

► IKE42640KB

BG	Ръководство за употреба	2
	Плоча	
RO	Manual de utilizare	22
	Plită	

USER MANUAL



AEG

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	2
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	7
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	10
5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	11
6. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	15
7. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	17
8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	18
9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	20
10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	21

ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

Благодарим, че избрахте този продукт на АЕГ. Ние го създадохме, за да ви предоставим безупречна експлоатация в продължение на много години с иновативни технологии, които ни помагат да направим живота по-лесен - функции, които не можете да откриете при обикновените уреди. Отделете няколко минути за прочит, за да се възползвате от уреда по най-добрия начин.

Посетете нашия уебсайт, за да:



Получите полезни съвети, брошури, отстраняване на неизправности, сервисна информация:

www.aeg.com/webselfservice



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:

www.registeraeg.com



Купите аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за вашия уред:

www.aeg.com/shop

ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И ОБСЛУЖВАНЕ


Препоръчваме използването на оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел "Обслужване", трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC (номер на продукт), сериен номер.

Информацията можете да намерите на табелката с данни.

 Предупреждение / Внимание-Важна информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда.

Производителят не е отговорен за контузии или наранявания в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно за достъп място за справка в бъдеще.

1.1 Безопасност за децата и хората с ограничени способности

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и възможните рискове.
- Деца между 3- и 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Деца под 3-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковачни материали далеч от деца и ги изхвърлете, както е редно.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части могат да се нагорещят по време на употреба.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца няма да извършват почистване или поддръжка на уреда без надзор.

1.2 Общи мерки за безопасност

- **ВНИМАНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се

внимава и да се избягва докосване на нагревателите.

- Не използвайте уреда с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- **ВНИМАНИЕ:** Пържене с мазнина или олио, без надзор, може да е опасно и да предизвика пожар.
- **НИКОГА** не се опитвайте да загасите пожар с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъка напр. с капак или огнеупорно одеяло.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци, не трябва да се поставят върху готв. плот, тъй като могат да се загреят.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- След употреба, изключете готв. плот от ключ за управление и не разчитайте на функцията за локализиране на съдове.
- Ако стъклокерамичната / стъклената повърхност е напукана, изключете уреда и го изключете от електрическата мрежа. В случай че уредът е свързан директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да изключите уреда от електрическата мрежа. В противен случай се свържете с оторизирания сервизен център.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, оторизиран сервиз или лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.
- **ВНИМАНИЕ:** Използвайте само предпазители за котлони разработени от производителя или упоменати от него в инструкциите за употреба, или предпазители за котлони вградени в уреда.

Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Монтаж



ВНИМАНИЕ!

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване или повреда на уреда.

- Премахнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Уплътнете срязаните повърхности с уплътнител, за да предотвратите издуване поради влага.
- Предпазвайте долната част на уреда от пара и влага.
- Не поставяйте уреда близо до врата или под прозорец. Така ще предотвратите падането на горещи готварски съдове от уреда, когато се отвори вратата или прозорецът.
- Ако уредът е монтиран над шкафове, уверете се, че разстоянието между дъното на уреда и горния шкаф е достатъчно за вентилиране.
- Дъното на уреда може да се нагорещи. Монтирайте разделителен панел под уреда, изработен от шперплат, негоримо дърво или други негорими материали, за да предотвратите достъп до дъното.
- Разделящият панел трябва изцяло да покрива областта под плочата.
- Уверете се, че отворът за вентилация от 2 mm между

работната повърхност и предната част на долния модул е свободен. Гаранцията не покрива повреди, причинени от липса на адекватно вентилационно разстояние.

2.2 Свързване към електрическата мрежа



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Преди за извършване действие, уверете се, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Уверете се, че уредът е инсталиран правилно. Хлабави и неправилни електрически кабели или щепсели (ако са налични) могат да доведат до пренагряване на клемите.
- Използвайте правилен кабел за захранването.
- Не позволявайте електрическите кабели да се преплитат.
- Уверете се, че е монтирана защита от токов удар.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.
- Уверете се, че кабелът за електрозахранването и щепсела (ако е наличен) не се докосват до нагорещения уред или горещи съдове за готвене, когато включите уреда в близките контакти.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Не повреждайте захранващия щепсел (ако е наличен) и захранващия кабел. Свържете се с нашия оторизиран сервизен център

- или електротехник за смяната на повреден захранващ кабел.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Не поставяйте прибори или капаци от тигани и тенджери върху зоните за готвене. Могат да се нагорещят.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Ако повърхността на уреда е напукана, незабавно изключете уреда от щепсела. За да се предотврати токов удар.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от индукционната зона за готвене, когато уредът работи.
- Когато поставяте храна в горещо олио, може да пръска.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар или експлозия

- Нагорещените мазнини или масло могат да предизвикат възпламеними пари. Дръжте пламъците или нагорещените предмети далеч от мазнини или масло, когато готвите с тях.
- Парите, които се освобождават от много нагорещеното масло, могат да причинят спонтанно запалване.
- Използваното масло, което съдържа хранителни остатъци, може да причини пожар при пониски температури, отколкото маслото, използвано първия път.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, които са напоени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.

2.3 Употреба



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Премахнете всички опаковки, етикети и защитно фолио (ако е приложимо) преди първа употреба.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба.
- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Настройте зоната за готвене на "изкл." след всяка употреба.
- Не разчитайте на детектора на тигана.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- Не оставяйте горещи готварски съдове върху командното табло.
- Не поставяйте горещ капак на тиган върху стъклената повърхност на котлона.
- Не оставяйте готварските съдове да врят на сухо.
- Не позволявайте върху уреда да падат предмети или готварски съдове. Повърхността може да се повреди.

- Не активирайте зоните за готвене при празни готварски съдове или ако няма готварски съдове.
- Не поставяйте алуминиево фолио върху уреда.
- Съдове за готвене от чугун, алуминий или с повредено дъно, могат да надраскат стъклото/стъклокерамиката. Винаги повдигайте тези предмети нагоре, когато трябва да ги преместите по плочата за готвене.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели, например отопление на помещения.

2.4 Грижа и почистване

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Изключете уреда и го оставете да се охлади, преди да го почистите.
- Изключете уреда от електрозахранването преди начало на поддръжката.
- Не използвайте водоструйка или пара, за да почистите уреда.

- Почистете уреда с мокра и мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, грапави, почистващи кърпи, разтворители или метални предмети.

2.5 Обслужване

- За поправка на уредът, свържете се с оторизиран сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

2.6 Изхвърляне



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация за това как да изхвърлите уреда правилно.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.

3. ИНСТАЛИРАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

3.1 Преди монтажа

Преди да инсталирате плочата, по-долу запишете информацията от табелката с данни. Табелката с основните данни е разположена в долната част на плочата.

Сериен
номер

3.2 Вградени плочи

Вградените плочи могат да се използват само след като са вградени в подходящи шкафови и работни плотове, които отговарят на стандартите.

3.3 Свързващ кабел

- Плочата е снабдена със захранващ кабел.
- За да подмените повреден захранващ кабел, използвайте кабел тип: H05V2V2-F, който издържа на температура от 90 °C или по-висока. Свържете се с местния сервизния център.

