

USER MANUAL



CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	2
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	4
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	7
4. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	9
5. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	12
6. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	14
7. DEPANARE.....	14
8. INSTALAREA.....	17
9. DATE TEHNICE.....	20
10. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	21

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.
- 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. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- 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.
- Copiii cu vârsta de maxim 3 ani nu trebuie lăsați niciodată în apropierea acestui aparat atunci când acesta este în funcțiune.

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. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.
- 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. Opriti 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, opriti aparatul pentru a evita riscul de electrocutare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de un service autorizat sau de persoane cu o calificare 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.

- 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 ignifug pentru a preveni accesarea bazei acestuia.
- Verificați dacă spațiul de ventilare 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 ventilare.
- 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.

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.
- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund cu cele ale sursei de tensiune. În caz contrar, contactați un electrician.
- 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.
- 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.

2.3 Utilizare



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare, arsuri și electrocutare.

- Scoateți toate ambalajele, etichetele și foliile de protecție (dacă există) înainte de prima utilizare.
- Utilizați acest aparat într-un mediu 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.
- 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.



AVERTISMENT!
Pericol de deteriorare a aparatului.

- 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 zgâria 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 scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.

2.4 Îngrijirea și curățarea

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafața.
- 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 niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.

2.5 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.

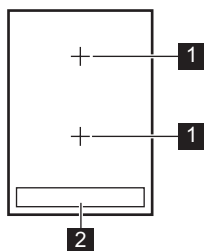
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Utilizați numai piese de schimb originale.

2.6 Service

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

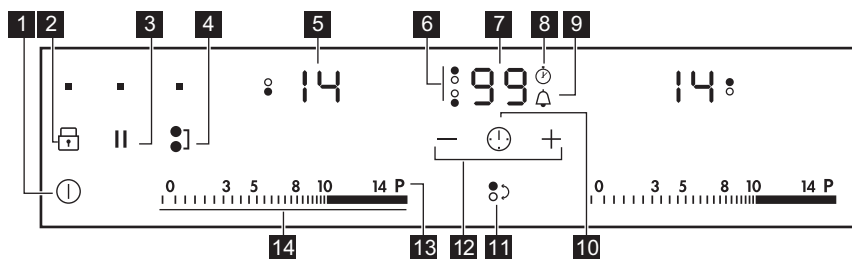
3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Configurația plitei de gătit










- 1** Zonă de gătit cu inducție
- 2** Panou de comandă

3.2 Configurația panoului de comandă













Folosiți câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului. Afișajele, indicatoarele și semnalele sonore indică funcțiile active.

Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu
1 ①	PORNIT / SFARSIT	Pentru activarea și dezactivarea plitei.
2 🗑️	Blocarea / Dispozitiv de siguranță pentru copii	Pentru blocarea / deblocarea panoului de comandă.
3	STOP+GO	Pentru a activa și a dezactiva funcția.

Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu	
4		Bridge	Pentru a activa și a dezactiva funcția.
5	-	Afișajul nivelului de căldură	Pentru a afișa nivelul de căldură.
6	-	Indicatoarele cronometrelor zonelor de gătit	Indică zona pentru care setați timpul.
7	-	Afișajul cronometrului	Pentru a afișa durata în minute.
8		CountUp Timer	Pentru a indica activarea funcției.
9		Cronometru cu numărătoare inversă / Cronometru	Pentru a indica activarea funcției.
10		-	Pentru a selecta funcția Cronometru.
11		-	Pentru selectarea zonei de gătit.
12		-	Pentru a crește sau a descrește durata.
13		Funcția Putere	Pentru a activa și a dezactiva funcția.
14	-	Bară de comandă	Pentru a seta nivelul de căldură.

3.3 Afișajele nivelurilor de căldură

Afișaj	Descriere
	Zona de gătit este dezactivată.
	Zona de gătit funcționează.
	Funcția STOP+GO este în desfășurare.
	Funcția Încălzire automată este în desfășurare.
	Funcția Putere funcționează.
	Există o defecțiune.
	OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte): continuare gătire / menține cald / căldură reziduală.
	Blocarea /Dispozitiv de siguranță pentru copii funcționează.
	Pe zona de gătit se află un vas incorect, prea mic sau niciun vas.
	Funcția Oprire automată este în desfășurare.

