

NIR86T08FB

RO Manual de utilizare | **Plită**

2

RU Инструкция по эксплуатации | **Варочная панель**

26



Bine ați venit la AEG! Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

www.aeg.com/support

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	2
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	4
3. INSTALAREA.....	7
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	8
5. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	9
6. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	15
7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	18
8. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	18
9. DEPANAREA.....	21
10. DATE TEHNICE.....	23
11. EFICIENȚĂ ENERGÉTICĂ.....	23
12. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	25

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 ne-experimentate 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 mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- **AVERTISMENT:** Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Fumul este un indicator al supraîncălzirii. Nu folosiți niciodată apă pentru stingerea focului de gătire. Opriți aparatul și acoperiți flăcările cu o pătură ignifugă sau un capac.
- **AVERTISMENT:** Aparatul nu trebuie să fie alimentat de la un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un temporizator, și nu trebuie conectat la un circuit care este cuplat și decuplat în mod regulat de rețea.

- **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 aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- 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.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare. 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, centrul de service autorizat sau persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol.
- **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 mânuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Închideți etanș suprafețele dulapului 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.
- Scoateți toate panourile de separare instalate în cabinet sub aparat.

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician.

- Aparatul trebuie legat la masă.
- 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.
- Asigurați-vă că aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherulele (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea terminalului.
- Utilizați cablul de alimentare electrică corect.
- Nu permiteți încălcirea cablului de alimentare electrică.
- Asigurați-vă că este instalată o protecție împotriva șocurilor.
- Utilizați clema de detensionare de pe cablu.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la o priză.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă este cazul) 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 Utilizarea

AVERTISMENT!

Pericol de accidentare, arsuri și electrocutare.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Îndepărtați toate ambalajele, etichetele și foliile protectoare (dacă este cazul) înainte de prima utilizare.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Setați zona de gătit la „Off” (Oprit) după fiecare utilizare.
- Nu puneți tacâmuri sau capace pentru 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. Astfel, veți preveni electrocutarea.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebui 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, uleiul poate să sară.
- Nu utilizați folie de aluminiu sau alte materiale între suprafața de gătit și vas, cu excepția cazului în care producătorul acestui aparat specifică altfel.
- Utilizați doar accesorii recomandate de producător pentru acest aparat.

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și explozie.

- Grăsimile și uleiul, când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Nu apropiați flăcări sau obiecte încălzite de grăsimi și uleiuri când gătiți.
- Vaporii pe care uleiul foarte fierbinte îi eliberează 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 alături sau deasupra acestuia.

AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă.
- Nu puneți un capac fierbinte pentru vase pe suprafața de sticlă a plitei.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vas.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața se poate deteriora.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale sau fără vase.
- Vasele de gătit din fontă sau cu fund deteriorat pot zgâria sticla / suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.

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.
- Nu folosiți apă pulverizată și aparatul de curățat cu abur pentru curățarea aparatului.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu utilizați produse abrazive, bureți de curățare abrazivi, solvenți sau obiecte metalice, cu excepția cazului în care se specifică altfel.

2.5 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați doar piese de schimb originale.
- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi

cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

2.6 Eliminare

AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
- Tăiați cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.

3. INSTALAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

3.1 Înaintea instalării

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

Numărul de serie

3.2 Plitele încorporate

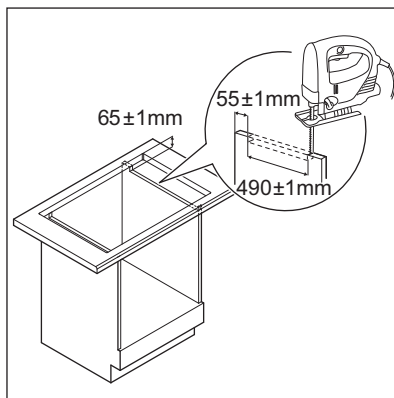
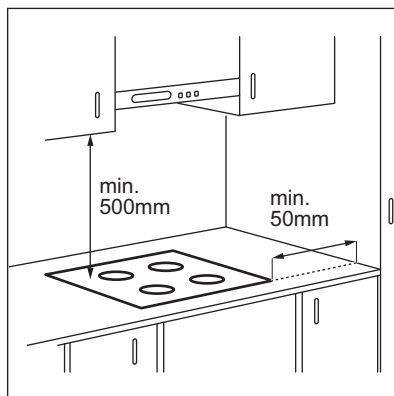
Utilizați plite încorporate numai după ce asamblați plita în unități de mobilier și suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

3.3 Cablu de conectare

- Plita este furnizată cu un cablu de conexiune.
- Pentru a înlocui cablul de alimentare deteriorat, folosiți următorul tip de cablu: H05V2V2-F care rezistă la o temperatură de 90 °C sau mai mare. Contactați un Centru de service autorizat. Cablul de conectare poate fi înlocuit doar de un electrician calificat.

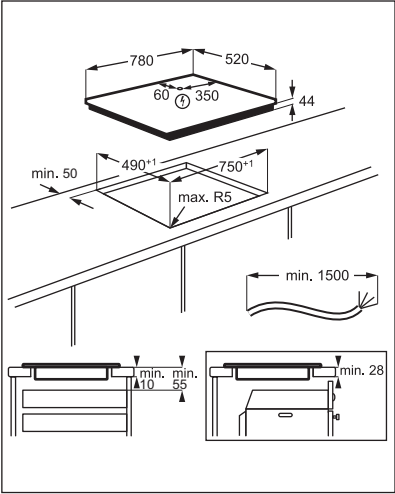
3.4 Asamblare

Dacă instalați plita sub o hotă, consultați instrucțiunile de instalare a hotei pentru a afla distanța minimă dintre aparate.



Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar, ventilația plitei poate încălzi articolele

depozitate în sertar pe durata procesului de gătire.



Găsiți tutorialul video „Instalarea plitei cu inducție AEG - Instalarea pe blatul de lucru” prin introducerea numelui complet indicat în graficul de mai jos.



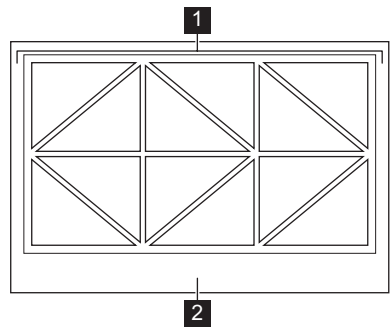
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
Induction Hob - Worktop installation



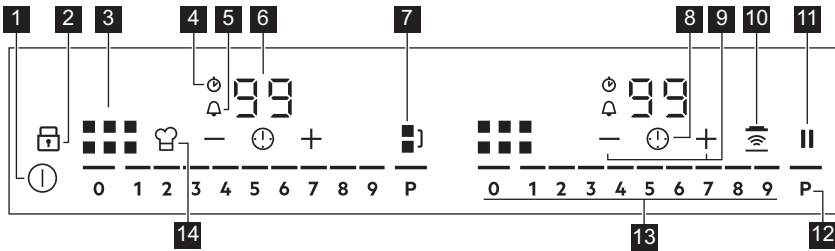
4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Configurația plitei de gătit



- 1 Suprafață de gătit cu inducție
- 2 Panou de comandă

4.2 Configurația panoului de comandă



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

Câmp cu senzor	Comentariu
1	Pentru activarea și dezactivarea plitei.
2	Pentru activarea și dezactivarea Blocare sau Dispozitivul de siguranță pentru copii.
3	Pentru a indica zona activă.
4	Indicator CountUp Timer.
5	Indicator Cronometru cu numărătoare inversă.
6 -	Afișajul cronometrului: 00 - 99 de minute.
7	Pentru activarea și dezactivarea Bridge și pentru a comuta între moduri.
8	Pentru a selecta funcțiile Cronometru.
9 + / -	Pentru a crește și descrește durata.
10	Pentru activarea și dezactivarea Hob*Hood.
11	Pentru activarea și dezactivarea Pauză.
12 P	Pentru activarea PowerBoost.
13 -	Pentru a seta un nivel de căldură: 0 - 9.
14	Pentru activarea și dezactivarea PowerSlide.

5. UTILIZAREA ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Activarea și dezactivarea

Mențineți apăsat pentru a activa sau dezactiva plita.

Barele de comandă se aprind după activarea plitei și se sting după dezactivarea acesteia. Când plita este dezactivată, puteți vedea doar ①.

Atunci când activați plita și puneți vasul în poziția corectă, plita îl recunoaște și panoul de comandă respectiv se aprinde. Indicatorul roșu al zonei de gătit apare deasupra barei de comandă și indică poziția vasului.

5.2 Oprirea automată

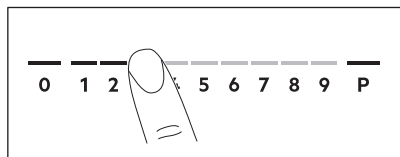
Funcția dezactivează automat plita dacă:

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

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

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

5.3 Nivelul de căldură



Apăsați nivelul de căldură dorit de pe bara de comandă. De asemenea, puteți mișca

degetul de-a lungul barei de comandă pentru a seta sau modifica nivelul de căldură pentru o zonă de gătit.

Pentru a dezactiva o zonă de gătit, apăsați 0.

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

⚠ AVERTISMENT!

⚡ / = / - Cât timp indicatorul este aprins, există risc de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Zonele de gătit prin inducție produc căldura necesară pentru procesul de gătit direct în baza vasului. Vitroceramica este încălzită de căldura vasului.

Indicatoarele ⚡ / = / - apar când o zonă de gătit este fierbinte. Prezintă nivelul de căldură reziduală pentru zonele de gătit pe care le folosiți în acel moment.

Este posibil să apară și indicatorul:

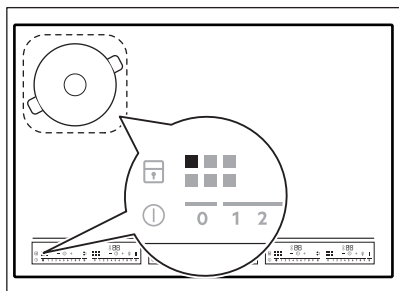
- pentru zonele de gătit învecinate chiar dacă nu le utilizați,
- când vasul fierbinte este pus pe zona de gătit rece,
- când plita este dezactivată, dar zona de gătit este încă fierbinte.

Indicatorul dispare când zona de gătit s-a răcit.

5.5 Utilizarea hotei

Suprafața de gătit prin inducție constă în 12 zone triunghiulare în total. Zonele triunghiulare pot fi activate separat sau pot fi combinate în perechi pentru a crea 6 zone de gătit standard. Perechile zonelor triunghiulare pot fi combinate în diferite moduri.

Fiecare pereche de triunghiuri este controlată de bara de comandă respectivă. Fiecare pătrat din panoul de comandă reprezintă o zonă de gătit standard pe suprafața de gătit cu inducție.



O pereche de triunghiuri funcționează ca o zonă de gătit standard.