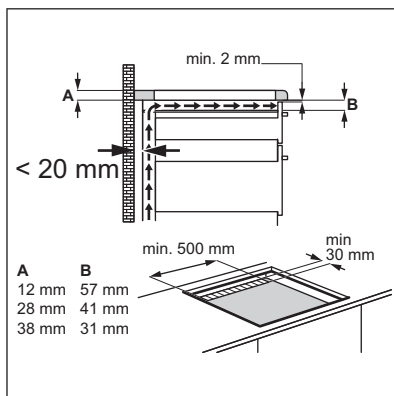
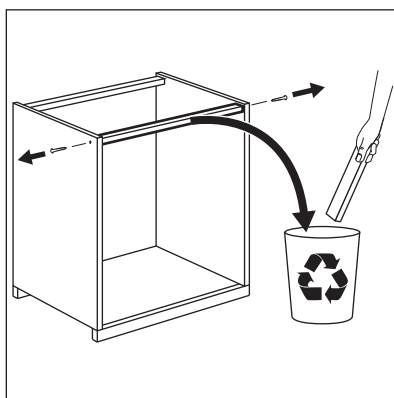
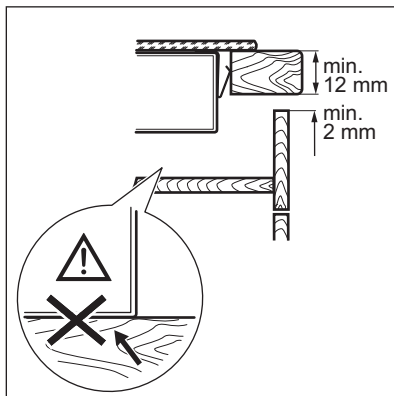
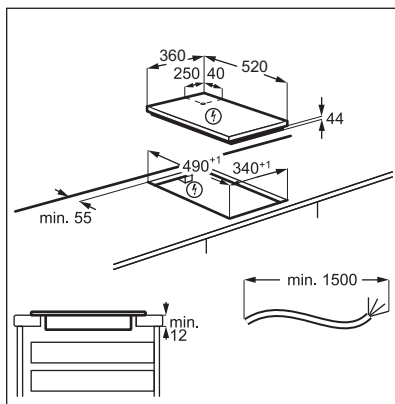
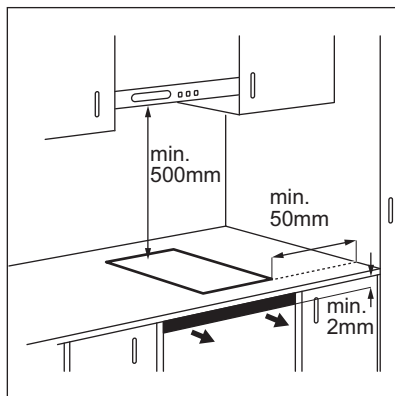
3.4 Закрепване на уплътнението - Монтаж отгоре

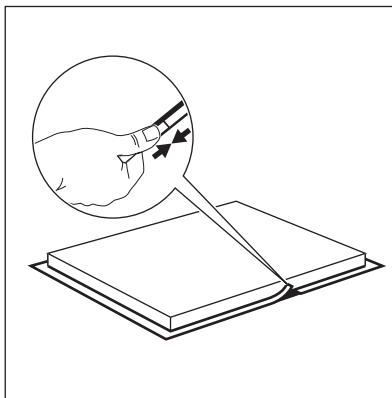
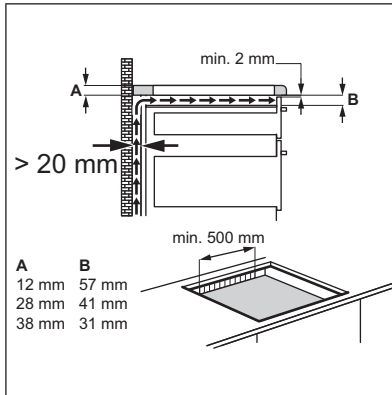
1. Почистете плота около изрязаната зона.
2. Прилепете доставената уплътнителна лента 2x6 мм върху долния ръб на плочата, по външния ръб на стъклокерамиката. Не я разтягайте. Уверете се, че

краищата на уплътнителната лента са поставени в средата на едната страна на плочата.

3. Добавете няколко милиметра към дължината, когато режете уплътнителната лента.
4. Съединете двата края на уплътнителната лента един с друг.

3.5 Монтаж





3.6 Монтаж на повече от една плоча

Доставени аксесоари: свързващ лост, термоустойчив силикон, гумена форма, уплътнителна лента.

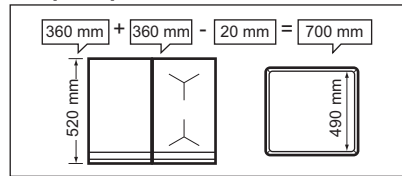
- i** Използвайте само специален термоустойчив силикон.

Изрез на кухненския плот

Разстояние от стената	минимум 50 mm
Дължина	490 mm

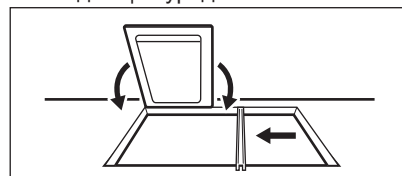
Ширина сумата от всички ширини на уреди, които сте инсталирали минус 20 mm

Например:

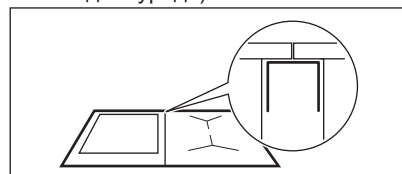


Монтаж

- Калкулирайте правилни размери на изреза.
- Подгответе изреза на кухненския плот.
- Поставете уредите върху мека повърхност (напр. одеяло), обърнати нагоре.
- В случая на Террап Yaki, прикрепете доставената уплътнителна лента към долния ърб, по протежение на външния ръб на стъклокерамиката. Свободно завийте фиксиращите плочи в правилните отвори на защитния корпус.
- Монтирайте първия уред в изреза на кухненския плот. Монтирайте свързващата лента под уреда така, че да се вижда половината от ширината – тя ще поддържа следващия уред.

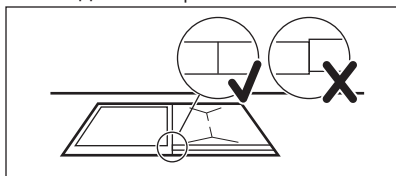


- При Террап Yaki свободно завинтете фиксиращите плочи към кухненския плот отдолу (отпред и отзад на уреда).

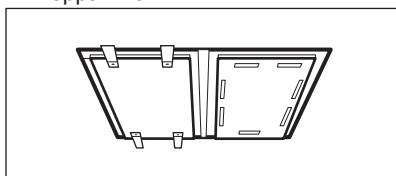


- Монтирайте следващия уред в изреза на кухненския плот. Уверете

се, че предните ръбове на уредите са на едно и също ниво.



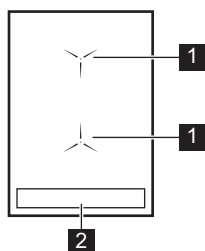
- Фиксирайте уреди, различни от Терраp Yaki, с помощта на фиксиращи пружини.
- Накрая затегнете винтовете на Терраp Yaki.



- Използвайте силикон, за да уплътните фугите между уредите и тези между уредите и кухненския плот.
- Притиснете плътно гумената форма към стъклокерамиката и я преместете бавно по краищата, за да изтръгнете излишния силикон.
- Поставете малко сапунена вода върху силикона и изгладете краищата с пръст.
- Не докосвайте силикона, преди да се втвърди, което може да отнеме около един ден.
- Внимателно отстранете силикона, който излиза отвън, като използвате бръснарско ножче.
- Почистете стъклената повърхност.

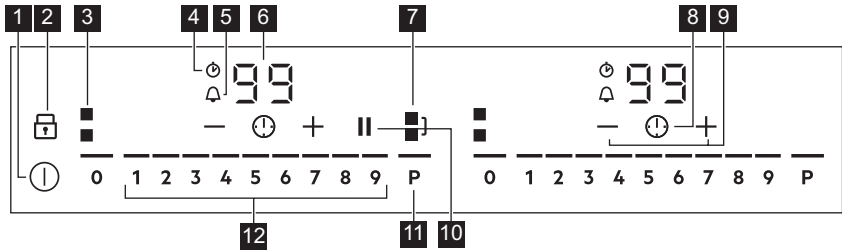
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Разположение на повърхността за готвене



- 1 Индукционна повърхност за готвене
- 2 Контролен панел

4.2 Разположение на командното табло



- 1** За активиране и деактивиране на плочата.
- 2** За активиране и деактивиране Заклучване или Защита за деца.
- 3** За показване на активната зона.
- 4** индикатор CountUp Timer.
- 5** индикатор Таймер за обратно броене.
- 6** Показание на таймера: 00 – 99 минути.
- 7** За активиране и деактивиране на Bridge.
- 8** За избиране на функциите Таймер.
- 9** Увеличава или намалява времето.
- 10** За активиране и деактивиране на Пауза.
- 11** За активиране на PowerBoost.
- 12** За задаване на топлинна настройка: 0 - 9.

4.3 OptiHeat Control (3-стъпков индикатор за остатъчна топлина)



ВНИМАНИЕ!

- Съществува риск от изгаряне, вследствие на остатъчната топлина.

Индикаторите показват нивото на остатъчната топлина за зоните за готвене, които използвате в момента.

Когато плочата е деактивирана, индикаторите все още са видими. Когато плочата е достатъчно студена, те изчезват. Индикаторите могат да се включат и за съседните зони за готвене, дори ако не ги използвате.

