

USER MANUAL



CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	2
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	5
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	7
4. GHID RAPID.....	8
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	9
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	10
7. SUPRAFAȚĂ FLEXIBILĂ DE GĂTIT PRIN INDUCȚIE.....	14
8. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	16
9. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	18
10. DEPANARE.....	18
11. INSTALAREA.....	21
12. DATE TEHNICE.....	23
13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	23

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. 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.

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.
- Fiecare aparat are ventilatoare de răcire în partea de jos.
- Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar:
 - Nu depozitați niciun obiect mic sau foi de hârtie care ar putea fi aspirate, deoarece acestea pot deteriora ventilatoarele de răcire sau pot afecta sistemul de răcire.
 - Păstrați o distanță de minim 2 cm între baza aparatului și obiectele depozitate în sertar.

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 ștecherule (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.

2.3 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.
- 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 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 niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.

2.5 Service

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

- Utilizați numai piese de schimb originale.

2.6 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



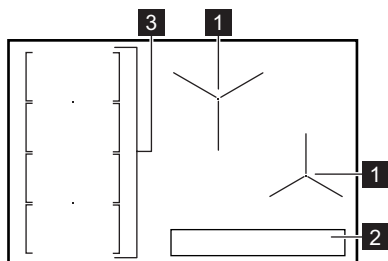
AVERTISMENT!

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.

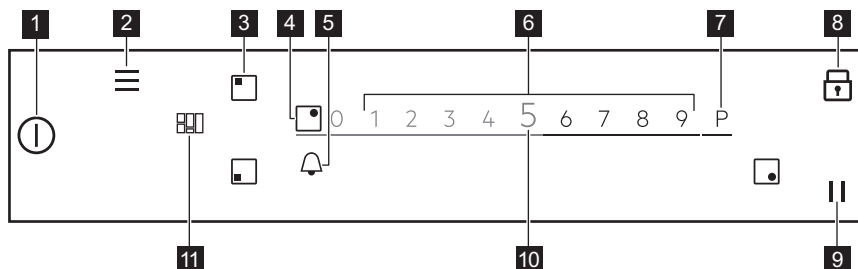
3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Configurația plitei de gătit











- 1** Zonă de gătit cu inducție
- 2** Panou de comandă
- 3** Zonă flexibilă de gătit cu inducție alcătuită din patru secțiuni

3.2 Panoul zonei de gătit



Pentru a vedea setările disponibile, atingeți simbolul corespunzător.

	Simbol	Comentariu	
1		PORNIT/OPRIT	Pentru activarea și dezactivarea plitei.
2		Meniu	Pentru a deschide și închide meniul.
3		Selectarea zonei	Pentru a deschide glisorul pentru zona selectată.
4	-	Indicatorul zonei	Pentru a arăta pentru ce zonă este glisorul activ.
5		-	Pentru a seta funcțiile cronometrului.
6	-	Glisorul	Pentru a regla nivelul de căldură.
7		PowerBoost	Pentru a activa funcția.
8		Blocarea	Pentru a activa și a dezactiva funcția.
9		Pauză	Pentru a activa și a dezactiva funcția.
10	0 - 9	-	Pentru a afișa nivelul curent de căldură.
11		FlexiBridge	Pentru a comuta între cele trei moduri ale funcției.

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



AVERTISMENT!
III / II / I Pericol de arsuri din cauza căldurii reziduale. Indicatorul prezintă nivelul căldurii reziduale.

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

4. GHID RAPID


4.1 Utilizarea ecranului tactil

- Pentru a activa o anumită opțiune, atingeți simbolul corespunzător de pe afișaj.
- Funcția selectată este activată atunci când luați degetul de pe afișaj.
- Pentru a derula prin opțiunile disponibile utilizați un gest rapid sau trageți cu degetele pe suprafața afișajului.
- Viteza gestului stabilește viteza de mișcare a ecranului.
- Derularea se poate opri singură sau o puteți opri imediat dacă atingeți afișajul.
- Puteți modifica majoritatea parametrilor care apar pe afișaj atunci când atingeți simbolurile corespunzătoare.
- Pentru a selecta funcția sau ora necesară puteți derula prin listă și/sau puteți atinge opțiunea dorită.
- Atunci când plita este activată și unele simboluri dispar de pe afișaj, atingeți afișajul în orice loc. Toate simbolurile sunt afișate din nou.
- Pentru anumite funcții, apare o fereastră pop-up cu informații suplimentare atunci când le porniți.
- Pot fi folosite doar simbolurile cu lumină de fundal.

