cottura. Attenzione a evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.
- **Quando il piano di cottura è sufficientemente raffreddato, è possibile rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano di cottura con un panno

umido e un detergente non abrasivo. Al termine della pulizia, asciugare il piano di cottura con un panno morbido.

- **Togliere macchie opalescenti:** usare una soluzione di acqua con aceto e pulire la superficie in vetro con un panno umido.
- Per pulire gli elementi smaltati, lo spartifiamma e la corona, lavarli con acqua calda saponata e asciugarli attentamente prima di sistemarli nuovamente.

### 6.4 Pulizia della candela

Questa caratteristica viene ottenuta tramite una candela ceramica ed un elettrodo di metallo. Tenere questi componenti ben puliti per evitare difficoltà di accensione e controllare che i fori spartifiamma non siano ostruiti.

### 6.5 Manutenzione periodica

Consultare periodicamente il Centro di Assistenza autorizzato locale per verificare le condizioni del tubo della fornitura di gas e del regolatore di pressione, se presente.

## 7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 7.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Solution
Non è possibile attivare il piano di cottura o metterlo in funzione.	Il piano di cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano di cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento allo schema di collegamento.

Problema	Causa possibile	Solution
	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento è dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
		Accendere di nuovo il piano di cottura e impostare il livello di potenza in meno di 10 secondi.
	Sono stati sfiorati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Sfiorare un tasto sensore alla volta.
	La funzione STOP+GO è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".
	Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto.	Pulire il pannello dei comandi.
Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico quando il piano di cottura non è attivo.	Uno o più tasti sensore sono stati coperti.	Rimuovere gli oggetti dai tasti sensore.
Il piano di cottura si disattiva.	È stato appoggiato un oggetto sul tasto sensore ①.	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché ha funzionato solo per brevissimo tempo.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.
La funzione di preriscaldamento automatico non si accende.	La zona è calda.	Lasciar raffreddare sufficientemente la zona.
	È impostato il livello di potenza massimo.	Il livello di potenza massimo ha la stessa potenza della funzione.
Il livello di potenza cambia tra due livelli.	La funzione Power management è attiva.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".
I tasti sensore si surriscaldano.	Le pentole sono troppo grandi oppure sono state collocate troppo vicino ai comandi.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.

Problema	Causa possibile	Solution
Compare <b>-</b> .	Lo spegnimento automatico è in funzione.	Spegnere e riaccendere il piano di cottura.
Compare <b>L</b> .	Il Blocco tasti o il dispositivo di Sicurezza bambini sono attivi.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano".
Compare <b>F</b> .	Non vi sono pentole sulla zona.	Appoggiare una pentola sulla zona.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare pentole idonee. Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti".
	Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo rispetto alla zona.	Usare pentole delle dimensioni corrette. Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".
<b>E</b> e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Scollegare per un certo periodo di tempo il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico domestico. Ricollegarlo. Se <b>E</b> si accende di nuovo, rivolgersi al Centro di Assistenza Autorizzato.
Compare <b>E4</b> .	Nel piano di cottura c'è un errore dovuto all'esaurimento del liquido in ebollizione nella pentola. Lo spegnimento automatico e la protezione da surriscaldamento delle zone sono in funzione.	Disattivare il piano di cottura. Togliere le pentole calde. Dopo circa 30 secondi, riaccendere la zona. Se il problema era la pentola, il messaggio scompare. L'indicatore del calore residuo può restare acceso. Lasciar raffreddare sufficientemente la pentola. Verificare che la pentola sia compatibile con il piano di cottura. Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti".
Il gas non si accende quando si preme il pulsante di accensione.	Il piano di cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano di cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica.

Problema	Causa possibile	Solution
	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento è dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Lo spartifiamma del bruciatore e la corona non sono posizionati correttamente.	Posizionarli adeguatamente.
La fiamma si spegne immediatamente dopo l'accensione.	La termocoppia non si è riscaldata a sufficienza.	Dopo aver acceso la fiamma, tenere premuta la manopola per circa 10 secondi.
L'anello della fiamma non è omogeneo.	La corona del bruciatore è bloccata da residui di cibo.	Controllare che l'iniettore principale non sia ostruito e che la corona del bruciatore sia pulita.

