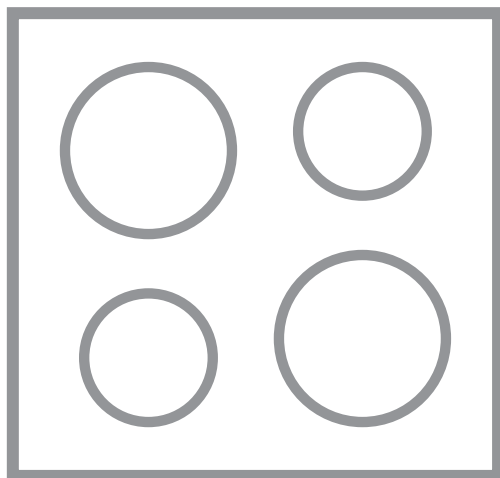


USER MANUAL



INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	2
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. INSTALLAZIONE.....	8
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	14
5. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	16
6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	20
7. PULIZIA E CURA.....	22
8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	24
9. DATI TECNICI.....	28
10. EFFICIENZA ENERGETICA.....	29
11. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	29

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 di dedicare qualche minuto alla lettura per sapere come trarre il massimo dal vostro elettrodomestico.

Visitate il nostro sito web per:



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

www.aeg.com/support



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il nostro Centro di Assistenza Autorizzato, accertarsi di avere a disposizione i dati seguenti: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

 Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

 Informazioni generali e suggerimenti

 Informazioni ambientali

Con riserva di modifiche.

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non

sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.


1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi

- in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
 - **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
 - Non usare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
 - **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite un commutatore esterno, come un timer, o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.
 - **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
 - **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
 - Oggetti metallici quali coltelli, forchette, 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 utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
 - Se la superficie in vetroceramica/vetro presenta delle crepe, spegnere l'apparecchiatura e scollegarla dalla presa di corrente. 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.
 - In caso di rottura del vetro della piastra di cottura:
 - spegnere tutti i bruciatori e le resistenze elettriche e scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica,

- non usare o toccare la superficie dell'apparecchiatura,
- non utilizzare l'apparecchiatura.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Se l'apparecchiatura è collegata direttamente alla corrente, è necessario un interruttore onnipolare con contatti separati. Lo scollegamento completo deve avvenire in linea con le condizioni indicate nella categoria III di sovratensione. Il cavo di terra è escluso.
- Quando si posiziona il cavo di alimentazione, accertarsi che non entri in contatto diretto (per esempio utilizzando delle guaine isolanti) con elementi che possono raggiungere temperature superiori ai 50 °C rispetto alla temperatura ambiente.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Questa apparecchiatura è adatta ai seguenti mercati: 

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

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



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di ferirsi o danneggiare l'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura,

- dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
 - Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
 - Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
 - 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. Installare un pannello divisorio in materiale non infiammabile al di sotto dell'apparecchiatura per rendere inaccessibile la base.

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati 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 parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare un forte surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo dell'alimentazione elettrica corretto.
- Non lasciare che il cavo dell'alimentazione elettrica si aggrovigli.

- Assicurarsi che sia installata una protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo dell'alimentazione o la spina (ove previsti) non sfiorino l'apparecchiatura o le pentole roventi quando si collega l'apparecchiatura a una presa.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

2.3 Collegamento del gas



ATTENZIONE!

Quando si utilizza una bombola del gas, tenerla sempre su una superficie orizzontale piana (con la valvola del gas in alto).

- 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. Attenersi ai requisiti per garantire un'adeguata ventilazione.
- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Impostare le zone di cottura su "off" dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Quando si immergono gli alimenti nell'olio bollente, questo potrebbe schizzare.

2.4 Utilizzo:



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.



ATTENZIONE!

L'uso di un'apparecchiatura di cottura a gas determina la produzione di calore, umidità e prodotti di combustione nella stanza in cui è installata. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata, specialmente quando l'apparecchiatura è in uso. L'uso prolungato e intenso dell'apparecchiatura può richiedere un'ulteriore ventilazione, ad esempio, l'aumento della ventilazione meccanica, ove presente, una ventilazione aggiuntiva per rimuovere in modo sicuro i prodotti della combustione nell'aria esterna, fornendo al tempo stesso un ricambio di aria ambiente con un'ulteriore ventilazione. Consultare un tecnico qualificato, prima di installare la ventilazione aggiuntiva.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.



AVVERTENZA!

Pericolo di incendio ed esplosioni.

- Grassi e olio riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere le fiamme o gli oggetti caldi lontani da grassi e oli in fase di cottura.
- I vapori rilasciati dall'olio a temperatura elevata possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può causare un incendio a una temperatura inferiore rispetto all'olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non tenere pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.

- Non lasciare mai un bruciatore acceso con o senza tegami vuoti sopra.
- Non mettere fogli di alluminio sull'apparecchiatura.
- Le pentole in ghisa, alluminio o con il fondo danneggiato possono graffiare la superficie in vetro/vetroceramica. Sollevare sempre questi oggetti quando è necessario spostarli sulla superficie di cottura.
- Utilizzare solo tegami stabili con la forma corretta e il diametro più grande rispetto alle dimensioni dei bruciatori.
- Assicurarsi che le pentole siano posizionate al centro dei bruciatori.
- Non usare pentole di grandi dimensioni che siano più grandi dei bordi dell'apparecchiatura. Ciò potrebbe danneggiare la superficie del piano cottura.
- Utilizzare solo gli accessori forniti con l'apparecchiatura.
- Non installare uno spargifiamma sul bruciatore.
- Non lasciare che sostanze acide, come per esempio aceto, succo di limone o anticalcare vengano a contatto con il piano cottura. Ciò può causare macchie opache.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.

