



HC451500EB

FR Notice d'utilisation	2
DE Benutzerinformation	21
EL Οδηγίες Χρήσης	39
HU Használati útmutató	58



SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	7
4. UTILISATION QUOTIDIENNE	9
5. CONSEILS UTILES	11
6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	14
7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	15
8. INSTALLATION	16
9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	19

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pour longtemps, en intégrant des technologies innovantes qui vous simplifient la vie grâce à des caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.aeg.com



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.aeg.com/productregistration



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.aeg.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.

- Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 5 mm entre le plan de travail et l'avant de l'unité qui se trouve dessous. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'absence d'un espace de ventilation adéquat.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Nous vous recommandons d'installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

Branchement électrique



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupe pure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance

d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

2.2 Utilisation



AVERTISSEMENT

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ou de couverts sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation. Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.



AVERTISSEMENT

Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaude peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.

- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments qui peuvent provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.



AVERTISSEMENT

Risque de dommage de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

2.3 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT

Risque de dommage de l'appareil.

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Ne pulvérisiez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

2.4 Mise au rebut



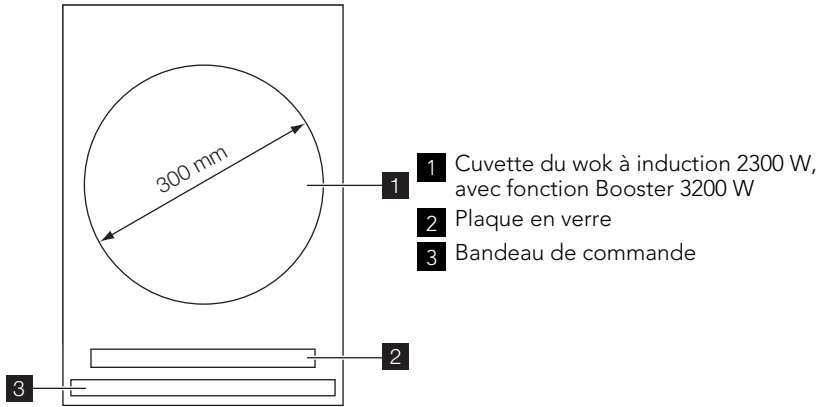
AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

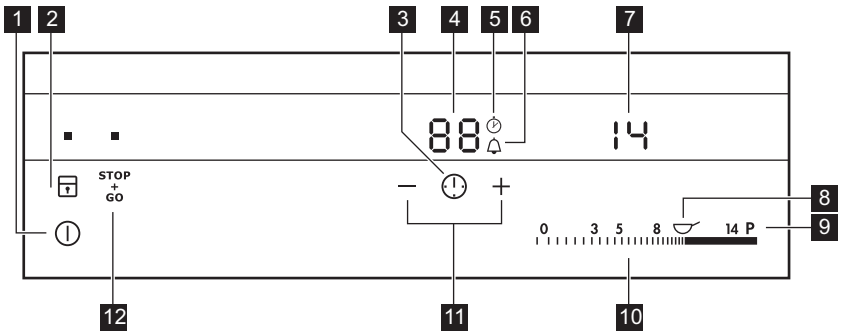
- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Description de la table de cuisson






3.2 Description du bandeau de commande





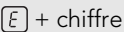






Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

	Touche sensitive	Fonction
1	Ⓜ	Pour allumer et éteindre l'appareil.
2	🔒	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
3	Ⓜ	Pour régler les fonctions du minuteur.
4	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
5	⌚	Il montre que le minuteur progressif est activé (de 1 à 59 minutes).

	Touche sensitive	Fonction
6		Pour indiquer que la fonction décompte du minuteur est activée (de 1 à 99 minutes) ou que la minuterie fonctionne.
7	Indicateur du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
8		Pour activer le mode « continuer à mijoter ».
9	P	Pour activer la fonction Booster.
10	Bandeau de sélection	Pour régler le niveau de cuisson.
11	+ / -	Pour augmenter ou diminuer la durée.
12		Pour activer et désactiver la fonction STOP+GO.


3.3 Indicateurs du niveau de cuisson

Affichage	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
	La zone de cuisson est activée.
	Maintien au chaud / La fonction ^{STOP} _{GO} est activée.
	La fonction Booster est activée.
	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
	Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.
	Le dispositif de verrouillage/sécurité enfants est activé.
	Le récipient est inapproprié ou trop petit ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
	La fonction d'arrêt automatique est activée.

3.4 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle - 3 niveaux)



AVERTISSEMENT

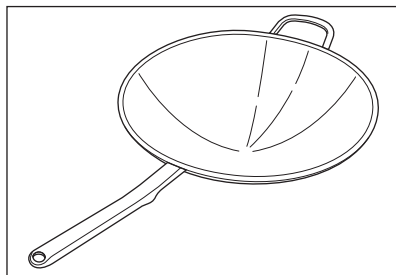
 La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

OptiHeat Control indique le niveau de chaleur résiduelle. Les foyers de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La table vitrocéramique est chauffée par la chaleur des récipients.

Poêle wok (fournie)

- 390 mm, 6 litres

3.5 Accessoires



- Avec 2 poignées
- WOK P 6.0 acier inoxydable



N'utiliser que la poêle WOK fournie.

4. UTILISATION QUOTIDIENNE

4.1 Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt

Appuyez sur **1** pendant 1 seconde pour mettre l'appareil en fonctionnement ou à l'arrêt.

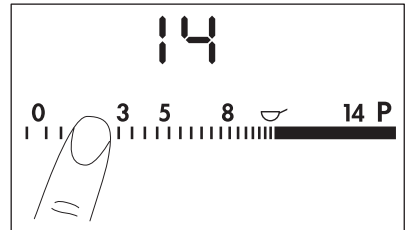
4.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête l'appareil automatiquement si :

- Toutes les zones de cuisson sont désactivées (**0**).
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé l'appareil.
- Vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit pendant quelques instants et l'appareil s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- L'appareil surchauffe (par ex., lorsque tout le liquide s'est évaporé du récipient). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser l'appareil.
- Vous utilisez des récipients inadaptés. Le symbole **F** s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.
- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, **14** s'allume et l'appareil s'éteint. Voir ci-dessous.
- La relation entre le niveau de cuisson et les durées de la fonction d'arrêt automatique :
 - **0** , **1** - **3** — 6 heures
 - **4** - **7** — 5 heures
 - **8** - **9** — 4 heures
 - **10** - **14** — 1,5 heures

4.3 Niveau de cuisson

Appuyez sur le bandeau de sélection sur le niveau de cuisson souhaité. Faites glisser votre doigt le long du bandeau de sélection pour modifier le réglage. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint. L'affichage indique le niveau de cuisson.



