



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [AEG IKK86683FB](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Cucine e Piani cottura](#)

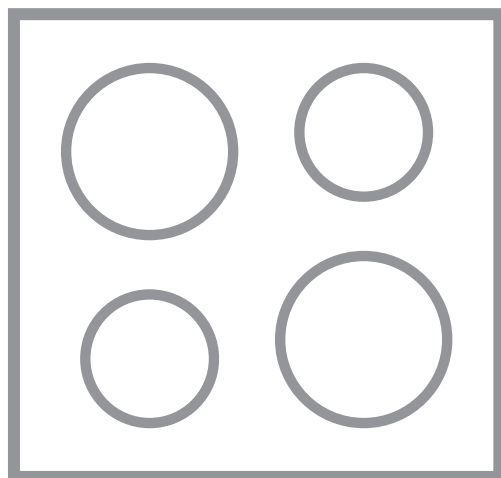


Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [AEG IKK86683FB](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Cucine e Piani cottura](#)

► IKK86683FB

IT Istruzioni per l'uso
Piano cottura

USER MANUAL



AEG

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	2
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. INSTALLAZIONE.....	7
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	10
5. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	11
6. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	16
7. MANUTENZIONE E PULIZIA.....	20
8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	20
9. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	23
10. DATI TECNICI.....	26
11. EFFICIENZA ENERGETICA.....	27
12. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	28

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.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'elettrodomestico durante il funzionamento o il raffreddamento. Le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso.
- 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

- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti.
- **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: L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite dispositivi esterni, ad esempio timer, o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.
- 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 l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- 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 e scollegarla dalla presa di corrente. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarlo dall'alimentazione. Invitiamo in entrambi i casi a contattare il Centro Servizi Autorizzato.
- 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.
- 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

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.
- Ogni apparecchiatura dispone di ventole di raffreddamento sulla parte inferiore.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto:
 - Non tenere oggetti di piccole dimensioni o fogli di carta che potrebbero essere aspirati, dato che possono danneggiare le ventole di raffreddamento o

guastare il funzionamento del sistema di raffreddamento.

- Mantenere una distanza di almeno 2 cm fra la parte inferiore dell'apparecchiatura e le componenti conservate nel cassetto.
- Togliere gli eventuali pannelli separatori installati nel mobiletto sotto all'apparecchiatura.

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere 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 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 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 prolunghes.
- 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 Utilizzare



AVVERTENZA!

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.
- Quest'apparecchiatura è destinata esclusivamente all'uso domestico (al chiuso).
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.

- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Impostare la zona di cottura su "off" dopo ogni utilizzo.
- Non fare affidamento sul rilevatore di pentole.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegarla immediatamente dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Un alimento immerso nell'olio molto caldo può provocare degli schizzi.



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 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.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.

2.4 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 detergenti neutri. Non usare prodotti

abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.

2.5 Assistenza

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

2.6 Smaltimento



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

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

3. INSTALLAZIONE



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

3.1 Prima dell'installazione

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

Numero di
serie

3.2 Piani di cottura da incasso

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

3.3 Cavo di collegamento

- Il piano cottura è fornito con un cavo di collegamento.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, usare il seguente tipo di cavo: H05V2V2-F che resiste a una

temperatura di 90 °C o superiore. Il cavo singolo deve avere un diametro minimo di 1,5 mm². Contattare il Centro di assistenza tecnica locale. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.



AVVERTENZA!

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



ATTENZIONE!

I collegamenti tramite spine di contatto sono vietati.



ATTENZIONE!

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



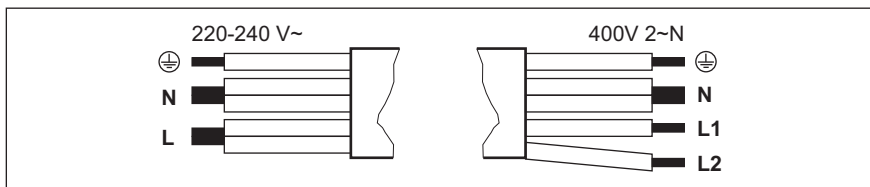
ATTENZIONE!

Non collegare il cavo senza la guaina terminale del cavo.

Collegamento a una fase

1. Rimuovere la guaina terminale del cavo dai cavi nero e marrone.
2. Rimuovere l'isolamento dei cavi marrone e nero.
3. Unire le estremità del cavo nero e marrone.
4. Applicare una nuova guaina terminale sull'estremità del cavo comune (attrezzo speciale richiesto).

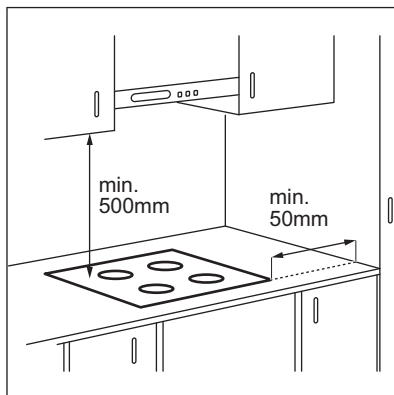
Sezione cavo 2 x 1,5 mm²

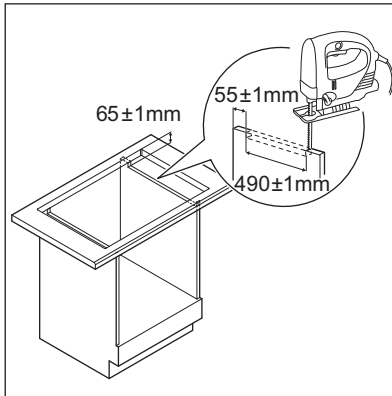


Collegamento monofase - 220 - 240 V~		Collegamento a due fasi - 400 V 2 ~ N	
	Verde-giallo	Verde-giallo	
N	Blu e blu	Blu e blu	N
L	Nero e marrone	Nero	L1
		Marrone	L2

3.4 Montaggio

Se s'installa il piano cottura sotto una cappa, consultare le istruzioni d'installazione della cappa per la distanza minima tra le apparecchiature.