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.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.

- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detersivi neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Non pulire i bruciatori in lavastoviglie.
- Pulire a intervalli la parte metallica del dispositivo di protezione dalle fiamme.

2.6 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.
- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

2.7 Smaltimento



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Avvolgere i tubi del gas esterni.

3. INSTALLAZIONE



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

3.1 Prima dell'installazione

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

Modello
 PNC
 Numero di
 serie

3.2 Collegamento gas



AVVERTENZA!

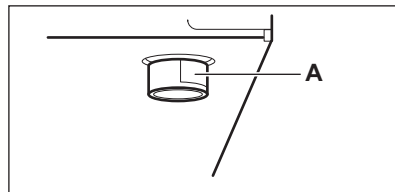
Le seguenti istruzioni d'installazione, manutenzione e ventilazione devono essere eseguite da personale qualificato conformemente alle disposizioni vigenti (UNI-CIG 7129 - 7131). Accertarsi che la cucina sia adeguatamente ventilata: tenere aperti i fori di ventilazione naturali (almeno 100 cm²) o installare 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. Fine dell'albero con dado

Collegamento rigido:

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

Collegamento flessibile:

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



AVVERTENZA!

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

3.3 Sostituzione degli iniettori



AVVERTENZA!

Informazione unicamente per i installatori autorizzati.

1. Rimuovere i supporti pentole.
2. Togliere i cappellotti e gli spartifiamma dai bruciatori.
3. Con una chiave a bussola n. 7 rimuovere gli iniettori e sostituirli con quelli necessari per il tipo di gas utilizzato (vedere la tabella nel capitolo "Dati tecnici").
4. Montare le parti, seguire la stessa procedura all'indietro.
5. Fissare l'etichetta col nuovo tipo di alimentazione gas vicino al tubo di alimentazione del gas. Questa etichetta è presente nell'imballo fornito con l'apparecchiatura.

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

3.4 Selezione gas



AVVERTENZA!

Informazione unicamente per i installatori autorizzati.

1. Sfiore per 3 secondi.
2. Entro 7 secondi, toccare per 3 secondi.
3. Toccare 3 volte.
Il display mostra la modalità G1.
4. Sfiore .

- Per accedere alla modalità.
5. Il display del timer mostra il tipo di gas selezionato.
 6. Toccare per impostare il tipo di gas a seconda della seguente tabella.

7. Sfiore .

Per confermare il tipo di gas.

Toccare per uscire dalla modalità o attendere che si attivi la funzione Spegnimento automatico.

Selezione gas		
0	1	2
G20 20 mbar	Gas liquido 29 mbar	Rischio di sicurezza: non usare la selezione a 2 gas. Usare solo 0 o 1 selezione gas, a seconda della fornitura di gas.

3.5 Regolazione del livello minimo



AVVERTENZA!

Informazione unicamente per installatori autorizzati.



Spegnere il piano cottura prima della regolazione.

Per regolare il livello minimo dei bruciatori:

1. Sfiore il tasto per 3 secondi.
2. Entro 7 secondi, toccare per 3 secondi.
3. Toccare 4 volte.
Il display mostra la modalità G2.
4. Sfiore .

Per accedere alla modalità.

5. Attendere 5 secondi, dopo aver selezionato la modalità.

Il bruciatore mostra il livello minimo e sulla barra di controllo compare .

6. Premere o .

Per aumentare o ridurre il valore e regolare il livello minimo.

7. Attendere 5 secondi.

Per inviare il valore selezionato alla scheda di alimentazione.

8. Controllare che il livello minimo sia corretto, quindi toccare .

Per confermare il livello minimo.



Se il livello minimo non è corretto, ripetere i passaggi 6 e 7.

9. Toccare per selezionare il bruciatore successivo e ripetere i passaggi 5-8.

Sfiore per uscire dalla modalità.



AVVERTENZA!

Accertarsi che la fiamma non si spenga quando ci si sposta rapidamente dalla posizione di impostazione del riscaldamento massima a quella minima.



AVVERTENZA!

Non impostare le modalità G3 e G4. È unicamente per gli installatori autorizzati.

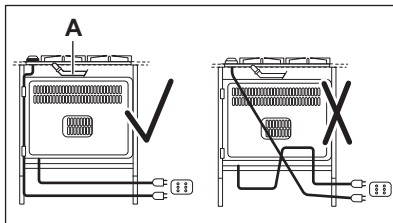
3.6 Collegamento elettrico

- 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.

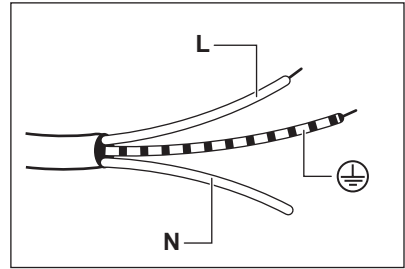



A. Condotto rigido in rame o tubo flessibile in acciaio inox

3.7 Cavo di collegamento

Per sostituire il cavo di collegamento utilizzare esclusivamente il cavo speciale o un suo equivalente. Il tipo di cavo è: H05V2V2-F T90.

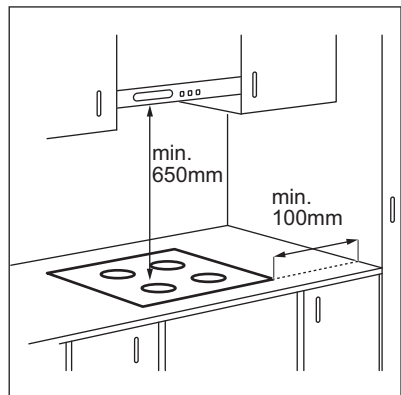
Accertarsi che il cavo sia di sezione idonea alla tensione e alla temperatura di esercizio. Il cavo di terra giallo/verde deve essere circa 2 cm più lungo del cavo di fase marrone (o nero).



