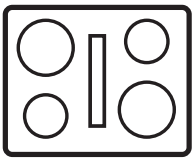
AEG

aeg.com/register



**CCE84773CB**

**IT** Istruzioni per l'uso | **Piano cottura**

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

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

Con riserva di modifiche.

## INDICE


**1.** INFORMAZIONI DI SICUREZZA..... 2
**2.** ISTRUZIONI DI SICUREZZA..... 5
**3.** INSTALLAZIONE..... 8
**4.** DESCRIZIONE DEL PRODOTTO..... 11
**5.** PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO..... 13
**6.** UTILIZZO QUOTIDIANO..... 14
**7.** FUNZIONI AGGIUNTIVE..... 19
**8.** CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI..... 24
**9.** MANUTENZIONE E PULIZIA..... 26
**10.** GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI..... 29
**11.** DATI TECNICI..... 32
**12.** EFFICIENZA ENERGETICA..... 33
**13.** CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE..... 35


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

## 1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest’apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest’apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- AVVERTENZA: L’elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- AVVERTENZA: Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- Il fumo è un’indicazione di surriscaldamento. Non usare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnere l’apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
- AVVERTENZA: L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite un commutatore esterno, come un timer,

o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.

- ATTENZIONE! Si deve sorvegliare il processo di cottura 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, cucchiai 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.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura utilizzato mediante il comando corrispondente, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- 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.
- Assicurare la buona ventilazione nell'ambiente in cui è installata l'apparecchiatura per evitare la circolazione di gas provenienti da apparecchiature che bruciano gas o altri combustibili, comprese fiamme libere.
- Verificare che le aperture di ventilazione non siano bloccate e che l'aria raccolta dall'apparecchiatura non venga convogliata in un tubo utilizzato per lo scarico di fumo e vapore da altre apparecchiature apparecchi (impianti di riscaldamento centralizzato, termosifoni, scaldacqua, ecc.).
- Quando l'apparecchiatura si aziona in concomitanza con altri dispositivi, il vuoto generato nella stanza (depressione) non deve superare il valore di 0,04 mbar.

- Pulire regolarmente il filtro della cappa e rimuovere i depositi di grasso dall'apparecchiatura per prevenire il rischio di incendio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente all'alimentazione, l'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che permetta lo scollegamento dell'apparecchiatura dalla rete su tutti i poli. Lo scollegamento completo deve avvenire in linea con le condizioni indicate nella categoria III di sovratensione. I mezzi per lo scollegamento devono essere incorporati nel cablaggio fisso conformemente alle regole di cablaggio.
- AVVERTENZA: Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

## **2.** ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione

**⚠ AVVERTENZA!**

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

**⚠ AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni o danni all'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Non installare in modo tale che l'aria scarichi in una cavità a parete, a meno che la cavità non sia progettata a tal fine.
- In caso di installazione senza condotto, la bocchetta della ventola deve essere

posizionata direttamente contro la parete o deve essere separata da una parete aggiuntiva del mobile, in modo da impedire l'accesso alle pale della ventola.
- Ogni apparecchiatura dispone di ventole di raffreddamento sulla parte inferiore.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto:
  - Non tenere oggetti di piccole dimensioni o fogli di carta che potrebbero essere aspirati, dato che possono danneggiare le ventole di raffreddamento o guastare il funzionamento del sistema di raffreddamento.
  - Mantenere una distanza di almeno due cm fra la parte inferiore dell'apparecchiatura e le componenti conservate nel cassetto.
- Togliere gli eventuali pannelli separatori installati nel mobiletto sotto all'apparecchiatura.

## 2.2 Collegamento elettrico

**⚠ AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista qualificato in base allo schema di collegamento o al libretto di installazione.
- In caso di installazione dell'aspiratore e laddove gli accessori siano presenti o obbligatori (valvola a parete, interruttore per finestra e/o aprifinestre), i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista qualificato, in base allo schema di collegamento o al libretto di installazione.
- Il dispositivo deve essere messo a terra.
- Prima di qualsiasi intervento è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare un forte surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo dell'alimentazione elettrica corretto.
- Non lasciare che il cavo dell'alimentazione elettrica si aggrovigli.
- Assicurarsi che sia installata una protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo dell'alimentazione o la spina (ove previsti) non sfiorino l'apparecchiatura o le pentole roventi quando si collega l'apparecchiatura a una presa.
- Non utilizzare prese multiple e 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 Utilizzo:

**⚠ AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.

- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate. La ventilazione deve essere controllata periodicamente da una persona qualificata.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Impostare le zone di cottura su “off” dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non accendere l’elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegarla immediatamente dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Quando si immergono gli alimenti nell’olio bollente, questo potrebbe schizzare.
- Non utilizzare mai fiamme libere quando la cappa integrata è in funzione.
- Non utilizzare fogli di alluminio o altri materiali tra la superficie di cottura e le pentole, se non diversamente specificato dal produttore di questa apparecchiatura.
- Usare esclusivamente accessori consigliati dal produttore per questa apparecchiatura.

**⚠ AVVERTENZA!**

Rischio di incendio ed esplosione.

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

**⚠ AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di danneggiare l’apparecchiatura.

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

## 2.4 Cura e pulizia

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- 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, se non specificato diversamente.

### 2.5 Assistenza

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

### 2.6 Smaltimento

**⚠ AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni o soffocamento.

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

## 3. INSTALLAZIONE

**⚠ AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 3.1 Prima dell'installazione

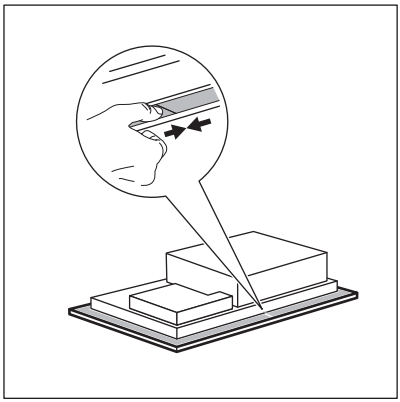
Prima di installare il piano di cottura, annotare l'informazione riportata di seguito presente sulla targhetta dei dati. La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano di cottura.

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 Fissaggio della guarnizione



Installazione in alto

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

4. Unire le due estremità del nastro adesivo.

### Installazione integrata

1. Pulire le battute nel piano di lavoro.
2. Tagliare la striscia di 3x10 mm tenuta fornita in quattro strisce. Le strisce devono avere la stessa lunghezza delle battute.
3. Tagliare le estremità delle strisce con un angolo di 45°. Dovrebbero entrare negli angoli delle battute con precisione.
4. Attaccare le strisce alle battute. Non tirare le guarnizioni. Non unire le estremità delle strisce sulla corda.

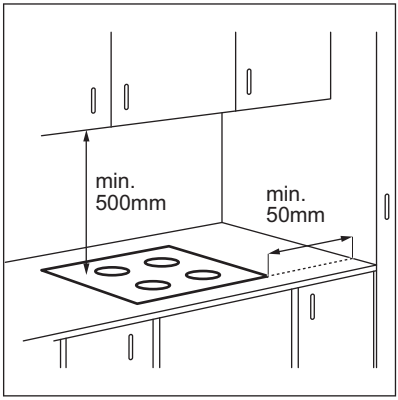
Dopo aver montato il piano di cottura, sigillare lo spazio rimanente tra il vetroceramica e il piano di lavoro con del silicone. Assicurarsi che il silicone non penetri sotto il vetroceramica.

## 3.4 Montaggio

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

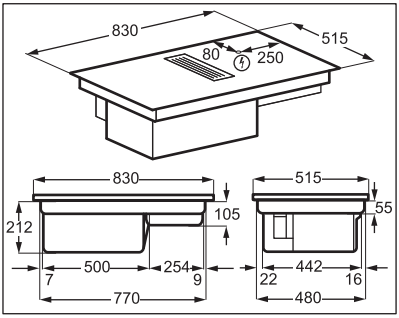
Seguire lo schema di collegamento del piano cottura e lo schema di collegamento dell'interruttore per finestra (ove applicabile) riportato nel libretto di installazione e/o sulle etichette sotto il piano cottura.