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



AVERTISMENT!

Pericol de arsuri din cauza căldurii reziduale. Indicatorul prezintă nivelul căldurii reziduale.

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

4. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

4.1 Activarea și dezactivarea

Atingeți timp de 1 secundă pentru a activa sau dezactiva plita.

4.2 Oprire automată

Funcția dezactivează automat plita dacă:

- toate zonele de gătit sunt dezactivate,
- nu setați nivelul de căldură după activarea plitei,
- ați vărsat ceva sau ați pus ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o lavetă etc.). Este emis un semnal acustic și 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.
- folosiți vase neadecvate. Se aprinde simbolul , iar zona de gătit se dezactivează automat după 2 minute.
- nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de căldură. După un timp se aprinde , iar plita se dezactivează.

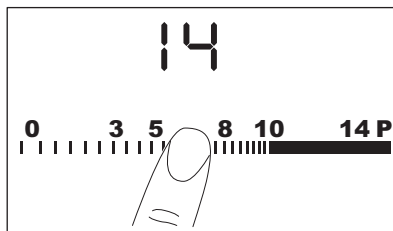
Relația între nivelul de căldură și durata după care plita se dezactivează:

Nivel de căldură	Plita se dezactivează după
, 1 - 3	6 ore
4 - 7	5 ore
8 - 9	4 ore
10 - 14	1,5 ore

4.3 Nivelul de căldură

Pentru a seta sau modifica nivelul de căldură:


Atingeți bara de comandă la nivelul corect de căldură sau mișcați degetul pe lungimea barei de comandă până când ajungeți la setarea corectă pentru căldură.



4.4 Utilizarea zonelor de gătit


Puneți vasele pe crucea / pătratul aflat pe suprafața pe care gătiți. Acoperiți complet crucea / pătratul. Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului. Puteți găti cu vasele mari pe două zone de gătit simultan.


4.5 Funcția Bridge

 Funcția se activează când cratița acoperă centrele celor două zone.

Această funcție conectează două zone de gătit din partea stângă care vor funcționa ca o singură zonă.

Mai întâi setați nivelul de căldură pentru o zonă de gătit din partea stângă.


Pentru a activa funcția: atingeți . Pentru a seta sau modifica nivelul de căldură atingeți unul dintre senzorii de comandă.



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

Dacă utilizați numai o singură zonă de gătit din pereche, vă recomandăm să utilizați zona posterioară. De asemenea, dacă utilizați vase de gătit mari, vă recomandăm ca acestea să fie puse în apropierea zonei de gătit posterioare.

4.6 Încălzire automată

Activați această funcție pentru a obține nivelul de căldură dorit într-un timp mai scurt. Atunci când este activată, zona funcționează inițial la cel mai ridicat nivel, iar după aceea continuă să gătească la nivelul de căldură dorit.

 Pentru a activa funcția, zona de gătit trebuie să fie rece.


Pentru activarea funcției pentru o zonă de gătit: atingeți **P**  se aprinde). Atingeți imediat un nivel de căldură dorit. După 3 secunde se aprinde .


Pentru a dezactiva funcția: modificați nivelul de căldură.

4.7 Funcția Putere

Această funcție oferă putere suplimentară zonelor de gătit prin inducție. Funcția poate fi activată exclusiv pentru zona de gătit prin inducție doar pentru o perioadă limitată de timp. După această perioadă, zona de

gătit prin inducție comută automat înapoi la cel mai ridicat nivel de căldură.

 Consultați capitolul „Informații tehnice”.

Pentru activarea funcției pentru o zonă de gătit: atingeți **P**  se aprinde.



Pentru a dezactiva funcția: modificați nivelul de căldură.

4.8 Temporizator


Cronometru cu numărătoare inversă


Puteți utiliza această funcție pentru a seta durata funcționării zonei de gătit pentru doar o singură sesiune de gătit.