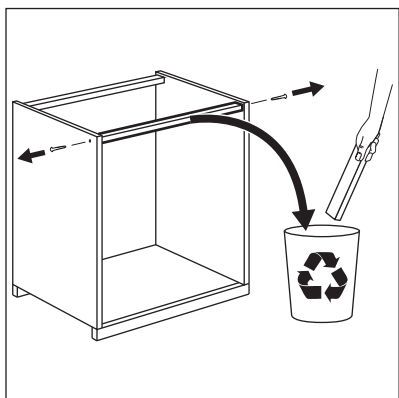
1. Collegare il filo di colore verde e giallo (terra) al morsetto contrassegnato dalla lettera "E" o dal simbolo di terra  o colorato di verde e giallo.
2. Collegare il filo di colore blu (neutro) al morsetto contrassegnato dalla lettera 'N' o colorato di blu.
3. Collegare il cavo di fase marrone (tensione) al terminale contrassegnato con la lettera "L". Questo deve sempre essere collegato alla fase di rete.

3.8 Montaggio

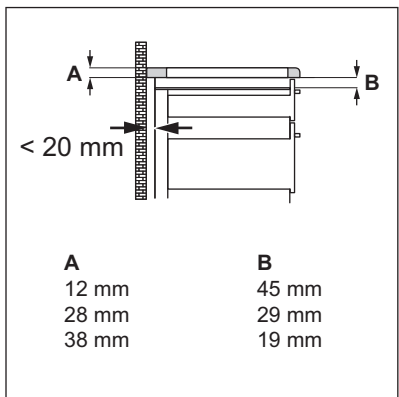
1.



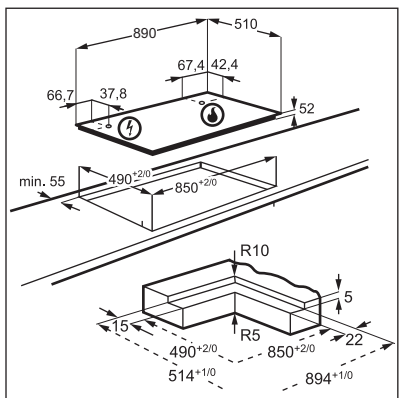
2.



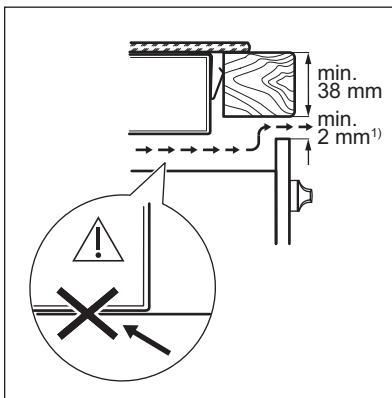
3.



4.

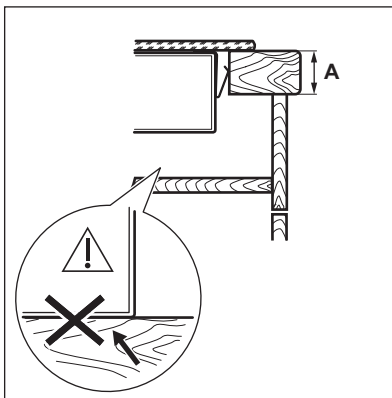


5.

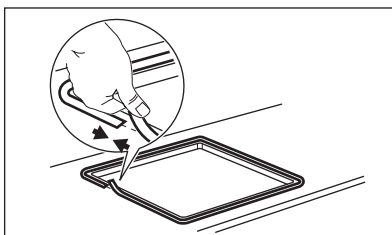


1) Se specificato non diversamente nell'installazione del forno.

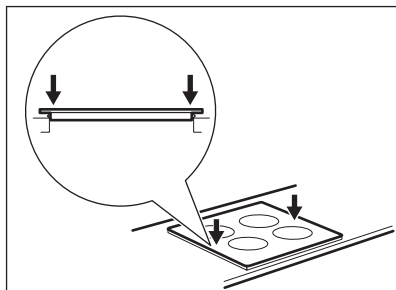
6.



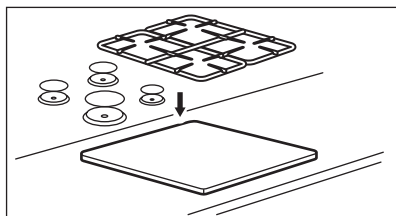
7.



8.



9.

**ATTENZIONE!**

Installare l'apparecchiatura solo su un piano di lavoro con superficie piatta.

3.9 Installazione del piano di cottura sotto la cappa da cucina



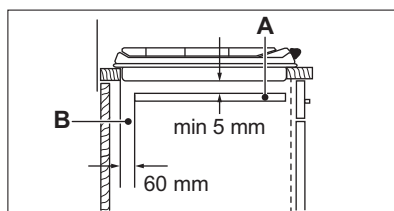
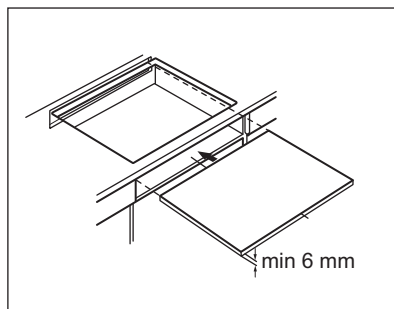
Se si installa il piano di cottura sotto a una cappa da cucina, fare riferimento alle istruzioni per l'installazione della cappa per la distanza minima tra le apparecchiature.