4.4 Activation/désactivation de la fonction Booster

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Booster est activée pendant une durée maximale de 5 minutes. Passé ce délai, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson 14. Pour l'activer, appuyez sur **P** , **P** s'allume alors. Pour la désactiver, appuyez sur un niveau de cuisson **1** - **14** .

4.5 Minuteur

Vous pouvez sélectionner la fonction Minuteur avec **!** .

Minuteur

Utilisez le minuteur pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson pendant une session. Il désactive la zone de cuisson automatiquement après l'heure programmée.



Vous pouvez sélectionner la fonction Minuteur lorsque la zone de cuisson est activée et que le niveau de cuisson est programmé.

Quand cette fonction est activée, s'affiche.

- **Pour activer le minuteur en mode Compte à rebours :** appuyez sur du minuteur pour régler la durée (- minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote plus lentement, le compte à rebours a commencé.
- **Pour vérifier la durée restante :** appuyez plusieurs fois sur jusqu'à ce que s'affiche. L'affichage indique la durée restante.
- **Pour modifier le minuteur :** appuyez plusieurs fois sur jusqu'à ce que s'affiche puis appuyez sur ou .
- **Pour désactiver le minuteur :** appuyez plusieurs fois sur jusqu'à ce que s'affiche puis appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à .

Lorsque le compte à rebours est terminé, le signal sonore retentit et clignote. La zone de cuisson se désactive.

- **Pour désactiver le signal sonore :** appuyez sur .

Minuteur progressif

Utilisez le minuteur progressif pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

- Quand cette fonction est activée, s'affiche.
- **Pour activer le minuteur progressif :** Appuyez sur . Le symbole s'éteint et s'affiche.
- **Pour vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée :** appuyez sur jusqu'à ce que s'affiche. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone sélectionnée.

- **Pour désactiver le minuteur progressif :** appuyez plusieurs fois sur jusqu'à ce que s'affiche puis appuyez sur . Le symbole s'éteint et s'affiche.
- **Pour réinitialiser le minuteur progressif :** appuyez sur . Le temps est décompté jusqu'à .



Lorsque les deux fonctions de minuteur fonctionnent en même temps, l'écran affiche le minuteur progressif en premier.

Minuterie

Vous pouvez utiliser le minuteur comme **minuterie** lorsque les zones de cuisson ne sont pas en fonctionnement. Appuyez sur .

Appuyez sur la touche ou du minuteur pour régler la durée. Une fois le temps écoulé, le signal sonore retentit et clignote.

- **Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur .

4.6 STOP+GO

La fonction permet de basculer simultanément toutes les zones de cuisson actives au niveau de cuisson le plus bas - Maintien au chaud ().



Quand est activé, le niveau de cuisson ne peut pas être modifié.

La fonction n'interrompt pas le minuteur.


- **Pour activer** cette fonction, appuyez sur . Le symbole s'allume.
- **Pour désactiver** cette fonction, appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.

4.7 Verrouillage

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande à l'exception de la touche . Ce qui permet d'éviter une modification involontaire du niveau de cuisson par exemple. Réglez tout d'abord le niveau de cuisson.

Pour démarrer cette fonction, appuyez sur . Le symbole  s'allume pendant 4 secondes.

Le minuteur reste allumé.





Pour mettre à l'arrêt cette fonction, appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.

Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, vous désactivez également cette fonction.





4.8 Dispositif de sécurité enfants

Ce dispositif permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.




Activation du dispositif de sécurité enfants

- Allumez la table de cuisson en appuyant sur . **Ne sélectionnez pas de niveau de cuisson.**
- Appuyez sur  pendant 4 secondes. Le symbole  s'allume.
- Mettez à l'arrêt la table de cuisson avec .


Désactivation du dispositif de sécurité enfants

- Allumez la table de cuisson en appuyant sur . **Ne sélectionnez pas de niveau de cuisson.** Appuyez sur  pendant 4 secondes. Le symbole  s'allume.
- Mettez à l'arrêt la table de cuisson avec .

Désactivation de la sécurité enfants le temps d'une cuisson

- Allumez la table de cuisson en appuyant sur . Le symbole  s'allume.
- Appuyez sur  pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les**


10 secondes qui suivent. Vous pouvez utiliser la table de cuisson.





- Lorsque vous éteignez la table de cuisson en appuyant sur , le dispositif de sécurité enfants est de nouveau activé.

4.9 OffSound Control (Désactivation et activation des signaux sonores)


Désactivation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.

Appuyez sur  pendant 3 secondes.


Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  s'allume, le signal sonore est activé. Appuyez sur ,  s'allume, le signal sonore est désactivé.





Lorsque cette fonction est activée, l'appareil émet des signaux sonores uniquement dans les circonstances suivantes :

- quand vous appuyez sur 
- quand le minuteur arrive en fin de course
- quand le décompte se termine
- quand vous posez un objet sur le bandeau de commande.

Activation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.

Appuyez sur  pendant 3 secondes.

Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  s'allume, le signal sonore est désactivé. Appuyez sur ,  s'allume. Les signaux sonores sont activés.

5. CONSEILS UTILES



N'utilisez l'appareil qu'avec le wok d'origine à la base arrondie.



AVERTISSEMENT

Le fonctionnement sûr de l'appareil conformément à la norme EN60335 ne peut être garanti qu'avec le wok fourni. Les récipients de cuisson à fond plat ne doivent pas être utilisés.

5.1 Manipulation du wok

- Posez soigneusement la poêle wok dans la cuvette. En cas de manipulation incorrecte, la poignée peut tomber sur la zone de cuisson vitrocéramique et endommager cette dernière.
- Ne pas secouer la poêle wok lorsqu'elle est dans la cuvette. La poignée peut rayer ou endommager autrement la zone de cuisson vitrocéramique.

5.2 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- Un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- Un sifflement : vous utilisez la zone de cuisson avec des niveaux de cuisson élevés et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- Un bourdonnement : vous utilisez des puissances élevées.
- Un cliquètement : des commutations électriques se produisent.
- Un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Les bruits décrits sont normaux et n'indiquent pas un dysfonctionnement de l'appareil.

5.3 Économies d'énergie



Comment réaliser des économies d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

5.4 Öko Timer (Minuteur Eco)



Pour réaliser des économies d'énergie, le foyer s'éteint automatiquement avant le signal du minuteur. La réduction du temps

de cuisson dépend de la puissance et de la durée de la cuisson.

5.5 Conseils pour cuisiner avec le wok

Le wok à induction convient particulièrement bien à la préparation de mets « à la minute », notamment aux spécialités chinoises. Les aliments doivent être constamment tournés pendant la cuisson de brève durée. Grâce au système de chauffage par induction, il est possible de cuire à feu vif dans le wok de façon extrêmement rapide. La viande et le poisson restent juteux et les légumes conservent leur couleur, leur saveur et leurs vitamines.