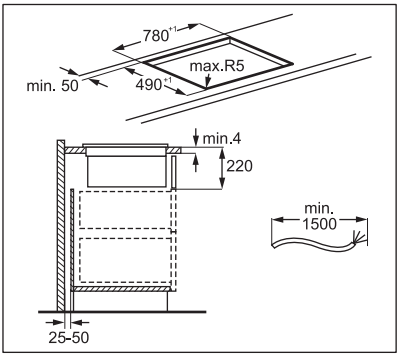
**Solo per paesi selezionati**
In caso di installazione dello scarico potrebbe essere necessario un interruttore per finestra (consultare un tecnico autorizzato). È necessario acquistarlo separatamente in quanto non è fornito con la cappa. L'installazione dell'interruttore deve essere eseguita da un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



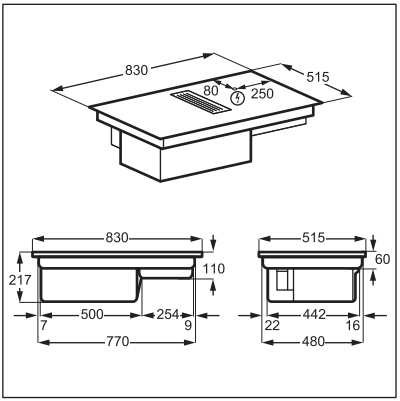

Se l'apparecchiatura è installata sopra un cassetto, la ventilazione del piano cottura riscalda gli articoli all'interno del cassetto durante il processo di cottura.

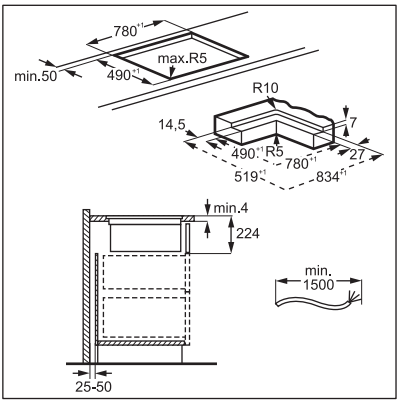
**INSTALLAZIONE SU TOP**

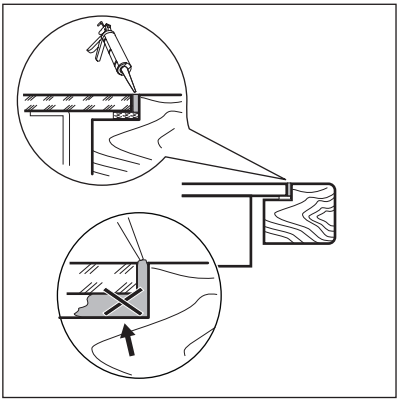


**INSTALLAZIONE INTEGRATA**



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

YouTube **www.youtube.com/electrolux**
**www.youtube.com/aeg**

How to install your AEG Extractor Hob

**Montaggio dell'alloggiamento filtro**
Prima del primo utilizzo, assicurarsi di inserire il filtro all'interno dell'alloggiamento, con i lati neri rivolti verso l'interno e i lati argentati rivolti verso l'esterno. Fare riferimento a "Pulizia del filtro della cappa". Una volta montato l'alloggiamento del filtro, inserirlo nella cavità della cappa e posizionare la griglia sulla cappa.

## 3.5 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.

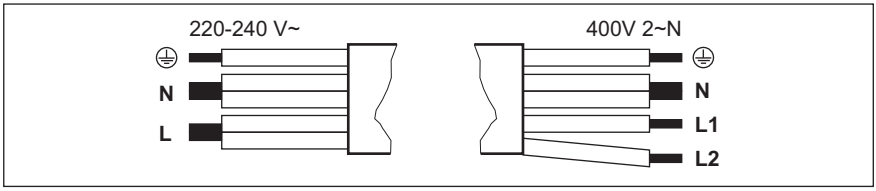
**⚠ ATTENZIONE!**

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).

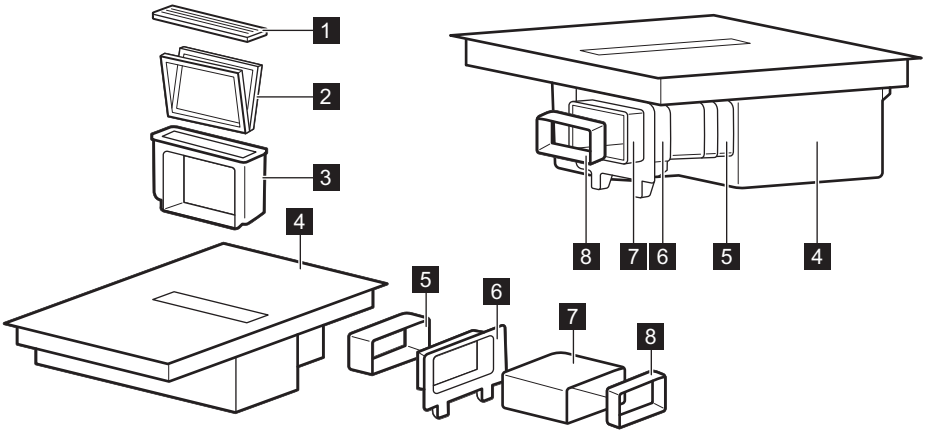
**Sezione trasversale cavo 2 x 1,5 mm²**




| Collegamento a una fase - 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 |

## 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 4.1 Panoramica del prodotto

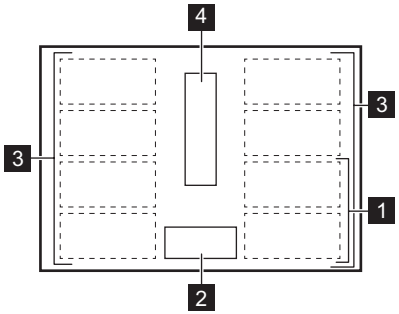



1 Griglia
2 Filtro
3 Alloggiamento del filtro
4 Piano cottura
5 Connettore
6 Raccordo parete posteriore mobile

7 Tubo

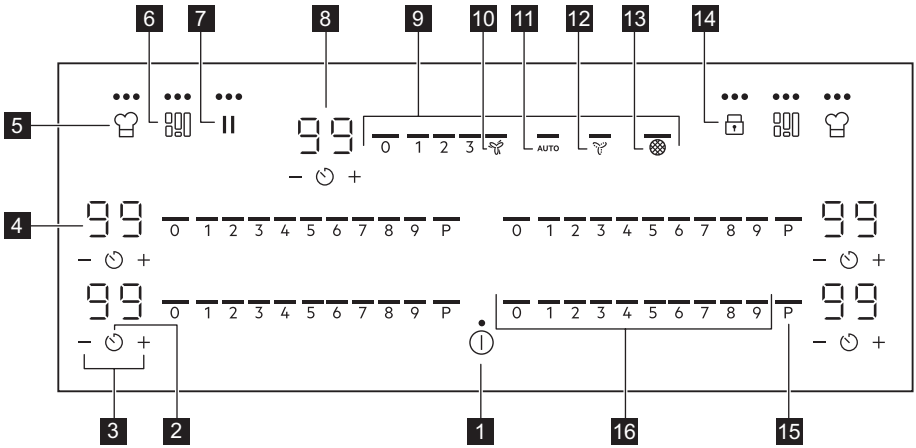
8 Adattatore

## 4.2 Disposizione del piano di cottura




1 Zona di cottura a induzione
2 Pannello dei comandi
3 La zona di cottura a induzione flessibile è composta da quattro sezioni
4 Cappa