3.10 Possibilità di inserimento

Il pannello installato sotto il piano cottura deve essere facilmente rimovibile e

consentire un accesso facile nel caso in cui sia necessaria un intervento di assistenza tecnica.

Unità da cucina con porta



A. Pannello rimovibile

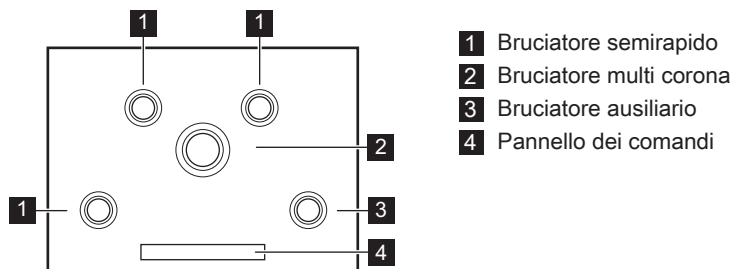
B. Spazio per gli allacciamenti

Unità cucina con forno

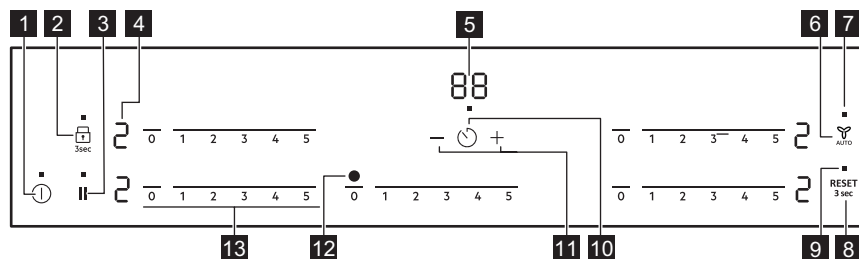
Il collegamento elettrico del piano cottura e del forno deve essere installato separatamente per motivi di sicurezza e per facilitare la rimozione del forno dall'unità.

4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Superficie di cottura



4.2 Pannello dei comandi



Usare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura. Il display, le spie ed i segnali acustici mostrano quale funzione è attiva.

Tasto sensore	Funzione	Commento
1	ON/OFF	Per attivare e disattivare il piano cottura.
2	Dispositivo di sicurezza/ blocco per bambini	Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.
3	Sospendi	Per attivare e disattivare la funzione.
4	Display livelli di potenza	Per mostrare i livelli di potenza.
5	Display timer	Per mostrare il tempo in minuti o i possibili codici di errore E (Fare riferimento alla sezione "Risoluzione dei problemi").
6	Hob ² Hood	Per attivare e disattivare la modalità manuale della funzione.

Tasto sensore	Funzione	Commento
7 ■	Spia LED	Per mostrare la funzione attivata.
8 RESET 3 sec	Ripristinare il piano cottura	Per ripristinare il piano cottura (fare riferimento a "Risoluzione dei problemi").
9 ■	Spia LED di ripristino	Per mostrare la funzione attivata. Procedura di ripristino richiesta.
10 ⏸	-	Per attivare e disattivare il timer.
11 + / -	-	Per aumentare o ridurre il tempo.
12 -	Area per segnale a infrarossi Hob ² Hood	Alla comunicazione cappa.
13 -	Barra dei comandi	Per impostare i livelli di potenza per il bruciatore.

4.3 Display livelli di potenza


Display	Descrizione
	Il bruciatore è disattivato.
	Il bruciatore è in funzione.
	C'è un allarme (fare riferimento a "Risoluzione dei problemi").
	Una zona di cottura è ancora calda (calore residuo).
	Blocco / Dispositivo di Sicurezza bambini è in funzione.
	Pausa è in funzione.
	La funzione di spegnimento automatico è attiva.

4.4 Indicatore superficie calda



AVVERTENZA!

Se la zona di cottura si surriscalda in fase di cottura, l'indicatore di potenza mostra un'avvertenza

Superficie Calda  quando la zona cottura è spenta. La spia Superficie calda è accesa, finché non si raffredda la zona di cottura, il piano cottura non è scollegato o si verifica un'interruzione di corrente.

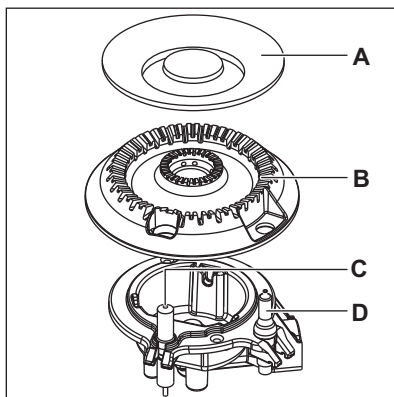
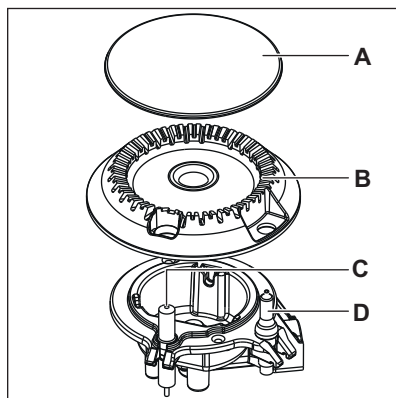
5. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Panoramica bruciatore



- A. Spartifiamma bruciatore
- B. Corona bruciatore
- C. Candela di accensione
- D. Dispositivo di sicurezza per fiamma

5.2 Accensione del bruciatore





Accendere sempre il bruciatore prima di posizionare le pentole.





AVVERTENZA!



Fare molta attenzione in fase di utilizzo di fiamme libere all'interno della cucina. Il produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di utilizzo improprio delle fiamme.






