



CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	2
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	4
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	6
4. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	9
5. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	12
6. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	15
7. DEPANARE.....	16
8. INSTALAREA.....	18
9. INFORMAȚII 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 dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă vătămări și daune. Păstrați

întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru 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 ambalajul produsului la îndemâna copiilor.
- 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, vă recomandăm să-l activați.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.
- Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.

1.2 Aspecte generale privind siguranța

- Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu atingeți elementele de încălzire.
- A nu se folosi aparatul prin intermediul unui cronometru extern sau cu un sistem telecomandat separat.
- 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.
- 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 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.

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.
- Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Purtați întotdeauna mănuși de protecție.
- 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, vesela fierbinte de pe aparat nu va 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.

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 ștecherurile (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.
- 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 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 produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.

2.5 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

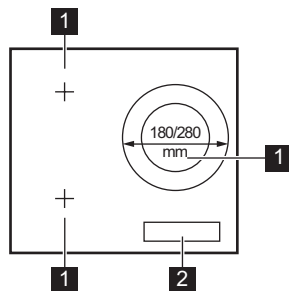
- Contactați autoritatea locală pentru informații privind aruncarea adecvată a acestui aparat.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.

2.6 Service

- Pentru a repara aparatul contactați un Centru de service autorizat.
- Utilizați numai piese de schimb originale.

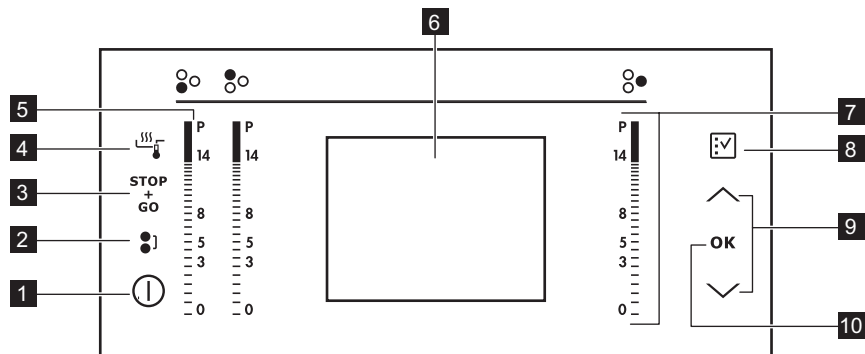
3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Configurația plitei de gătit



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

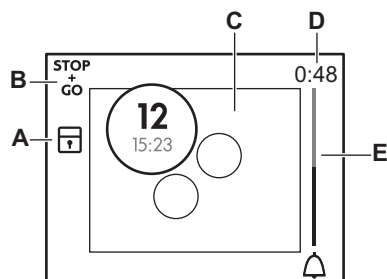
3.2 Configurația panoului de comandă



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

Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu
1		PORNIT / OPRIT Pentru activarea și dezactivarea plitei.
2		Bridge Pentru a activa și a dezactiva funcția.
3		STOP+GO Pentru a activa și a dezactiva funcția.
4		Cook Assist Pentru a activa funcția.
5		Power Boost Pentru a activa și a dezactiva funcția.
6	-	Afișaj Pentru a indica funcțiile active.
7	-	Bară de comandă Pentru a seta nivelul de căldură.
8		Minute Minder / Automatic Counter / Power-off timer Pentru a seta funcția și bloca / debloca panoul de comandă.
9		- Pentru a seta setarea.
10	OK	- Pentru a confirma setarea.

3.3 Afișaj



- A. Funcția Blocare
- B. Funcția STOP+GO
- C. Zone de gătit
- D. Power-off timer
- E. Indicator Minute Minder

Zona de gătit afișată	Descriere
	Zona de gătit funcționează. Deasupra: nivel de căldură, jos: cronometrul.
	Keep Warm / STOP+GO funcționează.
	Power Boost funcționează.
	Power Boost funcționează.
	Zonă în curs de reglare.
	Pe zona de gătit nu este niciun vas.
	Funcția Încălzire automată este în desfășurare.
	OptiHeat Control. Zona de gătit este stinsă. Dimensiunea și culorile indică valoarea căldurii reziduale: • Mare roșu - continuare gătire • Roșu strălucitor mare - menține cald • Roșu strălucitor mic - încă fierbinte • Alb mic - zona de gătit este rece

3.4 Căldura reziduală



AVERTISMENT!

Pericol de arsuri din cauza 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 ① 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. Simbolul ? se aprinde 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 plita se dezactivează.