## 4.3 Disposizione del pannello dei comandi




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

| | Tasto sensore | Funzione | Descrizione |
|---|---|---|---|
| 1 | ⏻ | In data / Spento | Per attivare e disattivare l'apparecchiatura. |
| 2 | ⏲ | Timer | Per impostare la funzione. |
| 3 | + / − | - | Per aumentare o ridurre il tempo. |

| | Tasto sensore | Funzione | Descrizione |
|---|---|---|---|
| 4 | - | Display timer | Indica il tempo in minuti. |
| 5 | | PowerSlide | Per attivare e disattivare la funzione. |
| 6 | | Flex Bridge (Flexible Bridge) | Per cambiare le tre modalità della funzione. |
| 7 | II | Sospendi | Per attivare e disattivare la funzione. |
| 8 | - | Display del timer della cappa | Indica il tempo in minuti. |
| 9 | - | Barra di controllo della cappa | Per impostare la velocità della ventola. |
| 10 | | Boost | Per attivare e disattivare la funzione. |
| 11 | AUTO | Modalità automatica della cappa | Per attivare e disattivare la funzione. |
| 12 | | Breeze | Per attivare e disattivare la funzione. |
| 13 | | Spia del filtro della cappa | Indica e ricorda che il filtro della cappa deve essere rigenerato. |
| 14 | | Blocco / Dispositivo di sicurezza per bambini | Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi. |
| 15 | P | PowerBoost | Per attivare la funzione. |
| 16 | - | Barra dei comandi del piano cottura | Per impostare un livello di potenza. |

### 4.4 Spie display

| Spia | Descrizione |
|---|---|
| E + cifra | Si è verificato un malfunzionamento. |
| / / | OptiHeat Control(indicatore di calore residuo su 3 livelli): Continua la cottura / Mantieni caldo / Calore residuo. |
| | Wi-Fi è in fase di connessione. |

## 5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

**⚠ AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 Limitazione potenza

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

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

**Per ridurre o aumentare il livello di potenza:**

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

**Livelli di potenza**

Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

> ⚠ **ATTENZIONE!**
>
> Assicurarsi che la potenza selezionata sia idonea ai fusibili installati nell'impianto domestico.

- 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

### 5.2 Connessione app/Wireless

Per utilizzare l'app è necessario che il piano cottura sia integrato.

1. Scarica AEG app dall'app store.
2. Aprire l'app e registrarsi per ottenere un account.
3. Aggiungere un nuovo elettrodomestico.
4. Tenere premuto ⏻ fino a quando 📶 non inizia a lampeggiare.
5. Seguire le istruzioni nell'app per completare il processo di integrazione.

Una volta completato il processo di integrazione, 📶 smette di lampeggiare.

#### Cambio della rete

Per poter cambiare la rete è necessario annullare la memorizzazione della rete corrente e ricominciare il processo di integrazione.

1. Andare su Menu > Impostazioni utente > Integrazione e modificare l'impostazione da On a Off.

> ⓘ
>
> Fare riferimento a "Struttura del menu".

La memorizzazione della rete viene annullata.

2. Aprire l'app e avviare nuovamente il processo di integrazione.

> ⓘ
>
> Fare riferimento a "Connessione app/ Wireless".

## 6. UTILIZZO QUOTIDIANO

> ⚠ **AVVERTENZA!**
>
> Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Attivazione e disattivazione

Tenere premuto ⏻ per attivare o disattivare il piano di cottura.

### 6.2 Rilevamento pentole

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

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

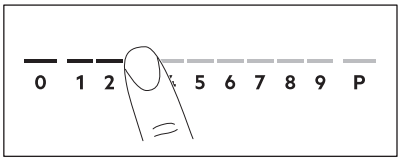
Se si rimuove la pentola da una zona di cottura attivata e la si mette temporaneamente da parte, le spie sopra la barra di controllo corrispondente iniziano a lampeggiare. Se non si rimette la pentola sulla zona di cottura attivata entro 120 secondi, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

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

## 6.3 Utilizzo delle zone di cottura

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

## 6.4 Impostazione di calore




1. Premere il livello di calore desiderato sulla barra dei comandi.

Le spie sopra la barra di controllo vengono visualizzate fino al livello di calore selezionato.

2. Per disattivare una zona di cottura, premere 0.

## 6.5 PowerBoost

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

ⓘ
Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

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

**Per disattivare la funzione,** modificare il livello di potenza.

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

⚠ **AVVERTENZA!**

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

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

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

- Continua la cottura

- Mantieni caldo

- Calore residuo.

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

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

## 6.7 Timer

### Timer

Usare questa funzione per indicare quanto a lungo dovrebbe funzionare una zona di cottura durante una sessione di cottura singola. È possibile impostare la funzione per la cappa separatamente. Fare riferimento a "Funzioni della cappa".

1. Premere . 00 compare sul display del timer.
2. Premere + o — per impostare il tempo (00-99 minuti).
3. Premere per avviare il timer o attendere 3 secondi. Il timer inizia il conto alla rovescia.

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

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

Il timer termina il conto alla rovescia, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia.

La zona di cottura viene disattivata. Premere un'icona qualsiasi per interrompere il segnale e il lampeggiamento.

### Contaminuti

1. Premere ⏲.
2. Premere + o — per impostare l'ora.

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

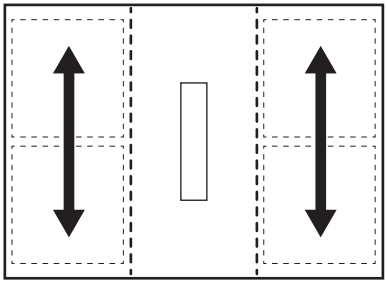
**Per disattivare la funzione:** premere ⏲ e —. Il tempo rimanente verrà azzerato.

## 6.8 Gestione energia

Se sono attive più zone e la potenza consumata supera la limitazione dell'alimentazione, questa funzione distribuisce la potenza disponibile tra tutte le zone di cottura (collegate alla stessa fase). 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 elettricità. Se il piano cottura raggiunge il limite della potenza massima disponibile entro la monofase, la potenza delle zone di cottura si riduce automaticamente.
- L'impostazione di calore della prima zona di cottura selezionata ha sempre la priorità. La potenza residua sarà suddivisa tra le altre zone di cottura in base all'ordine di selezione.
- Per le zone di cottura a potenza ridotta, la barra di controllo lampeggia e mostra le impostazioni di calore massime.
- Attendere che il display smetta di lampeggiare o ridurre l'impostazione di calore della zona di cottura selezionata per ultima. Le zone di cottura continueranno a funzionare con l'impostazione di calore ridotto. Se necessario, modificare manualmente le impostazioni di calore delle zone di cottura.
- L'estrattore della cappa è sempre disponibile come carico elettrico.

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



## 6.9 Funzioni della cappa

> ⚠ **AVVERTENZA!**
>
> Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### Attivazione e disattivazione della cappa

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

1. Premere uno dei livelli di velocità della ventola (1-3) sulla barra di controllo della cappa per attivarla.

Viene emesso un segnale acustico e le spie sopra la barra di controllo della cappa si accendono.

2. Regolare l'impostazione della velocità della ventola secondo necessità premendo uno dei livelli presenti sulla barra di controllo della cappa.
3. Per disattivare la cappa, premere 0 sulla barra di controllo della cappa.

Le spie sopra la barra di controllo della cappa si spengono.

### AUTO

La funzione regola automaticamente il livello di velocità della ventola in base al livello di calore selezionato per il piano cottura.

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

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

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

1. Tenere premuto ⏻ per attivare la cappa.
2. Premere AUTO per attivare la funzione.

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

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

La cappa reagisce al livello di impostazione del calore, aumentando o diminuendo di conseguenza il livello di velocità della ventola. Vengono visualizzati gli indicatori sopra la barra di controllo della cappa.