1. Toccare  per 1 secondo per attivare il piano cottura.
Dopo 20 secondi di non utilizzo, il piano cottura si disattiva.
2. Dopo l'animazione delle spie, quando si vede  sul display, sfiorare la barra dei comandi per impostare il livello di potenza corretto o spostare il dito lungo la barra dei comandi fino a raggiungere il livello di potenza corretto.

Per impostare o modificare il livello di potenza.


 Se dopo alcuni tentativi il bruciatore non si accende, controllare che la corona e il cappello siano in posizione corretta, quindi pulire la parte metallica del dispositivo di sicurezza della fiamma (fare riferimento al capitolo "Manutenzione e pulizia").

 Se durante il normale uso del bruciatore questo inizia a fare scintille e la fiamma si regola automaticamente, controllare che la parte metallica della candela di accensione e il dispositivo di sicurezza della fiamma siano puliti (fare riferimento a "Manutenzione e pulizia").

 Se il bruciatore per sbaglio si spegne, il piano cottura riaccende il bruciatore 3 volte. Se la fiamma ancora non si accende, compare .

 Se compare l'allarme , spegnere e riaccendere il piano cottura. Quando riappare l'allarme , dopo l'animazione delle spie, toccare  per 3 secondi. Quando compare  l'allarme viene resettato (fare riferimento a "Risoluzione dei problemi").

5.3 Spegnimento del bruciatore

Per spegnere la fiamma, toccare la barra di controllo fino a portarla in posizione off .




AVVERTENZA!

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

5.4 Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente il piano di cottura se:

- tutti i bruciatori sono disattivati,
- 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.
- non è stato spento un bruciatore 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	Tempo (ore)
1	6
2	3
3	3
4	1,5
5	1,5


5.5 Bloccare o sbloccare il piano cottura


È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre i bruciatori sono in funzione. Questa funzione impedisce di


modificare inavvertitamente il livello di potenza.

Per bloccare il pannello dei comandi:





1. Impostare il livello di potenza.
2. Sfiore .
3.  compare sul display del bruciatore.


Per sbloccare il pannello dei comandi toccare nuovamente .

 Sarà possibile spegnere i bruciatori mentre il pannello dei comandi è bloccato.




Utilizzare  per disattivare il piano cottura.

Per impostare il blocco sicurezza bambini:




1. Premere  per accendere il piano cottura.
2. Toccare  per 3 secondi, per attivare il blocco.  si accende in tutte le barre di controllo.
3. Premere  per spegnere il piano cottura.

 Sarà possibile sbloccare il piano cottura mentre il blocco bambini è in funzione.

Per sbloccare temporaneamente:

1. Premere  per accendere il piano cottura.
2. Sfiore il tasto  per 3 secondi.
3.  compare sul display del bruciatore.
4. Impostare il livello di potenza.
5. Al termine del processo di cottura e dopo aver spento il piano cottura, la funzione Blocca è attiva.

Per sbloccare completamente:


1. Premere  per accendere il piano cottura.
2. Sfiore il tasto  per 3 secondi. Il blocco si disattiva.
3. Premere  per spegnere il piano cottura.

5.6 Pausa


La funzione imposta tutti i bruciatori in funzione sul livello di potenza più basso.

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

Quando la funzione non interrompe le funzioni del timer.




Sfiore  per attivare la funzione.


 non si accende.


Per disattivare la funzione sfiorare . Il livello di potenza precedente si accende.

5.7 Contaminuti

Sarà possibile usare questa funzione come Contaminuti quando il piano cottura è attivato.

1. Sfiore .
2. Toccare  o  del timer per impostare il tempo in minuti (00 - 99).


L'indicatore di tempo  inizia a lampeggiare velocemente durante l'impostazione del tempo.


3. Quando l'indicatore di tempo  inizia a lampeggiare lentamente il timer viene attivato.

Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e **00** lampeggia.


4. Sfiore .





Per interrompere il segnale acustico.



 Questa funzione non ha effetto sul funzionamento dei bruciatori.

 La durata massima delle funzioni del timer è 00-99 minuti. Controllare le istruzioni dei contaminuti (regolazione timer mancante).


5.8 OffSound Control (Attivazione e disattivazione dei segnali acustici)


Disattivare il piano di cottura. Sfiore il tasto  per 3 secondi. Il display si

accende e si spegne. Sfiore  per 3 secondi.  o  si accendono. Sfiore  del timer per effettuare la selezione seguente:

-  - i segnali acustici sono spenti
-  - i segnali acustici sono attivi


Per confermare la selezione, attendere finché il piano di cottura non si disattiva automaticamente.


Quando la funzione è impostata su , i segnali acustici saranno udibili soltanto quando:


- si sfiora 
- Contaminuti diminuisce
- Timer del conto alla rovescia diminuisce
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

5.9 Hob²Hood

Si tratta di una funzione automatica avanzata che collega il piano di cottura ad una cappa speciale. Sia il piano di cottura che la cappa dispongono di un comunicatore di segnale a infrarossi. La velocità della ventola viene definita automaticamente sulla base delle impostazioni della modalità e della temperatura della pentola più calda sul piano di cottura. È anche possibile mettere in funzione la ventola dal piano di cottura manualmente.

 La cappa funziona solo quando il piano cottura viene attivato.






 Per la maggior parte della cappe, il sistema remoto è disattivato all'origine. Attivarlo prima di utilizzare la funzione. Per maggiori informazioni fare riferimento al manuale per l'utente della cappa.

 Il piano cottura imposta automaticamente la velocità della ventola a seconda del processo di cottura.