- Selectați mai întâi o zonă pentru a activa funcțiile cronometru.


funcții. Tabelul prezintă structura de bază a Meniu.

4.2 Meniu structura

Atingeți  pentru a accesa și modifica setările plitei sau pentru activarea unor


Meniu

Gatire asistata		
Funcții plită	PowerSlide	
	Topire	
Setări	Blocare acces copii	
	Cronometru	
	Configurare	Gatire asistata
		Limba
		Tonul de la taste
		Volum la apasare taste
		Luminozitate afișaj
		Service
	Modul Demo	Modul Demo
		Licență
Afișare versiune software		
Istoric alarme		
Reseteaza setarile		

Pentru a părăsi Meniu atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu folosiți < sau >.

Atunci când atingeți lung unele dintre opțiunile disponibile în Meniu, apare o

scurtă descriere. Urmați sfaturile pentru a naviga ușor prin Meniu.

Dacă vă aflați la capătul Meniu derulați lista în sus și folosiți < sau atingeți  pentru a ieși din Meniu.

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!
Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Prima conectare la sursa de energie electrică

Atunci când conectați plita la sursa de curent aveți de setat Limba, Luminozitate afișaj și Volum la apasare taste.

Puteți modifica setarea în Meniu > Setări > Configurare. Consultați „Utilizarea zilnică”.


6. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Activarea și dezactivarea

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

6.2 Oprirea automată

Funcția dezactivează automat plita dacă:

- toate zonele de gătit sunt dezactivate,
- nu setați nivelul de căldură după activarea plitei,
- ați vărsat 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 sau nu există niciun vas pe o anumită zonă. Simbolul zonei de gătit albe clipește și zona de gătit cu inducție se dezactivează automat după 1 minut.
- nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de căldură. După un timp apare un mesaj, iar plita se dezactivează.

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

Nivelul de căldură	Plita se dezactivează după
1 - 2	6 ore
3 - 5	5 ore
6	4 ore
7 - 9	1,5 ore

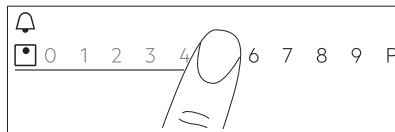
6.3 Nivelul de căldură

1. Activați plita.
2. Puneți vasul pe zona de gătit selectată.

Glisorul pentru zona de gătit activă apare pe afișaj și este activ timp de 8 secunde.

3. Atingeți sau glisați cu degetul pentru a seta nivelul de căldură dorit.

Simbolul se face roșu și devine mai mare.



6.4 Utilizarea zonelor de gătit

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

După ce ați pus un vas pe zona de gătit selectată, plita îl detectează automat și glisorul corespunzător apare pe afișaj. Glisorul este vizibil timp de 8 secunde, după care afișajul revine la vizualizarea principală. Pentru a închide mai rapid glisorul, atingeți ecranul în afara zonei de glisare.

Când alte zone sunt active, nivelul de căldură pentru zona pe care doriți să o folosiți poate fi limitat. Consultați „Management putere”.



Asigurați-vă că vasul este adecvat pentru plitele cu inducție. Pentru mai multe informații privind tipurile de vase, consultați „Informații și sfaturi”. Verificați dimensiunea vasului în „Date tehnice”.

6.5 PowerBoost

Această funcție activează mai multă putere pentru zona respectivă de gătit cu inducție; aceasta depinde de dimensiunea vasului. Funcția poate fi

activată doar pentru o perioadă limitată de timp.