Vase de gătit

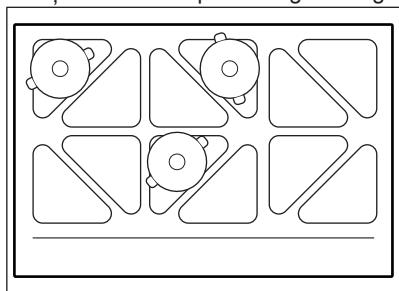
Puteți folosi diferite tipuri de vase: mic, mediu, mare. Pentru a afla cum stabilește plita modul de gătit baza vasului de gătit, consultați „Suprafața de gătit prin inducție” de mai jos. Pentru mai multe informații privind tipurile de vase, consultați „Informații și sfaturi”.

5.6 Suprafață de gătit cu inducție

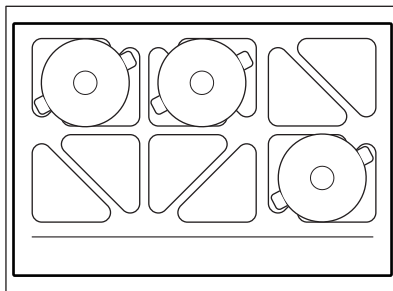
Plita determină automat modul aplicabil dimensiunii și formei vasului.

Puneți vasul centrat pe suprafața selectată. Vasul trebuie să acopere cât mai mult din suprafața selectată.

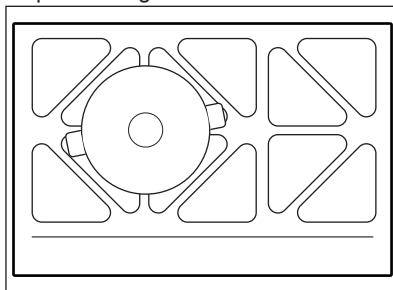
- Vasele de gătit mai mici, cu diametrul bazei între 100 mm și 160 mm, trebuie așezate central pe un singur triunghi.



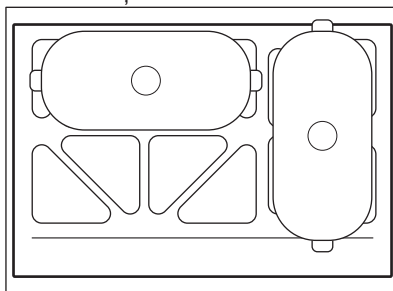
- Vasele de gătit de dimensiuni medii, cu diametrul bazei între 160 mm și 210 mm, trebuie așezate pe o pereche de triunghiuri.



- Vasele de gătit cu diametrul bazei între 240 mm și 350 mm trebuie așezate pe patru triunghiuri.

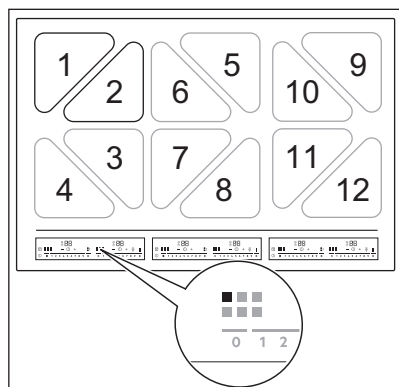


- Vasele de gătit cu forme ovale (de ex. tăvile de friptură) trebuie puse pe combinații verticale sau orizontale Bridge.

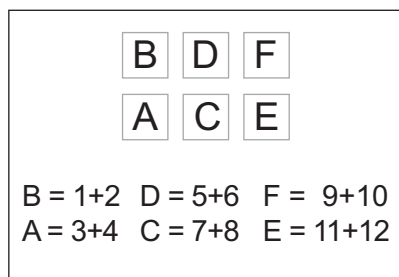


Vasul trebuie să acopere 3 sau 4 triunghiuri.

5.7 Utilizarea panoului de comandă și a indicatoarelor de zonă

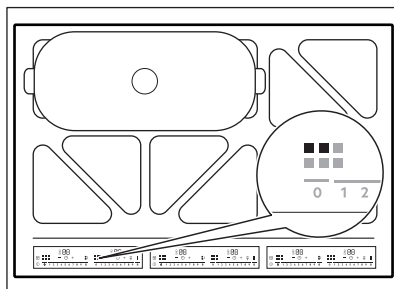
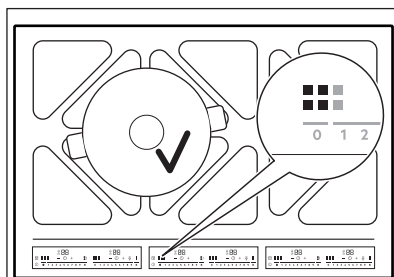
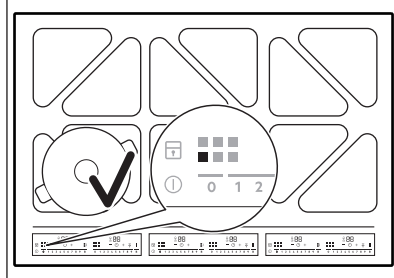
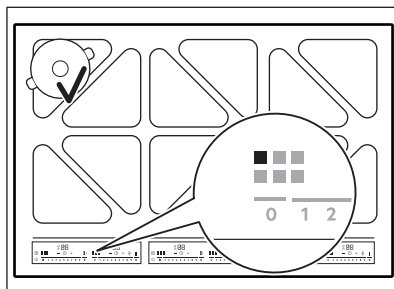


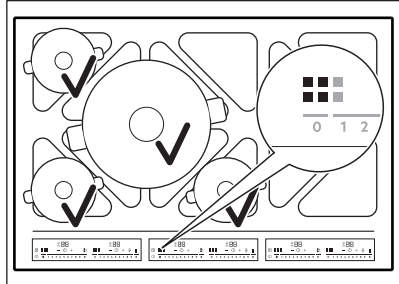
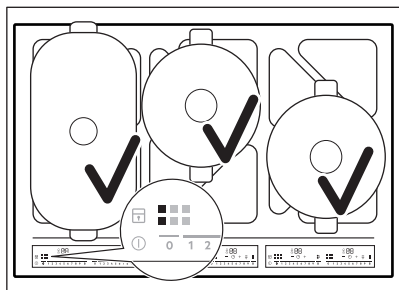
Două triunghiuri combinate creează o zonă de gătit standard și sunt indicate de indicatorii A B C D F.



Indicatoarele zonei indică ce zonă de gătit standard este controlată de bara de comandă respectivă. Plita are 6 bare de comandă.

Pozițiile vaselor și indicatoare de zonă



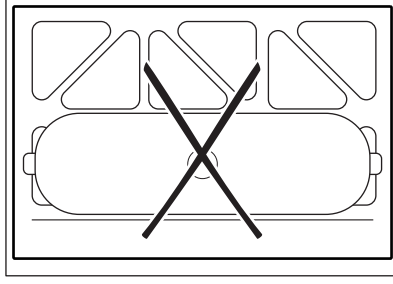
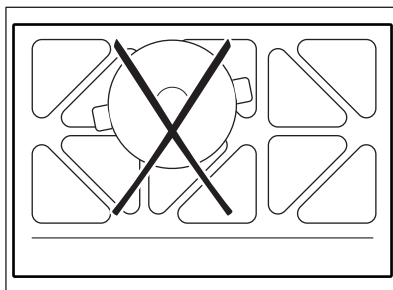
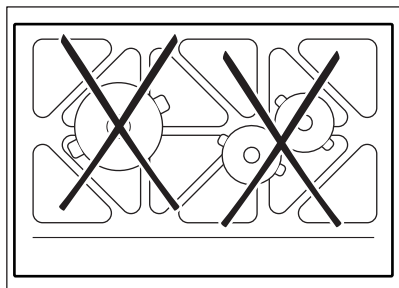


Pentru combinația indicată mai sus, există patru bare de comandă active. Vasul din stânga față este indicat de un indicator vizibil pe prima bară de comandă. Vasul din stânga spate este indicat de indicatorul B de pe cea de-a doua bară de comandă. Vasul din mijloc este indicat de indicatoarele A B C D vizibile pe a treia bară de comandă. Vasul din dreapta față este indicat de indicatorul C vizibil pe a patra bară.



Nu puteți folosi mai mult de 4 vase în această combinație.

5.8 Poziții incorecte ale vaselor



5.9 Bridge

Dacă puneți vase pe două sau mai multe zone de gătit standard, iar nivelul de căldură este setat la 0, apare

Dacă configurația implicită nu este adecvată pentru vasul dvs., apăsați în mod repetat pentru a alege manual configurația dorită.

Sunt disponibile următoarele moduri:

- Centru
- Vertical
- Orizontal
- Zona de gătit standard

Indicatoarele zonei de gătit se schimbă automat pentru a indica o combinație posibilă.

Toate triunghiurile unui singur mod sunt controlate de o bară de comandă care se aprinde.

Când modificați nivelul de căldură, dispăre.

Când nivelul de căldură este setat la 0, se aprinde din nou.

5.10 PowerBoost

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

Nu puteți utiliza funcția când Bridge este activat în modul Centru, Vertical sau Orizontal.

Pentru activarea funcției pentru zona de gătit: atingeți **P**. Simbolul devine roșu.

Funcția se dezactivează automat.



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

5.11 Cronometru

• **Cronometru cu numărătoare inversă**
Puteți folosi această funcție pentru a seta durata unei singure sesiuni de gătit.

Mai întâi setați nivelul de căldură pentru zona de gătit, după aceea setați funcția.

Pentru a activa funcția sau modifica durata: atingeți . Cifrele cronometrului **00** și indicatoarele **+** și **-** se aprind pe afișaj. devine roșu și devine alb.



Dacă cronometru nu este setat, toți indicatorii dispar după 3 secunde.

Atingeți **+** sau **-** pentru a seta timpul (00 - 99 de minute). După 3 secunde, cronometru începe automat numărătoare inversă.

Indicatoarele , **+**, și **-** dispar. rămâne roșu.

Când cronometru termină numărătoare inversă, se aude un semnal și **00** se aprinde intermitent. Pentru a opri semnalul, atingeți .

Pentru dezactivarea funcției: atingeți .

Indicatoarele **+** și **-** se aprind. Folosiți **-** sau **+** pentru a seta **00** pe afișaj. Alternativ, setați nivelul căldurii la **0**. După aceea, este emis un sunet și cronometru este anulat.

• **CountUp Timer**

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

Pentru activarea funcției: atingeți de două ori. Indicatorul devine roșu, cronometru pornește automat.

Pentru dezactivarea funcției: atingeți . Când indicatoarele se aprind, atingeți **-**.

• **Cronometru**

Puteți utiliza această funcție ca Cronometru atunci când plita este activată și zonele de gătit nu funcționează. Pentru a vedea simbolurile Cronometru, puneți un vas pe o zonă de gătit.