Modalità automatiche

Modalità	Descrizione della modalità	Illuminazione automatica	Velocità automatica della ventola
H0	Manuale	Spento	Spento
H1	Luce auto	In data	Spento
H2	Velocità fissa	In data	1
H3	Velocità auto bassa	In data	0-1
H4	Velocità auto Media	In data	0-1
H5	Velocità auto Alta	In data	0-2
H6	Velocità auto Intensa	In data	0-3

Modifica della modalità automatica

1. Disattivare l'apparecchiatura.
2. Toccare  per 3 secondi, il display si accende e si spegne.
3. Sfiore il tasto  per 3 secondi.
4. Sfiore  alcune volte finché si accende .
5. Sfiore  del Timer per selezionare una modalità automatica.

 Toccare  per l'impostare manualmente la velocità.

 Toccare più a lungo  per spegnere la ventola e la luce.



AVVERTENZA!

Al termine della cottura la cappa non si spegne automaticamente. Spegnerla manualmente.

6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Pentole



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



AVVERTENZA!
Non mettere la stessa pentola su due bruciatori.



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



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



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



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

6.2 Diametro delle pentole



Usare pentole con diametro adatto alle dimensioni dei bruciatori.

Bruciatore	Diametro delle pentole (mm)
Multi corona	220 - 260
Semirapido (posteriore sinistro)	120 - 240

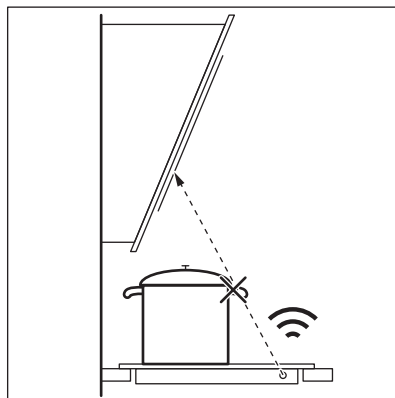
Bruciatore	Diametro delle pentole (mm)
Semirapido (posteriore destro)	120 - 240
Semirapido (anteriore sinistro)	120 - 220
Ausiliario	80 - 180

6.3 Consigli e suggerimenti per Hob²Hood

Quando si mette in funzione il piano di cottura con la funzione:

- Proteggere il pannello della cappa dalla luce diretta del sole.
- Non dirigere una luce alogena verso il pannello della cappa.
- Non coprire il pannello di controllo del piano cottura.
- Non interrompere il segnale tra il piano di cottura e la cappa (ad esempio con la mano o il manico di una pentola o una pentola alta). Vedere la figura.

La cappa in figura è riportata a titolo indicativo.




Tenere pulita la finestrella del comunicatore del segnale a infrarossi Hob²Hood.



Altri dispositivi controllati in modalità remota potrebbero bloccare il segnale. Non usare le apparecchiature controllate in modalità remota quando viene usata la funzione sul piano cottura.

Cappe da cucina con la funzione Hob²Hood

Per scoprire l'intera gamma di cappe da cucina compatibili con questa funzione fare riferimento al sito web del nostro cliente. Le cappe da cucina AEG compatibili con questa funzione devono riportare il simbolo .

6.4 Esempi di impiego per la cottura







I dati nella tabella mostrano esempi dell'impostazione di calore e dei tempi di cottura per una frittura delicata e intensa, oltre che per una cottura delicata.









- Regolare le impostazioni a seconda del tipo di alimenti, quindi il tipo di gas usato, il materiale e le dimensioni delle pentole. Rimandiamo ai diametri dei tegami nella sezione Consigli e Suggerimenti.
- Per una cottura delicata usare il bruciatore ausiliario o il bruciatore semi-rapido con spartifiamma.

- Per una distribuzione del calore uniforme usare pentole rivestite e cucinare su bruciatori ausiliari o semi-rapidi.
- Ogni esempio nella seguente tabella mostra due o tre passaggi.
- Se si usa una padella, scaldare come prima cosa l'olio; in fase di frittura tenere la pentola a una temperatura costante in linea con i valori indicati nella tabella.

Simboli del metodo di cottura usati nella tabella:

	Riscaldare l'olio
	Cottura rapida
	Riscaldare fino a ebollizione
	Cottura a fuoco lento
	Miscelazione, mix di ingredienti

Alimenti	P or zi oni	Bru- ciato- re	Fase 1			Fase 2			Fase 3		
			Simbo- lo	Li- ve- llo	Tempo (min.)	Simbo- lo	Li- ve- llo	Tempo (min.)	Simbo- lo	Li- ve- llo	Tempo (min.)
Crepe	4	SR		5	1-4		2	4-8			
Ham- bur- gers	2	AUX		5	1-5		3	4-8			
Ham- bur- gers	3	SR		5	1-5		3	4-8			

Ham- burgers	4	MC		5	1-5		3	4-7			
Pata- tine fritte	4	MC		5	20-30						
Be- scia- mella ¹⁾	4	AUX	 2)	1	5-10	 2)	5	5-10	 2)	1	4-8
Por- ridge di ri- so ¹⁾	4	AUX	 2)	5	10-20	 2)	1	30-40			

1) Mescolare continuamente

2) Senza coperchio

7. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



AVVERTENZA!

Non usare coltelli, raschietti o strumenti simili per pulire la superficie del vetro o tra i bordi del bruciatore e del telaio (se pertinente).

7.1 Informazioni generali

- Pulire il piano di cottura dopo ogni impiego.
- Consigliamo di attivare la funzione del dispositivo di blocco / sicurezza bambini (Rimandiamo a "Bloccare o sbloccare il piano cottura" nel capitolo "Uso quotidiano").
- 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 adatto alla superficie del piano di cottura.



La presenza di acqua o altri liquidi sul pannello dei comandi può accidentalmente attivare o disattivare le funzioni del piano cottura.