Mai întâi setați zona de gătit, după care setați funcția. Selecția funcției Cronometru este posibilă pentru zonele de gătit active și după setarea nivelului de căldură.


Alegerea zonei de gătit: atingeți  în mod repetat până când indicatorul unei zone de gătit necesare se aprinde. La activarea acestei funcții, se aprinde .

Pentru a activa funcția: atingeți **+** de la cronometru pentru a seta durata (**00 - 99** minute). Atunci când indicatorul zonei de gătit se aprinde intermitent în secvență lentă, timpul este numărât descrescător.

Pentru a verifica timpul rămas: setați zona de gătit cu . Indicatorul zonei de gătit începe să se aprindă intermitent rapid. Afișajul indică timpul rămas.

Pentru modifica durata: setați zona de gătit cu . Atingeți **+** sau **-**.


Pentru a dezactiva funcția: setați zona de gătit cu  și atingeți **-**. Intervalul de timp rămas descresște până la **00**. Indicatorul zonei de gătit se stinge.


 Atunci când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor, iar **00** se aprinde intermitent. Zona de gătit este dezactivată.

Pentru oprirea sunetului: atingeți .



 **CountUp Timer (Numărătorul)**

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


Pentru a seta zona de gătit (dacă funcționează mai mult de 1 zonă de gătit): atingeți  în mod repetat până când indicatorul unei zone de gătit necesare se aprinde. La activarea




acestei funcții, se aprinde .


Pentru a activa funcția: atingeți .


Simbolul  se stinge, iar simbolul  se aprinde.

Pentru a vedea durata de funcționare a zonei de gătit: setați zona de gătit cu

. Indicatorul zonei de gătit începe să se aprindă intermitent rapid. Afișajul indică durata de funcționare a zonei. În timpul primului minut, afișajul indică timpul în secunde. După primul minut, afișajul indică timpul în minute.

Pentru a dezactiva funcția: setați zona de gătit cu  și atingeți  sau .

Simbolul  se stinge, iar simbolul  se aprinde.



 Dacă două funcții sunt active simultan, afișajul indică mai întâi funcția CountUp Timer.

 **Cronometru**


Puteți utiliza această funcție ca un **Ceas avertizor** atunci când plita este activată și zonele de gătit nu funcționează

(afișajul nivelului de căldură indică .

Pentru a activa funcția: atingeți .

Pentru setarea timpului atingeți  sau  de la cronometru. Atunci când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor, iar **00** se aprinde intermitent.

Pentru oprirea sunetului: atingeți .

 Funcția nu are nici o influență asupra funcționării zonelor de gătit.


4.9 STOP+GO

Această funcție setează toate zonele de gătit care funcționează la setarea minimă.

Atunci când funcția este activă, nu puteți modifica nivelul de căldură.

Funcția nu oprește funcțiile cu cronometru.



Pentru a activa funcția: atingeți   se aprinde.


Pentru a dezactiva funcția: atingeți . Se activează nivelul anterior de căldură.


4.10 Blocarea

Puteți bloca panoul de comandă când zonele de gătit sunt utilizate. Previne modificarea accidentală a nivelului de căldură.

Reglați mai întâi nivelul de căldură.





Pentru a activa funcția: atingeți   se aprinde pentru 4 secunde. Cronometrul rămâne pornit.





Pentru a dezactiva funcția: atingeți . Se activează nivelul anterior de căldură.




 Când dezactivați plita se dezactivează și această funcție.


4.11 Dispozitiv de siguranță pentru copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.


Pentru a activa funcția: activați plita cu . Nu setați nivelul de căldură. Atingeți  timp de 4 secunde.  se aprinde. Dezactivați plita cu .





Pentru a dezactiva funcția: activați plita cu . Nu setați nivelul de căldură. Atingeți  timp de 4 secunde.  se aprinde. Dezactivați plita cu .



Pentru a anula funcția pentru doar o singură gătire: activați plita cu   se aprinde. Atingeți  timp de 4 secunde.

Reglați nivelul de căldură în decurs de 10 secunde. Puteți utiliza plita. Când dezactivați plita cu , funcția este activă din nou.