1. Atingeți mai întâi simbolul zonei dorite.
2. Atingeți **P** sau glisați cu degetul spre dreapta pentru a activa funcția pentru zona de gătit aleasă.

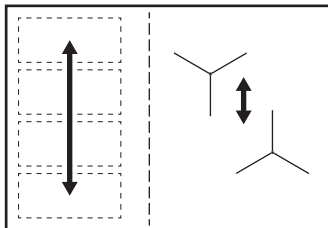
Simbolul se face roșu și devine mai mare.

Funcția se dezactivează automat. Pentru a dezactiva funcția manual, selectați zona și schimbați nivelul de căldură al acesteia.

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

6.6 Management putere

- Zonele de gătit sunt grupate în funcție de amplasare și numărul de faze de la plită. Consultați imaginea.
- Fiecare fază are o capacitate electrică maximă de 3680 W.
- Funcția împarte puterea între zonele de gătit conectate la aceeași fază.
- Funcția se activează când capacitatea electrică totală a zonelor de gătit conectate la o singură fază depășește 3680 W.
- Funcția scade puterea celorlalte zone de gătit conectate la aceeași fază, care influențează nivelul de căldură disponibil.
- Nivelul maxim de căldură este vizibil pe glisor. Sunt active doar cifrele albe.
- Dacă nu este disponibil un nivel de căldură mai ridicat, reduceți mai întâi nivelul de căldură de la celelalte zone de gătit.




6.7 Temporizator

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.

Puteți seta funcția separat pentru fiecare zonă de gătit.

1. Setati mai întâi nivelul de căldură pentru zona de gătit respectivă și după aceea setați funcția.
2. Atingeți .


Fereastra cu meniul cronometrului apare pe afișaj.


3. Pentru activarea funcției bifați .


Simbolurile se schimbă în  .

4. Glisați cu degetul spre stânga sau dreapta pentru a selecta durata dorită (de ex. ore și/sau minute).
5. Atingeți OK pentru a confirma selecția dvs.

De asemenea, puteți alege **X** pentru a vă revoca selecția.

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


Atingeți  pentru a opri semnalul.

Pentru a opri funcția, setați nivelul de căldură la **0**. Alternativ, atingeți  din stânga valorii cronometrului, atingeți **X** de lângă acesta pentru a vă confirma alegerea atunci când apare o fereastră pop-up.

Cronometru

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


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


1. Selectați orice zonă de gătit. Glisorul relevant apare pe afișaj.
2. Atingeți .


Fereastra cu meniul cronometrului apare pe afișaj.

3. Glisați cu degetul spre stânga sau dreapta pentru a selecta durata dorită (de ex. ore și minute).
4. Atingeți OK pentru a confirma selecția dvs.

De asemenea, puteți alege **X** pentru a vă revoca selecția.


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




Atingeți  pentru a opri semnalul.



Pentru a dezactiva funcția, atingeți  din stânga valorii cronometrului, atingeți **X** de lângă acesta pentru a vă confirma alegerea atunci când apare o fereastră pop-up.

Cronometru

Funcția pornește automat numărătoarea imediat după ce activați o zonă de gătit. Puteți utiliza această funcție pentru a monitoriza durata funcționării.



1. Atingeți  pentru a accesa Meniu.
2. Derulați Meniu pentru a selecta Setări > Cronometru.
3. Atingeți comutatorul pentru a porni / opri funcția.

Pentru a părăsi Meniu atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu folosiți  sau .

Funcția nu se oprește atunci când ridicați vasul. Pentru a reseta funcția și a o porni din nou manual, atingeți , selectați Resetare din fereastra pop-up. Funcția începe numărătoarea de la **0**. Pentru a Pază funcția pentru o singură sesiune de gătit, atingeți  și selectați Pază din fereastra pop-up. Selectați Start pentru a continua numărătoarea.

6.8 Pauză

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


Atunci când funcția este activă, doar simbolurile  și  pot fi folosite. Toate


celelalte simboluri de pe panoul de comandă sunt blocate.