Pentru a activa funcția: atingeți până când indicatorul devine roșu. Atingeți **+** sau **-** pentru a seta timpul. Funcția pornește automat după 4 de secunde. Indicatoarele , **+**, și **-** dispar. rămâne roșu.

Atunci când setați funcția, puteți îndepărta vasul.

Când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor și **00** clipește. Atingeți pentru a opri semnalul.

Pentru dezactivarea funcției: atingeți .

Indicatoarele **+** și **-** se aprind. Folosiți **-** sau **+** pentru a seta **00** pe afișaj.



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

6. FUNCȚII SUPLIMENTARE

6.1 Pauză

Această funcție setează toate zonele de gătit care funcționează la cel mai scăzut nivel de căldură.

Atunci când funcția este activă, toate celelalte simboluri de pe panourile de comandă sunt blocate.



Atunci când funcția este activă pot fi folosite simbolurile și . Funcția nu oprește funcțiile cu cronometru: și .

Pentru activarea funcției: atingeți . Simbolul devine roșu. Nivelul de căldură este coborât la 1.

Pentru dezactivarea funcției: atingeți . Simbolul devine alb. Se aprinde nivelul de căldură anterior.

6.2 Blocare

Puteți bloca panoul de comandă în timp ce plita funcționează. Acesta previne modificarea accidentală a nivelului de putere.

Setați mai întâi nivelul de putere.

Pentru activarea funcției: atingeți . Simbolul devine roșu și clipește.

Pentru dezactivarea funcției: atingeți . Simbolul devine alb.



Când dezactivați plita, dezactivați și această funcție.

6.3 Dispozitivul de siguranță pentru copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.

Pentru activarea funcției: activați plita. Nu setați nivelul de căldură. Atingeți până când se face roșu și bara de comandă dispare.

Pentru dezactivarea funcției: activați plita.

Nu setați nivelul de căldură. Atingeți până când se aprinde alb și bara de comandă apare. Dezactivați plita.

6.4 PowerSlide

Această funcție vă permite să reglați temperatura prin mutarea vasului pe o poziție diferită de pe suprafața de gătit prin inducție.

Funcția împarte suprafața de gătit în trei zone de gătit verticale care au niveluri diferite de căldură. Plita detectează poziția vasului și reglează nivelul de putere pre-setat. Puteți pune vasul pe poziția stânga, central sau vertical dreapta.

Informații cu caracter general:

- Pentru această funcție, folosiți vase de gătit cu diametrul minim al bazei de 160 mm.
- Indicatorul zonei indică ambele zone într-o punte chiar dacă doar una dintre zone este folosită.
- Puteți ajusta manual nivelul de căldură doar dacă cel puțin una dintre zone este activată automat.
- Puteți modifica nivelul de căldură pentru fiecare poziție separat. Atunci când dezactivați plita, aceasta reține nivelurile de căldură și le folosește la următoarea activare a funcției.
- Dacă doriți să modificați nivelul de căldură, ridicați vasul și puneți-l pe o altă zonă. Glisarea vasului poate produce zgârieturi și decolorarea suprafeței.

Activarea funcției

Pentru a activa funcția, apăsați . Atunci când funcția este activată, simbolul devine roșu și bara de comandă afișează nivelul de putere pre-setat.



Dacă nu este detectat niciun vas pe zonele de gătit, după 9 minute este emis un semnal acustic și zonele de gătit se dezactivează automat. Apăsați pentru a relua această funcție.

Reglarea nivelului de putere

Pentru reglarea nivelului de putere, alegeți nivelul de căldură de pe bara de comandă.

Dezactivarea funcției

Pentru a dezactiva funcția, apăsați .

6.5 OffSound Control (Dezactivarea și activarea semnalelor sonore)

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

Apăsați  timp de 3 secunde.  sau 

apare. Apăsați  de la cronometru pentru a alege una dintre următoarele:

-  - 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 
- Ceas avertizor scade
- Cronometru cu numărătoare inversă scade
- ați pus ceva pe panoul de comandă.

6.6 Management putere

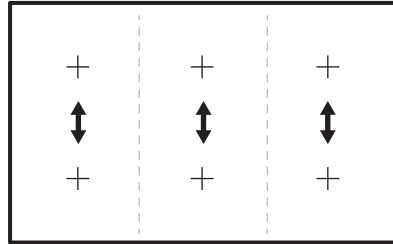
Dacă sunt active zone multiple și puterea consumată depășește limita de alimentare cu curent, această funcție împarte puterea disponibilă între toate zonele de gătire (conectat la aceeași fază).. Plita controlează setările de încălzire pentru a proteja siguranțele instalației casnice.

- Zonele de gătire sunt grupate în funcție de amplasare și numărul de faze de la plită. Fiecare fază are o capacitate electrică maximă de 3680W. Dacă plita atinge limita maximă de putere disponibilă în cadrul unei faze, puterea zonelor de gătire va fi redusă automat.
- Pentru zone de gătit care au o putere redusă, panoul de comandă indică nivelul maxim de căldură posibil.
- Dacă nu este disponibil un nivel de căldură mai mare, reduceți mai întâi

nivelul de căldură pentru celelalte zone de gătit.

- Activarea funcției depinde de numărul și dimensiunea vaselor.

Consultați imaginea pentru eventualele combinații în care puterea poate fi distribuită între zonele de gătire.



6.7 Hob²Hood

Este o funcție automată avansată care conectează plita la o hotă specială. Atât plita cât și hota au un sistem de comunicare cu semnale în infraroșu. Viteza ventilatorului este stabilită automat în funcție de setarea modului și a temperaturii celui mai fierbinte vas de pe plită. De asemenea, puteți utiliza manual ventilatorul.



Pentru majoritatea hotelor, sistemul de comandă la distanță este inițial dezactivat. Activați-l înainte de a utiliza funcția. Pentru mai multe informații, consultați manualul de utilizare al hotei.

Utilizarea automată a funcției

Pentru a utiliza automat funcția, setați modul automat la H1 – H6. Plita este setată inițial la H5. Hota reacționează de fiecare dată când utilizați plita. Plita recunoaște automat temperatura vasului și reglează viteza ventilatorului în mod automat.

Moduri automate

	Ilumi- nare auto- mată	Fierbe- rea ¹⁾	Prăjirea ²⁾
H0	Oprit	Oprit	Oprit

	Ilumi- nare auto- mată	Fierbe- rea ¹⁾	Prăjirea ²⁾
H1	Pornit	Oprit	Oprit
H2 ³⁾	Pornit	Viteza ven- tilatorului 1	Viteza ven- tilatorului 1
H3	Pornit	Oprit	Viteza ven- tilatorului 1
H4	Pornit	Viteza ven- tilatorului 1	Viteza ven- tilatorului 1
H5	Pornit	Viteza ven- tilatorului 1	Viteza ven- tilatorului 2
H6	Pornit	Viteza ven- tilatorului 2	Viteza ven- tilatorului 3

1) Plita detectează procesul de fierbere și activează viteza ventilatorului conform cu modul automat.

2) Plita detectează procesul de prăjire și activează viteza ventilatorului conform cu modul automat.

3) Acest mod activează ventilatorul și lumina și nu se bazează pe temperatură.

Modificarea modului automat

1. Dezactivați aparatul.
2. Atingeți  timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde și se stinge.
3. Atingeți  timp de 3 secunde.
4. Atingeți  în mod repetat până când  se aprinde.
5. Atingeți  pentru a selecta modul automat.



Pentru a utiliza hota direct pe panoul hotei, dezactivați modul automat al funcției.



Atunci când ați terminat de gătit și ați dezactivat plita, ventilatorul hotei poate funcționa în continuare pentru o anumită perioadă de timp. După trecerea timpului respectiv, sistemul dezactivează automat ventilatorul și vă împiedică să activați accidental ventilatorul în următoarele 30 de secunde.

Reglarea manuală a vitezei ventilatorului

De asemenea, puteți utiliza manual funcția.

Pentru a face acest lucru, atingeți  când plita este activă. Simbolul devine alb. Aceasta dezactivează funcționarea automată a funcției și vă permite să schimbați manual viteza ventilatorului. Când apăsați , creșteți viteza ventilatorului cu o unitate. Când ajungeți la un nivel intens și apăsați din nou , setați viteza ventilatorului la 0, ceea ce dezactivează ventilatorul hotei. Simbolul devine roșu. Pentru a porni din nou ventilatorul cu viteza 1, atingeți .



Pentru a activa utilizarea automată a funcției, dezactivați plita și activați-o din nou.



Dacă funcția nu este activă,  se dezactivează după 10 secunde. Când plita este repornită,  se aprinde din nou.

Activarea luminii

Puteți seta plita să activeze automat lumina de fiecare dată când activați plita. Pentru a face acest lucru, setați modul automat la H1 – H6.



Lumina hotei se dezactivează la 2 minute după dezactivarea plitei.

7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare utilizare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra funcționării plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Utilizați întotdeauna o racletă recomandată pentru plitele cu suprafață de sticlă. Utilizați racleta numai ca instrument suplimentar pentru curățarea sticlei după procedura standard de curățare.

AVERTISMENT!

Nu utilizați cuțite sau alte instrumente metalice ascuțite pentru a curăța suprafața de sticlă.

7.2 Curățarea plitei

- **Îndepărtați imediat:** plasticul topit, folia de plastic, zahărul și alimentele cu 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.
- **Îndepărtați-le atunci când plita este suficient de rece:** inele de calcar, inele de apă, pete de grăsime, decolorare metalică 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 de apă cu oțet și curățați suprafața de sticlă cu o lavetă.

8. INFORMAȚII ȘI SFATURI

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Vase de gătit



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

Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

- Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată posibil.
- Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.
- Pentru a evita zgârierea, nu glisați sau frecăți vasul pe sticla vitroceramică.

Materialul vaselor de gătit

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

Vasele sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă:

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

Dimensiunile vaselor



Consultați „Suprafața de gătit prin inducție” din „Utilizarea zilnică”.

- Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului. Pentru dimensiunile adecvate ale vaselor, consultați „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătire”. Puneți vasul în centrul zonei de gătire selectate.

- Eficiența zonei de gătire depinde de diametrul vasului. Pentru un transfer optim al căldurii, folosiți vase cu diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire (adică valoarea maximă a diametrului vasului din „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătire”).
 - Vasele cu un diametru mai mic decât dimensiunile unei anumite zone de gătire primesc doar o parte din puterea generată de zona de gătire, ceea ce are ca rezultat o încălzire mai lentă.
 - Din motive de siguranță și pentru rezultate optime la gătire, nu utilizați vase mai mari decât cele indicate în „Specificațiile zonelor de gătit”. Evitați să țineți vasul aproape de panoul de comandă în timpul gătirii. Acest lucru poate afecta funcționarea panoului de comandă sau poate activa accidental funcțiile plitei.

