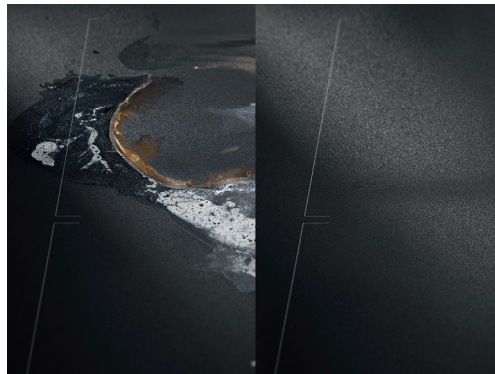




Scan for
How-To Video

701137211-B-142026



EN

Congratulations on your new matt hob!

Keeping it clean with these simple steps:

1. Wait for the hob to cool down, then clean it after each use with a soft cloth, warm water and dishwashing liquid.
2. For stubborn marks and stains, best results will be achieved with the **MATT CARE Hob cleaner**, available in the AEG and Electrolux webshop. Its formula was specifically developed to remove grease and stains from matt surfaces. Do not use on metal parts to avoid discoloration. As an alternative, you can use a **mildly abrasive cream cleaner** (e.g. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Follow the instructions on the bottle. Do not use a standard glass-ceramic cleaner (e.g. Vitro Care) on the matt surface, as it is usually only suitable for hobs with a glossy surface.

Apply the cleaning detergent to the soiled surface area and let it soak in for at least 5 minutes. Then gently scrub the surface with a **non-scratch scrub sponge**. These sponges usually have a **blue-colored scouring pad** and can be found in supermarkets. Highly abrasive sponges, such as sponges with yellow-green or yellow-black scouring pads are not suitable and can damage the surface. Wipe the surface with a wet, soft cloth to remove any residues of the cleaning detergent.

Repeat the entire process as many times as needed until all stains are completely removed.

3. Finish by wiping the hob with a microfiber cloth to keep it looking great.

To keep the hob permanently stain-free, only use pots and pans with clean bottoms. Avoid letting cookware reach excessively high temperatures, for example by accidentally boiling dry.

For more details, check out the product user manual.

Happy cooking!

Save it for later use.

DE

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen matten Kochfeld!

Mit diesen einfachen Schritten halten Sie es sauber:

1. Warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist. Reinigen Sie es dann nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und Spülmittel.
2. Bei hartnäckigen Flecken und Verschmutzungen erzielen Sie die besten Ergebnisse mit dem **Kochfeldreiniger MATT CARE**, erhältlich im Webshop von AEG und Electrolux. Seine Formel wurde speziell zur Entfernung von Fett und Flecken von matten Oberflächen entwickelt. Nicht auf Metallteilen verwenden, um Verfärbungen zu vermeiden. Alternativ können Sie eine **milde Scheuermilch zur Reinigung** verwenden (z. B. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Befolgen Sie die Anweisungen auf der Flasche. Verwenden Sie auf der matten Oberfläche keinen handelsüblichen Glaskeramikreiniger (z. B. Vitro Care), da dieser in der Regel nur für Kochfelder mit glänzender Oberfläche geeignet ist.

Das Reinigungsmittel auf die verschmutzte Stelle auftragen und mindestens 5 Minuten einwirken lassen. Anschließend die Oberfläche vorsichtig mit einem **kratzfreien Scheuerschwamm** reinigen. Diese Schwämme haben üblicherweise einen **blauen Scheuerschwamm** und sind in Supermärkten erhältlich. Stark abrasive Schwämme, wie beispielsweise Schwämme mit gelbgrünen oder gelbschwarzen Scheuerpads, sind ungeeignet und können die Oberfläche beschädigen. Wischen Sie die Oberfläche mit einem feuchten, weichen Tuch ab, um eventuelle Rückstände des Reinigungsmittels zu entfernen.

Wiederholen Sie den gesamten Vorgang so oft wie nötig, bis alle Flecken vollständig entfernt sind.

3. Zum Schluss wischen Sie das Kochfeld mit einem Mikrofaser Tuch ab.

Damit das Kochfeld dauerhaft fleckenfrei bleibt, sollten Sie nur Töpfe und Pfannen mit sauberem Boden verwenden. Vermeiden Sie es, Kochgeschirr zu hohen Temperaturen auszusetzen, beispielsweise durch versehentliches Trockenkochen.