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

Se la spia di calore residuo si accende, AUTO continuerà a regolare la velocità della ventola. Anche se il calore residuo è basso, Breeze potrebbe avviarsi.

5. Per disattivare la funzione durante la cottura e passare alla modalità manuale della cappa, premere AUTO o qualsiasi altra impostazione sulla barra di controllo della cappa.

L'unità emette un segnale acustico e la spia sopra il simbolo si spegne.

**Modalità automatiche - livelli di velocità della ventola**

| Modalità cappa | Livello di calore residuo (il piano cottura è spento) | | | | Livello di calore residuo (il piano cottura è acceso) | | | Ebollizione | Frittura |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 0 | | | | | | | | |
| H1 | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 |
| H2 | - | - | - | | - | - | 1 | 1 | 1 |
| H3 | - | - | | | - | 1 | 1 | 1 | 2 |
| H4 | - | | | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 |

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

## Timer della cappa

Utilizzare questa funzione per impostare il tempo di funzionamento della cappa.

Non è possibile impostare il timer della cappa se quest'ultima è disattivata.

1. Premere ⏲ vicino alla barra di controllo della cappa.
2. Premere + o — per impostare il tempo (00-99 minuti).
3. Premere ⏲ per avviare il timer.

Il timer inizia il conto alla rovescia.

- Quando il timer termina il conto alla rovescia, la cappa smette di funzionare.
- È possibile impostare il timer della cappa mentre AUTO è attivo. Se AUTO disattiva la cappa prima dello scadere del tempo impostato, il timer viene azzerato.

- Se il timer disattiva la cappa prima di AUTO, la funzione viene disattivata. Le spie sopra 0 AUTO si spegneranno.
- In entrambi i casi AUTO verrà attivato la prossima volta che si accende il piano cottura.

### Boost

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

1. Premere per attivare la funzione.

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

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

La funzione può rimanere attiva senza interruzioni per un massimo di 10 minuti. Dopo questo tempo, l'impostazione della velocità della ventola passa automaticamente a 3. Se necessario, è possibile attivare nuovamente la funzione.

### Breeze

La funzione imposta la ventola della cappa a una velocità molto bassa. La ventola entra in funzione a un livello di rumorosità minimo subito dopo l'attivazione della funzione. Utilizzare la funzione dopo la cottura per rimuovere eventuali odori persistenti.

**Per attivare la funzione quando il piano cottura è spento:**

1. Premere .

L'unità emette un segnale acustico e una spia si accende sopra il simbolo. Accanto alla barra di controllo della cappa viene visualizzato un timer impostato su 60 minuti.

2. Se necessario, regolare il timer con + o —.

Quando il timer termina il conto alla rovescia, la cappa si disattiva automaticamente.

### Auto Breeze

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

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

Quando la funzione è attiva, viene visualizzata la spia sopra AUTO. Il tempo di esecuzione rimanente è visibile sul display del timer della cappa. Non è possibile regolare il tempo impostato. Una volta terminato il ciclo, la ventola si spegne automaticamente.

**Per disattivare la funzione mentre è in funzione:**

Premere AUTO o 0 sulla barra di controllo della cappa.
La ventola della cappa si disattiva.

**Per disabilitare completamente la funzione:**

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

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

## 6.10 Struttura del menu

La tabella mostra la struttura del menu di base.

**Impostazioni utente**

| Simbolo | Impostazione | Opzioni possibili |
|---|---|---|
| **C1** | Wi-Fi | In data / Spento (--) |
| **C2** | Wi-Fi Intensità del segnale | Tre livelli di intensità del segnale. |

| Simbolo | Impostazione | Opzioni possibili |
|---|---|---|
| **C3** | Integrazione | In data - il piano cottura è integrato. Spento (--) - viene annullata la memorizzazione della rete. |
| **b** | Suono | In data / Spento (--) |
| **P** | Limitazione potenza | 15 - 72 |
| **H** | Modalità cappa | 1 - 4 |
| **dF** | Auto Breeze | In data / Spento (--) |
| **E** | Cronologia allarmi/ errori | L'elenco degli allarmi/errori recenti. |

**Per immettere le impostazioni utente:** tenere premuto ⏻ per 3 secondi. Quindi tenere premuto 🔒. Le impostazioni vengono visualizzate sul timer delle zone di cottura a sinistra.

**Navigazione nel menu:** il menu è costituito dal simbolo di impostazione e da un valore. Il simbolo appare sul timer posteriore e il valore appare sul timer anteriore. Per navigare tra le impostazioni, premere ⏲ sul timer anteriore. Per modificare il valore dell'impostazione premere + o − sul timer anteriore.

**Per uscire dal menu:** premere ⏻.

ⓘ

Per ulteriori dettagli sulle impostazioni e per una navigazione più semplice, scaricare AEG app.

### OffSound Control

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

ⓘ

Fare riferimento a "Struttura del menu".

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

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

## 7. FUNZIONI AGGIUNTIVE

### 7.1 Spegnimento automatico

**La funzione disattiva automaticamente il piano cottura se:**

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

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

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

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

| Impostazione di velocità della ventola | La cappa si disattiva dopo |
|---|---|
| 1 - 3 | 10 ore |

## 7.2 Sospendi

Questa funzione pone tutte le zone di cottura accese sull'impostazione di calore più basso. La velocità della ventola della cappa diminuisce fino a 1. Quando si attiva la funzione mentre la cappa è in modalità automatica, la velocità della ventola della cappa non viene ridotta.

Quando la funzione è attiva, è possibile utilizzare ⏻ e ⏸. Tutti gli altri simboli sui pannelli di controllo sono bloccati.

La funzione non interrompe le funzioni del timer.

1. **Per attivare la funzione:** premere ⏸. Il livello di calore viene ridotto a 1. La velocità della ventola della cappa diminuisce fino a 1.
2. **Per disattivare la funzione**: premere ⏸. La precedente impostazione di calore/velocità della ventola entra in funzione.

## 7.3 Blocco

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

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

**Per attivare la funzione:** premere 🔒. **Per disattivare la funzione:** premere di nuovo 🔒.

ⓘ
La funzione si disattiva quando si disattiva il piano cottura.

## 7.4 Dispositivo di sicurezza per bambini

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

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

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

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

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

## 7.5 Zona di cottura a induzione flessibile

⚠ **AVVERTENZA!**
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### Flex Bridge funzione

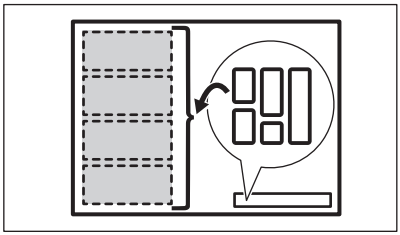
La zona di cottura a induzione flessibile è composta da quattro sezioni. Le sezioni possono essere combinate in due zone di cottura con differenti dimensioni o in una zona di cottura ampia. La combinazione delle sezioni può essere scelta scegliendo la modalità adatta alle dimensioni delle pentole che si desidera usare. Esistono tre modalità: Standard, Big Bridge e Max Bridge.

ⓘ
Per impostare il livello di calore utilizzare le due barre dei comandi laterali sulla sinistra.

**Passaggio fra le modalità**

Per passare da una modalità all'altra, premere . I livelli di impostazione del calore resteranno attivi.

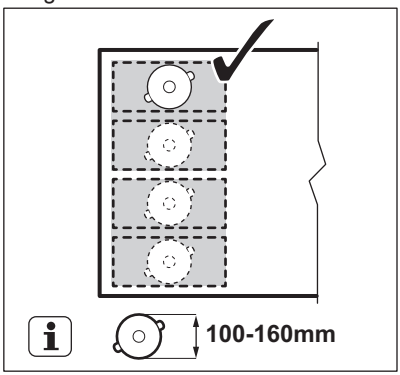
In alcuni modelli ci sono due aree di cottura flessibili: destra e sinistra. Per azionare l'area di cottura flessibile sul lato destro, utilizzare le icone e le barre di controllo sul lato destro del piano cottura.