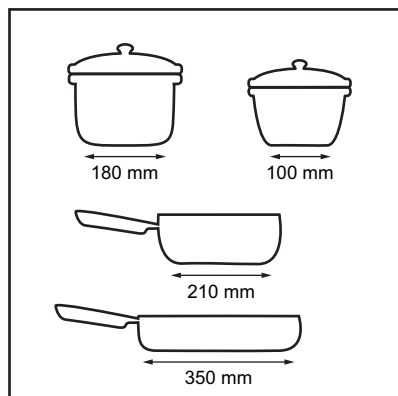


Consultați „Date tehnice”.

Tipuri de vase

În funcție de tipul de vas utilizat, plita stabilește modul puncte adecvat. De exemplu:

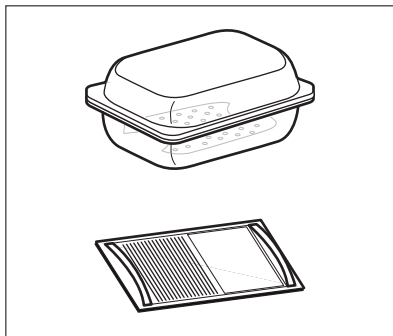
Triunghiuri simple, zone de gătit standard, modul centru



Modul vertical, moduri orizontale



Vasul trebuie să acopere 3 sau 4 triunghiuri simple.



AVERTISMENT!

Nu utilizați tava de copt.

8.2 Zgomote în timpul funcționării



Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune. Zgomotele produse de vase pot varia în funcție de materialul din care sunt realizate și de nivelul de putere.

Zgomote legate de vase:

- zgomot ca o pocnitură: vasul este realizat din materiale diferite (construcție de tip sendviș).
- zgomot ca de fluierat: folosiți o zonă de gătire cu nivel ridicat de putere, iar vasul este realizat din materiale diferite (construcție de tip sendviș).
- zumzet: folosiți un nivel ridicat de putere.

Zgomote legate de plită:

- clic: comutarea electrică are loc
- șuierat, bâzâit: ventilatorul funcționează.
- sunet ritmic: este detectat un vas.

8.3 Öko Timer (Cronometru eco)

Pentru a economisi energie, încălzitorul zonei de gătire se dezactivează înainte de declanșarea sonoră a cronometrului. Diferența de durată de funcționare depinde de nivelul de încălzire și de durata operațiunii de gătire.

8.4 Ghid de gătit simplificat

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 au doar caracter orientativ.

Nivelul de căldură	Utilizați pentru:	Durată (min)	Recomandări
1	Păstrați mâncarea gătită caldă.	dacă este necesar	Puneți un capac pe vas.
1 - 2	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
2	Solidificare: omlete pufoase, ouă coapte.	10 - 40	Gătire 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	Înăbușiți legumele, peștele, carnea.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de apă. Verificați cantitatea de apă în timpul procesului.
4 - 5	Gătiți la abur cartofii și alte legume.	20 - 60	Acoperiți baza vasului cu 1-2 cm de apă. Verificați nivelul de apă în timpul procesului. Țineți capacul pe vas.
4 - 5	Gătiți cantități mai mari de alimente, tocane și supe.	60 - 150	Până la 3 l de lichid plus ingrediente.
6 - 7	Prăjire delicată: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși.	dacă este necesar	Întoarceți când este necesar.
7 - 8	Crochete de cartofi, mușchiuleț, fripturi.	5 - 15	Întoarceți când este necesar.
9	Fierbeți apă, gătiți paste, prăjiți carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită, cartofi la friteuză).		
P	Fierbeți cantități mari de apă. PowerBoost este activat.		

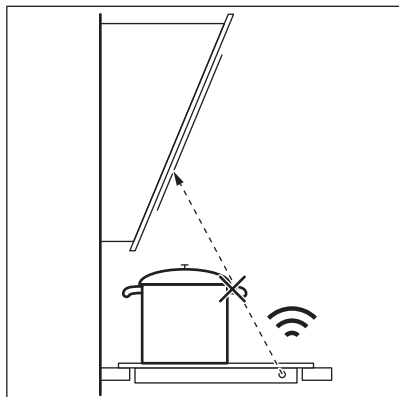
8.5 Sfaturi utile pentru Hob²Hood

Atunci când utilizați plita cu funcția:

- Protejați panoul hotei de lumina directă a soarelui.
- Nu puneți lumină cu halogen pe panoul hotei.
- Nu acoperiți panoul de comandă al plitei.

- Nu întrerupeți semnalul dintre plită și hotă (de ex. cu mâna, cu mânerul unui vas sau cu un vas înalt). Consultați imaginea.

Hota prezentată mai jos are doar scop ilustrativ.



Alte aparate controlate prin telecomandă pot bloca semnalul. Nu folosiți niciun astfel de aparat în apropierea plitei când Hob²Hood este pornit.

Plitele aragazelor cu funcția Hob²Hood

Pentru a găsi gama completă de hote care funcționează cu această caracteristică, consultați site-ul web pentru consumatori. Hotele AEG care funcționează cu această caracteristică trebuie să conțină simbolul .

9. DEPANAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 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 încorect.	Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat.
	Nu setați nivelul de încălzire timp de 10 de secunde.	Porniți plita din nou și setați nivelul de încălzire în mai puțin de 10 de secunde.
	Ați atins simultan 2 sau mai multe câmpuri cu senzor.	Atingeți doar un singur câmp cu senzor.
	Pauză funcționează.	Consultați „Funcții suplimentare”.
	Pe panoul de comandă este apă sau este acoperit cu stropi de grăsime.	Curățați panoul de comandă.
Nu puteți selecta nivelul maxim de căldură pentru una din zonele de gătire.	Celelalte zone consumă puterea maximă disponibilă. Plita dvs. funcționează corect.	Reduceți setarea de încălzire de la alte zone de gătire conectate la aceeași fază. Consultați secțiunea „Management putere”.
Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Când plita este dezactivată este emis un semnal acustic.	Ați pus ceva pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Plita se dezactivează.	Ați pus ceva pe panoul de comandă.	Îndepărtați obiectul din panoul de comandă.
Indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde.	Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp sau senzorul s-a defectat.	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, apălați la un Centru de service autorizat.
Hob®Hood nu funcționează.	Ați acoperit panoul de comandă.	Îndepărtați obiectul din panoul de comandă.
	Folosiți un vas foarte înalt care blochează semnalul.	Folosiți un vas mai mic, schimbați zona de gătire sau utilizați hota în modul manual.
Câmpurile cu senzori devin încinse.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane.	Puneți vasele mari pe zonele din spate, dacă este posibil.
Nu există sunet atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.	Sunetele sunt dezactivate.	Activați sunetele. Consultați „Funcții suplimentare”.
 se aprinde.	Dispozitivul de siguranță pentru copii sau Blocare funcționează.	Consultați „Funcții suplimentare”.
Bara de comandă se aprinde intermitent.	Nu există vase pe zonă sau zona nu este complet acoperită.	Puneți vase pe zona de gătire, astfel încât aceasta să fie complet acoperită.
	Vasul este nepotrivit.	Folosiți vase adecvate. Consultați „Informații și sfaturi”.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona respectivă.	Folosiți vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați „Date tehnice”.
Încălzirea durează mult.	Vasele sunt prea mici și primesc doar o parte din puterea generată de zona de gătire.	Pentru un transfer optim al căldurii, folosiți vase cu diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire (adică valoarea maximă a diametrului vasului din „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătire”).
	PowerSlide funcționează. Două vase sunt amplasate pe zona flexibilă de gătire prin inducție.	Folosiți doar un singur vas. Consultați capitolul „Utilizare zilnică”.
 și se aprinde 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 rețeaua electrică. După 30 de secunde, conectați din nou plita. Dacă problema continuă să apară, apălați un Centru de service autorizat
Se aude un semnal sonor bip constant.	Conexiunea electrică nu este corectă.	Deconectați plita de la rețeaua electrică. Cereți unui electrician calificat să verifice instalația.

9.2 Dacă nu puteți găsi 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. Asigurați-vă că ați utilizat corect plita. În caz contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service sau a distribuitorului, chiar și în perioada de

garanție. Informațiile despre perioada de garanție și Centrele de service autorizate se regăsesc în cartea de garanție.

10. DATE TEHNICE

10.1 Plăcuță cu date tehnice

Model NIR86T08FB:

Tip 62 D6A 06 AA

Inducție 11.0 kW

Nr. ser.....

AEG

PNC 949 598 296 00

400 V 3N, 50 - 60 Hz

Fabricat în: Germania

11.0 kW



10.2 Specificațiile zonei de gătire

Suprafață de gătit cu inducție	Putere nominală (nivel maxim de căldură) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durată maximă [min]
Triunghi simplu	1150	1600	10
Zona de gătit standard	2000	3000	10
Zona centrală	4200	-	-
Zonă verticală	3200	-	-
Zonă orizontală	4100	-	-

Puterea zonelor de gătire poate diferi de datele din tabel. Aceasta se modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului.

Dimensiunile vaselor de gătit

Modul Bridge	Dimensiunea vaselor (minim)	Dimensiunea vaselor (maxim)
Triunghi simplu	100 mm	160 mm
Zona de gătit standard	160 mm	210 mm
Zona centrală	240 mm	350 mm
Zonă verticală	Zonă de 3 triunghiuri simple	Zonă de 4 triunghiuri simple
Zonă orizontală	Zonă de 3 triunghiuri simple	Zonă de 4 triunghiuri simple

Pentru mai multe informații despre dimensiunile recomandate ale vaselor, consultați „Suprafața de gătit prin inducție” din „Utilizarea zilnică”.

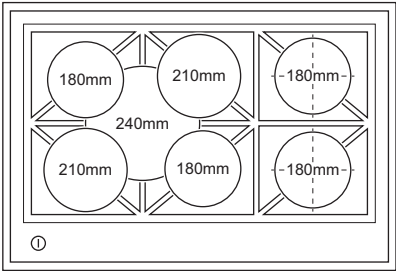
11. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

11.1 Informații produs în conformitate cu Regulamentul UE privind proiectarea ecologică

Identificarea modelului	NIR86T08FB	
Tipul plitei	Plită încorporată	
Numărul zonelor de gătire	2	
Numărul suprafețelor de gătire	1	
Tehnologie de încălzire	Inducție	
Lungimea (L) și lățimea (W) zonei de gătire necirculare	Dreapta față	L 24.0 cm W 19.5 cm
	Dreapta spate	L 24.0 cm W 19.5 cm
Lungimea (L) și lățimea (W) suprafeței de gătire	Stânga	L 48.0 cm W 39.0 cm
Consumul de energie pe fiecare zonă de gătire (EC electric cooking)	Dreapta față	201.5 Wh/kg
	Dreapta spate	201.5 Wh/kg
Consumul de energie al suprafeței de gătire (EC electric cooking)	Stânga	188.7 Wh/kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)	192.3 Wh/kg	

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

Consumul de energie este măsurat conform imaginii:



11.2 Economii de energi

Puteți economisi energie în timpul gătirii zilnice dacă urmați recomandările de mai jos.