Trova il video tutorial "Come installare il piano cottura a induzione AEG: installazione del piano di lavoro" digitando il nome completo indicato nell'immagine sottostante.



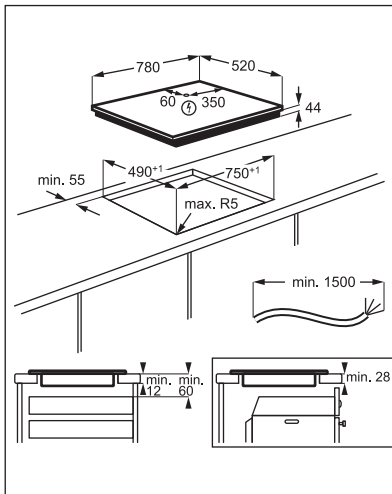
YouTube

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

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



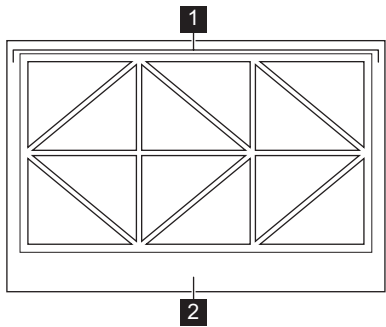
Se l'apparecchiatura è installata sopra un cassetto, la ventilazione del piano cottura riscalda gli articoli all'interno del cassetto durante il processo di cottura.



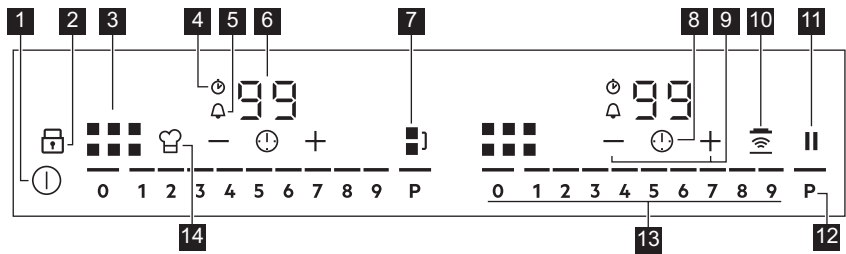
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Disposizione della superficie di cottura

- 1 Superficie di cottura a induzione
- 2 Pannello comandi



4.2 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	Commento
1	Per attivare e disattivare il piano cottura.
2	Per attivare e disattivare Blocco o Dispositivo di sicurezza bambini .
3	Per mostrare la zona attiva.
4	Indicatore CountUp Timer.
5	Indicatore Timer.
6	Display timer: 00 - 99 minuti.
7	Per attivare e disattivare Bridge e per passare da una modalità all'altra.

	Tasto sensore	Commento
8		Per selezionare Timer le funzioni.
9	+ / -	Per aumentare e ridurre il tempo.
10		Per attivare e disattivare Hob²Hood.
11		Per attivare e disattivare Sospendi.
12	P	Per attivare PowerBoost.
13	-	Per impostare un livello di calore: 0 - 9.
14		Per attivare e disattivare PowerSlide.

4.3 OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli):



AVVERTENZA!

/ = / - Se la spia è accesa, 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 riscaldato dal calore delle pentole.

Le spie / = / - compaiono quando una zona di cottura è calda. Mostrano il livello

del calore residuo per le zone di cottura attualmente in uso.

La spia può anche comparire:

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

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

5. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Attivazione e disattivazione

Tenere premuto per attivare o disattivare il piano di cottura.

Le barre dei comandi si accendono dopo aver attivato il piano di cottura e si spengono dopo la sua disattivazione. Quando il piano cottura è disattivato è possibile vedere solo .

Quando si attiva il piano cottura e si appoggia la pentola nella posizione corretta, il piano cottura la riconosce e il pannello dei comandi adeguato si accende. Una spia rossa della zona cottura compare sulla barra di controllo e indica la posizione della pentola.

5.2 Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente il piano di cottura se:

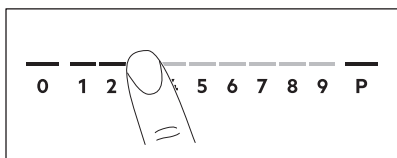
- non si mettono tegami sul piano cottura per 50 secondi,

- non si imposta il livello di potenza per 50 secondi dopo aver posizionato i tegami,
- è stato versato qualcosa o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio). Quando si sente il segnale acustico il piano 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.
- non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo qualche tempo, il piano di cottura si disattiva.

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 ore

5.3 Impostazione di calore



Premere il livello di calore desiderato sulla barra dei comandi. È inoltre possibile spostare il dito sulla barra dei comandi per impostare o modificare il livello di calore per una zona di cottura.