AVERTISSEMENT

Attention ! Risque de brûlure avec des graisses et des huiles chaudes.

Le wok à induction atteint une puissance élevée (notamment à partir du niveau de cuisson 9) en raison du temps de réaction rapide. La graisse et l'huile chauffent très rapidement. Lorsqu'elles commencent à dégager de la fumée, cela signifie que leur température est trop élevée.

Pendant le déroulement de la cuisson avec de la graisse ou de l'huile, ne pas laisser sans surveillance.

Lorsque la quantité d'aliments/d'huile est faible, utilisez la fonction Booster, pendant une courte durée seulement. Sinon, vous risquez d'endommager le wok.



Il est possible d'évaluer correctement la température de friture en ayant recours au test de la cuillère en bois. Plongez le manche d'une cuillère en bois dans la graisse chaude.

– Si de petites bulles remontent, la température de friture est atteinte.

– En l'absence de petites bulles, la température de friture n'est pas encore atteinte.

5.6 Méthodes de mesure des performances pour le wok

Faire sauter

- Faites tourner le wok avec de l'huile.
- Découpez les ingrédients en petits morceaux. Ajoutez les sauces et les assaisonnements et faites cuire rapidement à grand feu en remuant constamment.
- Le temps de cuisson est très court. Assurez-vous que les ingrédients soient à disposition avant de commencer à cuisiner.
- Commencez par les ingrédients dont le temps de cuisson est le plus long.
- Faire sauter est un mode de cuisson très sain.
- Les légumes ont une grande saveur, conservent leur couleur et restent croquants.
- Les morceaux de viande restent tendres.

Frيره

- Le wok occasionne une très faible chute de température et offre une faible consommation d'huile.
- Les aliments devant être frits absorbent peu de graisse grâce à une température constante.
- La viande, le poisson, les légumes, etc., ont une couleur et une croûte régulières, ce qui garantit une saveur typique.
- N'utiliser que des graisses spéciales friture.

Pocher / fouetter

- La forme incurvée du wok est idéale pour fouetter des crèmes, des sabayons, des sauces au beurre, des pâtes pour parfaits ou biscuits sans bain-marie de 65° à 80°C.

Faire mijoter

- Faire bouillir : pour cuire les aliments (par exemple les spaghetti) jusqu'au point d'ébullition.

- Faire mijoter : pour cuire les aliments (par exemple les boulettes de pâte) juste avant le point d'ébullition.

Cuire à l'étuvée

- Cuisez les aliments dans leur propre jus, ou ajoutez un peu de matière grasse et autre liquide.
- Utilisez cette méthode pour cuire les aliments à forte teneur en eau (tels que légumes, poissons et fruits) en mettant un couvercle et choisissant une chaleur modérée afin de préserver le goût.

Faire cuire à la vapeur

- Il s'agit d'un mode de cuisson doux qui permet de conserver une grande partie des substances nutritives des aliments ainsi que leur couleur.
- **Utilisation de graisses et d'huiles**

Si la température est trop élevée, la graisse se met à fumer (c'est ce que l'on appelle le « point de fumée »).

Graisses / Huiles	Température max. (°C)	Point de fumée (°C)
Beurre	130	150
Graisse de porc	170	200
Graisse de bœuf	180	210
Huile d'olive	180	200
Huile de tournesol	200	220
Huile d'arachide	200	235
Huile de noix de coco	200	240

La fonction Booster convient pour faire chauffer de grands volumes d'eau.

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre et sec, lisse et plat.



AVERTISSEMENT

Les objets pointus/tranchants et les produits de nettoyage abrasifs peuvent endommager l'appareil.

Par mesure de sécurité, il est **interdit** de nettoyer l'appareil avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression.



Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Retrait des salissures :

1. – **Retirez immédiatement** : plastique fondu, feuilles plastiques et aliments sucrés. En cas de non-respect de cette consigne, la salissure risque d'endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Une fois que l'appareil s'est suffisamment refroidi, enlevez** : les cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse, décolora-

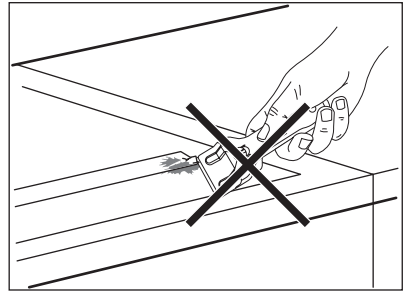
tions métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage spécial pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de détergent.
3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**







AVERTISSEMENT

Barre en verre



- Ne nettoyez pas la barre en verre ni l'espace qui la sépare de la vitrocéramique avec le grattoir ou des objets pointus. La barre en verre est fixée à la plaque en céramique.
- Ne posez pas les casseroles sur la barre en verre.
- Veillez à ce que les casseroles et récipients ne touchent pas la barre en verre.

7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause et solution possibles
Vous ne pouvez pas allumer l'appareil ou le faire fonctionner.	<ul style="list-style-type: none"> • Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps. N'appuyez que sur une seule touche sensible à la fois. • Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande. Nettoyez le bandeau de commande • Allumez de nouveau l'appareil et réglez le niveau de cuisson sous 7 secondes. • La Sécurité enfants, le dispositif de verrouillage ou la fonction STOP+GO est activé. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est éteint.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles. Retirez l'objet des touches sensibles.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps. Si la zone de cuisson devrait être très chaude, contactez votre service après-vente.
Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux.	Le gestionnaire de puissance est activé. Reportez-vous à la section « Gestionnaire de puissance ».
Un signal sonore retentit et l'appareil s'allume puis s'éteint. Au bout de 5 secondes, un autre signal sonore retentit.	Vous avez posé quelque chose sur  . Retirez l'objet de la touche sensible.
 s'allume	<ul style="list-style-type: none"> • La fonction d'arrêt automatique est activée. Éteignez l'appareil puis allumez-le de nouveau.
 s'allume	<ul style="list-style-type: none"> • Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson. Placez un récipient sur la zone de cuisson. • Récipient inadapté. Utilisez un récipient adapté. • Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson. Déplacez le récipient sur une zone de cuisson plus petite.
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans l'appareil. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez. Si  s'allume à nouveau, contactez votre service après-vente.

Problème	Cause et solution possibles
E4 s'allume	Une erreur s'est produite dans l'appareil, car un récipient chauffe à vide. La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson est activée. La fonction d'arrêt automatique est activée. Éteignez l'appareil. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, activez de nouveau la zone de cuisson. E4 devrait s'éteindre ; le voyant de chaleur résiduelle peut rester allumé. Laissez le récipient refroidir et vérifiez qu'il correspond aux spécifications de la zone de cuisson à induction dans la section « Récipients ».
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés. Activez les signaux sonores (reportez-vous au chapitre « Commande son »).