- Pentru încălzirea apei, utilizați numai cantitatea de care aveți nevoie.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capacul pe vas.
- Puneți vasul direct în centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau pentru a le topi folosiți căldura reziduală.

11.3 Informații despre produs pentru consumul de energie și timpul maxim de atingere a modului de putere scăzută aplicabil

Consumul de curent în modul oprit	0.5 W
Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil	2 min.

12. 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.

Добро пожаловать в AEG! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.



Найти инструкции по эксплуатации, а также рекомендации по использованию, устранению неисправностей, техническом обслуживании и ремонте:
www.aeg.com/support

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	26
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	29
3. УСТАНОВКА.....	32
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	33
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	35
6. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	40
7. УХОД И ЧИСТКА.....	44
8. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	44
9. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	48
10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	50
11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	51
12. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	52

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией. Изготовитель не несёт ответственность за травмы/ущерб, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения

соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

- **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте на плите без присмотра продукты, готовящиеся на жире или масле, это может представлять опасность и привести к пожару.
- Дым является признаком перегрева. Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- **ВНИМАНИЕ!** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние переключающие устройства, например, таймеры, а также через электрические цепи, регулярно включаемые и выключаемые поставщиком электроэнергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления. Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- После использования выключите конфорку, установив ее ручку управления в соответствующее положение. Не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- **ВНИМАНИЕ!** При обнаружении трещин на поверхности выключите прибор во избежание поражения электрическим током. Если прибор подключен к электросети напрямую с помощью клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.
- В случае повреждения кабеля питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен

изготовителем, авторизованным сервисным центром или другим компетентным специалистом.

- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях как пригодная для использования с данным прибором или встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора или получения травмы.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор рядом с дверьми или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора горячей кухонной посуды при открывании двери или окна.

- На дне каждого прибора установлены вентиляторы охлаждения.
- При установке прибора над выдвижным ящиком:
 - Не храните небольшие предметы или листы бумаги, которые могут быть затянуты внутрь и повредить вентиляторы охлаждения или ухудшить работу системы охлаждения.
 - Между прибором и предметами, хранящимися в ящике, обязательно должен быть зазор размером не менее 2 см.
- Уберите какие бы то ни было разделительные панели, установленные в мебели под прибором.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Если на табличке с техническими данными отсутствует.
- Перед выполнением каких-либо операций с прибором его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.

- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка, которая неплотно держится в розетке (если это применимо к данному прибору), может привести к перегреву контактов.
- Используйте правильный сетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Убедитесь, что установлена защита от поражения электрическим током.
- Используйте оправку кабеля.
- При подключении прибора к розетке убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Убедитесь, что вилка сетевого кабеля (если это применимо) или сетевой кабель не повреждены. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в наш авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для

изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если применимо).
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.
- Горячее масло может разбрызгиваться, когда вы помещаете в него пищевые продукты.
- Не используйте алюминиевую фольгу или другие материалы между варочной поверхностью и кухонной посудой, если иное не указано производителем этого прибора.
- Используйте только аксессуары, рекомендованные производителем для этого прибора.

 ВНИМАНИЕ!

Риск возгорания и взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Во время приготовления не допускайте контакта жиров и масел с открытым пламенем или нагретыми предметами.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки пищи, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

 ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклянную поверхность варочной поверхности горячие крышки сковород.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Посуда, изготовленная из чугуна или с поврежденным дном, может привести к появлению царапин на стеклянной или стеклокерамической поверхности. Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.

2.4 Уход и очистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.

- Перед каждой очисткой выключайте прибор и давайте ему остыть.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду и пар.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы, если не указано иное.

2.5 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

2.6 Утилизация

 ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные органы управления.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

3. УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

3.1 Перед установкой

Перед установкой варочной панели перепишите с таблички с техническими данными перечисленные ниже сведения. Табличка с техническими данными находится на днище варочной панели.

Серийный номер

3.2 Встраиваемые варочные панели

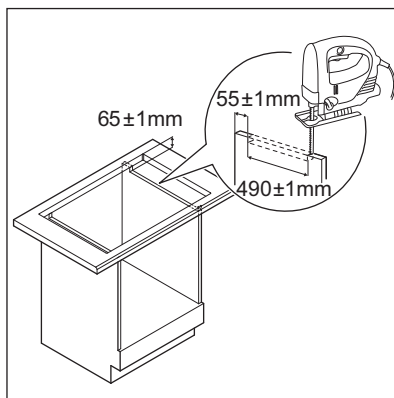
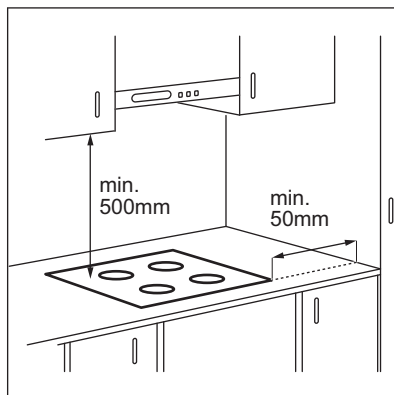
Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

3.3 Соединительный кабель

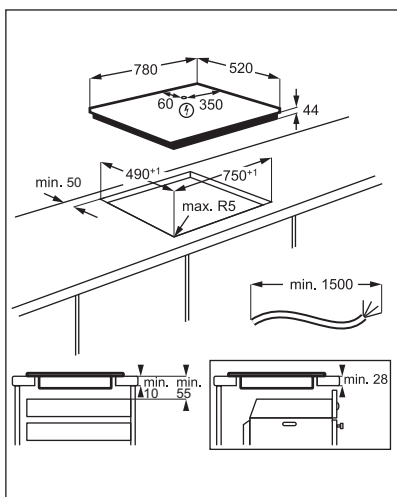
- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного сетевого шнура используйте кабель: H05V2V2-F выдерживающего температуру 90 °C или выше. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Замену сетевого шнура должен выполнять только квалифицированный электрик.

3.4 Сборка

При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки, в которых приведены данные о минимальном расстоянии между приборами.



В случае установки прибора над выдвижным ящиком система вентиляции варочной поверхности может во время приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.



Найдите видеоинструкцию «Установка индукционной варочной панели AEG — установка в столешницу». Для этого введите в поле поиска полное название, указанное на иллюстрации ниже.



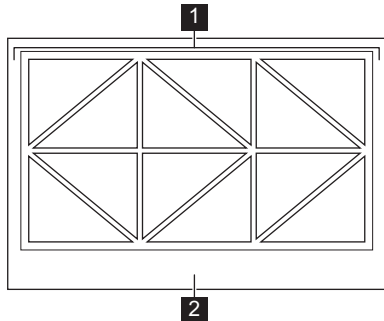
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG
 Induction Hob - Worktop installation



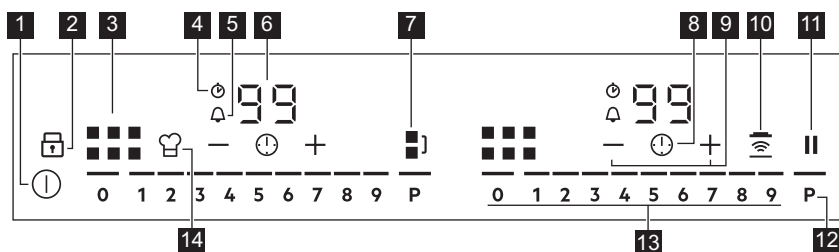
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Функциональные элементы варочной поверхности



- 1 Индукционная варочная поверхность
- 2 Панель управления

4.2 Функциональные элементы панели управления



Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

Сенсорное поле	Комментарий
1	Включение и выключение варочной панели.
2	Включение и выключение Блокир. кнопок или Защита от детей.
3	Отображение активной конфорки.
4	Индикатор CountUp Timer.
5	Индикатор Таймер обратного отсчета.
6 -	Дисплей таймера: 00 - 99 минут.
7	Включение и выключение Bridge и переключение между режимами.
8	Выбор функций Таймер.
9	Увеличение и уменьшение времени.
10	Включение и выключение Hob ² Hood.
11	Включение и выключение Пауза.
12	Включение PowerBoost.
13 -	Установка мощности нагрева: 0–9
14	Включение и выключение PowerSlide.

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Включение или выключение

Нажмите и удерживайте , чтобы включить или выключить варочную поверхность.

Панели управления высвечиваются при включении варочной поверхности и исчезают при ее выключении. При выключении варочной поверхности светится только .

При включении варочной поверхности и установке кухонной посуды в правильное положение варочная поверхность распознает ее, и загорается соответствующая панель управления. Над панелью управления появляется красный индикатор конфорки, обозначающий положение посуды.

5.2 Автоматическое выключение

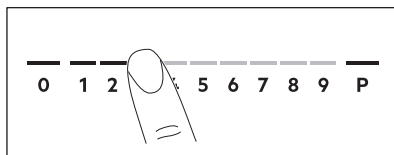
Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:

- В течение 50 секунд на варочную панель не была поставлена кухонная посуда,
- В течение 50 секунд после того, как на варочную панель была поставлена посуда, не был задан уровень нагрева,
- Панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка). Выдается звуковой сигнал и варочная панель выключается. Уберите предмет или протрите панель управления.
- панель становится очень горячей (например, когда жидкость в посуде выкипает досуха). Перед следующим использованием варочной панели дайте конфорке остыть.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время варочная панель выключается.

Соотношение уровня нагрева и времени работы, после которого варочная панель выключается:

Уровень нагрева	Варочная панель выключается через
1 - 2	6 часа
3 - 4	5 часа
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа

5.3 Настройки нагрева



Нажмите на отметку требуемого уровня нагрева на линейке управления. Также можно провести пальцем вдоль линейки управления, чтобы установить или изменить уровень нагрева конфорки.

Для выключения конфорки нажмите цифру 0.

5.4 OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла)

ВНИМАНИЕ!

 / = / - Пока горит индикатор, существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.

Если конфорка еще горячая, включаются индикаторы  / = / - . Они показывают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорок.

Индикатор может также включиться:

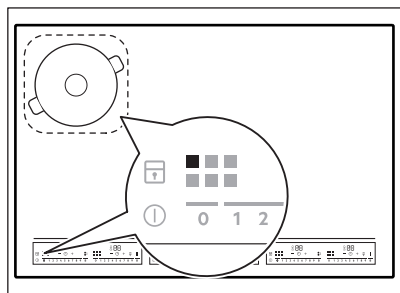
- для соседних конфорок, даже если они не используются;
- когда на холодную конфорку помещают горячую посуду;
- когда варочная панель выключена, но конфорка еще горячая.

Индикатор исчезает после полного остывания конфорки.

5.5 Использование варочной поверхности

Индукционная варочная поверхность состоит из 12 отдельных треугольных конфорок. Треугольные конфорки можно включать по отдельности или комбинировать в парах для создания 6 стандартных конфорок. Пары треугольных конфорок можно дополнительно объединять друг с другом различными способами.