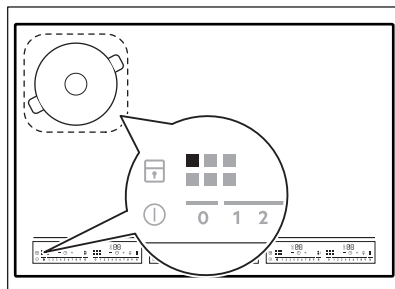
Per disattivare una zona di cottura, premere 0.

5.4 Uso del piano cottura

La superficie di cottura a induzione è composta in totale da 12 zone triangolari

singole. Le zone triangolari possono essere attivate separatamente o possono essere combinate in coppie per creare 6 zone di cottura standard. Le coppie di zone triangolari possono essere combinate insieme in vari modi.

Ogni coppia di triangoli è controllata dalla barra di controllo adeguata. Ogni quadrato sul pannello di controllo rappresenta una zona cottura standard sulla superficie di cottura a induzione.



i Un paio di triangoli funziona come zona di cottura standard.

Stoviglie

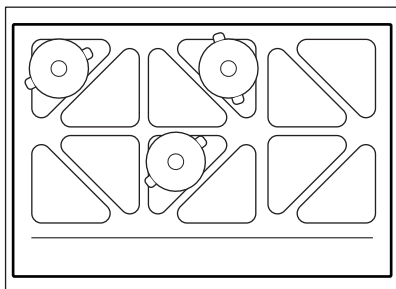
È possibile utilizzare pentole di diversa dimensione: piccola, media e grande. Per scoprire in che modo il piano cottura determina la modalità di cottura in base alle pentole, consultare la sezione "Superficie di cottura a induzione" di seguito. Per ulteriori informazioni sui tipi di pentole, si rimanda a "Consigli e suggerimenti".

5.5 Superficie di cottura a induzione

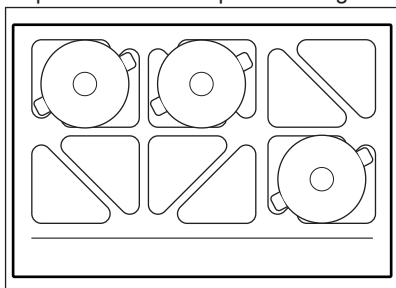
Il piano cottura determina automaticamente la modalità applicabile alle dimensioni e alla forma delle pentole.

Posizionare le pentole centralmente sull'area selezionata. Le pentole dovrebbero coprire l'area selezionata il più possibile.

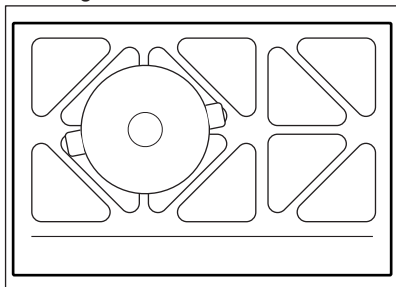
- Pentole più piccole con il diametro inferiore compreso tra 100 mm e 160 mm devono essere posizionate centralmente su un singolo triangolo.



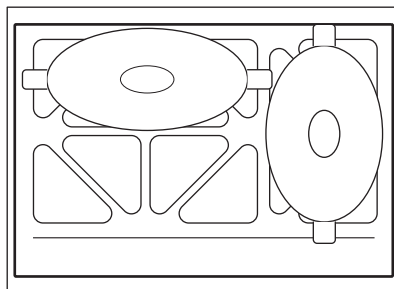
- Le pentole di dimensioni medie con il diametro inferiore compreso tra 160 mm e 210 mm devono essere posizionate su un paio di triangoli.



- Le pentole con il diametro inferiore compreso tra 240 mm e 350 mm devono essere posizionate su quattro triangoli.

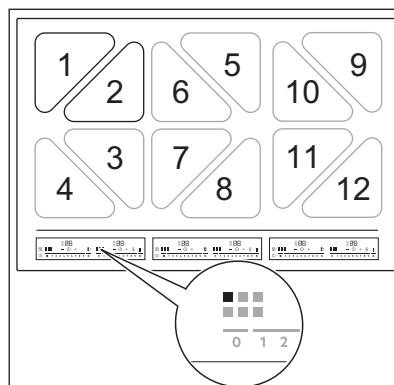


- I tegami ovali (ad es. quelli per la cottura arrosto) devono essere disposti verticalmente o orizzontalmente Bridge combinazioni.



Le pentole devono coprire 3 o 4 triangoli.