4.12 OffSound Control (Dezactivarea și activarea semnalelor sonore)


Dezactivați plita. Atingeți  timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde și se stinge.

Atingeți  timp de 3 secunde. Se afișează  sau . Atingeți  de la cronometru pentru a alege una dintre următoarele opțiuni:

-  - sunetele sunt dezactivate
-  - sunetele sunt activate

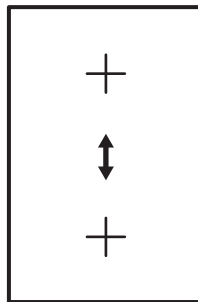
Pentru a confirma selecția, așteptați până când plita se dezactivează automat.

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

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

4.13 Funcția Sistem de control al nivelului puterii

- Toate zonele de gătit sunt conectate la o fază. Consultați imaginea.
- Faza are o capacitate electrică maximă de 3700 W.
- Funcția împarte puterea între zonele de gătit.
- Funcția se activează când capacitatea electrică totală a zonelor de gătit depășește 3700 W.
- Funcția scade puterea la celelalte zone de gătit.
- Afișajul nivelului de căldură pentru zona cu putere redusă se schimbă între două niveluri.



5. INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Vasul de gătit



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



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 (marcate ca fiind adecvate de către producător).

- **neadecvat:** aluminiu, aramă, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.

Vase sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă:

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



Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată.

Dimensiunile vaselor

Zonele de gătit prin inducție se adaptează la dimensiunile bazei vasului, în mod automat, în anumite limite.

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 capitolul „Informații tehnice”.

5.2 Zgomotul pe durata funcționării

Dacă auziți:

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

Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune a plitei.


5.3 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.

5.4 Exemple de gătit

Relația dintre nivelul de căldură și consumul electric al zonei de gătit nu este liniară. Creșterea nivelului de căldură nu este direct proporțională cu consumul electric al zonei de gătit. Aceasta înseamnă că zona 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:	Durată (min)	Recomandări
 - 1	Menținerea la cald a alimentelor gătit.	conform necesităților	Puneți un capac pe vas.
1 - 3	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
1 - 3	Solidificare: omlete pufoase, ouă ochiuri.	10 - 40	Gătiți cu capacul pus.
3 - 5	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărurilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați în timpul gătitului mâncărurile care conțin lapte.
5 - 7	Pentru a găti la aburi legume, pește, carne.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de lichid.
7 - 9	Cartofi gătiți la abur.	20 - 60	Utilizați maxim ¼ l apă pentru 750 g de cartofi.
7 - 9	Gătirea unor cantități mai mari de alimente, tocane și supe.	60 - 150	Până la 3 l lichid plus ingrediente.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durată (min)	Recomandări
9 - 12	Prăjire ușoară: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși.	conform necesi- sităților	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
12 - 13	Crochete de cartofi, mușchiuleț, cotelete, bine făcute.	5 - 15	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
14	Pentru a fierbe apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji intens cartofi-pai.		
P	Pentru a fierbe cantități mari de apă. Funcția Putere este activată.		

6. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare întrebuințare.
- Întotdeauna utilizați vase de gătit cu fundul curat.
- Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra modului de funcționare al plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Folosiți o racletă specială pentru sticlă.

6.2 Curățarea plitei

- **Înlăturați imediat:** plasticul topit, foliile din plastic, zahărul și alimentele

cu zahăr. În caz contrar, murdăria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți. Deplasați oblic 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 umedă.