Каждая пара треугольников управляется соответствующей панелью управления. Каждый квадратик на панели управления обозначает одну стандартную конфорку индукционной варочной поверхности.



Одна пара треугольников работает как стандартная конфорка.

Посуда

Можно использовать кухонную посуду различных размеров: маленькую, среднюю, большую. Чтобы узнать, как варочная поверхность определяет режим в зависимости от кухонной посуды, см. раздел ниже «Индукционная варочная поверхность». Подробнее о кухонной

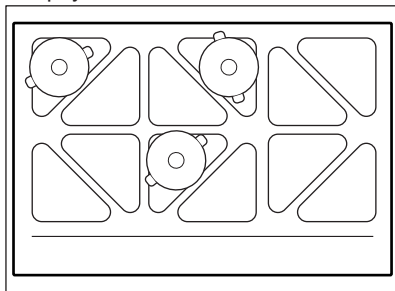
посуде см. в разделе «Советы и рекомендации».

5.6 Индукционная варочная поверхность

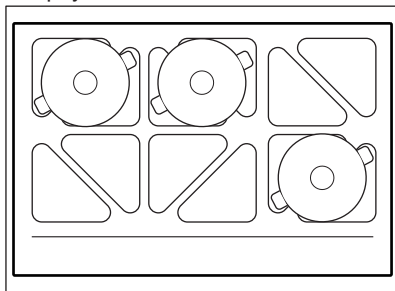
Варочная поверхность автоматически определяет режим, соответствующий размеру и форме кухонной посуды.

Помещайте кухонную посуду в центр выбранной конфорки. Кухонная посуда должна как можно полнее покрывать выбранную зону нагрева.

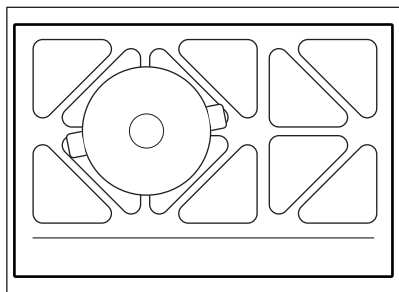
- Кухонную посуду меньшего размера с диаметром дна от 100 мм до 160 мм следует помещать по центру на один треугольник.



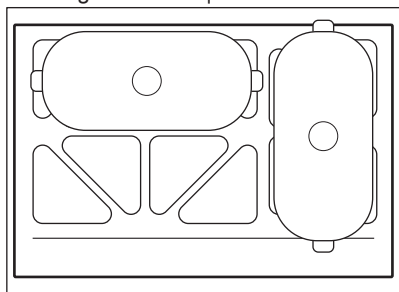
- Кухонную посуду среднего размера с диаметром дна от 160 мм до 210 мм следует помещать на пару треугольников.



- Кухонную посуду среднего размера с диаметром дна от 240 мм до 350 мм следует помещать на четыре треугольника.

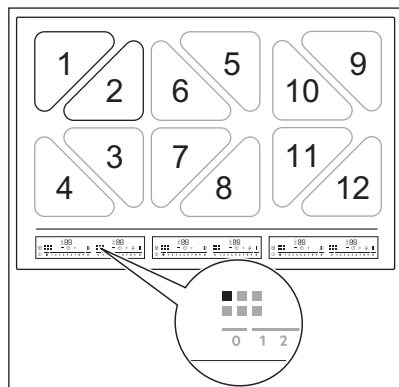


- Овальную кухонную посуду (например, противни) следует ставить на вертикальные или горизонтальные Bridge комбинации.



Кухонная посуда должна занимать 3 или 4 треугольника.

5.7 Использование панели управления и индикаторов конфорок



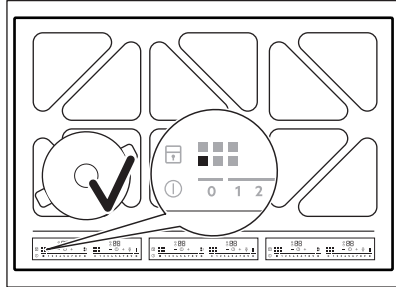
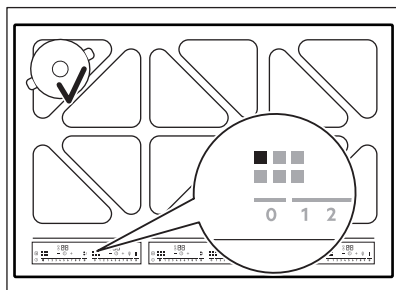
Два отдельных треугольника вместе создают стандартную конфорку, и обозначаются индикаторами A B C D E F.

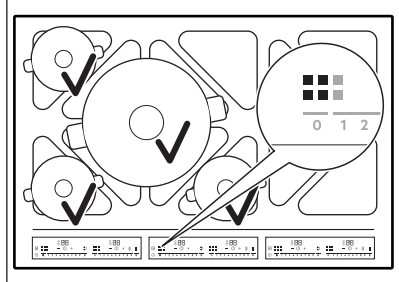
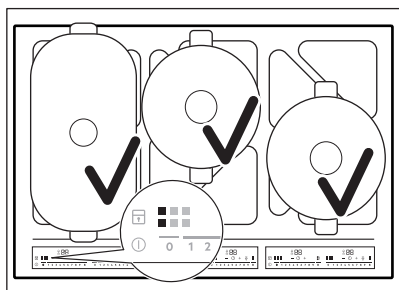
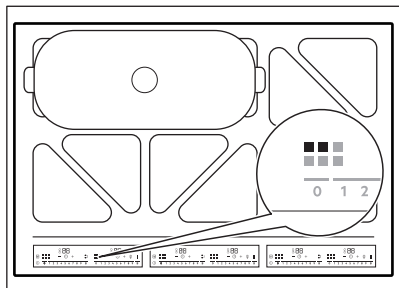
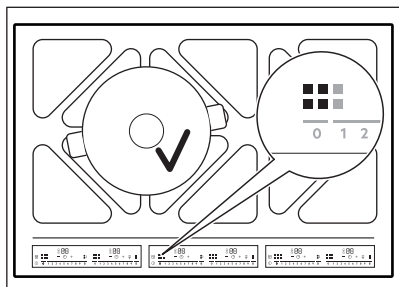


B = 1+2 D = 5+6 F = 9+10
A = 3+4 C = 7+8 E = 11+12

Индикаторы конфорок показывают, какая стандартная конфорка управляется соответствующей панелью управления. Варочная поверхность оснащена 6 панелями управления.

Положения кухонной посуды и индикаторы конфорок





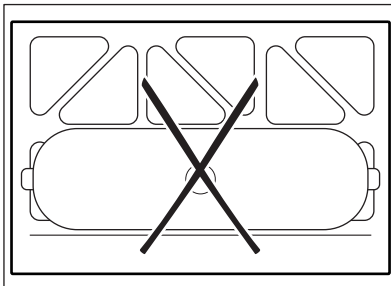
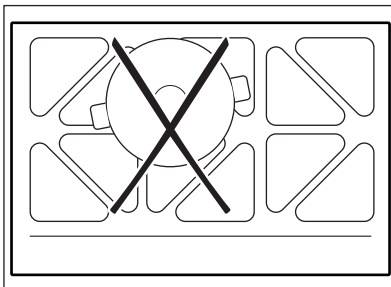
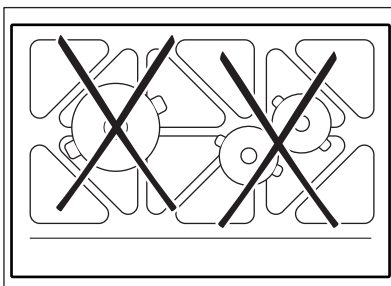
Для комбинации, указанной выше, имеются четыре активных панели управления. Левая передняя конфорка соотносится с индикатором А, отображаемым на первой панели

управления. Левая задняя конфорка соотносится с индикатором В, отображаемым на второй панели управления. Средняя конфорка соотносится с индикаторами А В С D, отображаемыми на третьей панели управления. Правая передняя конфорка соотносится с индикатором С на четвертой панели.



В этой комбинации невозможно использовать более 4 кастрюль.

5.8 Неправильное размещение кухонной посуды



5.9 Bridge

Если кухонная посуда установлена на две или более стандартных конфорки, а уровень нагрева установлен на 0, отображается .

Если конфигурация по умолчанию не подходит для вашей кухонной посуды, нажмите  несколько раз, чтобы выбрать требуемую конфигурацию вручную.

Доступны следующие режимы:

- Центральный
- Вертикальный
- Горизонтальный
- Стандартная конфорка

При этом индикаторы конфорок автоматически меняются, чтобы отобразить возможное сочетание.

Управление отдельными треугольниками одного режима осуществляется с помощью одной панели управления, которая загорается.

При изменении уровня нагрева  исчезает. Когда настройки нагрева установлены на 0,  загорается снова.

5.10 PowerBoost

Данная функция позволяет увеличить мощность соответствующей индукционной зоны нагрева. Она зависит от размеров кухонной посуды. Функцию можно включить только на ограниченный период времени.

Функцию нельзя использовать, если Bridge активирована в режиме «Центр», «Вертикальный» или «Горизонтальный».

Для включения функции для конфорки: коснитесь **P**. Символ загорится красным цветом.

Функция выключается автоматически.



Максимальные значения продолжительности приведены в Главе «Технические данные».

5.11 Таймер

• Таймер обратного отсчета

Данная функция используется для установки продолжительности работы за один цикл приготовления.

Сначала задайте уровень нагрева нужной конфорки, а затем выберите функцию.

Для включения функции или изменения времени: коснитесь . На дисплее загорятся цифры 00 таймера, а также индикаторы  и .  изменит цвет на красный, а  — на белый.



Если не установить таймер, через 3 секунды все индикаторы погаснут.

Коснитесь  или  для установки времени (от 00 до 99 минут). Через 3 секунды автоматически начнется

обратный отсчет времени. Индикаторы ,  и  исчезают.  остается красным.

По истечении установленного на таймере времени выдается звуковой сигнал, и начинает мигать 00. Для выключения сигнала коснитесь .

Для выключения функции: коснитесь .

Загораются индикаторы  и . Для

установки на дисплее  воспользуйтесь **или 00**. Также можно установить уровень нагрева равный 0. Это приведет к выключению звуковых сигналов и таймера.

• CountUp Timer

Эту функцию можно использовать для контроля времени работы конфорки.

Для включения функции: коснитесь  дважды. Индикатор  загорится красным цветом, таймер запустится автоматически.

Для выключения функции: коснитесь . Когда индикаторы загорятся, коснитесь .

• Таймер

Эту функцию можно использовать в качестве Таймер, когда варочная панель включена, а конфорки не работают. Для того, чтобы высветились символы Таймер, поставьте посуду на конфорку.