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

7.2 Supporti pentole

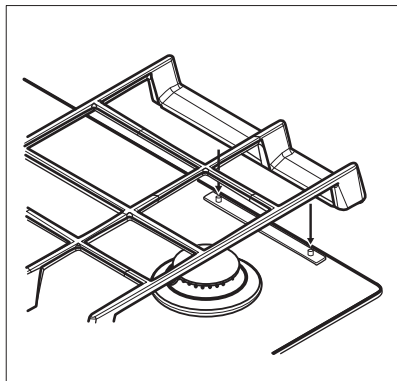


I supporti pentole non possono essere lavati in lavastoviglie. Devono essere lavati a mano.

1. È possibile rimuovere i supporti pentole e pulire in modo facile il piano di cottura.
2. Fare molta attenzione quando si sostituiscono i supporti pentole: il piano di cottura si potrebbe danneggiare.
2. Il rivestimento smaltato a volte può presentare dei bordi ruvidi, quindi prestare attenzione nel lavare ed asciugare i supporti pentole a mano.

Se necessario, rimuovere le macchie più ostinate servendosi di un apposito prodotto in pasta.

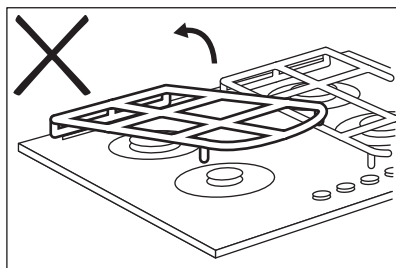
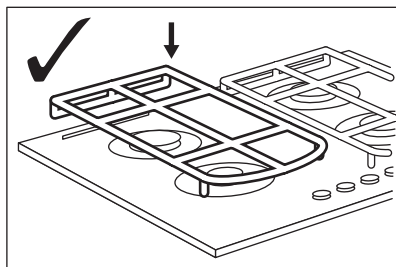
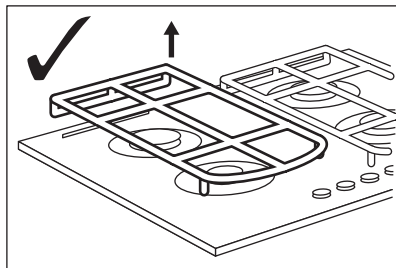
3. Dopo aver pulito i supporti pentole, assicurarsi che siano riposizionati correttamente.
4. Per fare in modo che il bruciatore funzioni correttamente, verificare che le braccia dei supporti pentole si trovino allineati al centro del bruciatore



7.3 Rimozione dei supporti pentole

Per mantenere i supporti pentole nella posizione corretta, questi vengono montati su perni metallici sul lato posteriore del piano di cottura. Per consentire una migliore pulizia, è possibile rimuovere i supporti pentole dal piano di cottura. Sollevare le griglie del piano cottura mantenendole in posizione orizzontale come illustrato nell'immagine.

- i** Non sollevare i supporti pentole da un angolo, dato che ciò potrebbe causare un'eccessiva sollecitazione sui perni metallici. Ciò può danneggiare i perni e causarne la rottura.



La forma dei supporti pentole e la quantità di bruciatori possono differire in altri modelli dell'apparecchiatura.

7.4 Pulizia del piano di cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, zucchero e alimenti con zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni.
- **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.

- Per pulire gli elementi smaltati, lo spartifiamma e la corona, lavarli con acqua calda saponata e asciugarli attentamente prima di sistemarli nuovamente.

7.5 Pulizia della candela di accensione e del dispositivo di sicurezza della fiamma

Tenere puliti la componente metallica della candela di accensione e il

dispositivo di sicurezza della fiamma, usando un panno umido o una spugna per evitare difficoltà di accensione o di riconoscimento della fiamma. Controllare che la corona del bruciatore non sia bloccata da residui di cibo.

7.6 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.

8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI






AVVERTENZA!





Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.	Il piano cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. Fare riferimento allo schema di collegamento.
	È saltato il fusibile.	Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Non è stato impostato il livello di potenza entro 20 secondi.	Accendere nuovamente il piano cottura e impostare il livello di potenza in meno di 20 secondi.
	Sono stati toccati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Toccare solo un tasto sensore.
	C'è acqua o macchie di grasso sul pannello dei comandi.	Pulire il pannello dei comandi.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Viene emesso un segnale acustico e il piano cottura si spegne. Quando il piano cottura è acceso viene emesso un segnale acustico.	È stato appoggiato qualcosa su uno o più tasti sensore.	Rimuovere l'oggetto dai tasti sensore.
Il piano di cottura si disattiva.	È stato appoggiato qualcosa sul tasto sensore ①.	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.
La spia LED di ripristino ■ lampeggia.	È necessaria la procedura di ripristino.	Fare riferimento a "Pannello dei comandi" (come se fosse visualizzato un allarme )
Hob®Hood non funziona.	È stato coperto il pannello dei comandi.	Rimuovere l'oggetto dal pannello dei comandi.
I tasti sensore si surriscaldano.	Le pentole sono troppo grandi o sono state collocate troppo vicino ai comandi.	Se necessario, collocare le pentole grandi sui bruciatori posteriori.
Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivare i segnali acustici. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
Si possono udire delle scintille per alcuni secondi dopo che la fiamma si spegne e viene eseguita la riaccensione automatica.	Correnti d'aria intorno al bruciatore.	Verificare che le correnti d'aria provenienti dalle finestre o dalle porte non estinguano la fiamma.
	Lo spartifiamma del bruciatore o la corona non sono posizionati correttamente.	Posizionare il cappello e la corona del bruciatore nella posizione corretta.
	La parte metallica del dispositivo di sicurezza della fiamma è sporca.	Vedere il capitolo "Pulizia e cura".
 si accende.	Spegnimento automatico è in funzione.	Spegnere e riaccendere il piano cottura.
 si accende.	Dispositivo di sicurezza per bambini è in funzione.	Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".