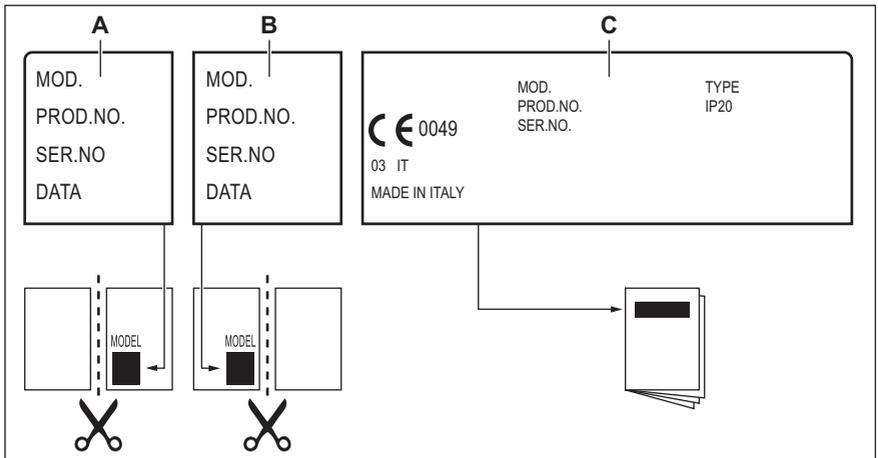
## 7.2 Se non è possibile trovare una soluzione...

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta dei dati. Fornire inoltre il codice a tre lettere per il piano in vetroceramica (si trova nell'angolo del piano cottura) e il messaggio di errore visualizzato. e il messaggio di errore visualizzato. Assicurarsi di aver acceso il

piano di cottura correttamente. In caso di azionamento errato dell'apparecchiatura, l'intervento del tecnico del Centro di Assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato a pagamento anche durante il periodo di garanzia. Le istruzioni relative al Centro di Assistenza e alle condizioni di garanzia sono contenute nel libretto della garanzia.

## 7.3 Etichette fornite con il sacchetto degli accessori

Attaccare le etichette adesive come indicato di seguito:



- A.** Attaccarla sul Foglietto di garanzia ed inviare questa parte (ove prevista).
- B.** Attaccarla sul Foglietto di garanzia e conservare questa parte (ove prevista).
- C.** Attaccarla sul libretto di istruzioni.

## 8. INSTALLAZIONE



### ATTENZIONE!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 8.1 Prima dell'installazione

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

Modello .....

PNC .....

Numero di serie .....

### 8.2 Piani di cottura da incasso

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

## 8.3 Collegamento gas



### ATTENZIONE!

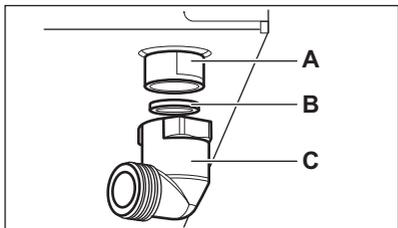
Le seguenti istruzioni d'installazione, manutenzione e ventilazione devono essere eseguite da personale qualificato conformemente alle disposizioni vigenti (UNI-CIG 7129 - 7131). Accertarsi che la cucina sia adeguatamente ventilata: tenere aperti i fori di ventilazione naturali (almeno 100 cm<sup>2</sup>) o installare una cappa meccanica.

Scegliere dei collegamenti fissi o usare un tubo flessibile in acciaio inossidabile conforme alle disposizioni vigenti. Se si utilizzano tubi in metallo flessibili, fare attenzione che non entrino in contatto con parti mobili o non siano schiacciati. Ulteriore attenzione è richiesta qualora al piano di cottura fosse abbinato il forno.



Accertarsi che la pressione del gas di alimentazione dell'apparecchiatura sia conforme ai valori consigliati.

Se la pressione fornita non ha il valore specificato, è necessario montare un adeguato regolatore di pressione in conformità allo standard UNI EN 88. Per il Gas Liquido (GPL), l'utilizzo di un regolatore di pressione è consentito solo in conformità allo standard UNI EN 12864. Il collegamento regolabile è fissato alla rampa per mezzo di un dado filettato G 1/2". Avvitare le parti senza forzare, regolare il raccordo nella direzione voluta e serrare il tutto.



A. Estremità dell'albero con dado

- B. Rondella
- C. Gomito (se necessario)

### Collegamento rigido:

Eseguire il collegamento mediante tubi in metallo rigidi (rame con finecorsa meccanico) (UNI-CIG 7129).

### Collegamento flessibile:

Utilizzare un tubo flessibile in acciaio inox (UNI-CIG 9891) con una lunghezza massima di 2 m.