Индукционните зони за готвене произвеждат топлина, необходима за процеса на готвене направо на дъното на готварския съд. Стъклокерамиката се загрява от топлината на готварския съд.

5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Активиране и деактивиране

Докоснете за 1 секунда, за да активирате или деактивирате плочата.

Командното табло светва след като сте активирали плочата и изгасва след като я деактивирате.

5.2 Автоматичното изключване

Тази функция спира автоматично плочата, ако:

- не поставяте съдовете за готвене за 50 секунди,
- не задавате настройката за нагриване за 50 секунди след поставянето на съдовете,
- разлеете течност или оставите някакъв предмет (съд, кърпа) на командното табло за повече от 10 секунди. Когато чуете акустичен сигнал, плочата се деактивира. Свалете от плочата или почистете командното табло.
- плочата става много гореща (напр., когато тенджерата е извряла напълно). Оставете зоната за готвене да се охлади, преди отново да използвате плочата.
- не деактивирате зоната за готвене или не променят степента за нагриване. След определено време плочата се деактивира.

Връзката между степента за нагриване и времето, след като плочата е спряна:

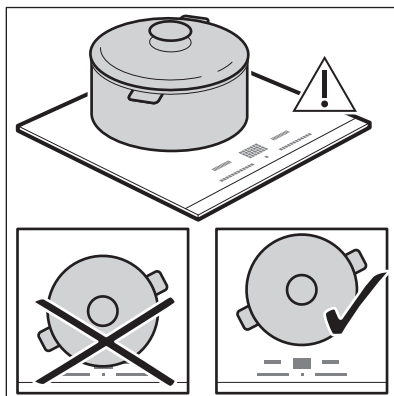
Степен на нагриване	Плочата се деактивира след
1 - 2	6 часа
3 - 4	5 часа
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа

5.3 Използване на зоната за готвене



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

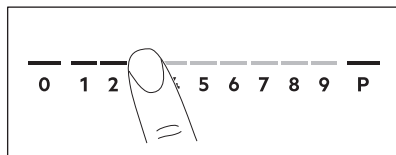
Не поставяйте горещи готварски съдове върху командното табло. Има риск от повреда на електронните части.



Сложете готварските съдове върху центъра на избраната зона за готвене. Индукционните зони за готвене се приспособяват към дъното на готварския съд автоматично. Когато поставите съдовете в правилната позиция, плочата ги разпознава и съответната лента за управление се включва. Над контролната лента се появява червен индикатор за зоната за готвене и показва позицията на съда. Всеки квадрат на контролния панел представлява една зона за готвене на индукционната готварска повърхност. Индикаторите за зоните показват коя зона за готвене се контролира от съответната контролна лента.

5.4 Степен на нагриване

Докоснете контролната лента при желаната степен на нагриване или преместете пръста си по лентата за управление, за да зададете или промените настройката за нагриване за зона за готвене.




След като поставите съда в зоната и зададете настройката за нагриване, тя остава непроменена за 2 минути, след като премахнете съда. Контролната лента и индикаторът на зоната за


готвене мигат за 2 минути. Ако поставите съда в зоната за готвене отново през това време, настройката за нагряване отново се активира. В противен случай зоната за готвене се деактивира.

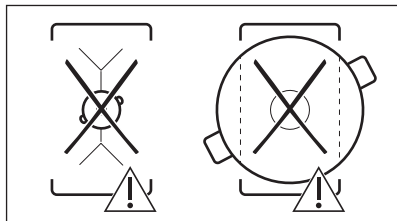
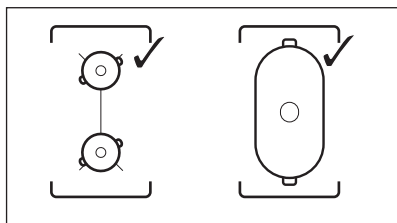
5.5 Bridge


Тази функция свързва две зони за готвене и те работят като една. Можете да използвате функцията с големи съдове за готвене.

1. Поставете готварските съдове върху две зони за готвене. Готварските съдове трябва да покриват центровете на двете зони.

 става бял.

2. Докоснете , за да активирате функцията.
3. Настройте степента на нагряване. Готварските съдове трябва да покриват центровете на двете зони, но да не преминават маркировката на областта.



За да деактивирате функцията, натиснете . Зоните за готвене работят независимо една от друга.

5.6 PowerBoost

Тази функция активира повече мощност за подходящата индукционна зона за готвене, в зависимост от

размера на съдовете. Функцията може да бъде активирана само за ограничен период от време.

Докоснете **P**, за да активирате функцията за избраната зона за готвене.

Символът става червен. Функцията се деактивира автоматично.




За максимални стойности на продължителността вижте „Технически данни“.






5.7 Таймер

Таймер за обратно броене



Използвайте тази функция, за да посочите колко дълго искате зоните за готвене да работят по време на една готварска сесия.

Първо задайте настройката за нагряване, а след това и функцията.





1. Докоснете , за да активирате функцията или да промените времето.



Цифрите на таймера  и индикаторите  и  се появяват на дисплея.  става червен, а  става бял.




Ако таймерът не е настроен, всички индикатори изчезват след 4 секунди.




2. Докоснете  или , за да нагласите времето (00 – 99 минути).

След 3 секунди таймерът започва автоматично обратно броене.

Индикаторите ,  и  изчезват.  остава червен.

Когато времето свърши, прозвучава звуков сигнал и  светва. За да спрете сигнала, докоснете .


За да изключите функцията: докоснете . Индикаторите  и  се включват.


Използвайте  или , за да зададете  на дисплея.



Алтернативна възможност е да настроите нивото на нагряване на 0. В резултат от това прозвучава сигнал и таймерът спира.

CountUp Timer (Таймерът за право броене)

Можете да използвате тази функция, за да наблюдавате колко дълго работи зоната за готвене.

Докоснете  два пъти, за да активирате функцията.



Индикаторът  става червен, таймерът започва автоматично обратно броене.

За да изключите функцията: докоснете . Когато индикаторите светнат, докоснете .





Таймер



Можете да използвате тази функция, когато плочата е активирана, но зоните за готвене не работят.




За да видите командното табло, поставете съд в зона за готвене.




1. Докоснете , докато индикаторът  стане червен, за да активирате функцията.


2. Докоснете  или  за задаване на време.

Функцията започва автоматично след 4 секунди. Индикаторите ,  и  изчезват.  остават в червено. Когато зададете функцията, можете да премахнете съда.



Когато времето свърши, прозвучава звуков сигнал и  светва. Докоснете  за да спрете звуковия сигнал.

За да изключите функцията: докоснете . Индикаторите  и  се включват.


Използвайте  или , за да зададете  на дисплея.


 Тази функция не влияе върху работата на зоните за готвене.

5.8 Пауза

Когато функцията е активна, символите  и  могат да бъдат използвани.


Функцията не спира функциите на таймера.

Докоснете , за да активирате функцията.


Символът става червен. Настройката на температурата се понижава до 1. За да деактивирате функцията, натиснете . Символът става бял. Предишната настройка на температурата се включва.

5.9 Заклучване

Можете да заключите командното табло, докато плочата работи. Така се предотвратяват случайни промени на степента на нагряване.


 Необходимо е да активирате функцията за всеки уред поотделно.

Първо настройте степента на нагряване.

Докоснете , за да активирате функцията.


Символът става червен и мига. За да деактивирате функцията,

докоснете . Символът става бял.


 Когато деактивирате плочата, деактивирате също и тази функция.

5.10 Защита за деца

Тази функция предотвратява неволно използване на плочата.

 Необходимо е да активирате функцията за всеки уред поотделно.

Активирайте първо плочата и не задавайте настройката за нагряване.

Докоснете , докато стане червен, за да активирате функцията.



Контролните ленти изчезват.
Изключете плочата.



Когато деактивирате плочата, функцията все още е активна.


За да деактивирате функцията само за един период на готвене:

Активирайте плочата с .  светва.

Докоснете , докато стане бяло. Контролните ленти се появяват. Задайте настройката за нагриване до 50 секунди. Можете да работите с плочата. Когато деактивирате плочата с , функцията все още е активна.








За да деактивирате функцията за постоянно:


Активирайте плочата и не задавайте настройката за нагриване.


Докоснете , докато стане бяло. Контролните ленти се появяват. Изключете плочата.

5.11 OffSound Control (Деактивиране и активиране на звуците)

Първо деактивирайте плочата.