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre magasin vendeur ou au Service Après-vente. Veuillez lui fournir les informations figurant sur la plaque signalétique, la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la table de cuisson) et le type de message d'erreur qui s'affiche.

En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du Service Après-vente ou du magasin vendeur peut être facturé même en cours de garantie. Les instructions relatives au Service Après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

8. INSTALLATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Si vous utilisez le cadre d'accessoire C-FRAME, lisez d'abord les instructions fournies avec le cadre avant d'installer l'appareil.



Avant l'installation

Avant l'installation de l'appareil, notez ci-dessous les informations figurant sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve au bas de l'enveloppe extérieure de l'appareil.

- Modèle
- PNC
- Numéro de série

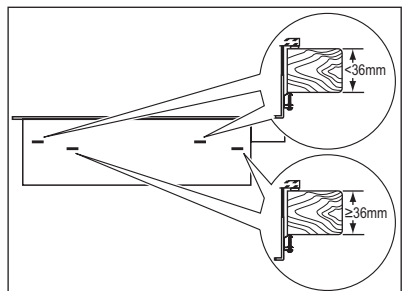
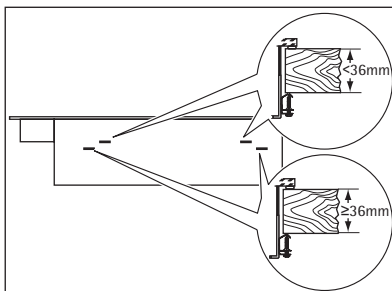
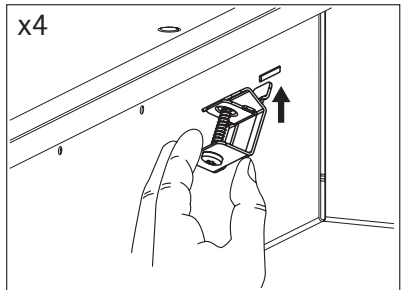
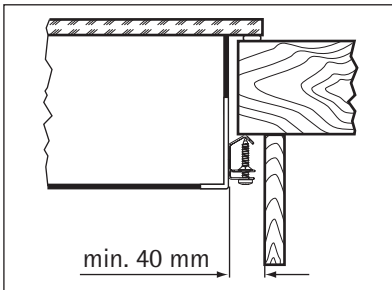
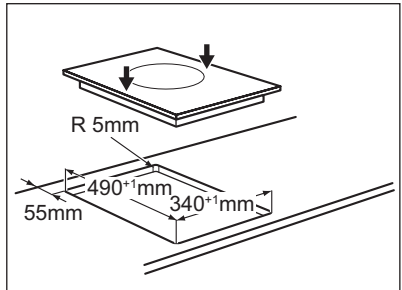
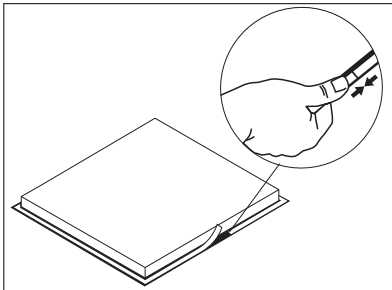
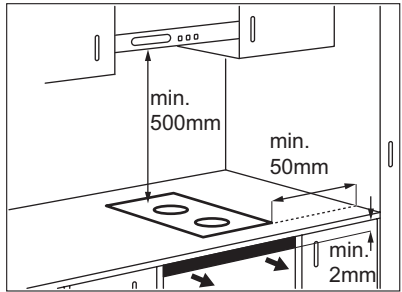
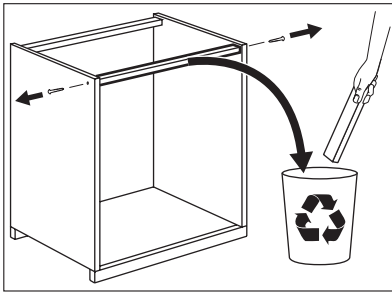
8.1 Appareils encastrables

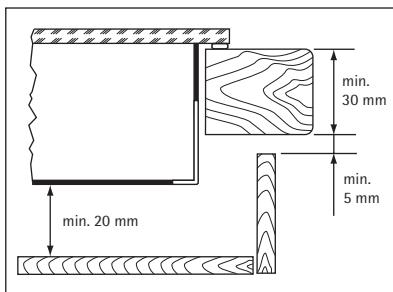
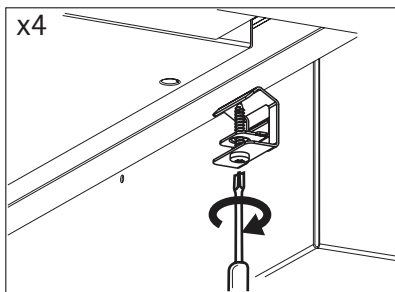
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

8.2 Câble d'alimentation

- L'appareil est fourni avec le câble d'alimentation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90 °C ou de calibre supérieur). Contactez votre service après-vente.

8.3 Montage



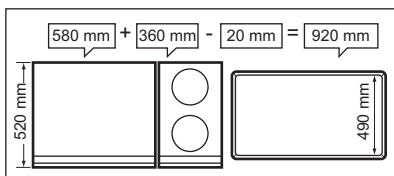


- Isolez l'espace entre le plan de travail et la vitrocéramique avec du silicone.
- Appliquez de l'eau savonneuse sur le silicone.
- Retirez l'excédent de silicone avec le grattoir.

8.4 Installation de plusieurs appareils

Pièces ajoutées : barre(s) d'accouplement, silicone résistant à la chaleur, forme en caoutchouc, bride d'étanchéité.

i N'utilisez que du silicone spécial résistant à la chaleur.