Funcția nu oprește funcțiile cu cronometru.

Pentru activarea funcției atingeți .

 se aprinde. Nivelul de căldură este coborât la 1.

Pentru a dezactiva funcția atingeți .


Funcția oprește PowerBoost. Cel mai ridicat nivel de căldură se reactivează atunci când atingeți  din nou.


6.9 Blocarea

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

Reglați mai întâi nivelul de căldură.


Pentru activarea funcției atingeți .




Pentru dezactivarea funcției, atingeți  timp de 3 secunde.

 Când dezactivați plita se dezactivează și această funcție.


6.10 Blocare acces copii


Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.




1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Blocare acces copii din listă.
3. Porniți comutatorul și atingeți literele A-O-X în ordine alfabetică pentru a activa funcția. Pentru a dezactiva funcția, opriți comutatorul.

Pentru a părăsi Meniu atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu folosiți  sau .

6.11 Limba


1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Configurare > Limba din listă.
3. Alegeți limba adecvată din listă.




Dacă alegeți o limbă greșită, atingeți . Din lista care apare selectați a treia opțiune, după care de două ori ultima opțiune. În cele din urmă, alegeți opțiunea din dreapta.

Pentru a părăsi Meniu atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu folosiți  sau .

6.12 Tonul de la taste / Volum la apasare taste

Puteți alege tipul de sunet emis de plită sau să opriți sunetele. Puteți alege între clic (implicit) sau bip.


1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Configurare> Tonul de la taste / Volum la apasare taste din listă.
3. Alegeți opțiunea adecvată.




Pentru a părăsi Meniu atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu folosiți  sau .

6.13 Luminozitate afișaj

Puteți modifica luminozitatea afișajului.


Există 4 niveluri de luminozitate, 1 este cel mai scăzut și 4 cel mai ridicat.



1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări >Configurare > Luminozitate afișaj din listă.
3. Alegeți nivelul adecvat.




Pentru a părăsi Meniu atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu folosiți  sau .

6.14 Gatire asistata

Această funcție reglează temperatura la diferite tipuri de alimente și o păstrează pe durata gătirii. Aceasta poate fi activată doar pentru zona de gătit stânga față.


1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Gatire asistata și alegeți tipul de aliment pe care doriți să-l preparați din listă.
Pentru fiecare tip de aliment există câteva opțiuni disponibile. Urmați instrucțiunile care apar pe afișaj.
 - Puteți atinge OK deasupra ferestrei pop-up pentru a folosi setările implicite.
 - Puteți seta funcția cronometru. Atunci când vasul atinge temperatura dorită, puteți activa cronometrul.
 - Puteți modifica nivelul implicit de căldură.
3. După ce vasul ajunge la temperatura dorită, este emis un semnal acustic și apare o fereastră pop-up. Pentru a închide fereastra și a începe funcția, atingeți OK. Pentru a dezactiva fereastra permanent, bifați înainte de a activa funcția.


Pentru a opri funcția, atingeți  și Stop sau atingeți  și selectați Gatire asistata, alegeți orice tip de aliment și atingeți Stop.

Pentru a părăsi Meniu atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu folosiți  sau .

6.15 Topire

Puteți folosi această funcție pentru a topi diferite produse, de ex. ciocolata sau untul. Puteți folosi funcția doar pentru o singură zonă de gătit în timpul unei singure sesiuni de gătit.

1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Funcții plită > Topire din listă.
3. Atingeți Start
Trebuie să selectați zona dorită. Apare o fereastră pop-up care vă întreabă dacă doriți să revocați nivelul de căldură anterior dacă acesta a existat.

Pentru a părăsi Meniu atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu folosiți < sau >.

Pentru a opri funcția, atingeți simbolul de selectare a zonei, după care atingeți Stop.