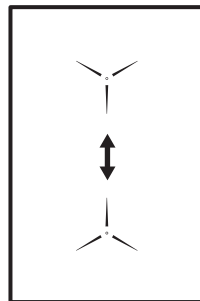
1. Докоснете  за 3 секунди, за да активирате функцията. Екранът се включва и изгасва.
2. Докоснете  за 3 секунди.  или  светва.
3. Докоснете  от таймера, за да изберете едно от следните:
 -  – звуците са изключени
 -  – звуците са включени
4. За да потвърдите своя избор, изчакайте докато плочата се деактивира автоматично.

Когато функцията е зададена на , можете да чувате звуците, само когато:

- натиснете 
- Таймер се понижи
- Таймер за обратно броене се понижи
- поставите нещо върху командното табло.

5.12 функция Управление на мощността

- Всички зони за готвене са свързани към една фаза. Вижте илюстрацията.
- За зони за готвене, които имат намалена мощност, в контролния панел се показват максималните настройки на топлината.
- Ако не е налична по-висока настройка за нагриване, намалете я първо за другите зони за готвене.
- Активирането на функцията зависи от броя и размера на съдовете.



6. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ




ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

6.1 Готварски съдове



При индукционните зони за готвене силно електромагнитно поле генерира топлина в готварския съд много бързо.


-  Използвайте индукционните зони с подходящи съдове

Материал на готварския съд

- **подходящ:** чугун, стомана, емайлирана стомана, неръждаема стомана, с многослойно дъно (отбелязано като правилно от производителя).
- **неподходящ:** алуминий, мед, месинг, стъкло, керамика, порцелан.

Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако:


- Водата завира много бързо на зона, настроена на най-високата степен за нагряване.
- магнитът тегли към дъното на готварския съд.

-  Дъното на готварските съдове трябва да е възможно най-дебело и равно. Уверете се, че дъната на чиниите са чисти и сухи, преди да ги поставите на повърхността на плота.

Размери на готварските съдове

Индукционните зони за готвене се приспособяват към дъното на готварския съд автоматично.

Ефективността на зоната за готвене е свързана с диаметъра на готварския съд. Съдове за готвене с по-малък диаметър от минималния получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене.

-  Вж. "Технически данни".

6.2 Шумовете по време на работа

Ако чувате:

- пукащ шум: готварският съд е направен от различен материал (конструкция сандвич).
- свирене: вие използвате зона за готвене с високо ниво на мощност, а готварският съд е направен от различен материал (конструкция сандвич).
- бучене: вие използвате високо ниво на мощност.
- щракане: електрическо превключване.
- свистене, бръмчене: вентилаторът работи.


Шумовете са нормални и не показват неизправност.

6.3 Öko Timer (Икономичен таймер)

За да пестите енергия, нагревателят на зоната за готвене се деактивира преди сигнала на таймера за отброяване на оставащото време. Разликата във времето за работа зависи от степента на нагряване и времетраенето на готвенето.

6.4 Примери за различни начини за готвене

Връзката между степента на нагряване и консумацията на енергия на зоната не е линейна. Когато увеличите степента на нагряване, тя не е пропорционална на увеличаването на консумацията на енергия. Това означава, че зоната за готвене със средна степен на нагряване използва по-малко от половината от своята енергия.

-  Данните в следващата таблица са ориентировъчни.

Степен на нагряване	Използвайте за:	Време (мин)	Съвети
1	Подгряване на сготвена храна.	колкото е необходимо	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 2	Холандски сос, разтапяне на: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
1 - 2	Втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.
2 - 3	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете поне два пъти повече течност, отколкото е оризът, по средата на готвенето смесете млечните блюда.
3 - 4	Зеленчуци на пара, риба, месо.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици течност.
4 - 5	Картофи на пара.	20 - 60	Използвайте макс. ¼ л вода за 750 g картофи.
4 - 5	Приготвяне на по-големи количества храна, задушени ястия и супи.	60 - 150	До 3 л течност заедно със съставките.
6 - 7	Леко запържване: шницел, телешко кордон бльо, котлети, кюфтета, наденица, дроб, маслено-брашнена запържка, яйца, палачинки, понички.	колкото е необходимо	Обърнете по средата на готвенето.
7 - 8	Дълбоко пържено, картофени кюфтета, филе-миньон, пържоли.	5 - 15	Обърнете по средата на готвенето.
9	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържено на картофи.		
P	Кипване на големи количества вода. PowerBoost е активиран.		

7. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

7.1 Обща информация

- Почиствайте плочата след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с почистено дъно.
- Надрасквания или тъмни петна по повърхността не влияят върху функционирането на плочата.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плочата.

- Използвайте специална стъргалка за стъкло.

7.2 Почистване на плочата

- **Отстранявайте незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио, захар и храна със захар, в противен случай замърсяването може да повреди плочата. Внимавайте да не се изгорите. Използвайте специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.
- **Отстранете, когато плочата е достатъчно изстинала:** следи от варовик, вода, петна от мазнина, лъскави металически обезцветявания. Почиствайте плочата с влажна кърпа и малко почистващ препарат. След почистване подсушете плочата с мека кърпа.
- **Премахнете бляскави метални драскотини:** използвайте разтвор от вода и оцет и почистете стъклената повърхност с мокър парцал.

8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ




ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

8.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да активирате или работите с плочата.	Плочата не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно.	Проверете дали плочата е свързана правилно към електрозахранването. Вижте схемата за свързване.
	Предпазителят е изгорял.	Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.
	Доконали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докоснете само едно сензорно поле.
	Пауза работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.
	Върху командното табло има вода или е покрито с пръски мазнина.	Почистете командното табло.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да зададете максимална степен на нагриване за една от зоните за готвене.	Другите зони консумират максималната налична мощност. Вашата плоча работи правилно.	Намалете настройката за загриване на другите зони за готвене, свързани към една фаза. Вижте „Управление на мощността“.
Прозвучава звуков сигнал и плочата се изключва. Когато плочата се деактивира, прозвучава звуков сигнал.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Махнете предмета от сензорните полета.
Плочата се деактивира.	Поставили сте нещо върху сензорното поле ①.	Махнете предмета от сензорното поле.
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време или сензорът е повреден.	Свържете се с упълномощен сервизен център, ако зоната за готвене е работила достатъчно дълго, за да се нагорещи.
Няма звук, когато докосвате сензорните полета на таблото.	Звучите са деактивирани.	Активирайте звучите. Вижте „Всекидневна употреба“.
 светва.	Защита за деца или Заключване работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.
Контролната лента мига.	Няма готварски съд в зоната или зоната не е напълно покрита.	Поставете готварски съд така, че изцяло да покрива зоната за готвене.
	Готварският съд е неподходящ.	Използвайте подходящи готварски съдове. Вижте „Препоръки и съвети“.
	Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък за зоната за готвене.	Използвайте готварски съдове с подходящи размери. Вижте „Технически данни“.
E и се появява число.	В плочата има грешка.	Деактивирайте плочата и я активирайте отново след 30 секунди. Ако E се появи отново, изключете плочата от електрическото захранване. След 30 секунди свържете плочата отново. Ако проблемът продължи, се обърнете към упълномощен сервизен център.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Може да чуете постоянен звук от сигнал.	Електрическата връзка е изпълнена неправилно.	Изключете плочата от електрическото захранване. Помолете квалифициран електротехник да направи проверка на инсталацията.

8.2 Ако не откриете решение...

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център. Съобщете данните от табелката с данни. Уверете се, че управлявате котлонът правилно. В

противен случай, посещението на сервизния специалист или на продавача няма да бъде безплатно, също и през гаранционния срок. В гаранционната книжка ще намерите указания относно сервизния център и гаранционните условия.

9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

9.1 Табелка с технически данни

Модел IKE42640KB
 Тип 61 A2A 00 AD
 Индукционен 3.65 kW
 Сериен номер
 AEG

PNC (номер на продукт) 949 597 552 00
 220 – 240 V 50 – 60 Hz
 Произведено в Германия
 3.65 kW



9.2 Спецификация на зоните за готвене

Зона за готвене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимална продължителност [min]	Диаметър на готварски съд [mm]
Предна средна	2300	3200	10	145 - 265
Задна средна	2300	3200	10	145 - 265

Мощността на зоните за готвене може да се отклонява в малки граници от данните в таблицата. Тя зависи от материала и размерите на готварските съдове.

За оптимални резултати при готвене използвайте готварски съдове, не по-големи от диаметъра в таблицата.