5.6 Utilizzo del pannello dei comandi e delle spie della zona



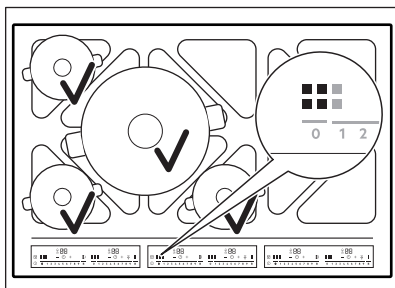
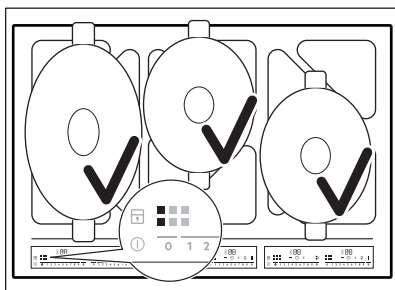
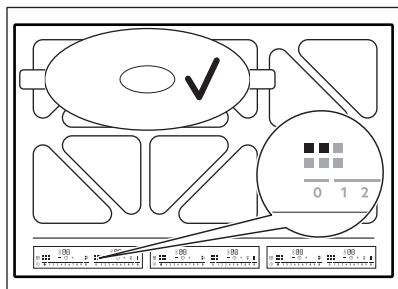
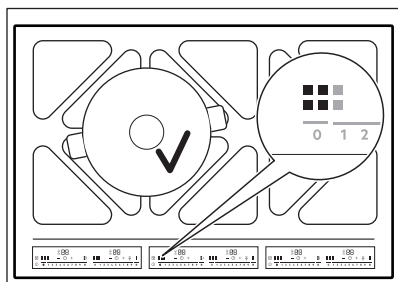
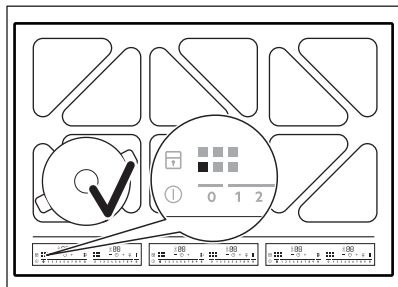
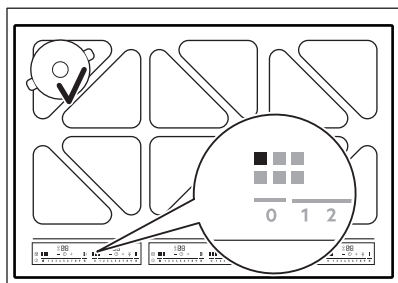
Due triangoli singoli combinati creano una zona di cottura standard e sono indicati dalle spie A B C D E F.



B = 1+2 D = 5+6 F = 9+10
A = 3+4 C = 7+8 E = 11+12

Le spie di zona indicano quale zona di cottura standard è controllata dalla barra di controllo adeguata. Il piano cottura è dotato di 6 barre di controllo.

Posizioni delle pentole e indicatori delle zone

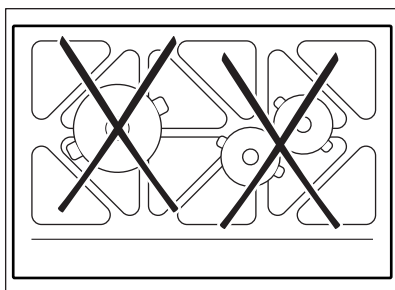


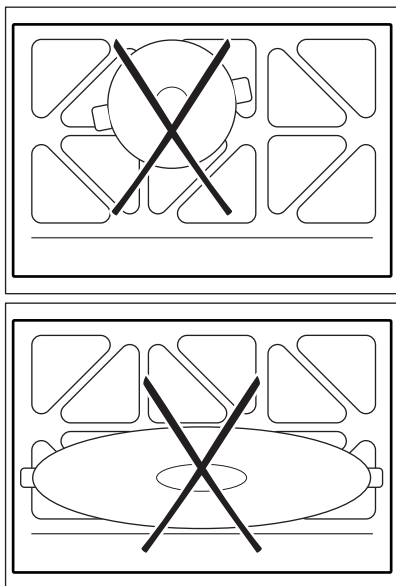
Per la combinazione sopra riportata, ci sono quattro barre di controllo attive. La pentola anteriore sinistra è indicata dalla spia A visibile sulla prima barra di controllo. La pentola posteriore sinistra è indicata dalla spia B sulla seconda barra di controllo. La pentola centrale è indicata dalle spie A B C D visibili sulla terza barra di controllo. La pentola anteriore destra è indicata dalla spia C visibile sulla quarta barra.



In questa combinazione non è possibile utilizzare più di 4 pentole.

5.7 Posizioni errate delle pentole





5.8 Bridge

Se si appoggiano pentole su due o più zone di cottura standard, il livello di calore è impostato su 0, compare.

Se la configurazione predefinita non è adatta alle pentole, premere più volte per scegliere manualmente la configurazione desiderata.

Sono disponibili le seguenti modalità:

- Centro
- Verticale
- Orizzontale
- Zona di cottura standard

Le spie delle zone cottura cambiano automaticamente e mostrano la combinazione possibile.

Tutti i singoli triangoli di una modalità sono controllati da una sola barra di controllo che si illumina.

Quando si modifica il livello di calore, scompare. Quando il livello di calore è impostato su 0, si accende nuovamente.

5.9 PowerBoost

La funzione attiva una maggiore potenza per la zona di cottura a induzione adeguata, a seconda delle dimensioni della pentola. Sarà possibile attivare la funzione solo per un periodo di tempo limitato.

Non è possibile usare la funzione quando Bridge viene attivato nella modalità Centro, Verticale o Orizzontale.

Per attivare la funzione per la zona di cottura: sfiorare **P**. Il simbolo diventa rosso.

La funzione si disattiva automaticamente.



Per i valori di durata massimi si rimanda ai "Dati tecnici".

5.10 Timer

• Timer

È possibile utilizzare questa funzione per impostare la durata di una singola sessione di cottura.

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

Per attivare la funzione o modificare

l'ora: sfiorare . Le cifre del timer **00** e le spie **+** e **-** si accendono sul display. diventa rosso e diventa bianco.



Se il timer non è impostato, tutti gli indicatori scompaiono dopo 3 secondi.

Sfiorare **+** o **-** per impostare il tempo (00 - 99 minuti). Dopo 3 secondi il timer inizia automaticamente il conteggio alla rovescia. Le spie , **+** e **-** scompaiono. resta rossa.

Quando il timer termina il conto alla rovescia, viene emesso un segnale acustico e **00** lampeggia. Per interrompere il segnale, sfiorare .