Découpe du plan de travail

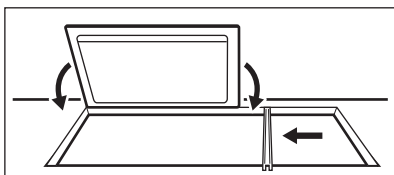
Distance du mur : minimum 50 mm

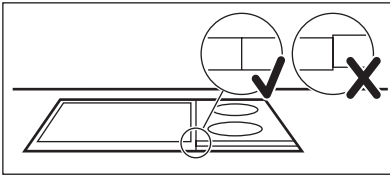
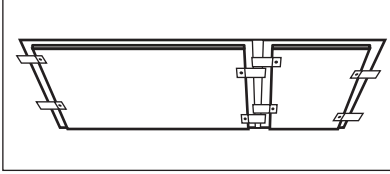
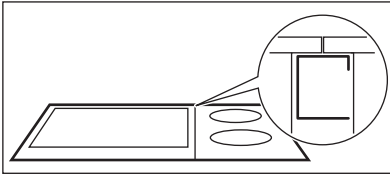
Profondeur : 490 mm

Largeur : additionnez les largeurs de tous les appareils à encaster et soustrayez 20 mm (voir également « Vue d'ensemble de toutes les largeurs d'appareils »)

Installation de plusieurs appareils

1. Notez la dimension de découpe du plan de travail et sciez-la.
2. Posez les appareils, un à la fois, sur une surface souple, une couverture par exemple, le dessous vers le haut.
3. Placez le joint d'étanchéité autour du bord inférieur de l'appareil le long du bord externe de la surface vitrocéramique.
4. Vissez légèrement les plaques de fixation dans les trous prévus dans le boîtier de protection.
5. Placez le premier appareil dans la découpe du plan de travail. Placez la barre d'accouplement dans la découpe du plan de travail et appuyez-la contre l'appareil sur la moitié de la largeur.





6. Tournez légèrement les plaques de fixation par en dessous sur le plan de travail et sur la barre d'accouplement.
7. Placez l'appareil suivant dans la découpe du plan de travail. Veillez à ce que l'avant des appareils soit au même niveau.
8. Serrez la plaque de fixation/les vis de retenue.
9. Comblez l'espace entre le plan de travail et les appareils ainsi qu'entre les appareils à l'aide de silicone.
10. Appliquez de l'eau savonneuse sur le silicone.
11. Appuyez fermement la forme en caoutchouc contre la surface vitrocéramique et déplacez-la lentement le long de l'espace.
12. Ne touchez pas le silicone tant qu'il n'a pas durci. Cela peut prendre une journée.
13. Enlevez soigneusement le silicone en trop avec une lame de rasoir.
14. Nettoyez soigneusement la surface vitrocéramique.

9. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Model HC451500EB
 Typ 55 WOK 03 AU
 Induction 3,2 kW
 Ser.Nr.
 AEG

Prod.Nr. 941 560 806 00
 220 - 240 V 50 - 60 Hz
 Made in Switzerland
 3,2 kW



10. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole ♻️. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet.

Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et

électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole ⚡ avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

INHALT

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN	22
2. SICHERHEITSHINWEISE	23
3. GERÄTEBESCHREIBUNG	26
4. TÄGLICHER GEBRAUCH	28
5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE	30
6. REINIGUNG UND PFLEGE	32
7. FEHLERSUCHE	33
8. MONTAGE	34
9. TECHNISCHE DATEN	38

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:

www.aeg.com



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:

www.aeg.com/productregistration



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:

www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.



Warnungs-/ Sicherheitshinweise.



Allgemeine Hinweise und Ratschläge



Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen



WARNUNG!

Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glaskeramikfläche feststellen. Stromschlaggefahr!
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Montage



WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und der Gerätefrontseite ein Abstand von 5 mm zur Belüftung frei gelassen wird. Schäden, die durch das Fehlen eines Belüftungsabstands

entstehen, sind von der Garantie ausgenommen.

- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Wir empfehlen eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.

Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Die elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Wenn freiliegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker verwendet werden, kann der Anschluss überhitzen.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Kabel zugentlasten.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenn Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker wenden.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen

aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

2.2 Gebrauch



WARNUNG!

Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.



WARNUNG!

Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen und erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und schon bei niedrigeren Temperaturen als frisches Öl einen Brand verursachen.

- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

**WARNUNG!**

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leer kochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr ein.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf dem Kochfeld umsetzen möchten.

2.3 Reinigung und Pflege

**WARNUNG!**

Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

2.4 Entsorgung

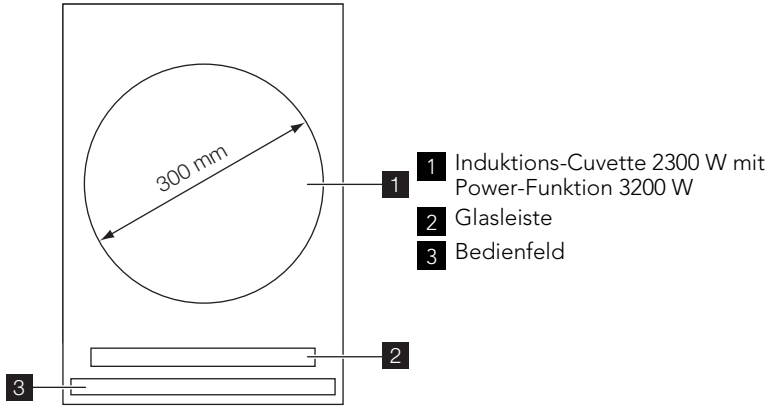
**WARNUNG!**

Verletzungs- oder Erstickengefahr.

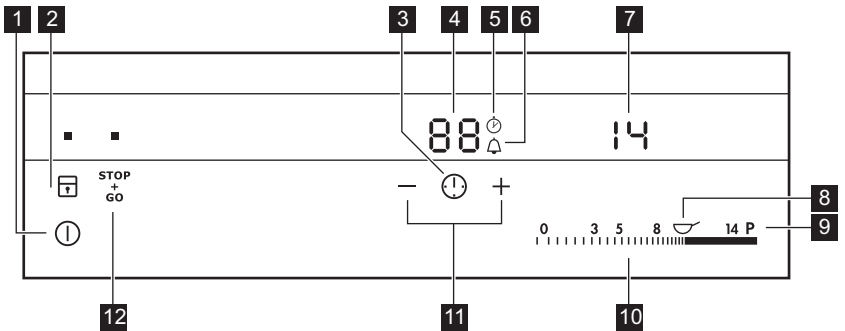
- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Gerätes wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Kochfeldanordnung






3.2 Bedienfeldanordnung






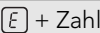






Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

Sensorfeld	Funktion
1	Ein- und Ausschalten des Geräts.
2	Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.
3	Einstellen der Uhrfunktionen.
4 Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
5	Zeigt an, dass der Garzeitmesser eingeschaltet ist (1 bis 59 Minuten).

Sensorfeld	Funktion
6 	Zeigt an, dass der Kurzzeitmesser (1 bis 99 Minuten) oder der Kurzzeitwecker eingeschaltet ist.
7 Kochstufenanzeige	Zeigt die Kochstufe an.
8 	Schaltet den Modus „Weiterköcheln“ ein.
9 P	Einschalten der Power-Funktion.
10 Einstellskala	Einstellen der Kochstufe.
11 + / -	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
12 	Ein- und Ausschalten der Funktion STOP+GO.