7. SUPRAFAȚĂ FLEXIBILĂ DE GĂTIT PRIN INDUCȚIE




AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 FlexiBridge

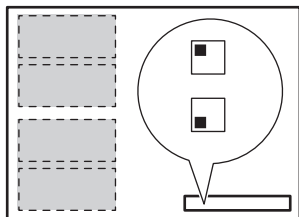
Zona din partea stângă poate fi combinată în două zone de gătit cu dimensiuni diferite sau într-o singură suprafață de gătit mare. Puteți alege o combinație de 4 secțiuni care depinde de dimensiunea vasului pe care doriți să-l folosiți. Indicatorii zonei de gătit se modifică automat și prezintă combinația posibilă.

FlexiBridge Standard este modul implicit care se activează automată atunci când activați plita. Două zone de gătit funcționează independent.

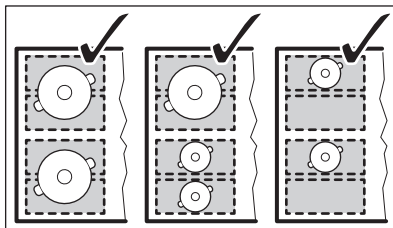
Atingeți  pentru a comuta între modurile FlexiBridge.

7.2 FlexiBridge Modul Standard

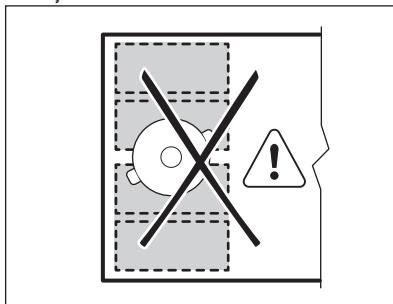
Acest mod este activ atunci când activați plita. Acesta conectează secțiunile în două zone de gătit separate. Puteți seta nivelul de căldură separat pentru fiecare zonă.




Poziția corectă a vasului:

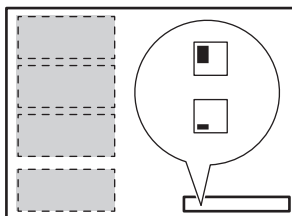


Poziția incorectă a vasului:




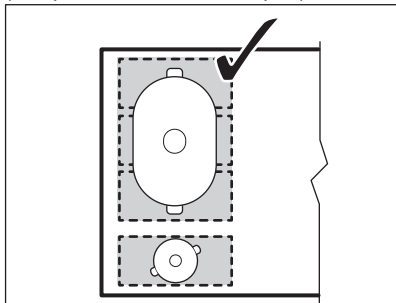
7.3 FlexiBridge Modul Punte mare

Pentru a activa modul, atingeți  până când vedeți indicatorul de mod corect. Acest mod conectează trei secțiuni spate într-o singură zonă de gătit. Secțiunea frontală nu este conectată și funcționează ca o zonă de gătit separată. Puteți seta nivelul de căldură pentru fiecare zonă separat.

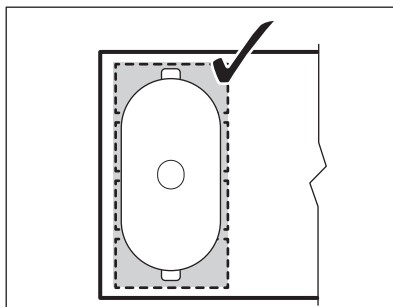
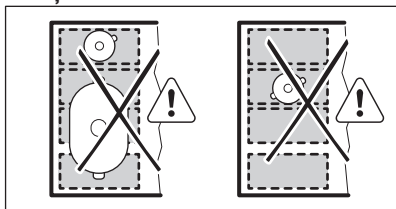


Poziția corectă a vasului:

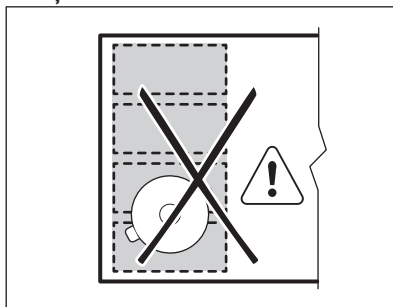
Pentru a folosi acest mod trebuie să puneți vasul pe cele trei secțiuni conectate. Dacă folosiți un vas mai mic decât două secțiuni,  clipește pe afișaj și după 1 minut zona se oprește.