Per disattivare la funzione: sfiorare . Le spie **+** e **-** si accendono. Utilizzare

— o + per impostare 00 sul display. In alternativa, impostare il livello di calore su 0. Di conseguenza viene emesso un segnale e il timer viene annullato.

• **CountUp Timer**

Utilizzare questa funzione per controllare la durata di funzionamento della zona di cottura.

Per attivare la funzione: sfiorare  due volte. La spia  diventa rossa, il timer si avvia automaticamente.

Per disattivare la funzione: sfiorare . Quando le spie si accendono, sfiorare —.

• **Contaminuti**

Si può utilizzare questa funzione come Contaminuti mentre il piano cottura è attivo, ma le zone di cottura non sono in funzione. Per vedere Timer, posizionare una pentola su una zona di cottura.

Per attivare la funzione: sfiorare  fino a che la spia  diventa rossa. Sfiare + o — per impostare l'ora. La funzione si avvia automaticamente dopo 4 secondi. Le spie , + e — scompaiono.  resta rossa.

Quando viene impostata la funzione, sarà possibile togliere la pentola.

Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. Sfiare  per arrestare il segnale.

Per disattivare la funzione: sfiorare . Le spie + e — si accendono. Utilizzare — o + per impostare 00 sul display.

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

6. FUNZIONI AGGIUNTIVE

6.1 Sospendi

Questa funzione pone tutte le zone di cottura accese sull'impostazione di calore più basso.

Quando la funzione è attiva, tutti gli altri simboli sui pannelli di controllo sono bloccati.

 Quando la funzione è attiva è possibile usare i simboli  e ||. La funzione non interrompe le funzioni del timer:  e .

Per attivare la funzione: sfiorare ||. Il simbolo diventa rosso. Il livello di calore viene ridotto a 1.

Per disattivare la funzione: sfiorare ||. Il simbolo diventa bianco. Si accende il livello di calore precedente.

6.2 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre il piano cottura è in

funzione. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di calore.

Impostare innanzitutto il livello di calore.

Per attivare la funzione: sfiorare . Il simbolo diventa rosso e lampeggia.

Per disattivare la funzione: sfiorare . Il simbolo diventa bianco.

 Quando si disattiva il piano cottura, si disattiva anche questa funzione.

6.3 Dispositivo di sicurezza bambini

Questa funzione impedisce il funzionamento accidentale del piano cottura.

Per attivare la funzione: attivare il piano cottura. Non impostare il livello di calore.

Sfiare  finché non diventa rosso e la barra dei comandi scompare.

Per disattivare la funzione: attivare il piano cottura. Non impostare il livello di calore. Sforare  finché non diventa bianco e la barra di controllo appare. Disattivare il piano cottura.

6.4 PowerSlide

Questa funzione permette di regolare la temperatura spostando la pentola in una posizione diversa sulla zona di cottura a induzione.

La funzione suddivide la zona di cottura in tre zone di cottura verticali con livelli di calore differenti. Il piano cottura rileva la posizione delle pentole e regola di conseguenza il livello di potenza preimpostato. È possibile posizionare le pentole a sinistra, al centro sul bridge verticale destro.

Informazioni generali:

- Per questa funzione, usare tegami con un diametro di base di minimo 160 mm.
- La spia della zona indica entrambe le zone in un bridge, anche se viene usata solo una delle zone.
- Sarà possibile regolare manualmente il livello di calore solo se almeno una delle zone viene attivata automaticamente.
- È possibile modificare i livelli di calore predefiniti per ciascuna posizione separatamente. Quando viene disattivato, il piano cottura ricorda le impostazioni di calore e le applica sulla successiva attivazione della funzione.
- Per modificare il livello di calore, sollevare i tegami e posizionarli su una zona diversa. Facendo scorrere le pentole si può graffiare e scolorire la superficie.

Attivazione della funzione

Per attivare la funzione, premere . Quando la funzione è attivata, il simbolo diventa rosso e la barra di controllo visualizza il livello di potenza preimpostato.



Qualora non vi siano pentole sulle zone di cottura, dopo 9 minuti viene emesso un segnale acustico e le zone di cottura si disattivano automaticamente. Premere

 per riprendere questa funzione.

Regolazione del livello di potenza

Per regolare il livello di potenza, scegliere il livello di calore sulla barra dei comandi.

Disattivazione della funzione

Per disattivare la funzione, premere .

6.5 OffSound Control (Attivazione e disattivazione dei segnali acustici)

Disattivare il piano cottura. Tenere premuto  per 3 secondi. Il display si accende e si spegne. Tenere premuto  per 3 secondi.  o  compare.

Premere  del timer per scegliere una delle seguenti opzioni:

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

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

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

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

6.6 Limitazione potenza

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

Per ridurre o aumentare il livello di potenza:

1. Disattivare il piano cottura.

2. Tenere premuto  per 3 secondi. Il display si accende e si spegne.
3. Tenere premuto  per 3 secondi.  o          comparire.
4. Premere . P72 compare.
5. Premere  /  del timer per impostare il livello di potenza.

Livelli di potenza

Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".



ATTENZIONE!