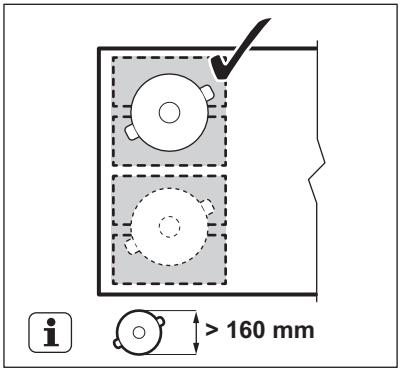
**Diametro e posizione delle pentole**

Scegliere la modalità adatta alle dimensioni e alla forma delle pentole. Le pentole dovrebbero coprire l'area selezionata il più possibile.

Posizionare le pentole con il diametro di base inferiore a 160 mm al centro su una sola sezione. È possibile usare una teglia da arrosto per le modalità Big Bridge e Max Bridge.

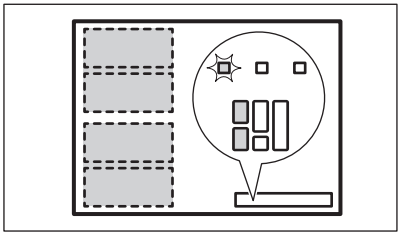



Posizionare le pentole con il diametro di base superiore a 160 mm al centro tra due sezioni.

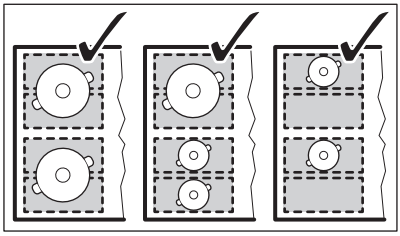



## Flex Bridge Modalità standard

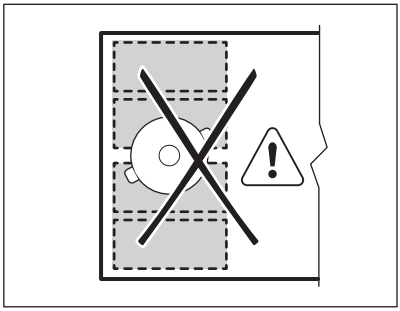
Questa modalità viene attivata per impostazione predefinita quando si attiva la funzione. Collega le sezioni in due aree di cottura separate. È possibile impostare il livello di calore per ciascuna area separatamente. Utilizzare le due barre di controllo sul lato sinistro.



**Posizione corretta delle pentole:**

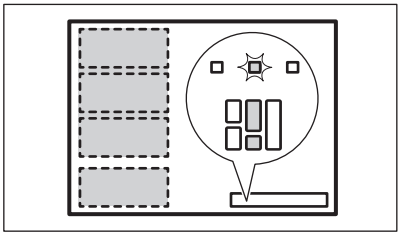


**Posizione errata delle pentole:**



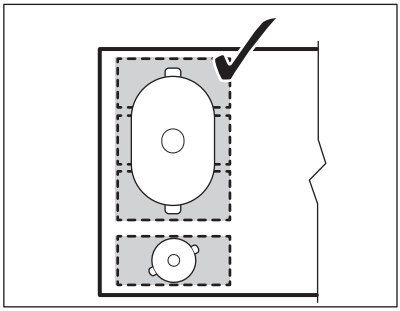
## Flex Bridge Modalità Big Bridge

Per attivare la modalità premere finché non appare la spia della modalità corretta . Questa modalità collega le tre sezioni posteriori in una sola area di cottura. La sezione anteriore non è collegata e funziona come una zona di cottura separata. È possibile impostare il livello di calore per ciascuna area separatamente. Utilizzare le due barre di controllo sul lato sinistro.

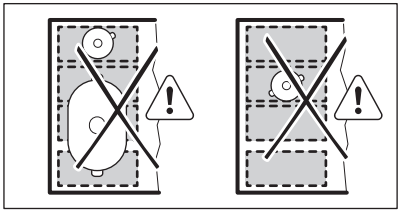


**Posizione corretta delle pentole:**

Assicurarsi di posizionare le pentole sulle tre sezioni collegate. Se si utilizzano pentole più piccole rispetto alle due sezioni, la barra di controllo lampeggia e dopo 2 minuti la zona si disattiva.

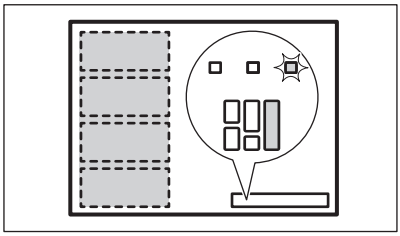


**Posizione errata delle pentole:**



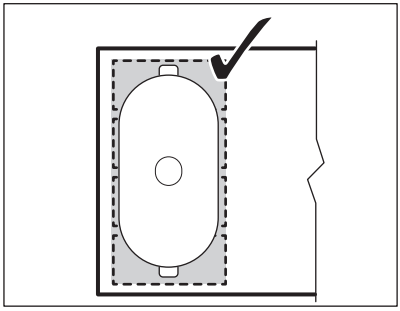
## Flex Bridge Modalità Max Bridge

Per attivare la modalità premere finché non appare la spia della modalità corretta . Questa modalità collega tutte le sezioni in una sola area di cottura. Per impostare il livello di potenza utilizzare le due barre dei comandi laterali sulla sinistra.

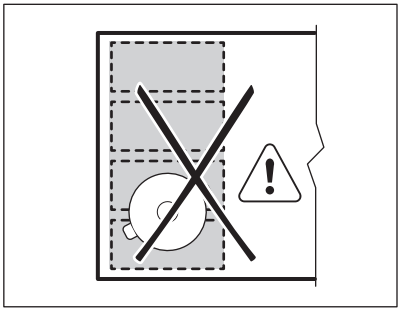


**Posizione corretta delle pentole:**

Assicurarsi di posizionare le pentole sulle quattro sezioni collegate. Se si utilizzano pentole più piccole rispetto alle tre sezioni, la barra di controllo lampeggia e dopo due minuti la zona si spegne.



**Posizione errata delle pentole:**



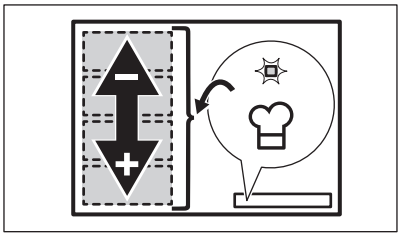
## PowerSlide

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 a induzione in tre zone con livelli di potenza diversi. Il piano cottura rileva la posizione delle pentole e regola il livello di calore corrispondente alla posizione.
- È possibile sistemare la pentola in posizione anteriore, centrale o posteriore. Appoggiando le pentole nella zona anteriore si ottiene il livello di potenza più alto. Per diminuire, portare la pentola nella posizione centrale o posteriore.
- Quando si attiva la funzione per la prima volta si avranno i seguenti livelli di calore predefiniti: 9 per la posizione anteriore, 6 per la posizione centrale e 3 per la posizione posteriore.
- È possibile modificare i livelli di calore predefiniti per ciascuna posizione separatamente. Il piano cottura ricorda le impostazioni di potenza alla successiva attivazione della funzione.
- Il display del livello di calore della barra di controllo anteriore sinistra indica il livello di calore per questa funzione. **Per modificare il livello di calore utilizzare solo la barra di controllo anteriore sinistra.** La barra di controllo posteriore sinistra è disattivata mentre la funzione è in uso.

In alcuni modelli ci sono due aree di cottura flessibili: destra e sinistra. Per azionare il PowerSlide sul lato destro, utilizzare la barra di controllo anteriore destra.

Usare solo una pentola con un diametro minimo inferiore di 160 mm quando viene usata la funzione.