10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

10.1 Информация за продукта съгласно ЕU 66/2014

Идентификация на модела	ИКЕ42640КВ
Тип готв. плот	Нагряваща се плоча (котлони)
Брой зони за готвене	1
Загряваща технология	Индукционен
Дължина (Д) и ширина (Ш) на зоната за готвене	Средна 36,5 cm Д 27,5 cm Ш
Енергийна консумация на зоната за готвене (EC electric cooking)	Средна 182,4 Wh/kg
Енергийна консумация на плота (EC electric hob)	182,4 Wh/kg

EN 60350-2 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 2: Котлони - Методи за измерване на ефективността


10.2 Енергоспестяващи


Може да спестите енергия по време на ежедневно готвене, ако следвате съветите по-долу.

- Когато загрявате вода използвайте само количеството което ви трябва.
- Ако е възможно, винаги поставяйте капак на готварските съдове.

- Преди да активирате зоните за готвене, поставете съдовете за готвене върху тях.
- Сложете малките готварски съдове на малките зони за готвене.
- Сложете готварските съдове върху центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

11. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа  . Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от

електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа  , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	22
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	25
3. INSTALAREA.....	27
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	30
5. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	31
6. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	34
7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	36
8. DEPANARE.....	37
9. DATE TEHNICE.....	39
10. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	39

PENTRU REZULTATE PERFECTE

Vă mulțumim pentru că ați ales acest produs AEG. Am creat acest produs pentru a vă oferi performanțe impecabile, pentru mulți ani, cu tehnologii inovative care fac viața mai simplă - funcții pe care s-ar putea să nu le găsiți la aparatele obișnuite. Vă rugăm să alocați câteva minute cititului pentru a obține ce este mai bun din acest aparat.

Vizitați website-ul la:



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații care vă ajută la rezolvarea unor probleme apărute și informații despre service:

www.aeg.com/webselfservice



Înregistrați-vă produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

www.registreaeg.com



Cumpărați accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:


www.aeg.com/shop

SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE


Utilizați doar piese de schimb originale.

Atunci când contactați centrul autorizat de service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice.

 Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța

 Informații generale și recomandări

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați

permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun.
- Copiii cu vârsta între 3 și 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile pot deveni fierbinți în timpul funcționării.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza curățarea sau întreținerea realizată de utilizator asupra aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Aspecte generale privind siguranța

- **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.

- A nu se folosi aparatul prin intermediul unui cronometru extern sau cu un sistem telecomandat separat.
- **AVERTISMENT:** Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Nu încercați **NICIODATĂ** să stingeți focul cu apă. Opriți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- Dacă suprafața ceramică / de sticlă este crăpată, opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de un service autorizat sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita pericolul.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoare incluse în aparat.

Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea



AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală sau deteriorare a aparatului.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Închideți etanș suprafețele tăiate cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umfle materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Dacă aparatul este așezat deasupra unor sertare, verificați dacă spațiul dintre partea de jos a aparatului și sertarul de sus este suficient pentru a permite circulația aerului.
- Baza aparatului poate deveni fierbinte. Instalați sub aparat un panou de separare realizat din furnir, material pentru cabinete de bucătărie sau alte materiale neinflamabile pentru a împiedica accesul la bază.
- Panoul de separare trebuie să acopere complet zona de sub plită.
- Verificați dacă spațiul de ventilație de 2 mm, dintre blatul de lucru și partea frontală a unității inferioare, este liber. Garanția nu acoperă daunele cauzate

de lipsa spațiului adecvat pentru ventilație.

2.2 Conexiunea electrică



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Verificați dacă aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherile (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea excesivă a terminalului.
- Folosiți un cablu adecvat pentru alimentarea electrică.
- Nu permiteți încălcirea cablurilor electrice.
- Verificați dacă este instalată protecția la electrocutare.
- Folosiți o clemă pentru reducerea tensionării cablului.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la prizele din vecinătate.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă există) sau cablul de alimentare electrică. Contactați Centrul nostru de service autorizat sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.

- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică. Procedați astfel pentru a preveni electrocutarea.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebuie să păstreze o distanță de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.
- Când puneți alimente în ulei fierbinte, pot să sară stropi.



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și explozie

- Grăsimile și uleiul, atunci când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Țineți flăcările sau obiectele încălzite departe de grăsimi și uleiuri atunci când gătiți.
- Vaporii pe care îi eliberează uleiul foarte fierbinte pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.

2.3 Modul de utilizare



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare, arsuri și electrocutare.

- Scoateți toate ambalajele, etichetele și foliile de protecție (dacă există) înainte de prima utilizare.
- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- După fiecare utilizare, opriți zona de gătit.
- Nu vă bazați pe detectorul de vas.
- Nu puneți tacâmuri sau capace de oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Nu țineți vase pe panoul de comandă.
- Nu puneți un capac fierbinte pe suprafața de sticlă a plitei.
- Nu permiteți evaporarea completă a lichidului din vase.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața poate fi deteriorată.
- Nu activați zonele de gătit dacă pe acestea nu se află vase sau vasele sunt goale.
- Nu puneți folie din aluminiu pe aparat.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot zgăria suprafața din sticlă / vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte atunci când trebuie să le mutați pe plita de gătit.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte



AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.

2.4 Îngrijirea și curățarea

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Înainte de curățare, opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.
- Scoateți aparatul din priză înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- Nu folosiți apă pulverizată și abur pentru curățarea aparatului.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.

2.5 Service

- Pentru a repara aparatul contactați un Centru de service autorizat.

3. INSTALAREA



AVERTISMENT!
Consultați capitolele privind siguranța.

3.1 Înaintea instalării

Înaintea instalării plitei, notați informațiile de mai jos aflate pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe partea inferioară a plitei.

Numărul de
serie

3.2 Plitele încorporate

Utilizați plite încorporate numai după ce asamblați plita în unități de mobilier și suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

3.3 Cablul de conectare

- Plita este furnizată cu un cablu de conectare.
- Pentru a înlocui cablul de alimentare deteriorat, folosiți următorul tip de cablu: H05V2V2-F care rezistă la o

- Utilizați numai piese de schimb originale.

2.6 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



AVERTISMENT!
Pericol de vătămare sau sufocare.

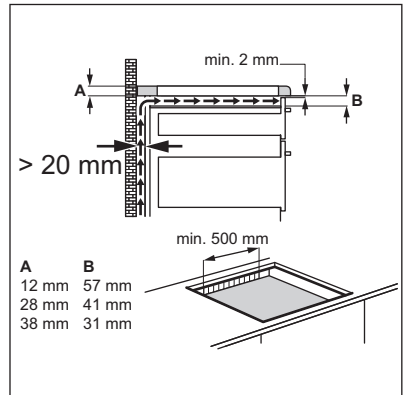
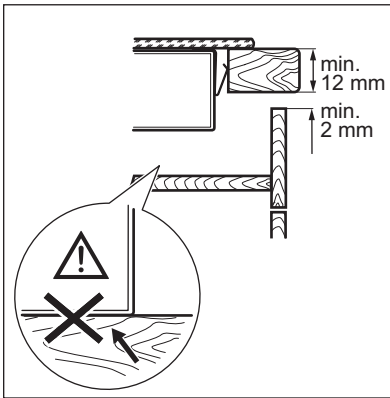
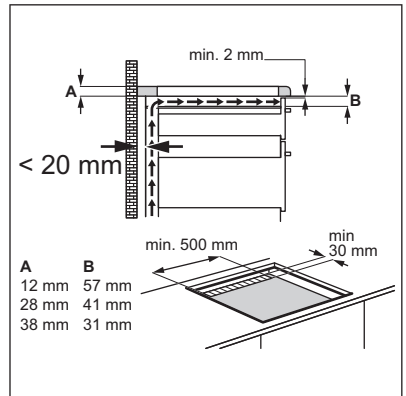
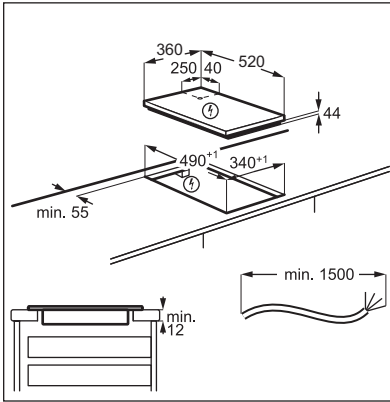
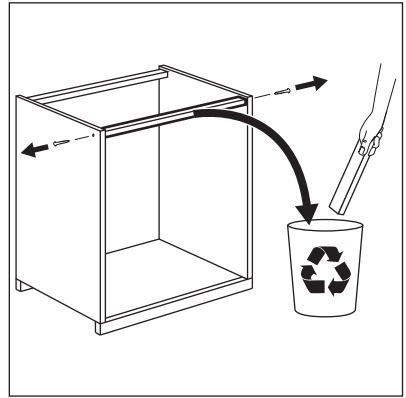
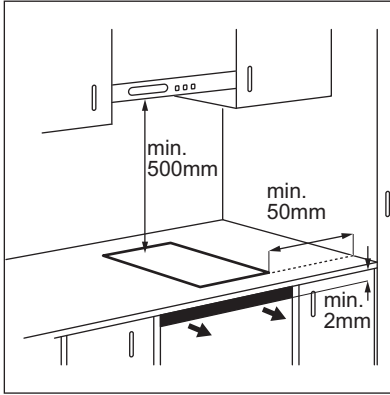
- Contactați autoritatea locală pentru informații privind aruncarea adecvată a acestui aparat.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.