Poziția incorectă a vasului:

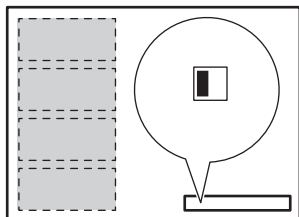


Poziția incorectă a vasului:




7.4 FlexiBridge Modul Punte max

Pentru a activa modul, atingeți  până când vedeți indicatorul de mod corect. Acest mod conectează toate secțiunile într-o singură zonă de gătit.



Poziția corectă a vasului:


Pentru a folosi acest mod trebuie să puneți vasul pe cele patru secțiuni conectate. Dacă folosiți un vas mai mic decât trei secțiuni, afișajul indică  și după 1 minut zona se oprește.

7.5 PowerSlide


Această funcție vă permite să reglați temperatura prin mutarea vasului pe o poziție diferită de pe suprafața de gătit prin inducție. Această funcție împarte automat zonele de gătit din stânga în trei suprafețe cu diferite niveluri de căldură. Plita detectează poziția vasului și reglează nivelul de putere pre-setat în conformitate. Puteți pune vasul în față, la mijloc sau în spate. Dacă puneți vasul în față, aveți la dispoziție nivelul maxim de căldură (adică 9). Pentru a-l reduce, mutați vasul în mijloc (nivel de căldură - 5) sau în spate (nivel de căldură - 1).



Folosiți doar un singur vas cu diametrul minim al bazei de 160 mm atunci când operați funcția.

1. Atingeți  o dată.
2. Derulați Meniu > Funcții plită pentru a selecta funcția din listă.
 - Dacă oricare dintre zonele din stânga funcționează, apare o fereastră pop-up care vă cere să


confirmați dacă doriți să anulați nivelul de căldură anterior.


- Apare pe afișaj simbolul  și simbolurile celor trei zone cu nivelul de căldură implicit.

Puteți modifica nivelul de căldură implicit în funcție de nevoile dvs., iar nivelul de căldură va fi salvat pentru utilizarea ulterioară.

3. Puneți vasul pe zona de gătit cu nivelul de căldură dorit.
Puneți vasul în centrul zonei dorite și asigurați-vă că nu acoperiți zonele învecinate. Indicatorii roșii se aprind. Dacă nu vedeți indicatorii roșii, funcția nu poate fi activată.

Dacă doriți să modificați poziția vasului, ridicați vasul și puneți-l pe o altă zonă. Glisarea vasului poate produce zgârieturi și decolorarea suprafeței.

Pentru a dezactiva funcția, atingeți , apare o fereastră pop-up. Pentru dezactivarea funcției atingeți Stop. De asemenea, puteți dezactiva funcția de la Meniu.

-  Mutați vasul din când în când. Funcția se dezactivează după 10 minute de inactivitate.

8. INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 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 (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.



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.



Consultați „Date tehnice”.

8.2 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, vasul este detectat după ce îl puneți pe plită.
- șuierat, bâzâit: funcționează ventilatorul.

Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune a plitei.

8.3 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.

8.4 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.



Datele din tabel sunt doar orientative.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durată (min)	Recomandări
1	Menținerea la cald a alimentelor gătite.	conform necesităților	Puneți un capac pe vas.
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 mâncărurile 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.
5. - 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	Crochete de cartofi, mușchuleț, cotlete, bine făcute.	5 - 15	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durată (min)	Recomandări
9	Pentru a fierbe apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji intens cartofi-pai.		
	Pentru a fierbe cantități mari de apă. PowerBoost este activată.		

9. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare întrebuințare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Zgărieturile 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.



Imprimeul de pe zona flexibilă de gătit cu inducție se poate murdări sau poate să-și modifice culoarea datorită frecării de vase. Puteți curăța zona într-un mod standard.