7. DEPANARE












AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 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 priza electrică. 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.
		Activați plita din nou și setați nivelul de căldură în mai puțin de 10 secunde.
	Ați atins 2 sau mai multe câmpuri cu senzor simultan.	Atingeți doar un câmp cu senzor.
	Funcția STOP+GO este în desfășurare.	Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”.
	Pe panoul de comandă este apă sau acesta este acoperit cu stropi de grăsime.	Ștergeți panoul de comandă.
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  .	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
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.
Funcția de Încălzire automată nu pornește.	Zona este fierbinte.	Lăsați zona să se răcească suficient.
	A fost setat nivelul maxim de căldură.	Nivelul de căldură cel mai înalt are aceeași putere ca și funcția.
Căldura comută între două niveluri.	Sistemul de control al nivelului puterii este activ.	Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”.
Câmpurile cu senzor se înfierbântă.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane.	Puneți vasele mari pe zonele din spate, dacă este posibil.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Nu există semn al atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.	Semnalele sunt dezactivate.	Activați semnalele. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”.
 se aprinde.	Oprirea automată este activă.	Dezactivați plita și activați-o din nou.
 se aprinde.	Este activat Dispozitivul de siguranță pentru copii sau funcția de Blocare a butoanelor.	Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”.
 se aprinde.	Pe zonă nu este niciun vas.	Puneți un vas pe zonă.
	Vasul este inadecvat.	Folosiți un vas adecvat. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zonă.	Utilizați vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați capitolul „Informații tehnice”.
	Vasul nu acoperă crucea / pătratul.	Acoperiți complet crucea / pătratul.
Este afișat  și un număr.	Plita prezintă o eroare.	Deconectați un timp plita de la sursa de alimentare electrică. Deconectați siguranța de la sistemul electric al locuinței. Reconectați. Dacă simbolul  re apare, contactați un Centru de service autorizat.
 se aprinde.	Conexiunea electrică este necorespunzătoare. Tensiunea de alimentare este în afara intervalului.	Adresați-vă unui electrician calificat pentru verificarea instalației.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
 se aprinde.	Plita prezintă o eroare deoarece a fiert tot conținutul dintr-un vas. Oprirea automată și protecția la supraîncălzire a zonelor intră în funcțiune.	Dezactivați plita. Înlăturați vasul fierbinte. După aproximativ 30 de secunde activați din nou zona. Dacă vasul a fost problema, mesajul de eroare se stinge. Indicatorul de căldură reziduală poate rămâne aprins. Lăsați vasul să se răcească suficient. Verificați dacă vasul dvs. este compatibil cu plita. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.
 se aprinde.	Ventilatorul de răcire este blocat.	Verificați dacă există obiecte care blochează ventilatorul. Dacă simbolul  reapare, contactați un Centru de service autorizat.

7.2 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. Menționați și codul format din trei caractere pentru vitroceramică (se află în colțul suprafeței de sticlă) și mesajul de eroare care apare. 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.

8. INSTALAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 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

8.2 Plitele încorporate

Utilizați plite încorporate numai după ce asamblați plita în unități de mobilier și

suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

8.3 Cablul de conectare

- Plita este furnizată cu un cablu de conectare.
- Pentru a înlocui cablul de alimentare deteriorat folosiți următorul tip de cablu de alimentare (sau varianta superioară): H05V2V2-F T min 90°C. Adresați-vă Centrului de service local.

8.4 Prinderea garniturii

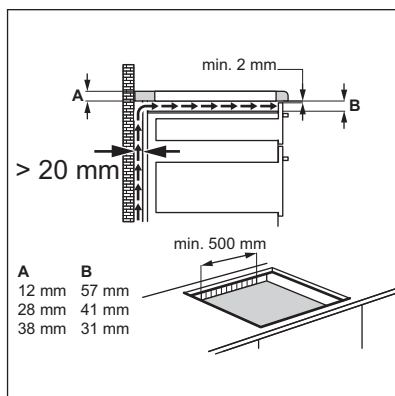
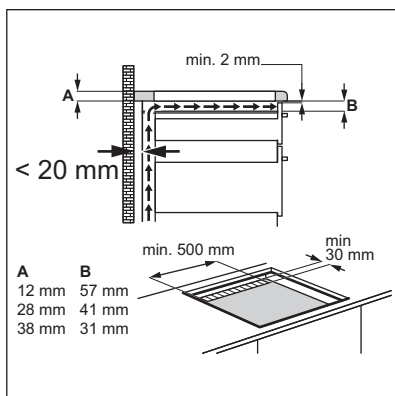
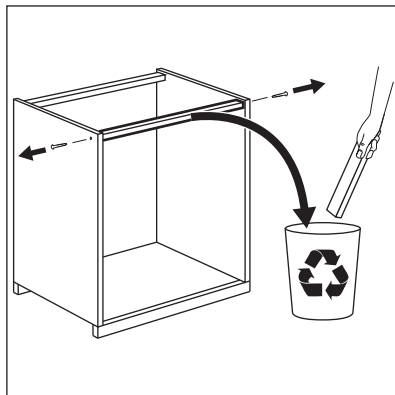
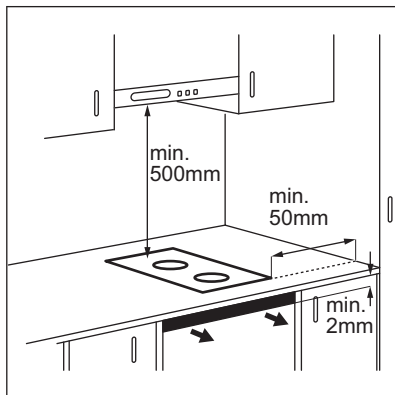
1. Curățați blatul în jurul zonei decupate.
2. Prindeți garnitura de etanșare furnizată în jurul părții inferioare a