3.3 Anzeige der Kochstufen

Display	Beschreibung
	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
	Die Kochzone ist eingeschaltet.
	Die Funktion Warmhalten/ ^{STOP}  ist eingeschaltet.
	Die Power-Funktion ist eingeschaltet.
	Eine Störung ist aufgetreten.
	3-stufige Restwärmeanzeige: Weitergaren/Warmhalten/ Restwärme.
	Die Tastensperre oder die Kindersicherung ist eingeschaltet.
	Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
	Die Abschaltautomatik ist in Betrieb.

3.4 OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig)



WARNUNG!

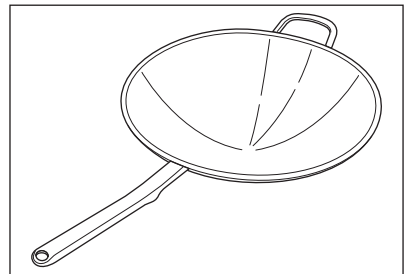
   Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

OptiHeat Control zeigt die Restwärme-stufe an. Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird nur durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt.

Die WOK-Pfanne (mitgeliefert)

- 390 mm, 6 Liter
- Mit 2 Handgriffen

3.5 Zubehör




- WOK P 6.0 Edelstahl



Verwenden Sie nur die mitgelieferte WOK-Pfanne.













4. TÄGLICHER GEBRAUCH

4.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie 1 Sekunde lang , um das Gerät ein- oder auszuschalten.

4.2 Abschaltautomatik

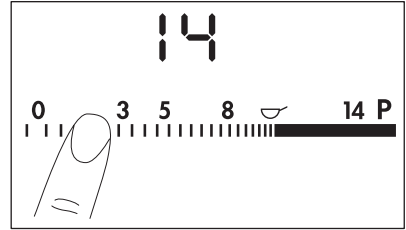
Mit dieser Funktion wird das Gerät in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet ()
- Nach dem Einschalten des Geräts wird keine Kochstufe gewählt.
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt einige Male und das Gerät schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Das Gerät wird zu heiß (z. B. durch einen leergekochten Topf). Bevor Sie das Gerät erneut verwenden können, muss die Kochzone abgekühlt sein.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Symbol  leuchtet und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer gewissen Zeit leuchtet das Symbol  auf und das Gerät wird ausgeschaltet. Siehe unten.
- Verhältnis zwischen der Kochstufe und den Zeiten der Abschaltautomatik:
 - ,  -  — 6 Stunden
 -  -  — 5 Stunden
 -  -  — 4 Stunden
 -  -  — 1,5 Stunden




4.3 Kochstufe

Berühren Sie auf der Einstellskala die gewünschte Kochstufe. Fahren Sie mit dem Finger entlang der Skala, um die Einstellung zu ändern. Nehmen Sie den Finger erst von der Skala, wenn die richtige

Kochstufe eingestellt ist. Das Display zeigt die eingestellte Kochstufe an.



4.4 Power-Funktion ein-/ausschalten


Die Power-Funktion stellt den Induktions-Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Die Power-Funktion wird für höchstens 5 Minuten aktiviert. Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch auf Kochstufe 14 zurück. Berühren Sie zum Einschalten **P**,  leuchtet auf. Berühren Sie zum Abschalten der Funktion eine der Kochstufen von  - .


4.5 Timer


Sie können die Timerfunktion mit  auswählen.

Der Kurzzeitmesser

Mit dem Kurzzeitmesser stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.

 Die Auswahl des Kurzzeitmessers ist möglich, wenn die Kochzone eingeschaltet und die Kochstufe eingestellt sind.

Wenn diese Funktion aktiviert ist, leuchtet  auf.

- **Einschalten des Kurzzeitmessers:** Berühren Sie  am Timer, um die Zeit einzustellen (**00** - **99** Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsam blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.

- **So wird die Restzeit angezeigt:** Berühren Sie wiederholt, bis angezeigt wird. Im Display wird die Restzeit angezeigt.
- **Ändern des Kurzzeitmessers:** Berühren Sie wiederholt, bis aufleuchtet, und berühren Sie dann oder .
- **Ausschalten des Kurzzeitmessers:** Berühren Sie wiederholt, bis aufleuchtet, und berühren Sie dann . Die Restzeit wird auf heruntergezählt.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

- **So schalten Sie den Signalton aus:** Berühren Sie .

Der Garzeitmesser

Mithilfe des Garzeitmessers kann kontrolliert werden, wie lange eine Kochzone in Betrieb ist.

- Wenn diese Funktion aktiviert ist, wird angezeigt.
- **Einschalten des Garzeitmessers:** Berühren Sie . Das Symbol erlischt und leuchtet auf.
- **So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:** berühren Sie wiederholt , bis angezeigt wird. Das Display zeigt die Einschaltdauer der Kochzone an.
- **Ausschalten des Garzeitmessers:** Berühren Sie wiederholt, bis aufleuchtet, und berühren Sie dann . Das Symbol erlischt und leuchtet auf.
- **Zurücksetzen des Garzeitmessers:** Berühren Sie . Die Zeit wird auf heruntergezählt.



Wenn zwei Uhrfunktionen gleichzeitig in Betrieb sind, wird im Display zuerst der Garzeitmesser angezeigt.

Kurzzeitwecker.

Wenn die Kochzonen nicht in Betrieb sind, können Sie den Timer als **Kurzzeitwecker** verwenden. Berühren Sie . Berühren Sie oder des Timers, um die Dauer einzustellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und blinkt.

- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie .

4.6 STOP+GO

Mit der Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe „Warmhalten“ () geschaltet.

Ist aktiviert, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktion.

- Berühren Sie **zur Aktivierung** dieser Funktion . Das Symbol leuchtet.
- Berühren Sie **zur Deaktivierung** der Funktion . Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.

4.7 Verriegelung

Das Bedienfeld kann mit Ausnahme von verriegelt werden. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.

Berühren Sie zum Einstellen der Funktion. Das Symbol wird 4 Sekunden lang angezeigt.

Der Timer bleibt eingeschaltet.

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion. Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.




Diese Funktion wird deaktiviert, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

4.8 Kindersicherung





Mit dieser Funktion wird ein versehentliches Bedienen des Kochfelds verhindert.

Einschalten der Kindersicherung





- Schalten Sie das Kochfeld mit ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein.**

- Berühren Sie 4 Sekunden lang  . Das Symbol  leuchtet auf.
- Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.

Ausschalten der Kindersicherung

- Schalten Sie das Kochfeld mit  ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein.** Berühren Sie 4 Sekunden lang  . Das Symbol  leuchtet auf.
- Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.






Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang außer Kraft setzen


- Das Kochfeld mit  einschalten. Das Symbol  leuchtet auf.
- Berühren Sie 4 Sekunden lang  . **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Kochfeld kann jetzt benutzt werden.
- Nachdem das Kochfeld mit  ausgeschaltet wurde, ist die Kindersicherung wieder aktiv.