Для включения функции: коснитесь и удерживайте , пока индикатор  не загорится красным цветом. Коснитесь  или , чтобы установить время. Функция запускается автоматически через 4 секунды. Индикаторы ,  и  исчезают.  остается красным.

После установки функции можно убрать кухонную посуду.

По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать **00**. Для выключения сигнала коснитесь .

Для выключения функции: коснитесь . Загораются индикаторы  и . Для установки на дисплее  воспользуйтесь **или 00**.



Эта функция не влияет на работу конфорок.

6. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

6.1 Пауза

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьший уровень нагрева.

При включении данной функции все символы панели управления блокируются.



При работе функции возможно использование функций  и . Данная функция не отключает функции таймера:  и .

Для включения функции: коснитесь . Символ загорится красным цветом. Уровень нагрева будет понижен до значения «1».

Для выключения функции: нажмите . Символ загорится белым цветом. Загорается предыдущий уровень нагрева.

6.2 Блокир. кнопок

Во время работы варочной панели можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение уровня нагрева.

Сначала задайте уровень нагрева.

Для включения функции: коснитесь . Символ загорится красным цветом и мигает.

Для выключения функции: нажмите . Символ загорится белым цветом.



При выключении варочной поверхности данная функция также выключается.

6.3 Защита от детей

Эта функция предотвращает случайное использование варочной поверхности.

Чтобы включить функцию, включите варочную поверхность. Не задавайте уровень мощности нагрева. Коснитесь и удерживайте , пока она не загорится красным цветом, и панель управления не исчезнет.

Чтобы выключить функцию, включите варочную поверхность. Не задавайте уровень мощности нагрева. Коснитесь и удерживайте , пока она не загорится белым цветом, и не появится панель управления. Выключите варочную панель.

6.4 PowerSlide

Данная функция позволяет регулировать температуру, перемещая кухонную посуду в другое положение на индукционной варочной поверхности.

Эта функция делит зону приготовления на три вертикальные конфорки с различными уровнями нагрева. Варочная поверхность определяет положение кухонной посуды и соответствующим образом подбирает заранее заданный уровень мощности. Кухонную посуду можно помещать на левую, центральную или правую вертикальную перемишку.

Общая информация:

- Для данной функции используйте кухонную посуду с диаметром дна не менее 160 мм.
- На индикаторе конфорок обе конфорки показаны в режиме Bridge («Объединение»), даже если используется только одна конфорка.
- Ручное изменение уровня нагрева доступно только в случае, если хотя бы одна конфорка была включена автоматически.
- Уровень нагрева для каждого положения можно задавать отдельно. При выключении варочной панели она запоминает настройки уровней нагрева и использует их при следующем включении функции.
- Если необходимо изменить уровень нагрева, поднимите посуду и поместите ее на другую конфорку. Не сдвигайте посуду, так как это может привести к образованию царапин и изменению цвета поверхности.

Включение функции

Для включения функции нажмите . Если функция включена, символ загорается красным цветом, а на панели управления отображается заранее заданный уровень мощности.



Если на конфорках не обнаружена кухонная посуда, через 9 минут выдается звуковой сигнал, и конфорки автоматически выключаются. Нажмите , чтобы возобновить работу этой функции.

Регулировка уровня мощности

Чтобы отрегулировать уровень мощности, выберите настройки нагрева на панели управления.

Отключение функции

Для выключения функции коснитесь .

6.5 OffSound Control (Включение и отключение звуковой сигнализации)

Выключите варочную панель. Нажимайте на ① в течение 3 секунд. Дисплей загорится и погаснет. Нажимайте на  в течение 3 секунд.  или появляется . Нажмите на  таймера, чтобы произвести следующий выбор:

-  – звуковая сигнализация выключена
-  – звуковая сигнализация включена

Для подтверждения выбора подождите, пока варочная поверхность не выключится автоматически.

При выборе варианта  звуки слышны только если:

- вы коснулись ①
- Таймер опускается
- Таймер обратного отсчета опускается
- вы что-то ставите на панель управления.

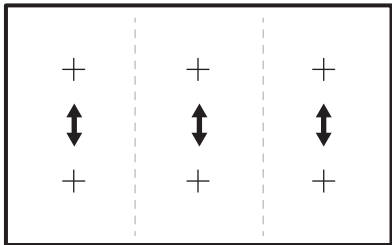
6.6 Система управления мощностью

Если при включении нескольких конфорок потребляемая мощность превышает ограничение электропитания, функция распределяет доступную мощность между всеми конфорками (в одной фазе). Варочная панель контролирует степень нагрева для защиты плавких

предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

- Конфорки объединяются в группы согласно местоположению и номеру этапов варочной панели. Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу составляет 3680 Вт. Если варочная панель достигает максимальной доступной мощности в одной фазе, мощность конфорок автоматически уменьшается.
- Для конфорок, мощность которых уменьшена, панель управления отображает только максимально доступные для них уровни нагрева.
- Если уровень нагрева недоступен, сначала понизьте нагрев других конфорок.
- Включение функции зависит от количества и размеров посуды.

Возможные сочетания распределения мощности конфорок см. на рисунке.



6.7 Hob²Hood

Это современная функция с использованием автоматики, связывающей варочную поверхность с вытяжкой. Как варочная панель, так и вытяжка поддерживают соединение через порты инфракрасной связи. Скорость вращения вентилятора задается автоматически в зависимости от настроек режима работы и температуры самой горячей кухонной посуды на варочной панели. Управлять вентилятором можно также в ручном режиме.



В большинстве вытяжек система дистанционного управления по умолчанию выключена. Перед использованием функции включите ее. Более подробная информация приведена в руководстве пользователя к вытяжке.

Автоматическая работа функции

Для включения данной функции в автоматическом режиме установите значение автоматического режима на Н1 – Н6. Изначально установлен режим Н5 варочной панели. Вытяжка реагирует при каждом включении варочной панели. Варочная поверхность регулирует скорость вращения вентилятора, автоматически определяя температуру кухонной посуды.

Автоматические режимы

	Автоматическое зажигание	Варка ¹⁾	Обжарка ²⁾
Н0	Выкл	Выкл	Выкл
Н1	Вкл	Выкл	Выкл
Н2 ³⁾	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
Н3	Вкл	Выкл	Скорость вентилятора 1
Н4	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
Н5	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 2

	Авто- мати- че- ское заци- пание	Варка 1)	Обжарка 2)
H6	Вкл	Скорость вентилято- ра 2	Скорость вентилято- ра 3

- 1) Варочная панель отслеживает процесс кипения и автоматически выбирает соответствующую скорость вентилятора.
- 2) Варочная панель отслеживает процесс обжарки и автоматически выбирает соответствующую скорость вентилятора.
- 3) Данный режим включает вентилятор и подсветку и не ориентируется на температуре.

Изменение автоматического режима

1. Выключите прибор.
2. Коснитесь  и удерживайте 3 секунды. Дисплей загорится и погаснет.
3. Коснитесь  и удерживайте 3 секунды.
4. Нажимайте  многократно до тех пор, пока не загорится .
5. Нажмите , чтобы выбрать автоматический режим.



Для управления вытяжкой непосредственно с панели вытяжки, выключите автоматический режим функции.



По завершении приготовления и после выключения варочной панели вентилятор вытяжки может продолжать работать в течение определенного периода времени. По истечении указанного периода система автоматически выключает вентилятор, не допуская возможности его случайного включения в течение следующих 30 секунд.

Ручное управление скоростью вентилятора

Управлять функцией можно также в ручном режиме. Для этого коснитесь , когда варочная панель включена. Символ загорится белым цветом. Автоматический режим работы функции отключился, теперь скорость вентилятора можно изменять вручную. При нажатии на  скорость вентилятора увеличивается на один уровень. При достижении максимального уровня следующее нажатие на  переводит скорость вентилятора вытяжки на уровень «0», что приводит к его остановке. Символ загорится красным цветом. Для повторного включения вентилятора на скорости 1 коснитесь .



Чтобы включить автоматический режим, выключите варочную поверхность и снова ее включите.



Если функция не включена, через 10 секунд  выключается. При повторном запуске варочной поверхности  загорается снова.

Включение освещения

Вы можете настроить автоматическое включение освещения на варочной поверхности при каждом ее включении. Для этого задайте автоматический режим, выбрав из диапазона H1 – H6.



Индикатор на вытяжке выключается через 2 минуты после выключения варочной панели.

7. УХОД И ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Общая информация

- Очищайте варочную панель после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных поверхностей.
- Используйте только скребок, предназначенный для варочных панелей со стеклянной поверхностью. Используйте скребок только в качестве дополнительного инструмента после проведения стандартной очистки стекла.

ВНИМАНИЕ!

Не используйте ножи и другие острые металлические инструменты для очистки стеклянной поверхности.

7.2 Очистка варочной панели

- Удаление следующих загрязнений следует выполнять

немедленно: расплавленная пластмасса, полиэтиленовая пленка, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар. В противном случае эти загрязнения могут привести к повреждению поверхности варочной панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять, только если поверхность варочной панели достаточно остыла:** известковый налет, круги от воды, пятна жира, пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После очистки вытрите варочную панель насухо мягкой тканью.
- **Для удаления пятен с металлическим отливом, изменяющим первоначальный цвет поверхности:** протрите стеклянную поверхность тканью, смоченной в растворе воды с уксусом.

8. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Посуда



В индукционных конфорках используется электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.

Используйте индукционные конфорки с подходящей кухонной посудой.

- Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь в том, что дно посуды сухое и чистое.
- Во избежание появления царапин не двигайте и не трите посудой стеклокерамическую поверхность.

Материал посуды

- **правильно:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с надлежащей маркировкой производителя).
- **неправильно:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях, если:

- вода очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева;
- магнит притягивается к дну посуды.

Размеры посуды



См. раздел «Индукционная варочная поверхность», пункт «Ежедневное использование».

- Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды. См. раздел «Технические данные» > «Спецификация конфорок» для получения информации о подходящих размерах кухонной посуды. Размещайте кухонную посуду в центре выбранной конфорки.
- Эффективность конфорок зависит от диаметра днища кухонной посуды. Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с днищем, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»).
 - Посуда с днищем, диаметр которого меньше размера конфорки, получает лишь часть излучаемой конфоркой энергии и вследствие этого нагревается медленнее.

- По соображениям безопасности и для достижения оптимальных результатов приготовления не используйте кухонную посуду большего размера по сравнению с размером, указанным в спецификации конфорок. Не храните посуду рядом с панелью управления во время приготовления. Это может повлиять на работу панели управления или случайно включить функции варочной панели.

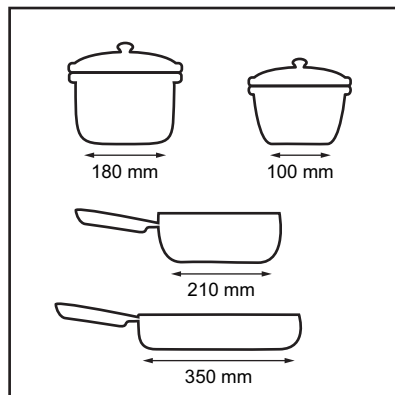


См. «Технические данные».