9.2 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.
- Suprafața plitei prezintă canale orizontale. Curățați plita cu o lavetă moale și puțin detergent cu o mișcare ușoară de la stânga la dreapta. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale de la stânga spre dreapta.


10. DEPANARE







AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

10.1 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.
	Nu ați setat nivelul de căldură timp de 60 secunde.	Activați plita din nou și setați nivelul de căldură în mai puțin de 60 secunde.
	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.
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.
Nu puteți activa cel mai ridicat nivel de căldură.	O altă zonă este deja setată la cel mai ridicat nivel de căldură.	Reduceți mai întâi puterea celeilalte zone.
	Nivelul Limitare putere este prea scăzut.	Modificați puterea maximă de la Meniu. Consultați „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 este emis niciun sunet atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.	Sunetele sunt dezactivate.	Activați sunetele. Consultați „Utilizarea zilnică”.
Afișajul nu reacționează la atingere.	Afișajul este acoperit parțial sau vase sunt puse prea aproape de afișaj.	Îndepărtați obiectele. Mutați vasele departe de afișaj.
Este setată o limbă greșită.	Ați schimbat limba din greșeală.	Resetați toate funcțiile la setările din fabrică. Selectați Reseteaza setarile din Meniu.
Zona flexibilă de gătit cu inducție nu încălzește vasul.	Vasul este într-o poziție incorectă pe zona flexibilă de gătit cu inducție.	Puneți vasul într-o poziție corectă pe zona flexibilă de gătit cu inducție. Poziția vasului depinde de funcția activată sau de modul funcției. Consultați „Suprafața flexibilă de gătit cu inducție”.
	Diametrul bazei vasului este incorect pentru funcția activată sau pentru modul funcției.	Folosiți vase cu un diametru adecvat pentru funcția activată sau pentru modul funcției. Folosiți vase cu un diametru mai mic de 160 mm pe o singură secțiune a zonei flexibile de gătit cu inducție. Consultați „Suprafața flexibilă de gătit cu inducție”.
O zonă de gătit este dezactivată. Apare un mesaj de avertizare care spune că zona de gătit se va opri.	Oprire automată dezactivează zona de gătit.	Consultați „Utilizarea zilnică”. Dezactivați plita și activați-o din nou.
Este afișat  și un mesaj.	Blocarea funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
O - X - A apare.	Blocare acces copii funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
 clipește.	Pe zonă nu este niciun vas.	Puneți un vas pe zonă.
	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”.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	FlexiBridge funcționează. Una sau mai multe secțiuni ale modului funcției active nu sunt acoperite de vas.	Puneți vasul pe numărul corect de secțiuni ale modului funcției active sau modificați modul funcției. Consultați „Suprafața flexibilă de gătit cu inducție”.
	PowerSlide funcționează. Două vase sunt amplasate pe suprafața flexibilă de gătit prin inducție.	Folosiți doar un singur vas. Consultați „Suprafața flexibilă de gătit cu inducție”.
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.

10.2 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.

11. INSTALAREA



AVERTISMENT!
Consultați capitolele privind siguranța.

Numărul de serie

11.1 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.