1. Posizionare le pentole appropriate sul lato anteriore sinistro della zona di cottura.
2. Tenere premuto ⏻ per attivare la cappa.

L'apparecchio emette un segnale acustico e le spie sopra ⏻ e ▦ si illuminano.

3. Premere per attivare la funzione.

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

4. Se necessario, spostare le pentole avanti o indietro sulla zona di cottura. Per cambiare la posizione delle pentole, sollevarle e posizionarle su un'altra parte dell'area. Non far scorrere le pentole in quanto potrebbero graffiare e scolorire la superficie.

Il livello di calore sulla barra di controllo si regola automaticamente.

5. Per modificare i livelli di calore predefiniti, spostare le pentole nell'area che si desidera regolare.
6. Premere uno qualsiasi dei livelli di calore disponibili sulla barra di controllo anteriore sinistra.

I livelli di calore aggiornati verranno memorizzati per la prossima volta che si utilizza la funzione.

7. Se necessario, ripetere la procedura per le restanti zone di cottura.

8. Per disattivare la funzione, premere oppure premere 0 sulla barra di controllo anteriore sinistra.

L'unità emette un segnale acustico e la spia sopra il simbolo si spegne. Il livello di calore passa a 0.

È possibile impostare un timer mentre PowerSlide è in funzione. In questo caso, il timer non disattiva le zone di cottura allo scadere del tempo impostato. Il timer agisce contemporaneamente su tutte e tre le zone di cottura attivate dalla funzione.

# 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**

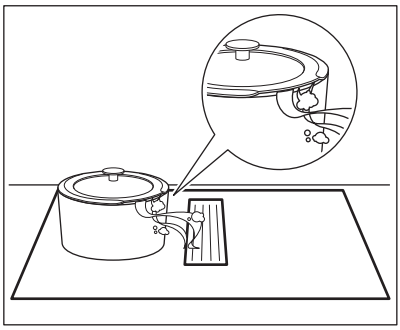
- Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola.
- L'efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle stoviglie. Una pentola con un diametro inferiore alla zona più piccola riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura.
- 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".

**Coperchi con sfiato per il vapore**

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



## 8.2 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 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 nella tabella sono puramente indicativi.

| Impostazione di calore | Utilizzare per: | Tempo (min) | Suggerimenti |
|---|---|---|---|
| 1 | Tenere in caldo le pietanze cotte. | se necessario | Mettere un coperchio sulla pentola. |
| 1 - 2 | Salsa olandese: fondere burro, cioccolata, gelatina. | 5 - 25 | Mescolare di tanto in tanto. |
| 2 | Solidificare: omelette morbide, uova al forno. | 10 - 40 | Cuocere con un coperchio. |
| 2 - 3 | 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 | Cuoci lentamente verdure, pesce, carne. | 20 - 45 | Aggiungere qualche cucchiaio di acqua. Controllare la quantità di acqua durante il processo. |
| 4 - 5 | Patate al vapore e altre verdure. | 20 - 60 | Coprire il fondo della pentola con 1-2 cm di acqua. Controllare il livello dell'acqua durante il processo. Tenere il coperchio sulla pentola. |
| 4 - 5 | Cucinare grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe. | 60 - 150 | Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti. |

| Impostazione di calore | Utilizzare per: | Tempo (min) | Suggerimenti |
|---|---|---|---|
| 6 - 7 | Frittura delicata: scaloppine, cordon bleu di vitello, costolette, polpette, salsicce, fegato, roux, uova, frittelle, ciambelle. | se necessario | Capovolgere quando necessario. |
| 7 - 8 | Frittura, sformato di patate, lombate, bistecche. | 5 - 15 | Capovolgere quando necessario. |
| 9 | Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine. | | |
| P | Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivato. | | |

### 8.5 Consigli e suggerimenti per la cappa

- La griglia che copre la cappa è in alluminio e acciaio inossidabile . È possibile poggiare delle pentole mentre la cappa non è in funzione. Non causerà alcun danno.
- Quando la modalità AUTO è attiva, la ventola si avvia a bassa velocità all'inizio di ogni sessione di cottura. La velocità aumenta gradualmente. È anche possibile regolare manualmente la velocità della ventola.

## 9. MANUTENZIONE E PULIZIA

**⚠ AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 9.1 Informazioni generali

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- 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.

ⓘ

La stampa sulla zona di cottura a induzione flessibile può sporcarsi o cambiare colore a causa dello strofinamento delle pentole e delle padelle. La zona si può pulire normalmente.

### 9.2 Pulizia del piano cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, sale, zucchero e alimenti contenenti zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.
- **Quando il piano cottura è sufficientemente raffreddato 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. Dopo la 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.

## 9.3 Pulizia della cappa

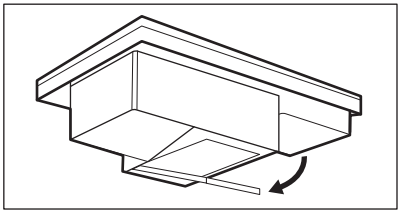
**Griglia**

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

**Serbatoio dell'acqua**

Sotto la cappa c'è un serbatoio dell'acqua. Raccoglie la condensa creata durante il processo di cottura. Ricordarsi di svuotare regolarmente il serbatoio dell'acqua.

Prima di aprire il serbatoio dell'acqua, posizionare un contenitore o un vassoio sotto di esso per raccogliere l'acqua. Per aprire il serbatoio dell'acqua, far scorrere i fermi verso l'esterno e aprirli uno alla volta.



**⚠ AVVERTENZA!**

Assicurarsi che l'acqua non entri nella cappa.

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

- spegnere la cappa,
- sollevare la griglia e pulire accuratamente l'area della cappa con un panno umido o una spugna e un detergente delicato,
- rimuovere il liquido in eccesso raccolto sul fondo della cavità della cappa con una spugna o un panno asciutto,
- Pulire il filtro, se necessario (fare riferimento a "Pulizia del filtro della cappa"),
- accendere la cappa, impostare la velocità della ventola sul livello 2 o più alto e lasciarla funzionare per un po' di tempo per eliminare l'umidità residua.

## 9.4 Pulizia del filtro della cappa

Il **filtro al carbone a lunga durata 2 in 1** combina la filtrazione del grasso e dell'odore in un'unica unità. Il filtro è costituito da due elementi situati sul lato sinistro e destro dell'alloggiamento del filtro. Ogni elemento è costituito dal filtro antigrasso e dal filtro al carbone a lunga durata. Il filtro antigrasso raccoglie grasso, olio e residui di cibo e impedisce loro di entrare nel sistema della cappa. Il filtro al carbone a lunga durata, contenente schiuma di carbone attivo, neutralizza il fumo e gli odori di cottura. Pulire regolarmente il filtro e rigenerarlo periodicamente:

- Pulire il filtro non appena il grasso accumulato è visibile. La frequenza di pulizia dipende dalla quantità di grasso e di olio utilizzati in cucina. Si consiglia di pulire il filtro ogni 10-20 ore o più frequentemente, se necessario.
- Rigenerare il filtro solo quando la notifica ⊛ è attiva. Il ciclo di rigenerazione può essere effettuato al massimo 7 volte. Dopodiché il filtro deve essere sostituito con uno nuovo.
  Il piano cottura è dotato di un contatore integrato con una notifica che ricorda di rigenerare il filtro. Il contatore per la notifica si avvia automaticamente quando si accende la cappa per la prima volta.
  Dopo 100 ore di utilizzo la spia del filtro ⊛ inizia a lampeggiare per segnalare che è il momento di rigenerare il filtro. La notifica rimane attiva per 30 secondi dopo aver disattivato la cappa e il piano cottura. La notifica non blocca l'uso del piano cottura.

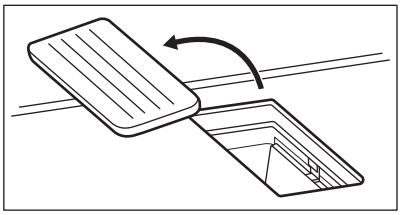
**⚠ AVVERTENZA!**

Un filtro troppo saturo può comportare un rischio di incendio.