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

- P72 — 7.200 W
- P15 — 1.500 W
- P20 — 2.000 W
- P25 — 2.500 W
- P30 — 3.000 W
- P35 — 3.500 W
- P40 — 4.000 W
- P45 — 4.500 W
- P50 — 5.000 W
- P60 — 6.000 W

6.7 Gestione energia

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

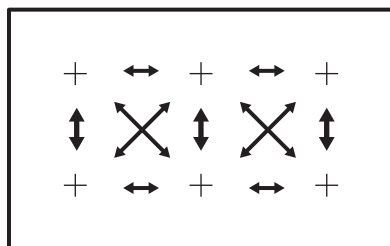
- Le zone di cottura sono raggruppate in base alla posizione e al numero delle fasi del piano cottura. Ogni fase ha un carico massimo di energia (3.700 W). Se il piano cottura raggiunge il limite della potenza massima disponibile entro la monofase o il limite della potenza totale selezionata, si riduce automaticamente la potenza delle zone di cottura.
- L'impostazione di calore della zona di cottura selezionata ha sempre la priorità. La potenza rimanente sarà distribuita tra le zone di cottura attivate in precedenza in ordine inverso alla selezione.

- Il display dell'impostazione di calore delle zone ridotte cambia tra l'impostazione di calore selezionato inizialmente e l'impostazione di calore ridotto.
- Attendere finché il display non smette di lampeggiare o ridurre l'impostazione di calore della zona di cottura selezionata per ultimo. Le zone di cottura continueranno a funzionare con l'impostazione di calore ridotto. Se necessario, modificare manualmente le impostazioni di calore delle zone di cottura.

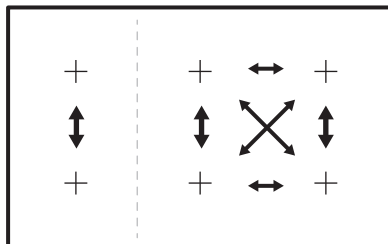
Gestione energia con Limitazione potenza

Quando s'imposta la Limitazione potenza funzione a **6.000 W o meno**, la potenza del piano cottura è distribuita tra tutte le zone di cottura.

Fare riferimento alla figura per le possibili combinazioni in cui la potenza può essere distribuita tra le zone di cottura.



Quando si imposta la Limitazione potenza funzione **più di 6000 W**, la potenza del piano cottura è divisa tra le sezioni indicate di seguito.



6.8 Hob²Hood

Si tratta di una funzione automatica avanzata che collega il piano cottura ad una cappa speciale. Sia il piano 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 delle pentole più calda sul piano cottura. È anche possibile azionare la ventola manualmente.



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.

Funzionamento automatico della funzione

Per utilizzare la funzione automaticamente, impostare la modalità automatica su H1 - H6. Il piano cottura è impostato in maniera predefinita su H5. La cappa reagisce quando si utilizza il piano cottura. Il piano cottura rileva la temperatura delle pentole e regola automaticamente la velocità della ventola.

Modalità automatiche

	Luce auto-mati-ca	Bollitu-ra ¹⁾	Frittu-ra ²⁾
Modalità H0	Off	Off	Off
Modalità H1	On	Off	Off
Modalità H2 ³⁾	On	Velocità ventola 1	Velocità ventola 1
Modalità H3	On	Off	Velocità ventola 1
Modalità H4	On	Velocità ventola 1	Velocità ventola 1
Modalità H5	On	Velocità ventola 1	Velocità ventola 2

	Luce auto-mati-ca	Bollitu-ra ¹⁾	Frittu-ra ²⁾
Modalità H6	On	Velocità ventola 2	Velocità ventola 3

1) Il piano cottura rileva il processo di ebollizione e attiva la velocità della ventola in base alla modalità automatica.

2) Il piano cottura rileva il processo di frittura e attiva la velocità della ventola in base alla modalità automatica.

3) Questa modalità attiva la ventola e la luce e non è collegata alla temperatura.

Modifica della modalità automatica

1. Spegner l'apparecchiatura.
2. Sfiare per 3 secondi. Il display si accende e si spegne.
3. Sfiare per 3 secondi.
4. Sfiare finché si accende.
5. Sfiare per selezionare una modalità automatica.



Per mettere in funzione la cappa direttamente sul pannello della cappa, disattivare la modalità automatica della funzione.



Quando si termina la cottura e si disattiva il piano cottura, la ventola della cappa potrebbe ancora funzionare per un certo periodo di tempo. Trascorso questo tempo, il sistema disattiva la ventola automaticamente ed evita l'attivazione accidentale della stessa per i 30 secondi successivi.

Funzionamento manuale della velocità della ventola

È anche possibile attivare la funzione manualmente. Per farlo, sfiorare quando il piano cottura è attivo. Il simbolo diventa bianco. Questo disattiva il funzionamento automatico della funzione e consente di modificare la velocità della ventola manualmente.

Quando si preme  la velocità della ventola aumenta di un livello. Quando si raggiunge un livello elevato e si preme nuovamente  la velocità della ventola viene impostata sullo 0 e la ventola della cappa si disattiva. Il simbolo diventa rosso. Per avviare nuovamente la ventola con velocità 1 sfiorare .

 Per attivare il funzionamento automatico della funzione, disattivare il piano cottura e riattivarlo.

 Se la funzione è attiva,  si disattiva dopo 10 secondi. Quando il piano cottura viene riavviato,  si accende nuovamente.

Attivazione della luce

È possibile impostare il piano cottura per attivare la luce automaticamente ogni volta che si attiva il piano cottura. Per farlo, impostare la modalità automatica su H1 - H6.

 La luce sulla cappa si disattiva 2 minuti dopo la disattivazione del piano cottura.