### ATTENZIONE!

Al termine dell'installazione, verificare la tenuta di ciascun raccordo dei tubi. Usare una soluzione saponata, non una fiamma!

## 8.4 Sostituzione degli iniettori

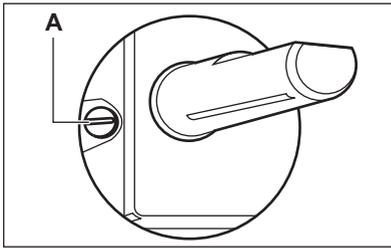
1. Rimuovere i supporti pentole.
2. Rimuovere gli spartifiamma e le corone del bruciatore.
3. Con una chiave a bussola N. 7, togliere gli iniettori e sostituirli con quelli richiesti per il tipo di gas utilizzato (vedere la tabella della sezione "Dati tecnici").
4. Rimontare i componenti, seguendo la stessa procedura in senso inverso.
5. Sostituire la targhetta dei dati (posizionata vicino al tubo di alimentazione del gas) con quella corrispondente al nuovo tipo di gas. Questa targhetta è presente nell'imballo fornito con l'apparecchiatura.

Se la pressione del gas di alimentazione è variabile o differente da quella prevista, montare un adattatore di pressione adeguato nel tubo di alimentazione del gas.

## 8.5 Regolazione del livello minimo

Per regolare il livello minimo dei bruciatori:

1. Accendere il bruciatore.
2. Ruotare la manopola sulla posizione minima.
3. Togliere la manopola.
4. Con un cacciavite sottile, regolare la posizione della vite di by-pass (A).



5. Se si passa da:
- gas naturale G20 a 20 mbar a gas liquido, serrare a fondo la vite di by-pass.
  - gas liquido a gas naturale G20 a 20 mbar, svitare la vite by-pass di circa 1/4 di giro.



#### ATTENZIONE!

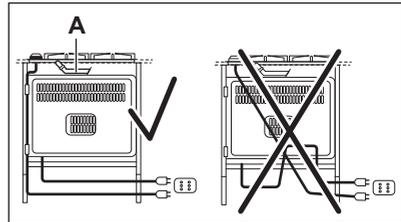
Accertarsi che la fiamma non si spenga quando si gira rapidamente la manopola dalla posizione massima a quella minima.

## 8.6 Collegamento elettrico

- Verificare che la tensione nominale e il tipo di corrente della rete di distribuzione corrispondano ai valori indicati sulla targhetta dei dati dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura è provvista di cavo di collegamento alla rete. Deve essere dotato di una spina in grado di supportare il carico indicato sulla targhetta dei dati. Accertarsi di inserire la spina nella presa corretta.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Collegando l'apparecchiatura a una prolunga, adattatore o presa multipla esiste il rischio di incendio. Accertarsi che il collegamento di messa a terra sia in linea con le disposizioni e le norme in vigore.

- Il cavo di alimentazione non deve riscaldarsi ad una temperatura superiore a 90°C.

Per evitare il contatto tra il cavo e l'apparecchiatura al di sotto del piano di cottura, utilizzare dei morsetti sul lato dell'unità.