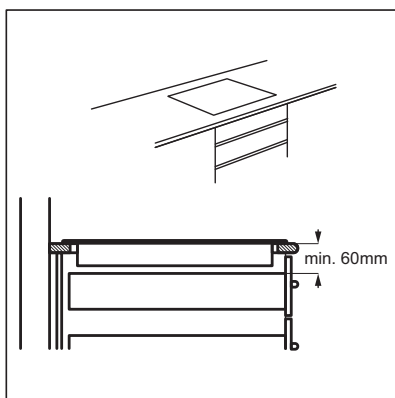
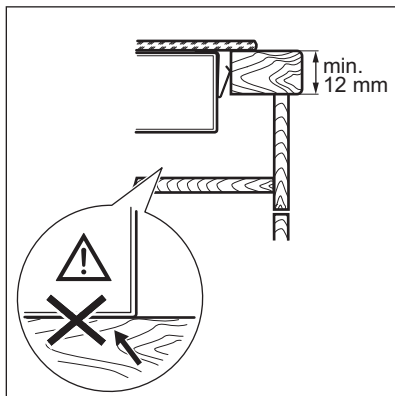
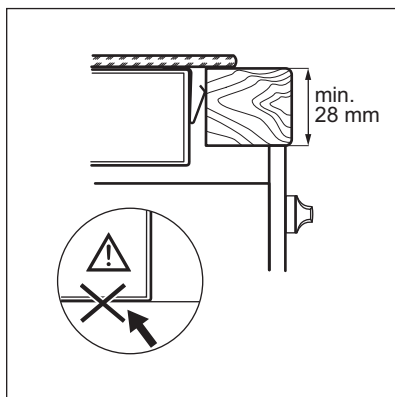
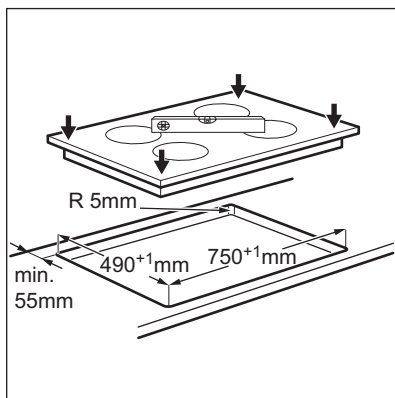
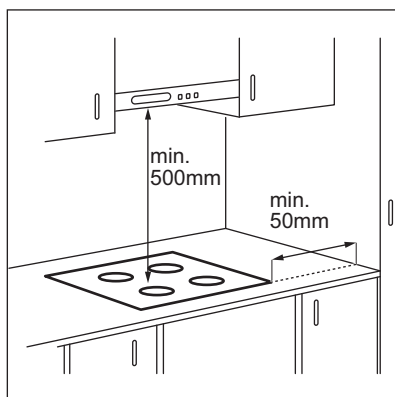
11.2 Plitele încorporate

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

11.3 Cablul de conectare

- Plita este furnizată cu un cablu de conectare.

11.4 Asamblarea



- i** Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar, ventilația plitei poate încălzi articolele depozitate în sertar pe durata procesului de gătit.

12. DATE TEHNICE

12.1 Plăcuță cu date tehnice

Model IAE84850FB
 Tip 62 D4A 05 CA
 Inducție 7.35 kW
 Nr. ser.
 AEG

PNC 949 597 329 00
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
 Fabricat în Germania
 7.35 kW



12.2 Licențele software

Software-ul inclus în plită conține software supus legii drepturilor de autor care este licențiat în conformitate cu termenii BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 și alții.

Consultați textul complet al licenței în:
 Meniu > Setări > Service > Licență.

Puteți descărca codul sursă al software-ului open source prin accesarea următorului link din pagina produsului web.

12.3 Specificațiile zonelor de gătit

Zonă de gătit	Putere nominală (nivel maxim de căldură) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durată maximă [min]	Diametru vas [mm]
Mijloc spate	2300	3200	10	125 - 210
Dreapta față	1800	2800	10	145 - 180
Suprafață flexibilă de gătit prin inducție	2300	3200	10	minim 100

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.

13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

13.1 Informații despre produs în conformitate cu EU 66/2014

Identificarea modelului	IAE84850FB
Tipul plitei	Plită încorporată
Numărul de zone de gătit	2
Numărul de suprafețe de gătit	1

Tehnologia de încălzire		Inducție
Diametrul zonelor de gătit circulare (Ø)	Mijloc spate Dreapta față	21,0 cm 18,0 cm
Lungimea (L) și lățimea (I) suprafeței de gătit	Stânga	L 45,6 cm I 21,6 cm
Consumul de energie per zonă de gătit (EC electric cooking)	Mijloc spate Dreapta față	189,1 Wh / kg 178,3 Wh / kg
Consumul de energie al zonei de gătit (EC electric cooking)	Stânga	187,0 Wh / kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)		185,7 Wh / kg

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


13.2 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.

14. 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



867349008-B-242018



AEG