Типы кухонной посуды

В зависимости от типа используемой вами кухонной посуды варочная поверхность определяет подходящий режим Bridge. Например,

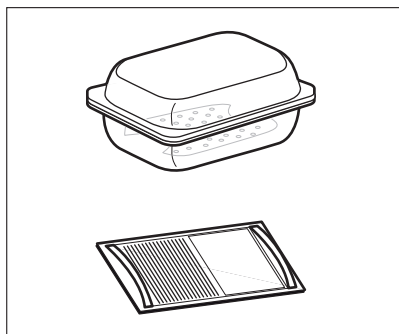
Одиночные треугольники, стандартные конфорки, режим «Центр»



Вертикальный режим, горизонтальные режимы



Кухонная посуда должна занимать 3 или 4 отдельных треугольника.



ВНИМАНИЕ!

Не используйте эмалированный противень.

8.2 Шумы во время работы



Это нормальное явление. Оно не говорит о какой-либо неисправности. Шум, издаваемый посудой, может различаться в зависимости от материала посуды и уровня мощности.

Шумы, издаваемые посудой:

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: используется конфорка, для которой задан высокий уровень мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).

- гудение: используется высокий уровень мощности.

Шумы, издаваемые варочной панелью:

- пощелкивание: раздается щелчок электрического переключателя.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.
- ритмичный звук: посуда обнаружена.

8.3 Öko Timer (Таймер Eco)

В целях экономии энергии нагреватель конфорки выключается до звукового сигнала таймера обратного отсчета. Время работы различается в зависимости от уровня нагрева и продолжительности процесса приготовления.

8.4 Упрощенное руководство по приготовлению

Соотношение установки уровня нагрева и энергопотребления конфорки не является линейным. При увеличении уровня нагрева потребление электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции. Это означает, что на среднем уровне нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.



Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

Настройки нагрева	Используйте для:	Время (мин)	Советы
1	Сохранения приготовленных блюд теплыми.	при необходимости	Накройте кухонную посуду крышкой.
1 - 2	Голландский соус, растапливание: сливочное масло, шоколад, желатин.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
2	Застывание: пышный омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Приготовление под крышкой.

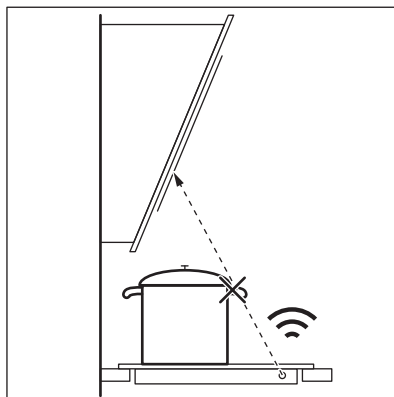
Настройки на-грева	Используйте для:	Время (мин)	Советы
2 - 3	Рис, сваренный на медленном огне, и молочные блюда, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления.
3 - 4	Тушение овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек воды. Проверьте количество воды во время процесса приготовления.
4 - 5	Приготовление картофеля и других овощей на пару.	20 - 60	Налейте на дно кастрюли 1–2 смсм воды. Проверьте уровень воды во время процесса приготовления. Держите крышку на кастрюле.
4 - 5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 лл жидкости плюс ингредиенты.
6 - 7	Обжаривание на слабом огне: эскалоп, телятина «кордон блё», котлеты, рубленые котлеты, сосиски, печень, заправка для соуса, яйца, блины, пирожки.	при необходимости	Переверните при необходимости.
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные биточки, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Переверните при необходимости.
9	Кипячение воды, приготовление макарон. изд., обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
P	Кипячение большого количества воды. PowerBoost включена.		

8.5 Указания и рекомендации по использованию Hob²Hood

При использовании варочной панели с функцией:

- Обеспечьте защиту панели вытяжки от прямого солнечного света.
- Не направляйте на панель вытяжки галогеновую лампу.
- Не накрывайте панель управления варочной панели.
- Не перекрывайте сигнал между варочной панелью и вытяжкой (например, рукой, ручкой кухонной посуды или высокой кастрюлей). См. рисунок.

Изображение вытяжки приведено ниже только в качестве примера.





Использование других приборов с дистанционным управлением может привести к блокированию сигнала. Не используйте такие приборы рядом с варочной панелью во время работы Hob²Hood.

Вытяжки, поддерживающие функцию Hob²Hood

Для ознакомления с полным ассортиментом вытяжек, работающих с этой функцией, просмотрите наш веб-сайт. Вытяжки AEG, поддерживающие эту функцию, должны иметь символ

9. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Что делать, если...

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Варочная панель не включает-ся или не работает.	Варочная панель не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Не задавайте никакого уровня нагрева в течение 10 секунд.	Повторно включите варочную панель и менее чем через 10 секунд установите уровень нагрева.
	Вы одновременно коснулись двух или более датчиков.	Коснитесь только одного датчика.
	Работает Пауза.	См. раздел «Дополнительные функции».
Невозможно установить максимальную мощность нагрева одной из конфорок.	На панели управления капли воды или жира.	Очистите панель управления.
	Другие конфорки потребляют максимально доступную мощность. Варочная панель работает надлежащим образом.	Уменьшите мощность, подводимую к двум конфоркам, подключенным к той же фазе. См. Главу «Система управления мощностью».
Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Выдается звуковой сигнал, когда варочная панель выключается.	На один или несколько датчиков положили посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчиков.
Варочная панель выключается.	Вы что-то поставили на панель управления.	Снимите посторонний предмет с панели управления.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик.	Если конфорка проработала достаточно долго, чтобы нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Не работает Hob®Hood.	Панель управления накрыта.	Снимите посторонний предмет с панели управления.
	Используется очень высокая кастрюля, которая блокирует сигнал.	Используйте кастрюлю меньших размеров, переставьте ее на другую конфорку или отрегулируйте вытяжку вручную.
Датчики нагреваются.	Посуда слишком большая или вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
При нажатии на датчики панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звук. См. раздел «Дополнительные функции».
Загорится  .	Работает Защита от детей или Блокир. кнопок.	См. раздел «Дополнительные функции».
Линейка управления мигает.	На конфорке отсутствует посуда, или конфорка закрыта не целиком.	Разместите посуду на конфорке так, чтобы она полностью накрывала конфорку.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду. См. «Указания и рекомендации».
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной зоны.	Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные».
Нагрев занимает много времени.	Размер дна посуды слишком маленький, поэтому посуда получает только часть энергии, излучаемой конфоркой.	Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с дном, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»).
	Работает PowerSlide. На конфорке с подстраиваемым размером расположены две кастрюли.	Используйте только одну кастрюлю. См. раздел «Ежедневное использование».
Загорается  и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	Выключите и снова включите варочную панель спустя 30 секунд. Если снова загорится  , отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную панель. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Раздается постоянный звуковой сигнал .	Неправильное подключение к электросети.	Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.

9.2 Если проблему не удалось решить...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными. Убедитесь, что варочная панель

эксплуатировалась правильно. В случае неправильной эксплуатации прибора техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Информация о гарантийном сроке и авторизованных сервисных центрах приведена в гарантийном свидетельстве.

10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

10.1 Табличка с техническими данными

Модель NIR86T08FB:
Тип 62 D6A 06 AA
Индукционная 11.0 кВт
Серийный №.....
AEG

Продуктовый номер (PNC) 949 598 296 00
400 В 3N, 50–60 Гц
Изготовлено в: Германия
11.0 кВт



10.2 Спецификация конфорок

Индукционная варочная поверхность	Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт]	PowerBoost [Вт]	Максимальная продолжительность PowerBoost [мин]
Одиночный треугольник	1150	1600	10
Стандартная конфорка	2000	3000	10
Центральная конфорка	4200	-	-
Вертикальная конфорка	3200	-	-
Горизонтальная конфорка	4100	-	-

Мощность конфорок может отличаться от приведенных в таблице данных. Она меняется в зависимости от материала и размера кухонной посуды.

Размеры кухонной посуды

Режим Bridge	Размер кухонной посуды (минимальный)	Размер кухонной посуды (максимальный)
Одиночный треугольник	100 мм	160 мм
Стандартная конфорка	160 мм	210 мм
Центральная конфорка	240 мм	350 мм
Вертикальная конфорка	Площадь 3 отдельных треугольников	Площадь 4 отдельных треугольников
Горизонтальная конфорка	Площадь 3 отдельных треугольников	Площадь 4 отдельных треугольников

Более подробную информацию о рекомендуемых размерах кухонной посуды см. в разделе «Индукционная варочная поверхность», пункт «Ежедневное использование».

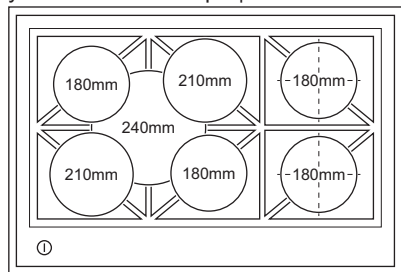
11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

11.1 Технические данные в соответствии с нормами и правилами ЕС по экологизации

Модель	NIR86T08FB	
Тип конфорочной (варочной) панели	Встраиваемая варочная панель	
Количество рабочих зон и/или участков	2	
Количество рабочих зон и/или участков	1	
Технология нагрева	Индукция	
Длина и ширина полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны или участка (длина L; ширина W)	Правая передняя	L 24.0 см W 19.5 см
	Задняя правая	L 24.0 см W 19.5 см
Длина (L) и ширина (W) рабочей зоны или участка	Левая	L 48.0 см W 39.0 см
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking, E _{cw})	Правая передняя	201.5 Вт·ч/кг
	Задняя правая	201.5 Вт·ч/кг
Потребление энергии рабочей зоны или участка (EC electric cooking, E _{cw})	Левая	188.7 Вт·ч/кг
Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob, E _{Chob})	192.3 Вт·ч/кг	

IEC / EN 60350-2 - Бытовые электрические приборы для приготовления пищи – Часть 2: Варочные панели – Методы измерений эксплуатационных характеристик.

Потребление энергии измеряется как указано на иллюстрации:



11.2 Энергосбережение

Вы можете экономить электроэнергию во время ежедневного приготовления пищи,

11.3 Информация об изделии для определения потребляемой мощности и максимального времени перехода в режим пониженного энергопотребления

Потребляемая мощность в выключенном состоянии

0.5 Вт

Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления 2 мин

следуя приведенным ниже рекомендациям.

- Когда вы нагреваете воду, используйте только необходимое количество.
- По возможности всегда накрывайте кухонную посуду крышками.
- Размещайте кухонную посуду непосредственно в центре выбранной конфорки.
- Для поддержания блюда в теплом состоянии и для растапливания продуктов используйте остаточное тепло.

12. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.