- A. Condotto rigido in rame o tubo flessibile in acciaio inox

## 8.7 Cavo di collegamento

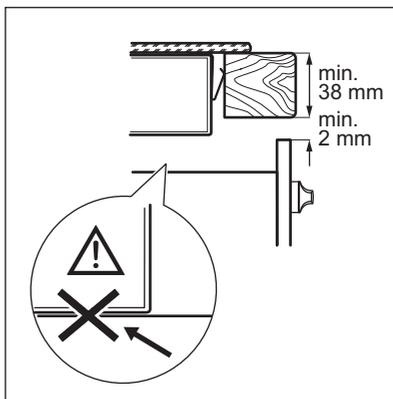
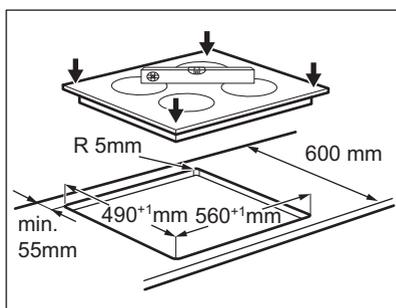
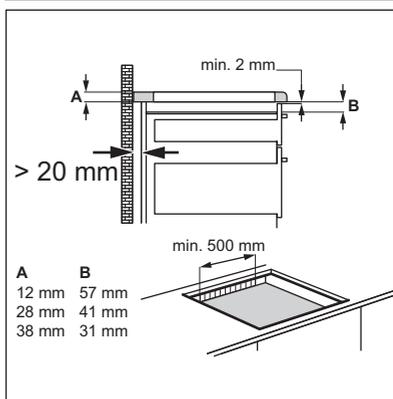
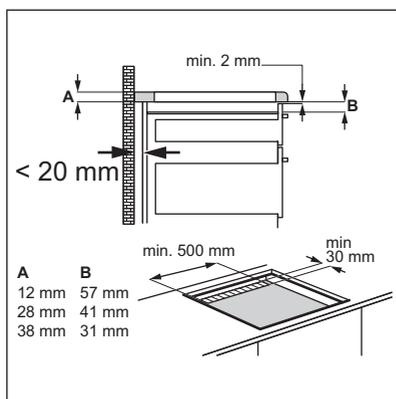
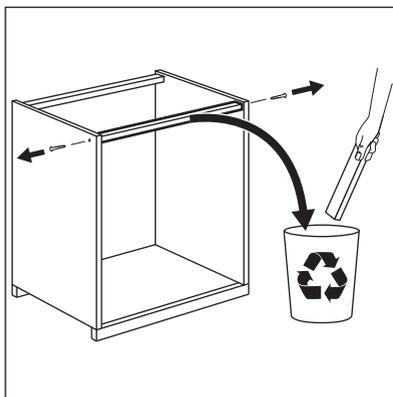
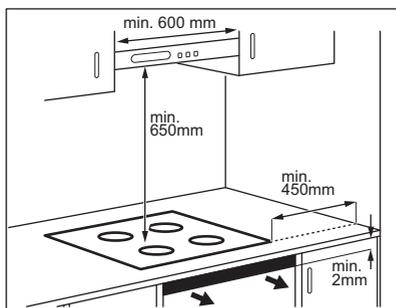
Per sostituire il cavo di collegamento utilizzare esclusivamente il cavo speciale o un suo equivalente. Il tipo di cavo è: H05V2V2-FT90.

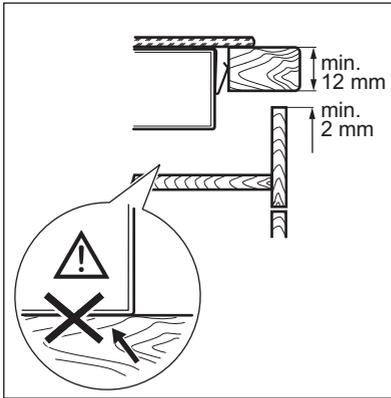
Accertarsi che il cavo sia di sezione idonea alla tensione e alla temperatura di esercizio. Il cavo di terra giallo/verde deve essere circa 2 cm più lungo del cavo di fase marrone (o nero).

## 8.8 Posizionamento della guarnizione

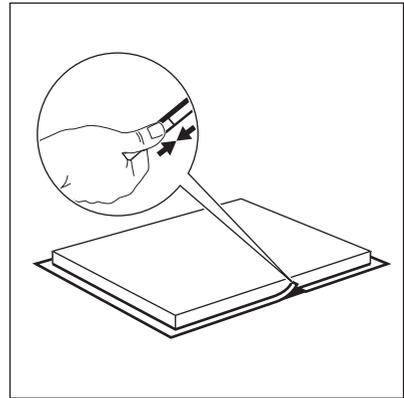
1. Pulire il piano di lavoro attorno alla zona di incasso.
2. Fissare il nastro adesivo in dotazione attorno alla parte inferiore dell'apparecchiatura lungo il bordo esterno del piano in vetroceramica. Non tenderla eccessivamente. Assicurarsi che le estremità del nastro adesivo si trovino al centro di un lato del piano di cottura.
3. Lasciare qualche millimetro di nastro adesivo in più prima di tagliare.
4. Far combaciare le due estremità del nastro adesivo.

## 8.9 Montaggio



**AVVERTENZA!**

Installare l'apparecchiatura esclusivamente su un piano di lavoro dalla superficie piatta.