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

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

4.3 Selectarea limbii de utilizare

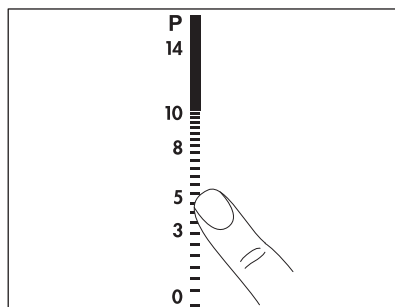
Pentru modificarea limbii porniți plita cu ①, apoi atingeți OK. Accesați meniul pentru limbă cu ajutorul săgeților.

Atingeți OK pentru a confirma. Pe afișaj apare lista limbilor. Atingeți sau pentru a seta limba. Atingeți OK pentru a confirma.

4.4 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.



4.5 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.

4.6 Funcția Bridge

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.

4.7 Încălzire automată

Dacă activați această funcție puteți obține nivelul necesar de căldură într-un timp mai scurt. Funcția setează nivelul maxim de căldură pentru o anumită perioadă și apoi scade la nivelul de căldură corect.

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

Pentru activarea funcției pentru o zonă de gătit: atingeți **P**. Atingeți imediat nivelul de căldură corect. **A** se aprinde.

Pentru a dezactiva funcția: modificați nivelul de căldură.

4.8 Power Boost

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**. **P** din circuit se aprinde. Pe măsură ce zona se înfierbântă, culoarea inelului se modifică.

Pentru a dezactiva funcția: modificați nivelul de căldură.

4.9 Power Boost a zonei de gătit cu două circuite

Funcția este activată pentru circuitul interior când plita detectează un vas cu diametrul mai mic decât cel al circuitului interior. Funcția este activată pentru circuitul exterior când plita detectează un vas cu diametrul mai mare decât cel al circuitului interior.

4.10 Cook Assist

Această funcție vă permite să setați unul dintre cele trei niveluri de frigere care stabilește temperatura vasului. Plita păstrează automat temperatura specificată pe durata frigerii. Puteți seta funcția pentru zona de gătit din stânga față a aparatului.

Simbol	Nivel de frigere	Aliment sugerat
	Nivel scăzut	Ouă
	Nivel mediu	Clătite
	Nivel ridicat	Friptură



ATENȚIE!

Utilizați cratițe laminate doar cu nivelul scăzut sau mediu de gătit pentru a preveni deteriorarea sau supraîncălzirea vasului.



Nu folosiți un capac atunci când utilizați funcția.

Pentru a activa funcția:

1. Puneți un vas gol pe zona de gătit din stânga față.
2. Apăsați .
3. Utilizați  și  pentru a alege nivelul de frigere. Confirmați selecția cu OK.
4. Așteptați până când aparatul detectează vasul.
5. După un timp puteți alege cu  și  dacă doriți să utilizați funcția Plancha Grillplate.
6. Confirmați selecția cu OK.

7. Așteptați până când vasul atinge temperatura nivelului de frigere selectat (afișajul indică această informație).

8. Puneți alimentele în cratiță.

Pentru a dezactiva funcția:

1. Atingeți **0** de la zona de gătit stânga față.
2. Utilizați  și  pentru a alege dacă doriți să dezactivați funcția.
3. Confirmați selecția cu **OK**.

Pentru a regla temperatura:

Dacă rezultatele nu sunt cele dorite puteți regla temperatura frigerii. Plita reține reglarea temperaturii pentru data viitoare când veți utiliza din nou funcția.

Pentru a crește temperatura: atingeți

  se aprinde.

Pentru a reduce temperatura: atingeți

  se aprinde.

Funcția Plancha Grillplate

Această funcție vă permite să utilizați funcția Cook Assist cu accesoriul Infinite Plancha de la Electrolux sau AEG. Funcția conectează două zone de gătit de pe partea stângă pentru funcția Cook Assist, iar acestea vor funcționa ca o singură zonă.



Încălzirea unui vas mare durează mai mult. Funcția încălzește Infinite Plancha timp de aproximativ 12 minute și indică când aceasta este gata.

4.11 Cronometru

Există 3 funcții: Automatic Counter, Power-off timer și Minute Minder.



Automatic Counter

Puteți utiliza această funcție pentru a monitoriza durata funcționării zonei de gătit. Funcția pornește automat și se aprinde pe afișaj sub nivelul de gătit din zona de gătit.

Pentru a reseta funcția: atingeți 

pentru a obține Automatic Counter .