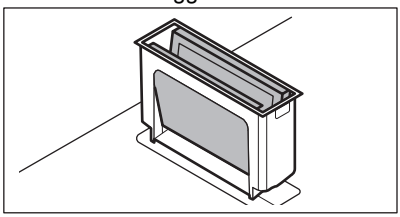
### Smontaggio/rimontaggio del filtro

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

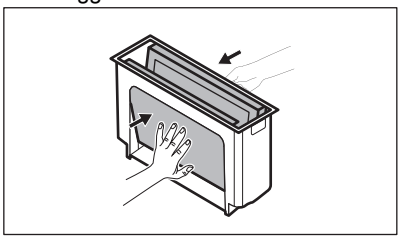
1. Rimuovere la griglia.

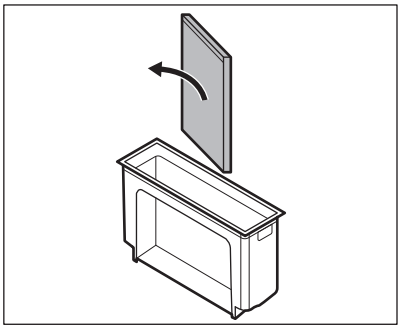


**2.** Estrarre l'alloggiamento del filtro.



**3.** Spingere delicatamente i due elementi dall'esterno verso l'interno e piegarli insieme. Quindi estrarre il filtro dal suo alloggiamento.





**4.** Rimontare l'unità filtrante dopo la pulizia:
   **a.** Far scorrere gli elementi filtranti all'interno dell'alloggiamento del filtro lungo le guide integrate.Assicurarsi che i lati neri siano rivolti verso l'interno e che i lati argentati siano rivolti verso l'esterno. Dopo il riassemblaggio dovrebbe essere possibile vedere il lato nero all'interno della cavità.
   **b.** Riposizionare l'alloggiamento del filtro all'interno della cavità della cappa.

## Pulizia dell'alloggiamento del filtro

Lavare manualmente l'alloggiamento del filtro con un detergente delicato e un panno morbido. È possibile anche lavarlo in lavastoviglie.

## Pulire il filtro

1. Lavare il filtro in acqua calda senza alcun detergente. I detergenti possono danneggiare la capacità di filtrazione degli odori. È possibile utilizzare una spugna morbida, un panno morbido o una spazzola non abrasiva per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo, se necessario. È anche possibile lavare il filtro in lavastoviglie a 65-70°C (utilizzando un programma più lungo di 90min), senza detersivi e senza stoviglie nello stesso carico.
2. Asciugare il filtro nel forno per 20-30 min a 70 °C. Posizionare il filtro sul ripiano a filo centrale. Assicurarsi di utilizzare una funzione del forno senza ventola. In alternativa, è possibile lasciare asciugare il filtro durante la notte a temperatura ambiente. Il filtro deve essere asciugato completamente prima di essere reinstallato.
3. Rimontare l'unità filtrante e rimetterla all'interno della cavità della cappa.

## Rigenerazione del filtro

1. Pulire prima il filtro, come descritto sopra al punto 1.
2. Mettere il filtro nel forno impostato a 80-110 °C per 60 min. Posizionare il filtro sul ripiano a filo centrale. Utilizzare una funzione del forno senza ventola.
3. Rimontare l'unità filtrante e rimetterla all'interno della cavità della cappa.
4. Premere brevemente ⊛ per azzerare il contatore.

Il contatore si riavvia.

# **10.** GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

**⚠ AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 10.1 Cosa fare se…

| Problema | Causa possibile | Soluzione |
|---|---|---|
| Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione. | Il piano cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente. | Accertarsi che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. |
| | È saltato il fusibile. | Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato. |
| | Non è stato impostato il livello di calore entro 60 secondi. | Attivare di nuovo il piano cottura e impostare il livello di calore in meno di 60 secondi. |
| | Sono stati toccati 2 o più tasti sensore contemporaneamente. | Toccare solo un tasto sensore. |
| | Sospendi è in funzione. | Fare riferimento a "Sospensione". |
| | C'è acqua o macchie di grasso sul pannello dei comandi. | Pulire il pannello dei comandi. |
| Si sente un bip costante. | Il collegamento elettrico non è corretto. | Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione. |
| Non è possibile impostare il livello di calore massimo per una delle zone di cottura. | Le altre zone consumano la potenza massima disponibile.<br>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 di cottura si disattiva. | È stato appoggiato qualcosa sul tasto sensore ⏻. | Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore. |
| 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. |
| 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". |

| Problema | Causa possibile | Soluzione |
|---|---|---|
| La zona di cottura a induzione flessibile non riscalda le pentole. | La pentola è stata sistemata in modo errato sulla zona di cottura a induzione flessibile. | Posizionare la pentola nella posizione corretta sulla zona di cottura a induzione flessibile. La posizione delle pentole dipende dalla funzione attivata o dalla modalità di funzionamento. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile". |
| | Il diametro del fondo della pentola non è corretto per la funzione attivata o la modalità di funzionamento. | Utilizzare una pentola con diametro idoneo per la funzione attivata o la modalità di funzionamento. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile". |
| La spia sopra al simbolo si accende. | Dispositivo di sicurezza per bambini o Blocco funziona. | Fare riferimento a "Dispositivo di sicurezza per bambini" e "Blocco". |
| La barra dei comandi lampeggia. | Non ci sono pentole sulla zona oppure la zona non è completamente coperta. | Mettere le pentole sulla zona in modo tale che coprano completamente la zona di cottura. |
| | Le pentole non sono adatte. | Utilizzare pentole adatte per piani cottura a induzione. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti". |
| | Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo per la zona. | Utilizzare pentole con dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici". |
| | Flex Bridge (Flexible Bridge) è in funzione. Una o più sezioni della modalità di funzionamento attiva non sono coperte dalla pentola. | Posizionare le pentole sul numero corretto di sezioni della modalità di funzionamento attiva o modificare la modalità di funzionamento. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile". |
| La barra di controllo lampeggia due volte per poi spegnersi. | PowerSlide è in funzione. Sull'area di cottura a induzione flessibile sono state collocate due pentole o le pentole coprono più di una zona di cottura attivata dalla funzione. | Utilizzare solo una pentola. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile". |
| La barra di controllo della cappa lampeggia e la cappa non si avvia o si spegne. | La ventola può spegnersi da sola in determinate condizioni, ad esempio quando la stanza non è adeguatamente ventilata. | Aprire la finestra. Potrebbe essere necessario installare l'interruttore per finestra. Fare riferimento ad "Assemblaggio". Se l'interruttore per finestra è già presente, assicurarsi che sia stato installato correttamente. Fare riferimento al libretto di installazione. Premere un simbolo qualsiasi. La cappa funziona di nuovo. |

| Problema | Causa possibile | Soluzione |
|---|---|---|
| La ventola della cappa non funziona correttamente quando le funzioni della cappa sono attivate. | La temperatura ambiente intorno alla cappa è troppo alta.<br>La circolazione dell'aria all'interno e intorno alla cappa è insufficiente. | Spegnere il piano cottura e scollegarlo dall'alimentazione di rete. Attendere almeno 10 secondi, quindi ricollegarlo.<br>Altri suggerimenti:<br>Provare a raffreddare la temperatura dell'area circostante. Estrarre il filtro della cappa e rimuovere l'umidità residua dall'interno della cappa. Vedere il capitolo “Pulizia e cura”. Lasciare asciugare il sistema della cappa per un giorno, quindi riattivare la cappa. |
| La cappa non assorbe sufficientemente il vapore prodotto durante la cottura. | I coperchi delle pentole non sono posizionati correttamente. | Se i coperchi delle pentole non sono dotati di valvola di sfiato, assicurarsi di inclinarli in modo che il vapore rilasciato sia diretto verso la cappa.<br>Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti" per informazioni sugli speciali coperchi con sfiato del vapore consigliati per l'uso con la cappa integrata. |
| | Il filtro della cappa è troppo saturo. | Rigenerare il filtro della cappa e reimpostare la notifica. Vedere il capitolo “Pulizia e cura”. |
| e un numero si accendono. | C'è un errore nel piano di cottura. Per ulteriori dettagli, fare riferimento all'app. | 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. |
| lampeggia. | La connessione wireless si è interrotta. | Ripristinare la connessione wireless. Controllare la rete domestica. Spegnere e riaccendere Wi-Fi. Se il problema persiste, fare riferimento a “Prima del primo utilizzo” > “Cambio della rete”. |
| La connettività non funziona. | La connessione wireless si è interrotta. | Riavviare la connessione nell’apparecchiatura spegnendo e riaccendendo Wi-Fi. Fare riferimento a “Struttura menu” (opzione C1). |