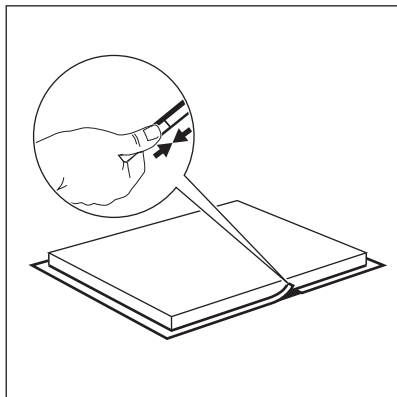
temperatură de 90°C sau mai ridicată.
Adresați-vă Centrului de service local.

3.4 Prinderea garniturii - Instalarea pe blat

1. Curățați blatul în jurul zonei decupate.
2. Prindeți garnitura de etanșare de 2x6 mm furnizată în jurul părții inferioare a plitei, de-a lungul marginii suprafeței vitroceramice. Nu o întindeți. Asigurați-vă că poziționarea capetelor garniturii se face în mijlocul unei laturi a plitei.
3. Lăsați în plus câțiva milimetri când tăiați garnitura de etanșare la lungimea dorită.
4. Uniți ambele capete ale garniturii.

3.5 Asamblarea





3.6 Instalarea mai multor plite

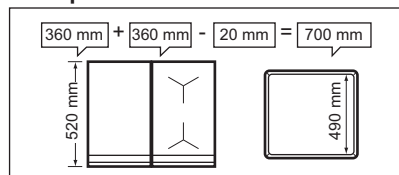
Accesorii furnizate: bară de conectare, silicon termorezistent, bandă de cauciuc, garnitură de etanșare.

i Utilizați doar silicon rezistent la căldură.

Decuparea blatului de lucru

Distanța față de perete	minim 50 mm
Lungime	490 mm
Lățime	suma tuturor lățimilor aparatelor instalate minus 20 mm

Exemplu:

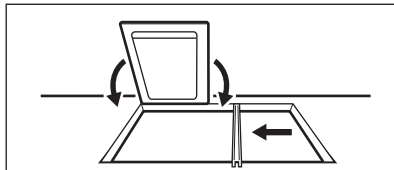


Asamblarea

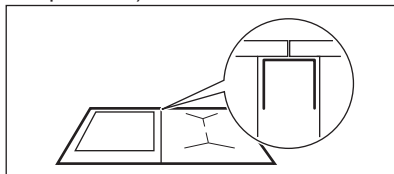
- Calculați dimensiunile corecte de decupare.
- Pregătiți decuparea din blatul de lucru.
- Puneți aparatele pe o suprafață moale (de ex. o pătură) cu partea de jos îndreptată în sus.
- Pentru Teppan Yaki, prindeți banda furnizată de etanșare de muchia sa inferioară, de-a lungul muchiei

externe a suprafeței vitroceramice. Prindeți ușor cu șuruburi plăcuțele de fixare în orificiile adecvate din carcasa de protecție.

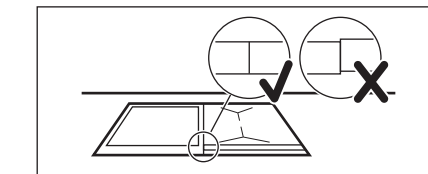
- Introduceți primul aparat în decupajul blatului. Montați bara de conexiune sub aparat astfel încât o jumătate din lățimea sa să fie în continuare vizibilă. Aceasta va susține următorul aparat.



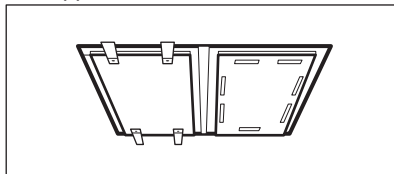
- Pentru Teppan Yaki, prindeți ușor cu șuruburi plăcuțele de fixare de blat din partea de jos (în fața și spatele aparatului).



- Introduceți următorul aparat în decupajul blatului. Muchiile frontale ale aparatelor trebuie să fie la același nivel.



- Fixați aparatele, mai puțin Teppan Yaki, folosind clemele autoblocante.
- La final, strângeți șuruburile de la Teppan Yaki.



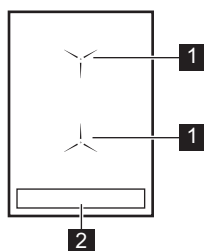
- Folosiți silicon pentru a acoperi spațiul liber rămas între aparate și între aparate și blatul de lucru.
- Apăsăți cu fermitate forma din cauciuc pe suprafața vitroceramică și mișcați-

- o încet de-a lungul muchiilor pentru a îndepărta siliconul în exces.
- Puneți puțină apă cu săpun pe silicon și finisați muchiile cu degetul.
- Nu atingeți siliconul înainte de a se întări, proces care poate dura aproximativ o zi.

- Îndepărtați cu atenție excesul de silicon cu o lamă de ras.
- Curățați suprafața de sticlă.

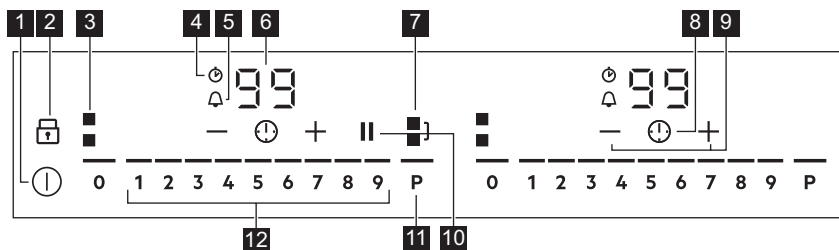
4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Configurația plitei de gătit



- Suprafață de gătit cu inducție
- Panou de comandă

4.2 Configurația panoului de comandă



- Pentru activarea și dezactivarea plitei.
- Pentru activarea și dezactivarea Blocarea sau Dispozitivul de siguranță pentru copii.
- Pentru a indica zona activă.
- Indicator CountUp Timer.
- Indicator Cronometru cu numărătoare inversă.
- Afișajul Cronometrului: 00 - 99 de minute.
- Pentru activarea și dezactivarea Bridge.
- Pentru a selecta funcțiile Cronometru.
- Pentru a crește și descrește durata.
- Pentru activarea și dezactivarea Pauză.
- Pentru activarea PowerBoost.
- Pentru a seta un nivel de căldură: 0 - 9.

4.3 OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte)



AVERTISMENT!

≡ / = / - Pericol de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Indicatorii prezintă nivelul de căldură reziduală pentru zonele de gătit pe care le folosiți în acel moment. Atunci când

plita este dezactivată, indicatoarele sunt în continuare vizibile. După ce plita este suficient de rece, acestea dispar. Indicatoarele se pot aprinde și pentru zonele de gătit învecinate chiar dacă nu le folosiți.

Zonele de gătit prin inducție produc căldura necesară pentru gătire direct în baza vasului. Suprafața vitroceramică se încălzește de la căldura a vaselor.

5. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Activarea și dezactivarea

Atingeți ① timp de 1 secundă pentru a activa sau dezactiva plita. Panoul de comandă este activat după activarea plitei și se stinge după dezactivarea acesteia.

5.2 Oprirea automată

Funcția dezactivează automat plita dacă:

- nu puneți niciun vas pe plită timp de 50 de secunde,
- nu setați nivelul de căldură timp de 50 de secunde după ce ați pus vasul,
- ați vărsat ceva sau ați pus ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o lavetă). Atunci când auziți semnalul acustic, plita se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- plita se înfierbântă prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Lăsați zona de gătit să se răcească înainte de a utiliza plita din nou.
- nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de căldură. După un timp plita se dezactivează.