Apoi selectați zona de gătit din listă cu ajutorul săgeților și atingeți **OK** pentru a confirma.

|→| Power-off timer

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

Pentru a activa funcția: atingeți  de două ori pentru a obține Power-off timer |→|. Apoi selectați zona de gătit din listă

cu ajutorul săgeților și atingeți **OK** pentru a confirma. Setări durată cu ajutorul săgeților și atingeți **OK** pentru a confirma. Atunci când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor și zona de gătit se dezactivează.

Pentru oprirea sunetului: atingeți .



Minute Minder

Pentru a activa funcția atunci când plita este dezactivată: activați plita cu

①. Atingeți o singură dată  pentru a accesa Minute Minder .

Pentru a activa funcția atunci când zonele de gătit funcționează: atingeți

 de trei ori pentru a accesa Minute Minder .

Pentru oprirea sunetului: atingeți .



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

4.12 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.

4.13 Blocare

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  în mod repetat până când vedeți afișată funcția Blocare. Atingeți OK pentru confirmare.  se aprinde. Cronometrul rămâne pornit.

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



Când dezactivați plita se dezactivează și această funcție.

4.14 Dispozitiv de siguranță pentru copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.

Pentru a activa funcția: dezactivați plita cu . Când plita se oprește atingeți . Pe afișaj va apărea un mesaj conform căruia funcția este activă.

Pentru a dezactiva funcția: activați plita cu . Atingeți  apoi OK.

Pentru a anula funcția pentru doar o singură gătire: activați plita cu .

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

4.15 Dezactivarea și semnalele sonore

Activați plita. Atingeți OK și configurați meniul pentru semnale sonore cu

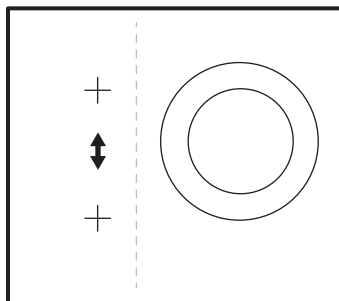
ajutorul săgeților. Atingeți OK pentru a confirma. Setati opțiunea cu ajutorul săgeților. Atingeți OK pentru a confirma.

Când funcția este pornită, puteți auzi semnalele sonore numai când:

- atingeți 
- Minute Minder scade
- Power-off timer scade
- puneți ceva pe panoul de comandă.

4.16 Funcția Sistem de control al nivelului puterii

- 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 3700 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 3700 W.
- Funcția scade puterea de la alte zone de gătit conectate la aceeași fază.
- 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 inox, 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.



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.



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 - 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.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durată (min)	Recomandări
3 - 5	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 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, tocană și supe.	60 - 150	Până la 3 l lichid plus ingrediente.
9 - 12	Prăjire ușoară: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux (sos de făină și unt), ouă, clătite, gogoși.	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
12 - 13	Crochete de cartofi, mușchuleț, cotele, 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.		

5.5 Informații și sfaturi pentru funcția Cook Assist

Pentru a obține cele mai bune rezultate cu funcția:

- Porniți funcția când plita este rece (nu este necesară încălzirea manuală a vasului).
- Utilizați vase cu din inox cu bază tip sandviș.
- Nu utilizați vase care prezintă deformări în centrul bazei lor.

Exemple de aplicații de gătit pentru funcție

Datele din tabel prezintă exemple de alimente pentru fiecare nivel de frigere. Cantitatea, grosimea, calitatea și temperatura (de ex. congelat) alimentelor influențează nivelul corect de frigere. Alegeți nivelul de frigere și reglajul care este ideal pentru cratițele și obiceiurile dvs. la gătit.

Nivel de frigere	Aliment sugerat	Utilizat pentru prepararea
	Ouă	Ochiuri, omlete, pâine prăjită, file de pește, legume
	Clătite	Clătite, pește pane, alimente congelate, mâncăruri cu pesmet, friptură medie
	Fripturi	Friptură în sânge

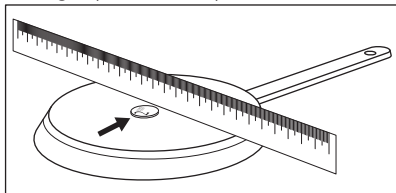


Dimensiunile diferite ale cratițelor pot cauza durate diferite de încălzire. Cratițele grele stochează mai multă căldură decât cele ușoare, însă încălzirea lor durează mai mult.