## 10.2 Qualora non sia possibile trovare una soluzione...

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta identificativa. Assicurarsi che il piano cottura sia stato messo in funzione correttamente. In caso contrario, anche durante il periodo di garanzia, l’intervento di assistenza da parte di un tecnico dell'assistenza o del rivenditore non sarà gratuito. Le informazioni sul periodo di garanzia e i Centri di Assistenza Autorizzati sono contenute nel libretto di garanzia.

# 11. DATI TECNICI

## 11.1 Targhetta identificativa

Modello CCE84773CB
Tipo 66 D4A 05 DA
Induzione 7.2 kW
Numero di serie .....
AEG

PNC 949 597 910 02
220 - 240 V /400 V 2N, 50 Hz
Prodotto in: Germania
7.2 kW

## 11.2 Specifiche delle zone di cottura

| Zona di cottura | Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost durata massima [min] | Diametro pentole [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Zona di cottura a induzione flessibile | 2300 | 3200 | 10 | minimo 105 |

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

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

## 11.3 Informazioni sulla connessione principale

| | | |
|---|---|---|
| Frequenza | 2.4 GHz WLAN | 2400 - 2483.5 MHz |
| Protocollo | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM | |
| Potenza massima | EIRP < 20 dBm (100 mW) | |
| Crittografia | WPA, WPA2 | |

Linee guida sull'Articolo 10 (10) della RED (Direttiva sulle apparecchiature radio) (Direttiva 2014/53/EU) dal 5 novembre 2020. Elenco dei Paesi: Belgio, Bulgaria, Repubblica Ceca, Danimarca, Germania, Estonia, Irlanda, Grecia, Spagna, Francia, Croazia, Italia, Cipro, Lettonia, Lituania, Lussemburgo, Ungheria, Malta, Paesi Bassi, Austria, Polonia, Portogallo, Romania, Slovenia, Slovacchia, Finlandia, Svezia, Norvegia, Islanda, Liechtenstein, Svizzera, Turchia e Irlanda del Nord.

## 11.4 Licenze software

Il software di questo prodotto contiene componenti basati su software gratuiti e open source. AEG riconosce appieno il contributo delle comunità software e robotiche al progetto di sviluppo.

# 12. EFFICIENZA ENERGETICA

## 12.1 Informazioni sul prodottoper piano cottura

| | | |
|---|---|---|
| Identificazione modello | | CCE84773CB |
| Tipo di piano cottura | | Piano cottura a incasso |
| Numero di angoli cottura | | 2 |
| Tecnologia di riscaldamento | | Induzione |
| Lunghezza (L) e larghezza (l) dell'angolo cottura | Sinistra | L 45.9 cm<br>l 21.4 cm |
| Lunghezza (L) e larghezza (l) dell'angolo cottura | Destra | L 45.9 cm<br>l 21.4 cm |
| Consumo di energia dell'angolo cottura (EC electric cooking) | Sinistra | 191.1 Wh/kg |
| Consumo di energia dell'angolo cottura (EC electric cooking) | Destra | 191.1 Wh/kg |
| Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob) | | 191.1 Wh/kg |

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

## 12.2 Piano cottura - a risparmio energetico

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

- Quando si riscalda l'acqua, usare solo la quantità che serve.
- Se è possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Collocare la pentola direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere gli alimenti caldi o per fonderli.

## 12.3 Informazioni sul prodotto e Scheda informativa sul prodotto della cappa

| **Scheda informativa del prodotto secondo la (EU) Nr. 65/2014** | | |
|---|---|---|
| Nome o marchio del fornitore | AEG | |
| Identificatore del modello | CCE84773CB | |
| Consumo energetico annuo - AEChood | 28.8 | kWh/a |
| Classe di efficienza energetica | A + | |
| Efficienza fluidodinamica - FDE hood | 32.4 | |
| Classe di efficienza fluidodinamica | A | |
| Efficienza luminosa- LEhood | - | lux/W |
| Classe di efficienza luminosa | - | |

| | | |
|---|---|---|
| Efficienza di filtraggio dei grassi- GFE hood | 85.1 | % |
| Classe di efficienza di filtraggio dei grassi | B | |
| Flusso d'aria alla potenza minima in condizioni di uso normale | 270.0 | m³/h |
| Flusso d'aria alla potenza massima in condizioni di uso normale | 500.0 | m³/h |
| Flusso d'aria in condizioni di uso intenso o boost | 630.0 | m³/h |
| Potenza sonora ponderata A delle emissioni alla minima velocità | 49 | db(A) re 1 pW |
| Potenza sonora ponderata A delle emissioni alla massima velocità | 64 | db(A) re 1 pW |
| Potenza sonora ponderata A delle emissioni a velocità intensiva o boost | 70 | db(A) re 1 pW |
| Potenza assorbita misurata in modo spento - Po | 0.49 | W |
| Potenza assorbita misurata in modo stand-by - Ps | - | W |
| **Informazioni aggiuntive secondo la (EU) Nr. 66/2014** | | |
| Fattore di incremento nel tempo - f | 0.8 | |
| Indice di efficienza energetica - EEI hood | 41.4 | |
| Portata d'aria misurata al punto di massima efficienza - QBEP | 259.2 | m³/h |
| Pressione dell'aria misurata al punto di massima efficienza - PBEP | 444 | Pa |
| Flusso d'aria massimo - Qmax | 630.0 | m³/h |
| Potenza elettrica assorbita al punto di massima efficienza - WBEP | 98.8 | W |
| Potenza nominale del sistema di illuminazione - WL | - | W |
| Illuminamento medio del sistema di illuminazione sulla superficie di cottura - Emiddle | - | lux |

Apparecchiatura testata in conformità a: EN 61591, EN 60704-1, EN 60704-2-13, EN 50564.

I dati riportati nella tabella precedente si riferiscono agli apparecchi in modalità di scarico. Gli apparecchi in modalità ricircolo possono essere convertiti in modalità scarico seguendo le istruzioni di installazione fornite nel libretto di installazione e utilizzando un filtro dedicato, disponibile nei nostri rivenditori ufficiali. Per ulteriori informazioni, visita il nostro sito web.

## 12.4 Cappa - Risparmio energetico

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

- Quando si inizia a cucinare, impostare la ventola della cappa su un livello di velocità basso. Una volta terminata la cottura, mantenere in funzione la cappa per alcuni minuti.
- Aumentare la velocità della ventola solo per eliminare grandi quantità di vapore o fumo. Si consiglia di utilizzare la funzione Boost solo in situazioni estreme.
- Pulire regolarmente il filtro della cappa e sostituirlo quando necessario per mantenerne l'efficienza.
- Utilizzare il diametro massimo del sistema del condotto per ottimizzare l'efficienza e ridurre al minimo il rumore.

## **13.** CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo ♺. Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

aeg.com

867379383-B-432023