Problema	Causa possibile	Soluzione
F si accende.	<p>La fiamma non si accende in 3 tentativi.</p> <p>Lo spartifiamma del bruciatore o la corona non sono posizionati correttamente.</p> <p>La componente metallica del dispositivo di sicurezza della fiamma è sporca (fare riferimento a "Pulizia e cura").</p>	<p>Per resettare l'allarme F, spegnere e riaccendere il piano cottura. Quando riappare l'allarme F, dopo l'animazione delle spie, toccare RESET _{3sec} per 3 secondi.</p> <p>Quando compare D l'allarme viene resettato.</p>
Si sente un bip costante.	Il collegamento elettrico non è corretto.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.
E4 - 21 si accende.	Il piano cottura è troppo caldo.	Attendere alcuni minuti per il raffreddamento del piano cottura. Ove possibile, mettere le pentole grandi sui bruciatori posteriori.
E6 - 71 si accende.	Il piano cottura si è surriscaldato.	Attendere 30 minuti e attenersi alla stessa procedura come se fosse comparso l'allarme F . Nel caso in cui il problema persista, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato.
E6 - XX si accende.	Condizione temporanea di guasto.	Attenersi alla stessa procedura come se fosse comparso l'allarme F . Nel caso in cui il problema persista, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato.
E7 - XX si accende.	Troppi tentativi per cancellare l'allarme F .	Attendere 15 minuti. Attenersi alla stessa procedura come se fosse comparso l'allarme F . Nel caso in cui il problema persista, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato.
E0 - XX si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Contattare un Centro Assistenza Autorizzato.

Problema	Causa possibile	Soluzione
 -  si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica per un certo periodo di tempo. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico della casa. Ricollegarlo. Se  compare di nuovo, rivolgersi a un centro di assistenza tecnica autorizzato.
 si accende.	C'è dello sporco intorno all'area dei bruciatori.	Vedere il capitolo "Pulizia e cura".

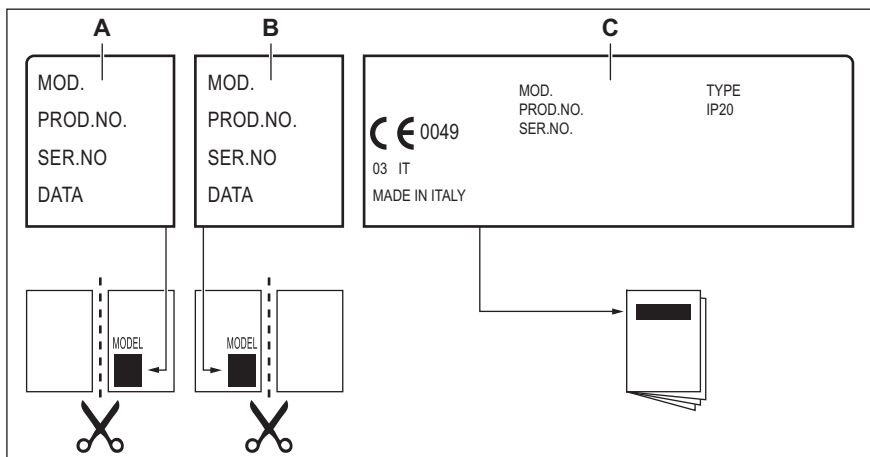
8.2 Se non è possibile trovare una soluzione...

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. 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.

8.3 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.

9. DATI TECNICI

9.1 Dimensioni del piano di cottura

Larghezza	890 mm
Profondità	510 mm

9.2 Altri dati tecnici

POTENZA TOTALE:	Gas - Originale:	G20 (2H) 20 mbar	10,2 kW
	Gas - sostituzione:	G30 (3+) 28-30 mbar	734 g/h
		G31 (3+) 37 mbar	722 g/h
Alimentazione elettrica:	220-240 V ~ 50-60 Hz		
Categoria dell'apparecchiatura:	II2H3+		
Collegamento gas:	G 1/2"		
Classe dell'apparecchiatura:	3		

9.3 Bruciatori a GAS NATURALE G20 a 20 mbar

BRUCIATORE	POTENZA NORMALE kW	POTENZA MINIMA kW	SEGNO INIETTORE
Multi corona	3,5	1,75	146
Semi rapido	1,9	0,7	96x
Ausiliario	1,0	0,38	76X

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

BRUCIATORE	POTENZA NORMALE kW	POTENZA MINIMA kW	SEGNO INIETTORE	PORTATA NOMINALE GAS g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
Multi corona	3,4	1,8	095	247	243
Semi rapido	1,9	0,75	71	138	136
Ausiliario	1,0	0,47	50	73	71

10. EFFICIENZA ENERGETICA

10.1 Informazioni prodotto conformi alla norma UE 66/2014


Identificativo modello	HVB95450IB	
Tipo di piano di cottura	Piano di cottura da incasso	
Numero di bruciatori a gas	5	
Efficienza energetica per bruciatore a gas (EE gas burner)	Posteriore sinistro - Semirapido	58.9%
	Posteriore destro - Semirapido	58.9%
	Centrale - Multi Corona	53.1%
	Anteriore sinistro - Semirapido	54.7%
	Anteriore destro - Ausiliario	non applicabile
Efficienza energetica per il piano di cottura a gas (EE gas hob)	56.4%	


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

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.

Electrolux Appliances AB - Contact
Address: Al. Powstańców Śląskich 26,
30-570 Kraków, Poland

www.aeg.com/shop



867367679-C-172022



AEG