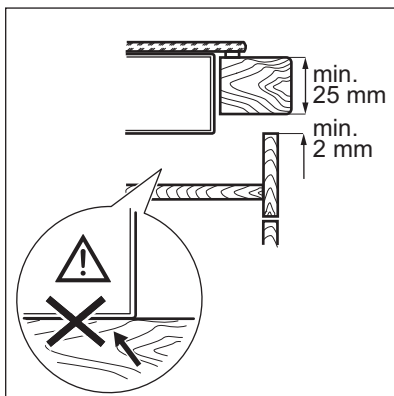
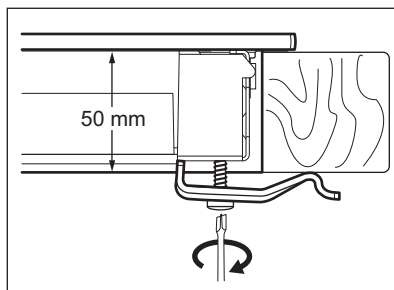
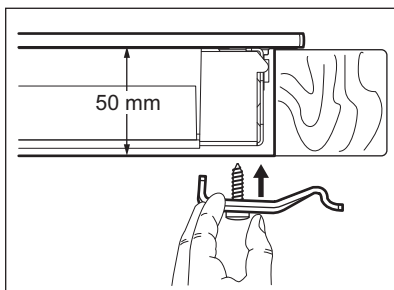
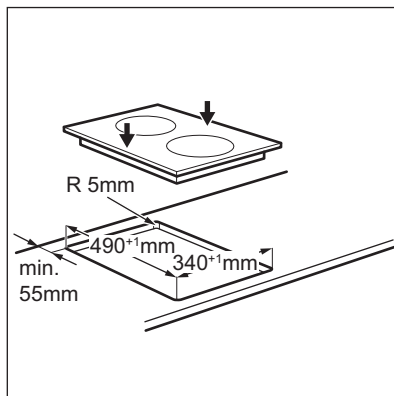
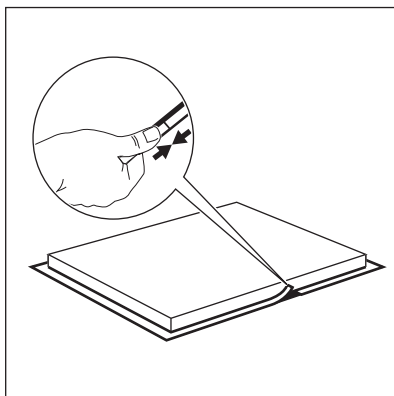
plitei, de-a lungul marginii suprafeței vitroceramice. Nu o întindeți. Asigurați-vă că poziționarea capetelor garniturii se face în mijlocul unei laturi a plitei.

3. Lăsați în plus câțiva mm când tăiați garnitura de etanșare la lungimea dorită.

4. Împingeți simultan ambele capete ale garniturii.

8.5 Asamblarea





8.6 Instalarea mai multor plite

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

i Utilizați doar silicon rezistent la căldură.