Weitere Informationen finden Sie in der Bedienungsanleitung zu Ihrem Produkt.

Viel Spaß beim Kochen!

Zur späteren Verwendung speichern.

IT

Congratulazioni per il nuovo piano cottura opaco!

È possibile mantenerlo pulito con questi semplici passaggi:

1. Attendere che il piano cottura si raffreddi, quindi pulirlo dopo ogni utilizzo con un panno morbido, acqua calda e detersivo liquido per piatti.
2. Per macchie e residui ostinati, i migliori risultati si ottengono con il **detergente per piani di cottura MATT CARE**, disponibile nel negozio online AEG ed Electrolux. La sua formula è stata sviluppata specificamente per rimuovere grasso e macchie dalle superfici opache. Non utilizzare su parti metalliche per evitare scolorimenti. In alternativa, è possibile utilizzare un **detergente in crema leggermente abrasivo** (ad es. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Seguire le istruzioni sul flacone. Non utilizzare un detersivo standard per vetroceramica (ad es. VitroCare) sulla superficie opaca, in quanto solitamente è adatto solo per piani cottura con una superficie lucida.

Applicare il detersivo sulla superficie sporca e lasciare agire per almeno 5 minuti. Quindi strofinare delicatamente la superficie con una **spugna antiraffio**. Queste spugne hanno solitamente una **parte abrasiva di colore blu** e si possono acquistare nei supermercati. Le spugne altamente abrasive, come le spugne con una parte abrasiva di colore giallo-verde o giallo-nero, non sono adatte e possono danneggiare la superficie. Pulire la superficie con un panno morbido umido per rimuovere eventuali residui del detersivo utilizzato per la pulizia.

Ripetere l'intero processo tutte le volte che è necessario fin quando tutte le macchie non saranno state rimosse completamente.

3. Terminare strofinando il piano cottura con un panno in microfibra per farlo apparire al meglio.

Per mantenere il piano cottura sempre privo di macchie, utilizzare esclusivamente pentole e padelle con fondo pulito. Evitare che le pentole raggiungano temperature troppo elevate, ad esempio facendole bollire accidentalmente a secco.

Per maggiori dettagli, consultare il manuale d'uso del prodotto.

Buon lavoro in cucina!

È possibile salvarlo per un secondo momento.

FR

Félicitations pour votre nouvelle plaque mate !

Pour la garder propre, il suffit de suivre ces étapes simples :

1. Après chaque utilisation, attendez que la table de cuisson refroidisse, puis nettoyez-la avec un chiffon doux, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.
2. Pour les taches tenaces, les meilleurs résultats sont obtenus avec le **nettoyant pour plaque MATT CARE**, disponible dans la boutique en ligne AEG et Electrolux. Sa formule a été spécialement conçue pour éliminer la graisse et les taches sur les surfaces mates. N'utilisez ce produit sur des pièces métalliques afin d'éviter toute décoloration. À la place, vous pouvez utiliser un **nettoyant crème moyennement abrasif** (par ex., Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Suivez les instructions figurant sur le flacon. N'appliquez pas de nettoyant standard pour vitres et céramiques (par ex., VitroCare) sur la surface mate, car ce n'est généralement adapté qu'aux tables de cuisson avec une surface brillante.

Appliquez le détergent de nettoyage sur la surface sale et laissez-le reposer pendant au moins 5 minutes. Ensuite, frottez délicatement la surface avec une **éponge anti-rayures**. Disponibles en supermarché, ces éponges ont généralement un **tampon à récurer de couleur bleue**. Les éponges hautement abrasives, telles que les éponges avec tampons à récurer jaune-vert ou jaune-noir, ne sont pas adaptées et peuvent endommager la surface. Essuyez la surface avec un chiffon doux et humide pour éliminer tout résidu de détergent de nettoyage. Répétez l'ensemble du processus autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que toutes les taches soient complètement éliminées.

3. Enfin, essuyez la table de cuisson avec un chiffon en microfibra pour qu'elle conserve sa beauté.

Pour que la table de cuisson reste toujours exempte de taches, utilisez uniquement des casseroles et des poêles dont le fond est propre. Évitez de laisser les récipients de cuisson atteindre des températures excessivement élevées, par exemple en les faisant chauffer accidentellement à sec.

Pour plus de détails, consultez le manuel d'utilisation du produit.

Cuisinez avec plaisir !

À enregistrer pour une utilisation ultérieure.

ES

¡Enhorabuena por tu nueva placa de cocción mate!