Relația între nivelul de căldură și durata după care plita se dezactivează:

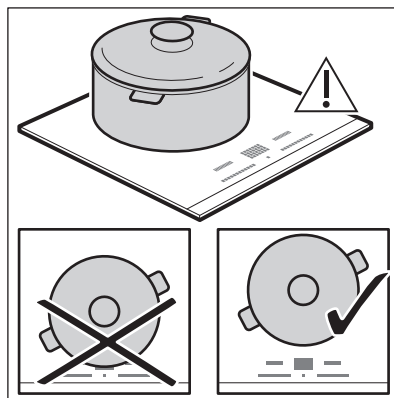
Nivel de căldură	Plita se dezactivează după
1 - 2	6 ore
3 - 4	5 ore
5	4 ore
6 - 9	1,5 ore

5.3 Utilizarea zonei de gătit



ATENȚIE!

Nu puneți vase fierbinți pe panoul de comandă. Pericol de deteriorare a componentelor electronice.



Puneți vasul în centrul zonei selectate. Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului.

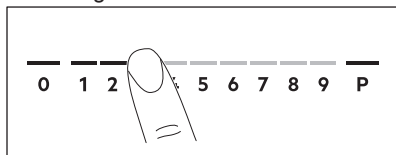
Atunci când punei vasul în poziția corectă, plita îl recunoaște și bara de comandă respectivă se aprinde. Apare un indicator roșu al zonei de gătit deasupra barei de comandă care indică poziția vasului.

Fiecare pătrat din panoul de comandă reprezintă o zonă de gătit de pe suprafața de gătit cu inducție.

Indicatoarele zonei arată care zonă de gătit este controlată de bara de comandă respectivă.

5.4 Nivel de căldură

Atingeți bara de comandă la nivelul de căldură dorit sau mișcați degetul de-a lungul barei de comandă pentru a seta sau modifica nivelul de căldură pentru o zonă de gătit.




După ce ați pus un vas pe zona de gătit și setați nivelul de căldură, acesta rămâne la fel timp de 2 minute după ce îndepărtați vasul. Bara de comandă și indicatorul zonei de gătit clipește timp de 2 minute. Dacă puneți din nou vasul pe zona de gătit în acest timp, nivelul de căldură se reactivează. Altfel, zona de gătit se dezactivează.

5.5 Bridge

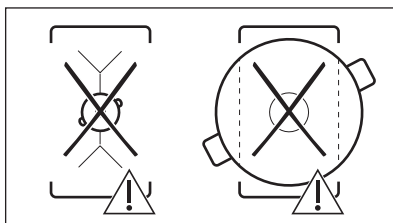
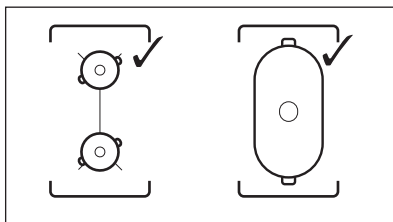
Această funcție conectează două zone de gătit care vor funcționa ca o singură zonă. Puteți folosi funcția cu vase mari.


1. Puneți vasul pe două zone de gătit. Vasul trebuie să acopere centrele ambelor zone.

 se face alb.

2. Pentru activarea funcției atingeți .
3. Setați nivelul de căldură.

Vasul trebuie să acopere centrele ambelor zone, însă să nu depășească marcajul zonei.



Pentru a dezactiva funcția atingeți . Zonele de gătit funcționează independent.


5.6 PowerBoost

Această funcție activează mai multă putere pentru zona respectivă de gătit cu inducție, în funcție de dimensiunea vasului. Funcția poate fi activată doar pentru o perioadă limitată de timp.

Atingeți **P** pentru a activa funcția pentru zona de gătit.

Simbolul se face roșu.

Funcția se dezactivează automat.


 Pentru valorile maxime ale duratei, consultați „Date tehnice”.

5.7 Cronometru

Cronometru cu numărătoare inversă

Folosiți această funcție pentru a specifica durata de funcționare a unei zone de gătit în timpul unei singure sesiuni de gătit.

Mai întâi setați nivelul de căldură, după care setați funcția.

1. Pentru a activa funcția sau modifica timpul, atingeți .

Cifrele cronometrului și indicatoarele și se aprind pe afișaj. se face roșu și se face alb. Dacă cronometrul nu este setat, toți indicatorii dispar după 4 secunde.

2. Atingeți sau pentru a seta timpul (00 - 99 de minute). După 3 secunde, cronometrul începe automat numărătoarea inversă.

Indicatorii , și dispar. rămâne roșu.

Atunci când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor și clipește .

Pentru a opri semnalul, atingeți .

Pentru a dezactiva funcția: atingeți .

Indicatoarele și se aprind. Folosiți sau pentru a seta pe afișaj.

Alternativ, setați nivelul de căldură la 0. Astfel, este emis un sunet și cronometrul este anulat.

CountUp Timer (Numărătorul)

Puteți utiliza această funcție pentru a monitoriza durata funcționării unei zone de gătit.

Pentru activarea funcției atingeți de două ori .

Indicatorul se face roșu, cronometrul începe automat numărătoarea.

Pentru a dezactiva funcția: atingeți .

Atunci când indicatorii se aprind, atingeți .

Ceas avertizor

Puteți utiliza această funcție atunci când plita este activată, însă nicio zonă de gătit nu funcționează.

Pentru a vedea panoul de comandă, puneți un vas pe o zonă de gătit.

1. Atingeți până când indicatorul se face roșu pentru a activa funcția.
2. Atingeți sau pentru a seta timpul.

Funcția pornește automat după 4 de secunde. Indicatorii , și dispar. rămâne roșu. Atunci când setați funcția, puteți îndepărta vasul.

Atunci când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor și clipește .

Atingeți pentru a opri semnalul.

Pentru a dezactiva funcția: atingeți .

Indicatoarele și se aprind. Folosiți sau pentru a seta pe afișaj.

Funcția nu are nici o influență asupra funcționării niciunei zone de gătit.

5.8 Pauză

Atunci când funcția este activă pot fi folosite simbolurile și .

Funcția nu oprește funcțiile cu cronometrul.

Pentru activarea funcției atingeți . Simbolul se aprinde roșu. Setarea de căldură este redusă pe 1.

Pentru a dezactiva funcția atingeți . Simbolul se aprinde alb. Se activează setarea de căldură precedentă.

5.9 Blocarea

Puteți bloca panoul de comandă în timpul utilizării plitei. Previne modificarea accidentală a nivelului de gătit.

Trebuie să activați funcția separat pentru fiecare aparat.

Setați mai întâi nivelul căldurii.

Pentru activarea funcției atingeți . Simbolul se face roșu și clipește.

Pentru dezactivarea funcției, atingeți . Simbolul se face alb.

Când dezactivați plita se dezactivează și această funcție.


5.10 Dispozitivul de siguranță pentru copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.




Trebuie să activați funcția separat pentru fiecare aparat.



Activați mai întâi plita și nu setați nivelul de căldură.


Atingeți  până când se face roșu pentru a activa funcția. Barele de comandă dispar. Dezactivați plita.



Când dezactivați plita, funcția este în continuare activă.



Pentru a dezactiva funcția pentru doar o singură gătire: Activați plita cu .



se aprinde. Atingeți  până când se face alb. Barele de comandă apar. Setați nivelul de căldură în următoarele 50 de secunde. Puteți folosi plita. Când dezactivați plita cu , funcția este în continuare activă.




Pentru a dezactiva permanent funcția: Activați plita și nu setați nivelul de căldură. Atingeți  până când se face alb. Barele de comandă apar. Dezactivați plita.


5.11 OffSound Control (Dezactivarea și activarea semnalelor sonore)


Dezactivați mai întâi plita.

1. Atingeți  timp de 3 secunde pentru a activa funcția. Afișajul se aprinde și se stinge.
2. Atingeți  timp de 3 secunde.

 sau  se aprinde.

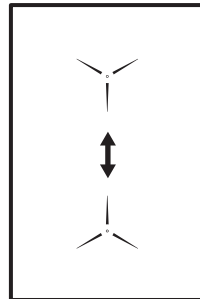
3. Atingeți  de la cronometru pentru a alege una din următoarele:
 -  - sunetele sunt dezactivate
 -  - sunetele sunt activate
4. Așteptați până când plita se dezactivează automat pentru a confirma selecția.