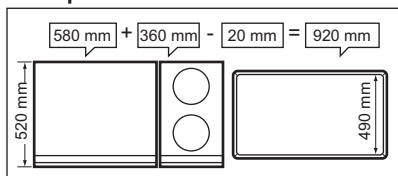
Decuparea blatului de lucru

Distanța față de perete	minim 50 mm
-------------------------	-------------

Adâncime	490 mm
----------	--------

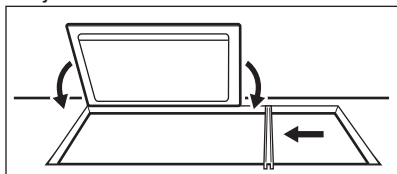
Lățime suma tuturor lățimilor plitelor
 instalate minus 20 mm

Exemplu:

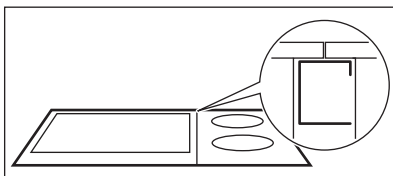


Asamblarea

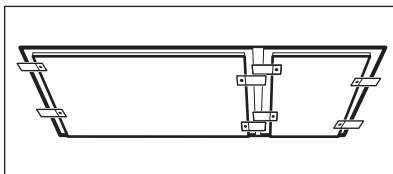
1. Calculați dimensiunile corecte de decupare.
2. Pregătiți decuparea din blatul de lucru.
3. Puneți plitele pe o suprafață moale, una câte una, (de exemplu pe o pătură) cu fundul în sus.
4. Prindeți garnitura de etanșare furnizată în jurul părții inferioare a plitei, de-a lungul marginii suprafeței vitroceramice.
5. Prindeți ușor cu șuruburi plăcuțele de fixare în orificiile adecvate din carcasa de protecție.
6. Introduceți prima plită în decupajul blatului. După aceea, introduceți bara de conectare în decupajul blatului. Împingeți-o sub plită până la jumătate.



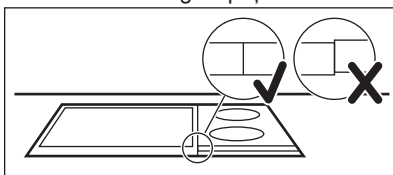
7. Fixați ușor de dedesubt plăcuțele de fixare pe blatul de lucru și pe bara de conexiune.



8. Introduceți următoarea plită în decupajul blatului. Marginile frontale ale plitelor trebuie să fie la același nivel.



9. Strângeți șuruburile plăcilor / cleme de fixare.
10. Folosiți silicon pentru a acoperi spațiul liber rămas între plite și între plite și blatul de lucru.
11. Puneți puțină apă cu săpun pe silicon.
12. Apăsați ferm forma din cauciuc pe sticla vitroceramică și deplasați-o încet de-a lungul spațiului.



13. Nu atingeți siliconul până când nu se întărește, proces care poate dura aproximativ o zi.
14. Îndepărtați cu atenție excesul de silicon cu o lamă de ras.
15. Curățați suprafața de sticlă.

9. DATE TEHNICE

9.1 Plăcuță cu date tehnice

Model HC452401EB
 Tip 56 FED 02 AU
 Inducție 3.7 kW
 Nr. ser.
 AEG

PNC 949 595 444 01
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Fabricat în Germania
 3.7 kW



9.2 Specificațiile zonelor de gătit

Zonă de gătit	Putere nominală (nivel maxim de căldură) [W]	Funcția Putere [W]	Funcția Putere 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	HC452401EB
Tipul plitei	Plită încorporată
Numărul de suprafețe de gătit	1
Tehnologia de încălzire	Inducție
Lungimea (L) și lățimea (l) suprafeței de gătit	Mijloc L 37.3 cm l 27.1 cm
Consumul de energie al zonei de gătit (EC electric cooking)	Mijloc 175,1 Wh / kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)	175,1 Wh / kg

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


Măsurătorile de energie referitoare la zona de gătit sunt identificate de crucile corespunzătoare zonelor de gătit respective.


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



867332656-B-392016



AEG