Manténgala limpia siguiendo estos sencillos pasos:

1. Cada vez que la utilice, espere a que la placa de cocción se enfríe y, después, límpiela con un paño suave, agua tibia y jabón líquido para platos.
2. En el caso de marcas y manchas difíciles, los mejores resultados se obtienen con el **limpiador para placas de cocción MATT CARE**, disponible en la tienda web de AEG y Electrolux. Su fórmula ha sido especialmente creada para eliminar la grasa y las manchas de las superficies mates. No lo utilice en piezas metálicas para evitar que se decoloren. Como alternativa, puede utilizar un **limpiador en crema ligeramente abrasivo** (por ejemplo, Cif®, Viss®, Jif® o Vim®). Siga las instrucciones del envase. No utilice un limpiador estándar para vitrocerámica (por ejemplo, Vitro Care) en la superficie mate, ya que normalmente solo es adecuado para placas de cocción con superficie brillante.

Aplique el detergente de limpieza sobre la superficie sucia y déjelo actuar durante al menos cinco minutos. A continuación, frote suavemente la superficie con una **esponja no abrasiva para fregar**. Estas esponjas suelen tener una cara que es un **estropajo no abrasivo de color azul** y se pueden encontrar en los supermercados. Las esponjas muy abrasivas, como las esponjas amarillas que tienen un estropajo verde o negro en la otra cara, no son adecuadas y pueden dañar la superficie. Limpie la superficie con un paño húmedo y suave para eliminar cualquier residuo del detergente de limpieza.

Repita todo el proceso tantas veces como sea necesario hasta que todas las manchas hayan desaparecido por completo.

3. Para terminar, limpie la placa de cocción con un paño de microfibra para que quede con un aspecto estupendo.

Para mantener la placa de cocción libre de manchas, utilice únicamente ollas y sartenes con la base limpia. Evite que los utensilios de cocina alcancen temperaturas excesivamente altas, por ejemplo, cuando deja que se agote el líquido de cocción por descuido.

Para obtener más información, consulte el manual de usuario del producto.

¡Disfrute cocinando!

Guarde esto para consultarlo en el futuro.

PL

Gratulacje z okazji zakupu nowej matowej płyty grzejnej!

Urządzenie należy utrzymywać w czystości wykonując następujące proste czynności:

1. Odczekać, aż płyta grzejna ostygnie, a następnie czyścić ją po każdym użyciu miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.
2. Najlepsze efekty przy usuwaniu uporczywych zabrudzeń i plam osiąga się za pomocą **środku do czyszczenia płyt grzejnych MATT CARE** dostępnego w sklepie internetowym AEG i Electrolux. Jego formułę opracowano specjalnie do usuwania tłuszczu i plam z matowej powierzchni. Nie używać do metalowych części, aby uniknąć ich odbarwienia. Można również użyć **lekko ściernego kremowego środka czyszczącego** (np. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi na pojemniku. Nie należy używać standardowych środków do czyszczenia szkła ceramicznego (np. Vitro Care) na matowej powierzchni, ponieważ są one zazwyczaj przeznaczone wyłącznie do płyt grzejnych o błyszczącej powierzchni.

Nałożyć środek czyszczący na zabrudzoną powierzchnię i pozostawić na co najmniej 5 minut. Następnie delikatnie przetrzeć powierzchnię **nierysującą gąbką**. Gąbki te zazwyczaj mają **niebieską warstwę do szorowania** i można je znaleźć w supermarketach. Gąbki z silnie ścierną warstwą żółto-zieloną lub żółto-czarną nie nadają się do usuwania zabrudzeń, ponieważ mogą uszkodzić powierzchnię urządzenia. Wytrzeć powierzchnię wilgotną, miękką ściereczką, aby usunąć wszelkie pozostałości detergentu.

Powtarzać cały proces aż do usunięcia wszystkich plam.

3. Na koniec wytrzeć płytę kuchenną ściereczką z mikrofibry, aby zachowała swój świetny wygląd.

Aby uniknąć stałych plam na płycie grzejnej, należy używać wyłącznie garnków i patelni z czystym dnem. Należy unikać nadmiernego nagrzewania naczyń kuchennych, na przykład poprzez przypadkowe gotowanie na sucho.

Więcej szczegółowych informacji można znaleźć w instrukcji obsługi produktu.

Miłego gotowania!

Zachować do późniejszego wykorzystania.