7. MANUTENZIONE E PULIZIA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Informazioni generali

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- Graffi o macchie scure sulla superficie non hanno alcun effetto sul funzionamento del piano cottura.
- Usare un prodotto di pulizia adatto alla superficie del piano di cottura.
- Usare un raschietto specifico per vetro.

7.2 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. 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.

8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Stoviglie



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

Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

- Il fondo delle pentole deve essere il più possibile spesso e piano.
- Verificare che le basi della pentola siano asciutte prima di collocarle sulla superficie del piano cottura.
- Per evitare graffi, non far scivolare o strofinare la pentola sul vetroceramica.

Materiale delle pentole

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

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

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

Dimensioni delle pentole



Consultare la sezione "Superficie di cottura a induzione" in "Utilizzo quotidiano".

- Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola.
- L'efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle stoviglie. Una pentola con un diametro inferiore alla zona più piccola riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura.
- Per motivi di sicurezza e risultati di cottura ottimali, non utilizzare pentole di dimensioni maggiori rispetto a quelle indicate nelle "Specifiche delle zone di cottura". Evitare di tenere le pentole vicino al pannello dei comandi

durante la sessione di cottura. Ciò potrebbe influire sul funzionamento del pannello dei comandi o attivare accidentalmente le funzioni piastra.

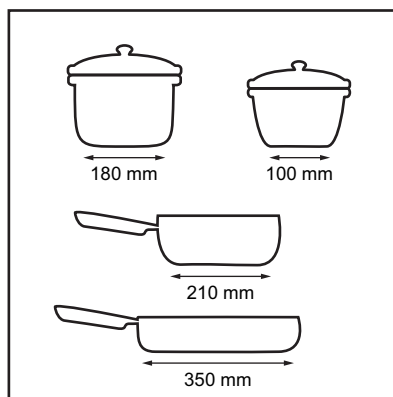


Vedere la sezione "Dati tecnici".

Tipi di pentole

A seconda del tipo di pentole che si utilizza, il piano cottura determina la modalità bridge adeguata. Ad esempio:

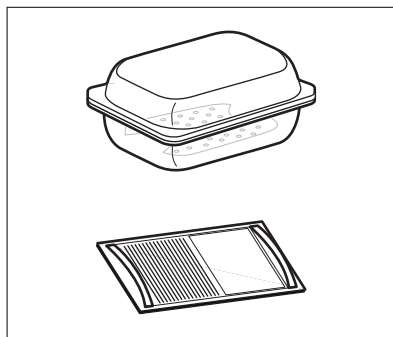
Triangoli singoli, zone di cottura standard, modalità centrale



Modalità verticale, modalità orizzontali



Le pentole devono coprire 3 o 4 triangoli singoli.



AVVERTENZA!

Non utilizzare teglie da forno.

8.2 I rumori durante l'uso

Se si avverte:

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: si stanno utilizzando la zona di cottura a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: si stanno utilizzando livelli di potenza elevati.
- scatto: si verifica un'accensione elettrica.
- sibilo, ronzio: la ventola funziona.

I rumori descritti sono normali e non sono indicano un guasto dell'apparecchiatura.

8.3 Öko Timer (Timer Eco)

Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima

che il timer per il conto alla rovescia emetta un segnale acustico. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dal livello di potenza e dalla durata dell'utilizzo dell'apparecchiatura.

8.4 Esempi di impiego per la cottura

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



I dati riportati 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	Salsa olandese: fondere burro, cioccolato, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
1 - 2	Solidificare: 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 a metà del processo i preparati a base di latte.
3 - 4	Cuocere a vapore verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere un paio di 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	Frittura delicata: cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, uova, frittelle, krapfen.	secondo necessità	Girare a metà tempo.

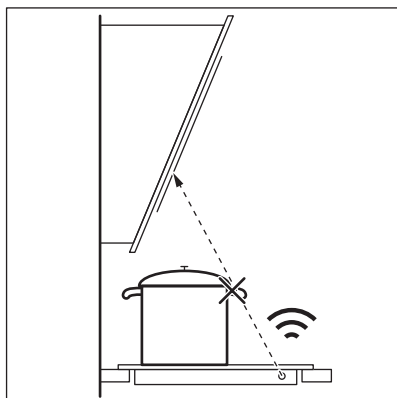
Livello di potenza	Usare per:	Tempo (min.)	Suggerimenti
7 - 8	Frittura, frittelle di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Girare a metà tempo.
9	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		
P	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivato.		

8.5 Consigli e suggerimenti per Hob²Hood

Quando si aziona il piano cottura con la funzione:

- Proteggere il pannello della cappa dalla luce diretta del sole.
- Non installare luci alogene sul 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, il manico di una pentola o una pentola alta). Vedere l'immagine.

La cappa dell'immagine è riportata a titolo indicativo.



Altri dispositivi controllati in modalità remota potrebbero bloccare il segnale. Non usare apparecchiature di questo tipo in prossimità del piano cottura mentre Hob²Hood è acceso.

Cappe da cucina con la Hob²Hood funzione

Per trovare l'intera gamma di cappe per cucina che dispongono di questa funzione, consultare il nostro sito web per consumatori. Le cappe da cucina AEG compatibili con questa funzione presentano il simbolo .

9. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.	Il piano cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica.
	È saltato il fusibile.	Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Non è stato impostato il livello di calore entro 10 secondi.	Accendere nuovamente il piano cottura e impostare il livello di calore in meno di 10 secondi.
	Sono stati toccati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Toccare solo un tasto sensore.
	Sospendi è in funzione.	Fare riferimento a "Funzioni aggiuntive".
	C'è acqua o macchie di grasso sul pannello dei comandi.	Pulire il pannello dei comandi.
Non è possibile impostare il livello di calore massimo per una delle zone di cottura. Non è possibile attivare una delle zone di cottura.	Le altre zone consumano la potenza massima disponibile. Il piano cottura funziona alla perfezione.	Ridurre il calore delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase. Fare riferimento al paragrafo "Gestione energia".
Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si spegne. Quando il piano cottura è acceso viene emesso un segnale acustico.	È stato appoggiato qualcosa su uno o più tasti sensore.	Rimuovere l'oggetto dai tasti sensore.
Il piano cottura si spegne.	Si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.	Rimuovere l'oggetto dal pannello dei comandi.
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo, oppure il sensore è danneggiato.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.
Hob ² Hood non funziona.	È stato coperto il pannello dei comandi.	Rimuovere l'oggetto dal pannello dei comandi.

Problema	Causa possibile	Soluzione
	Si usa una pentola molto alta che blocca il segnale.	Usare una pentola più piccola, cambiare zona cottura o azionare la cappa manualmente.
I tasti sensore si surriscaldano.	Le pentole sono troppo grandi o sono state collocate troppo vicino ai comandi.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.
Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivare i segnali acustici. Fare riferimento a "Funzioni aggiuntive".
 si accende.	Dispositivo di sicurezza bambini o Blocco funziona.	Fare riferimento a "Funzioni aggiuntive".
La barra dei comandi lampeggia.	Non ci sono pentole sulla zona oppure la zona non è completamente coperta.	Mettere le pentole sulla zona in modo tale che coprano completamente la zona di cottura.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare pentole adatte. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".
	Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo per la zona.	Utilizzare pentole con dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici".
	PowerSlide è in funzione. Sulla zona di cottura a induzione flessibile si trovano due pentole.	Utilizzare solo una pentola. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
 e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Spegnere e riaccendere il piano cottura dopo 30 secondi. Se  si accende nuovamente, scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Dopo 30 secondi, collegare nuovamente il piano cottura. In caso di ricomparsa dell'anomalia, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.
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.

9.2 Qualora non sia possibile trovare una soluzione...

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il

rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta identificativa. Assicurarsi che il piano cottura sia stato messo in funzione correttamente. In caso contrario, anche

durante il periodo di garanzia, l'intervento di assistenza da parte di un tecnico dell'assistenza o del rivenditore non sarà gratuito. Le informazioni sul periodo di

garanzia e i Centri di Assistenza Autorizzati sono contenute nel libretto di garanzia.

10. DATI TECNICI

10.1 Targhetta identificativa

Modello IKK86683FB
Tipo 62 D6A 06 AD
Induzione 7.2 kW
Numero di serie
AEG

PNC 949 597 793 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Prodotto in Germania
7.2 kW


10.2 Specifiche delle zone di cottura

Superficie di cottura a induzione	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durata massima [min.]
Triangolo singolo	1150	1600	10
Zona di cottura standard	2000	3000	10
Zona centrale	4200	-	-
Zona verticale	3200	-	-
Zona orizzontale sinistra	4100	-	-
Zona orizzontale destra	3200	-	-

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

Dimensioni delle pentole

Bridge modalità	Dimensioni delle pentole (minimo)	Dimensioni delle pentole (massimo)
Triangolo singolo	100 mm	160 mm
Zona di cottura standard	160 mm	210 mm
Zona centrale	240 mm	350 mm
Zona verticale	Area di 3 triangoli singoli	Area di 4 triangoli singoli
Zona orizzontale	Area di 3 triangoli singoli	Area di 4 triangoli singoli

Per ulteriori informazioni sulle dimensioni consigliate delle pentole, fare riferimento a "Superficie di cottura a induzione" in "Utilizzo quotidiano".

11. EFFICIENZA ENERGETICA

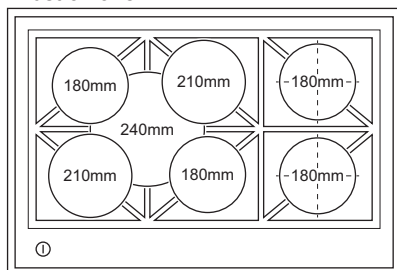
11.1 Informazioni sul prodotto*

Identificazione modello	IKK86683FB	
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso	
Numero di zone di cottura	2	
Numero di zone di cottura	1	
Tecnologia di riscaldamento	Induzione	
Lunghezza (L) e larghezza (W) della zona di cottura	Anteriore destra	L 22,8 cm l 17,9 cm
	Posteriore destra	L 22,8 cm l 18,5 cm
Lunghezza (L) e larghezza (l) della zona di cottura	Sinistra	L 46,5 cm W 37,2 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore destra	201,5 Wh/kg
	Posteriore destra	201,5 Wh/kg
Consumo di energia della zona di cottura (EC electric cooking)	Sinistra	188,7 Wh/kg
Consumo di energia del piano di cottura (EC electric hob)	192,3 Wh/kg	

* Per l'Unione Europea conformemente a EU 66/2014. Per Bielorussia conformemente a STB 2477-2017, Allegato A. Per l'Ucraina conformemente al 742/2019.

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

Consumo energetico misurato secondo l'illustrazione:



11.2 Risparmio energetico

È possibile risparmiare energia quotidianamente durante la cottura seguendo i suggerimenti che seguono.

- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.
- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.

- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.

12. 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



867366351-B-252022

AEG