Atunci când această funcție este setată la  puteți auzi semnalele sonore doar atunci când:

- atingeți 
- Ceas avertizor scade
- Cronometru cu numărătoare inversă scade
- puneți ceva pe panoul de comandă.

5.12 Funcția Sistem de control al nivelului puterii

- Toate zonele de gătit sunt conectate la o fază. Consultați imaginea.
- Pentru zone de gătit care au o putere redusă, panoul de comandă indică nivelul maxim de căldură posibil.
- Dacă nu este disponibil un nivel de căldură mai ridicat, reduceți mai întâi nivelul de căldură de la celelalte zone de gătit.
- Activarea funcției depinde de numărul și dimensiunea vaselor.



6. INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTISMENT!
Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Vasul de gătit

i Pentru zonele de gătit prin inducție, un câmp electromagnetic puternic creează foarte rapid căldură în vasul pentru gătit.

i Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

Materialul vaselor de gătit

- **adecvat:** fontă, oțel, oțel emailat, oțel inoxidabil, bază cu mai multe straturi (cu un marcaj corect de la producător).
- **neadecvat:** aluminiu, aramă, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.

Vase sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă:

- apa fierbe foarte repede pe o zonă setată la nivelul de căldură maxim.
- un magnet este atras de baza vasului.

i Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată.
Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.

Dimensiunile vaselor

Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului.

Eficiența zonei de gătit este corelată cu diametrul vasului de gătit. Vasele cu diametre mai mici decât cea minimă primesc numai parțial puterea generată de zona de gătit.

i Consultați „Date tehnice”.

6.2 Zgomotul pe durata funcționării

Dacă auziți:

- zgomot de crăpături: vasul este făcut din materiale diferite (o construcție „sandviș”).
- sunet ca un fluierat: folosiți o zonă de gătit cu nivel ridicat de putere, iar vasul este făcut din materiale diferite (o construcție „sandviș”).
- zumzet: folosiți un nivel ridicat de putere.
- pocnituri: apare procese de comutare electrică.
- șuierat, bâzâit: funcționează ventilatorul.

Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune a plitei.

6.3 Öko Timer (Cronometru ECO)

Pentru a economisi energia, încălzirea zonei de gătit se dezactivează înainte de avertizarea sonoră a cronometrului. Diferența în timpul de funcționare depinde de nivelul de căldură și de durata gătitului.

6.4 Exemple de gătit

Corelația dintre nivelul de căldură al unei zone și consumul său de curent nu este liniară. Creșterea nivelului de căldură nu este direct proporțională cu creșterea consumului de curent. Aceasta înseamnă că o zonă de gătit cu nivelul mediu de căldură consumă sub jumătate din puterea sa maximă.

i Datele din tabel sunt doar orientative.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durață (min)	Recomandări
1	Menținerea la cald a alimentelor gătite.	conform necesităților	Puneți un capac pe vas.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durată (min)	Recomandări
1 - 2	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
1 - 2	Solidificare: omlete pufoase, ouă ochiuri.	10 - 40	Gătiți cu capacul pus.
2 - 3	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați la jumătatea procedurii mâncărilor care conțin lapte.
3 - 4	Pentru a găti la aburi legume, pește, carne.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de lichid.
4 - 5	Cartofi gătiți la abur.	20 - 60	Utilizați maxim ¼ l de apă pentru 750 g de cartofi.
4 - 5	Gătirea unor cantități mai mari de alimente, tocane și supe.	60 - 150	Până la 3 l lichid plus ingrediente.
6 - 7	Prăjire ușoară: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși.	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
7 - 8	Chiftele, mușchiuleț, fripturi bine prăjite.	5 - 15	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
9	Pentru a fierbe apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji cartofi.		
P	Pentru a fierbe cantități mari de apă. PowerBoost este activată.		

7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Folosiți o racletă specială pentru sticlă.

7.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare întrebuințare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra modului de funcționare al plitei.

7.2 Curățarea plitei

- **Înlăturați imediat:** plastic topic, folie de plastic, zahăr sau alimente care conțin zahăr, în caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți. Folosiți o racleta specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.
- **Eliminați după ce plita s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de

apă și de grăsime, decolorări metalice strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.

- **Îndepărtați decolorarea metalică lucioasă:** folosiți o soluție cu apă și oțet și curățați suprafața de sticlă cu o lavetă.

8. DEPANARE






AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorect.	Verificați dacă plita este conectată corect la sursa de curent. Consultați diagrama de conectare.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
	Ați atins simultan 2 sau mai multe câmpuri cu senzor.	Atingeți doar un câmp cu senzor.
	Pauză funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
	Pe panoul de comandă este apă sau acesta este acoperit cu stropi de grăsime.	Ștergeți panoul de comandă.
Nu puteți selecta nivelul maxim de căldură pentru una din zonele de gătit.	Celelalte zone consumă puterea maximă disponibilă. Plita dvs. funcționează corect.	Reduceți nivelul de căldură de la alte zone de gătit conectate la aceeași fază. Consultați „Sistemul de control al nivelului puterii”.
Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Atunci când plita se dezactivează este emis un semnal acustic.	Ați pus un obiect pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor.
Plita se dezactivează.	Ați pus un obiect pe câmpul cu senzor ①.	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Indicatorul căldurii reziduale nu se aprinde.	Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp.	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, contactați un Centru de service autorizat.
Nu este emis niciun sunet atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.	Sunetele sunt dezactivate.	Activați sunetele. Consultați „Utilizarea zilnică”.
 se aprinde.	Dispozitivul de siguranță pentru copii sau Blocarea funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
Bara de comandă luminează intermitent.	Nu există vase pe zonă sau zona nu este complet acoperită.	Puneți vase pe zona de gătit, astfel încât aceasta să fie complet acoperită.
	Vasul este inadecvat.	Utilizați vase adecvate. Consultați „Informații și sfaturi”.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zonă.	Utilizați vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați „Date tehnice”.
Este afișat  și un număr.	Plita prezintă o eroare.	Dezactivați plita și activați-o din nou după 30 de secunde. Dacă  se aprinde din nou, deconectați plita de la sursa de alimentare electrică. După 30 de secunde, conectați din nou plita. Dacă problema continuă să apară, apelați la Centrul de service autorizat.
Auziți un bip constant.	Conexiunea electrică este necorespunzătoare.	Deconectați plita de la rețeaua electrică. Cereți unui electrician calificat să verifice instalația.

8.2 Dacă nu găsiți o soluție...

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Furnizați informațiile de pe plăcuța cu date tehnice. Verificați dacă ați utilizat plita corect. În caz contrar, trebuie să

plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service sau a comerciantului, chiar și în perioada de garanție. Instrucțiunile cu privire la centrele de service și condițiile de garanție se găsesc în broșura de garanție.

9. DATE TEHNICE

9.1 Plăcuță cu date tehnice

Model IKE42640KB
 Tip 61 A2A 00 AD
 Inducție 3.65 kW
 Nr. ser.
 AEG

PNC 949 597 552 00
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Fabricat în Germania
 3.65 kW



9.2 Specificațiile zonelor de gătit

Zonă de gătit	Putere nominală (nivel maxim de căldură) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durată maximă [min]	Diametru vas [mm]
Mijloc față	2300	3200	10	145 - 265
Mijloc spate	2300	3200	10	145 - 265

Puterea zonelor de gătit poate diferi cu valori foarte mici față de datele din tabel. Aceasta se modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului.

Pentru rezultate optime la gătit, folosiți vase care nu sunt mai mari decât diametrul specificat în tabel.

10. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

10.1 Informații despre produs în conformitate cu EU 66/2014

Identificarea modelului	IKE42640KB
Tipul plitei	Plită încorporată
Numărul de suprafețe de gătit	1
Tehnologia de încălzire	Inducție
Lungimea (L) și lățimea (l) mijloc suprafeței de gătit	L 36,5 cm l 27,5 cm
Consumul de energie al zonei de gătit (EC electric cooking)	182,4 Wh/kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)	182,4 Wh/kg


EN 60350-2 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței


10.2 Economisirea energiei

Puteți economisi energia în timpul gătitului zilnic dacă respectați recomandările de mai jos.

- Atunci când încălziți apă, folosiți doar cantitatea necesară.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.
- Înainte de a activa zona de gătit, puneți un vas pe aceasta.
- Puneți vase mici pe zone de gătit mici.
- Puneți vasul direct pe centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau a le topi folosiți căldura reziduală.

11. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați

aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

www.aeg.com/shop



867357518-B-472019



AEG