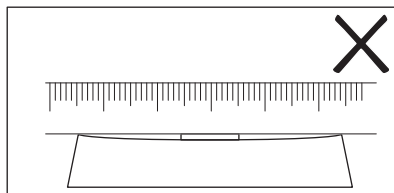
5.6 Cratițe adecvate pentru funcția Cook Assist

Utilizați numai cratițe cu fundul plat. Pentru a verifica dacă cratița este adecvată:

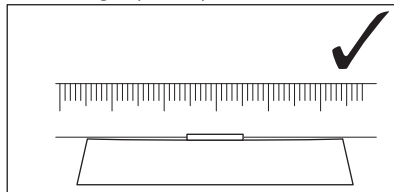
1. Întoarceți invers cratița.
2. Puneți o riglă pe fundul cratiței.
3. Încercați să introduceți o monedă de 5, 10 sau 50 de bani (sau o altă monedă de grosime similară) între riglă și baza cratiței.



- a. Cratița nu este adecvată dacă puteți introduce moneda între riglă și cratiță.



- b. Cratița este adecvată dacă nu puteți introduce moneda între riglă și cratiță.



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 și alimentele cu

zahăr. În caz contrar, murdăria poate deteriora plita. 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 puțin detergent. După curățare, uscați plita cu o lavetă moale.
- 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, uscați plita cu o lavetă moale de la stânga spre dreapta.

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 s-a declanșat.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se declanșează 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 ①.	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Indicator de căldură reziduală nu își modifică culoarea.	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 centrul de service autorizat.
Funcția Încălzire automată nu se activează.	Zona este fierbinte.	Lăsați zona să se răcească suficient.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	A fost setat nivelul maxim de căldură.	Nivelul de căldură cel mai înalt are aceeași putere ca și funcția.
Căldura comută între două niveluri.	Funcția Sistem de control al nivelului puterii este în desfășurare.	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.
Lumina de fundal este activă, dar contrastul afișajului este slab.	Pe afișaj este un vas fierbinte.	Îndepărtați obiectul și permiteți răcirea suficientă a plitei. Dacă contrastul nu este clar, adresați-vă centrului de service autorizat.
Nu există semnal atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.	Semnalele sunt dezactivate.	Activați semnalele. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”.
Apare II și un mesaj.	Oprire automată funcționează.	Dezactivați plita și activați-o din nou.
Se aprinde  .	Dispozitiv de siguranță pentru copii sau funcția Blocare sunt în desfășurare.	Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”.
Se aprinde simbolul  .	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 E 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 E reapare, contactați un centru de service autorizat.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Se aprinde simbolul E4 .	Plita are o eroare deoarece un vas a fiert tot lichidul. Oprire automată și s-a activat protecția la supraîncălzire pentru respectiva zonă.	Dezactivați plita. Înlăturați vasul fierbinte. După aproximativ 30 de secunde activați din nou zona. Dacă vasul a fost problema, mesajul de eroare se stinge. Indicator 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”.

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. Asigurați-

vă că ați utilizat corect plita. 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.

suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

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

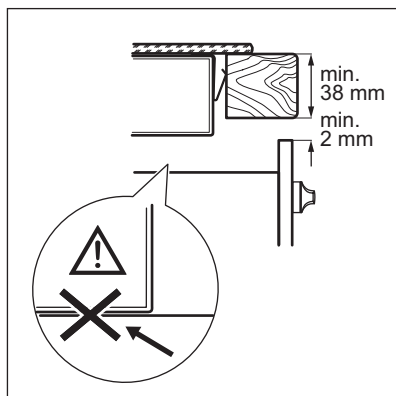
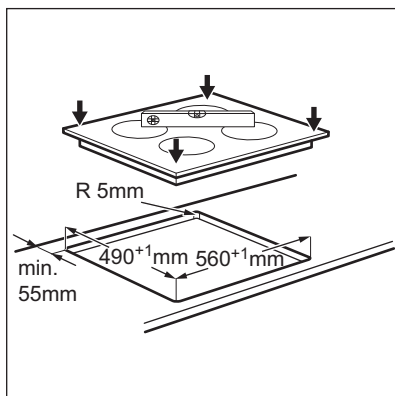
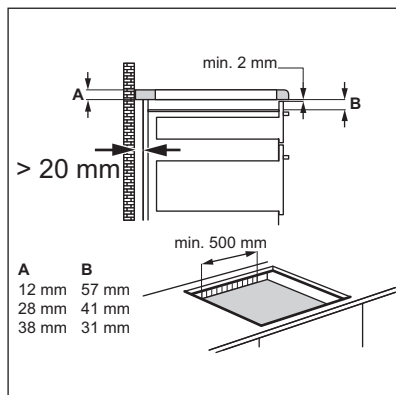
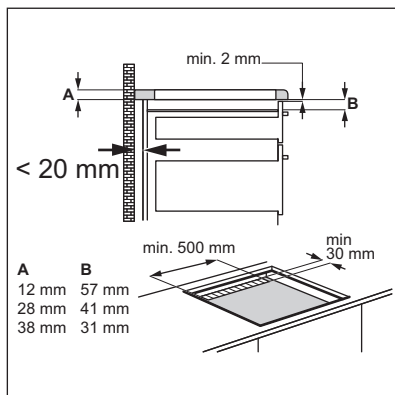
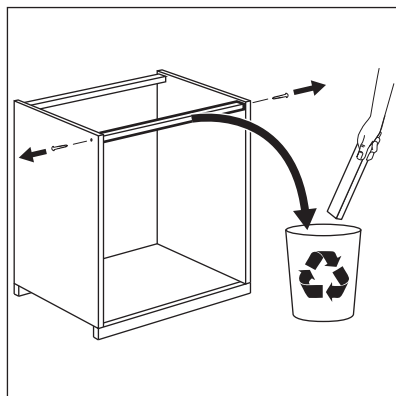
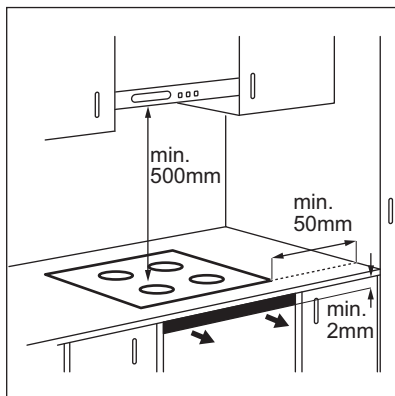
8.3 Cablul conector