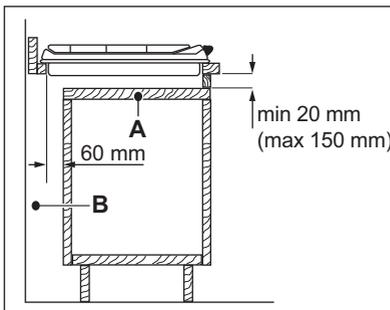
**A.** Pannello rimovibile

**B.** Spazio per gli allacciamenti

## 8.10 Possibilità di inserimento

### Mobile da incasso con porta

Il pannello installato sotto il piano di cottura deve essere facilmente rimovibile e altrettanto facilmente deve consentire l'accesso in caso di interventi dell'assistenza tecnica.

**AVVERTENZA!**

La base dell'apparecchiatura può surriscaldarsi. Se il forno non viene installato al di sotto del piano di cottura, è necessario installare un pannello divisorio in materiale non infiammabile al di sotto dell'apparecchiatura per evitare l'accesso alla parte sottostante. La posizione del pannello viene descritta nel capitolo "Installazione".

## 9. DATI TECNICI

### 9.1 Dimensioni del piano di cottura

Larghezza	590 mm
Profondità	520 mm

## 9.2 Caratteristiche tecniche zone di cottura

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	Funzione Power [W]	Funzione Power durata massima [min.]	Diametro delle pentole [mm]
Anteriore sinistra	2300	2950	10	180 - 210
Posteriore sinistra	1400	2500	4	125 - 140

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune circostanze rispetto ai dati presenti in tabella. Cambia a seconda del materiale e delle dimensioni delle pentole.

Per risultati di cottura ottimali, utilizzare pentole con un diametro non superiore a quello riportato in tabella.

## 9.3 Diametri bypass

BRUCIATORE	Ø BYPASS 1/100 mm
Rapido	52
Semirapido	32

## 9.4 Altri dati tecnici

POTENZA TOTALE:	Gas originale:	G20 (2H) 20 mbar = 4,8 kW
	Gas sostitutivo:	G30 (3+) 28-30 mbar = 334 g/h G31 (3+) 37 mbar = 329 g/h
	Zone elettriche:	2,950 kW
Alimentazione elettrica:	220-240 V ~ 50/60 Hz	
Categoria apparecchiatura:	II2H3+	
Collegamento gas:	G 1/2"	
Classe apparecchiatura:	3	

## 9.5 Bruciatori a GAS NATURALE G20 a 20 mbar

BRUCIATORE	POTENZA NORMALE kW	POTENZA MINIMA kW	SIMBOLO INIETTORE 1/100 mm
Rapido	2,9	0,75	119
Semirapido	1,9	0,45	96

## 9.6 Bruciatori a gas per GPL G30/G31 28-30/37 mbar

BRUCIA-TORE	POTENZA NORMALE kW	POTENZA MINIMA kW	SIMBOLO INIETTORE 1/100 mm	PORTATA NOMINALE GAS g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Rapido	2,7	0,75	86	196	193
Semirapido	1,9	0,45	71	138	136

## 10. EFFICIENZA ENERGETICA

### 10.1 Informazioni prodotto conformi alla norma UE 66/2014

Identificativo modello	HD634170NB	
Tipo di piano di cottura	Piano di cottura da incasso	
Numero di zone di cottura elettriche	2	
Tecnologia di calore per zona di cottura elettrica	Induzione	
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø) elettriche	Posteriore sinistro	14,0 cm
	Anteriore sinistra	21,0 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Posteriore sinistro	188,6 Wh / kg
	Anteriore sinistra	183,7 Wh / kg
Numero di bruciatori a gas	2	
Efficienza energetica per bruciatore a gas (EE gas burner)	Posteriore destro - Rapido	61.3%
	Anteriore destro - semirapido	57.9%
Efficienza energetica per il piano di cottura a gas (EE gas hob)	59.6%	
Consumo energetico del piano di cottura (EC electric hob)	186,2 Wh / kg	

EN 30-2-1: Gas combustibile per elettrodomestici di cottura - Parte 2-1 : Impiego razionale dell'energia - Informazioni generali

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

### 10.2 Risparmio energetico

- Prima dell'uso, assicurarsi che i bruciatori e i supporti pentole siano assemblati correttamente.
- Usare pentole con diametro adatto alle dimensioni dei bruciatori.

- Centrare la pentola sul bruciatore.
- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.
- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Quando il liquido inizia a bollire, abbassare la fiamma per provocare una lenta ebollizione del liquido.
- Se possibile, utilizzare una pentola a pressione. Fare riferimento al relativo manuale per l'utente.

## 11. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

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

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







[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867329065-B-062016