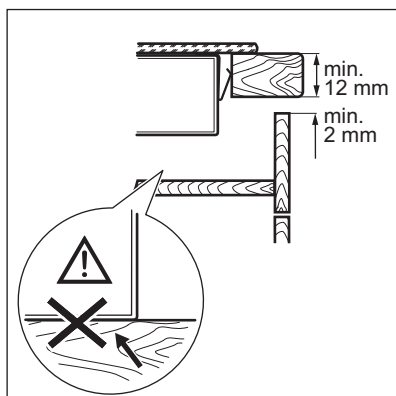
- Plita este furnizată cu un cablu conector.
- Pentru a înlocui cablul de alimentare deteriorat folosiți următorul tip de cablu de alimentare (sau varianta superioară): H05BB-F Tmax 90°C. Adresați-vă centrului de service local.

8.2 Plitele încorporate

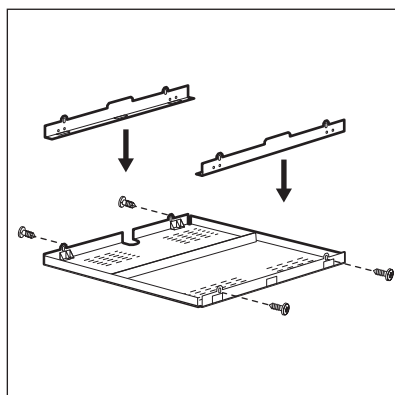
Utilizați plite încorporate numai după ce asamblați plita în unități de mobilier și

8.4 Asamblarea





8.5 Cutia de protecție



Dacă folosiți o cutie de protecție (accesoriu suplimentar), nu sunt necesare spațiul frontal de 2 mm pentru fluxul de aer și podeaua de protecție direct sub plită. Cutia de protecție nu este disponibilă în toate țările. Contactați furnizorul.



Nu puteți folosi cutia de protecție dacă instalați plita deasupra unui cuptor.

9. INFORMAȚII TEHNICE

9.1 Plăcuță cu date tehnice

Model HK693320FG
Tip 58 GAD C4 AU
Inducție 7.4 kW
Nr. ser.
AEG

PNC 949 595 282 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fabricat în Germania
7.4 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]
Stânga față	2300	3200	10	125 - 210
Stânga spate	2300	3200	10	125 - 210
Dreapta spate	1800 / 3500	2800 / 3700	5	145 - 180 / 245 - 280

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 UE 66/2014

Identificarea modelului	HK693320FG	
Tipul plitei	Plită încorporată	
Numărul de zone de gătit	3	
Tehnologia de încălzire	Inducție	
Diametrul zonelor de gătit circulare (Ø)	Stânga față	21,0 cm
	Stânga spate	21,0 cm
	Dreapta spate	28,0 cm
Consumul de energie per zonă de gătit (EC electric cooking)	Stânga față	172,6 Wh / kg
	Stânga spate	174,9 Wh / kg
	Dreapta spate	177,4 Wh / kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)	175,0 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. Ajutați 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



867332818-A-392016