4.9 OffSound Control (Aktivierung und Deaktivierung des Signaltons)






Deaktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.

Berühren Sie  3 Sekunden lang. Die Anzeigen leuchten auf und erlöschen. Berühren Sie  3 Sekunden lang.  leuchtet und der Signalton ist aktiviert. Berühren Sie  ,  leuchtet auf, der Signalton ist deaktiviert. Haben Sie den Signalton deaktiviert, ertönt er nur in folgenden Fällen:

- Bei der Berührung von  .
- Bei Ablauf des Kurzzeitweckers.
- Bei Ablauf des Kurzzeitmessers.
- Das Bedienfeld ist bedeckt.

Aktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus. Berühren Sie  3 Sekunden lang. Die Anzeigen leuchten auf und erlöschen. Berühren Sie  3 Sekunden lang.  leuchtet, da der Signalton deaktiviert ist. Berühren Sie  ,  leuchtet. Der Signalton ist aktiviert.

5. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE



Verwenden Sie auf dem Gerät nur die Original-Wok-Pfanne mit rundem Boden.



WARNUNG!

Ein sicherer Betrieb des Gerätes nach EN60335 ist nur mit der mitgelieferten Wok-Pfanne gewährleistet. Kochgeschirr mit flachem Boden darf nicht verwendet werden.

- Wok-Pfanne nicht schwenken, während sie in der Cuvette liegt. Der Handgriff kann die Glaskeramikfläche verkratzen oder anders beschädigen.

5.1 Verwendung des Woks

- Platzieren Sie die Wok-Pfanne vorsichtig in die Cuvette. Bei unvorsichtiger Handhabung kann der Griff auf die Glaskeramikfläche aufschlagen und diese beschädigen.

5.2 Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche.

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).

- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.
 - Klicken: Bei elektronischen Schaltvorgängen.
 - Zischen, Surren: Der Ventilator läuft.
- Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf einen Defekt hin.**

5.3 Energiesparen



So sparen Sie Energie

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

5.4 Öko Timer (Eco-Timer)



Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Reduzierung der Wärmeleistung hängt von der Kochstufe und der Gardauer ab.

5.5 Tipps zum Kochen mit dem Wok

Der Induktions-Wok ist hervorragend geeignet für die Zubereitung von „à la minute“ Gerichten, insbesondere chinesischer Spezialitäten. Das Kochgut muss während der kurzen Bratzeit ständig gewendet werden. Durch das Induktionsheizsystem lässt sich im Wok sehr schnell und bei starker Hitze garen. Dadurch bleiben Fleisch und Fisch saftig und Gemüse behält Farbe, Geschmack und Vitamine.



WARNUNG!

Seien Sie vorsichtig! Verbrennungsgefahr durch überhitzte Fette und Öle.

Der Induktions-Wok hat - besonders ab Kochstufe 9 - eine hohe Leistung bei sehr schneller Reaktionszeit. Fette und Öle überhitzen sehr schnell. Sobald es zu rauchen beginnt, ist es zu heiß. Kochvorgänge mit Fett oder Öl nicht unbeaufsichtigt lassen. Bei einer kleinen Menge an Speisen/Öl verwenden Sie die Power-Funktion nur für eine kurze Zeit. Andernfalls besteht die Gefahr, die Wok-Pfanne zu beschädigen.



Mit der Holzlöffelprobe kann die Frittieretemperatur gut abgeschätzt werden. Stiel eines Holzlöffels in das heiße Fett halten:

- Steigen leichte Bläschen auf, ist die Frittieretemperatur erreicht.
- Zeigen sich keine Bläschen, ist die Frittieretemperatur noch nicht erreicht.

5.6 Garmethoden für den Wok

Rührbraten

- Schwenken Sie den Wok mit Öl aus.
- Schneiden Sie die Zutaten in kleine Stücke. Diese werden unter Zufügen von Saucen und Gewürze bei großer Hitze unter ständigem Rühren schnell angebraten,
- Die Garzeit ist sehr kurz. Stellen Sie sicher, dass alle Zutaten vorbereitet sind, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
- Beginnen Sie mit den Zutaten mit der längsten Garzeit.
- Pfannenrühren ist eine sehr gesunde Kochmethode.
- Gemüse behält Eigengeschmack und Farbe und bleibt schön knackig.
- Fleischstückchen bleiben zart.

Frittieren

- Der Wok liefert einen sehr geringen Temperaturabfall und niedrigen Ölverbrauch.
- Frittiergut nimmt durch konstante Temperatur wenig Fett auf.

- Fleisch, Fisch, Kartoffeln, Gemüse etc. erhalten eine gleichmäßige Farbe und Kruste und damit den typischen Geschmack.
- Nur speziell zum Frittieren geeignete Fettstoffe verwenden.

Pochieren / Aufschlagen

- Gewölbte Form des Woks eignet sich hervorragend zum Aufschlagen von Cremes, Sabayone, Buttersaucen, Biskuit- oder Parfaitmassen ohne Wasserbad bei 65 °C bis 80 °C.

Garziehen

- Kochen: zum Kochen von Speisen (beispielsweise Spaghetti) am Siedepunkt.
- Köcheln: zum Kochen von Speisen (beispielsweise Knödel) etwas unter dem Siedepunkt.

Dünsten

- Garen im eigenen Saft, evtl. unter Zugabe von wenig Fett und Fremdflüssigkeit.
- Verwenden Sie diese Methode, um Speisen mit hohem Wassergehalt (wie Gemüse, Fisch und Früchte) mit einem Deckel bei reduzierter Hitze zu garen, um den Geschmack beizubehalten.

Dämpfen

- Dies ist eine sanfte Garmethode, die in hohem Maße den Nährstoffgehalt und die Farbe der Speisen beibehält.
- **Verwendung von Fetten und Ölen**
Wenn die Temperatur zu hoch ist, beginnt das Fett zu rauchen (sogenannter „Rauchpunkt“)

Fette / Öle	Höchsttemperatur (°C)	Rauchpunkt (°C)
Butter	130	150
Schweinefett	170	200
Rinderfett	180	210
Olivenöl	180	200
Sonnenblumenöl	200	220
Erdnussöl	200	235
Kokosöl	200	240

Die Power-Funktion ist für das Erhitzen großer Wassermengen geeignet.

6. REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.



WARNUNG!

Scharfe Gegenstände und scheuernde Reinigungsmittel können das Gerät beschädigen.

Reinigen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen **nicht** mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger.



Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

So entfernen Sie Verschmutzungen:

1. – **Sofort entfernen:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige

Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

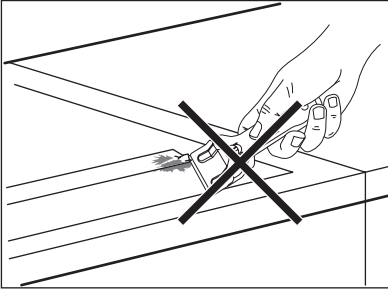
– Entfernen, nachdem sich das Gerät ausreichend abgekühlt hat:

Kalk- und Wasserränder, Festspritzer, metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.

2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.**



WARNUNG!
Glasleiste



- Verwenden Sie keinen Schaber oder scharfe Objekte zur Reinigung der Glasleiste und des Zwischenraums zwischen ihr und der Glaskeramik. Die Glasleiste ist mit der Glaskeramikplatte verbunden.
- Stellen Sie keine Töpfe auf die Glasleiste.
- Stellen Sie sicher, dass die Pfannen und Töpfe die Glasleiste nicht berühren.

7. FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	<ul style="list-style-type: none"> • Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt. Berühren Sie nur ein einzelnes Sensorfeld. • Wasser- oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld. Reinigen Sie das Bedienfeld. • Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 7 Sekunden die Kochstufe ein. • Die Kindersicherung, die Tastensperre oder STOP +GO ist eingeschaltet. Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
Wird das Gerät ausgeschaltet, ist ein Signalton zu hören.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt. Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Die Restwärmanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war. Sollte die Kochzone eigentlich heiß sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.
Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen um.	Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet. Siehe den Abschnitt „Power-Management“.
Ein Signal ertönt und das Gerät schaltet sich ein und wieder aus. Nach 5 Sekunden ertönt ein weiteres Signal.	Sie haben ① bedeckt. Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
<input type="checkbox"/> leuchtet auf.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Abschaltautomatik hat ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
[F] leuchtet auf.	<ul style="list-style-type: none"> • Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone. Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone. • Ungeeignetes Kochgeschirr. Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. • Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist für die Kochzone zu klein. Benutzen Sie eine kleinere Kochzone.
[E] und eine Zahl leuchten auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten. Trennen Sie das Gerät eine Zeit lang vom Stromnetz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn [E] erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.
[E4] leuchtet auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten, da ein Kochgeschirr leer gekocht ist. Der Überhitzungsschutz der eingeschalteten Kochzone hat ausgelöst. Die Abschaltautomatik hat ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus. Entfernen Sie das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie nach ca. 30 Sekunden die Kochzone wieder ein. [E4] sollte erlöschen, die Restwärmeanzeige kann jedoch noch leuchten. Lassen Sie das Kochgeschirr abkühlen und überprüfen Sie es anhand der Angaben im Abschnitt „Kochgeschirr für Induktionskochzonen“.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds betühren.	Der Signalton ist ausgeschaltet. Schalten Sie den Signalton ein (siehe „Einschalten des Signaltons“).

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst. Geben Sie dabei die Daten auf dem Typenschild, den dreistelligen Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke des Kochfelds) und die angezeigte Fehlermeldung an.

Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr an. Die Anweisungen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

8. MONTAGE



WARNUNG!

Siehe Sicherheitshinweise.



Vor der Montage

Wenn Sie den Zubehörrahmen C-FRAME verwenden, lesen Sie zuerst die mit dem Rahmen mitgelieferte Anleitung, bevor Sie das Gerät montieren.

Notieren Sie vor der Montage des Geräts alle Daten, die Sie unten auf dem Typenschild finden. Das Typenschild befindet sich unten am Gerätegehäuse.

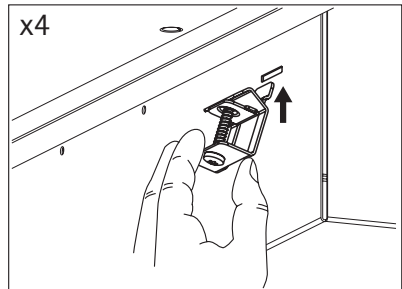
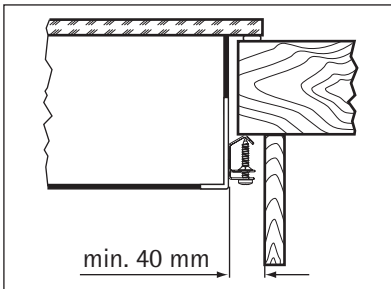
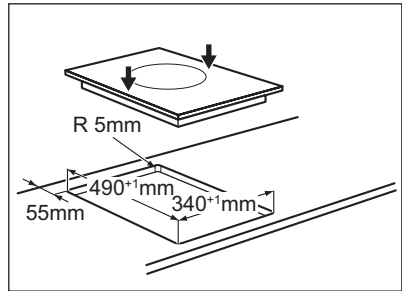
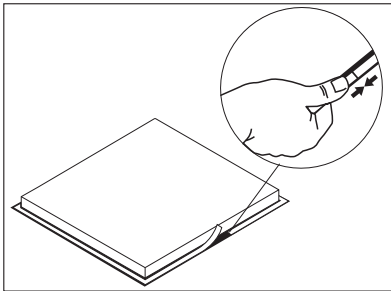
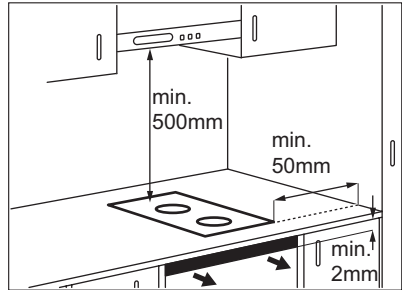
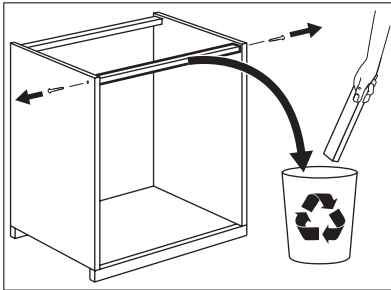
- Modell

- Produktnummer (PNC)
- Seriennummer

8.1 Einbaugeräte

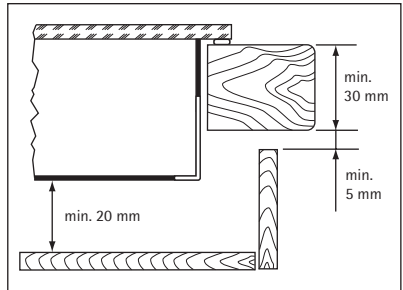
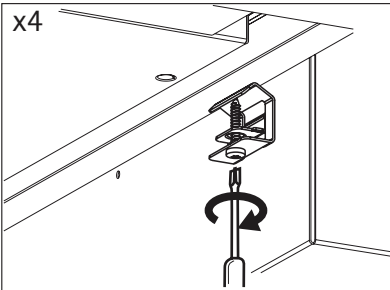
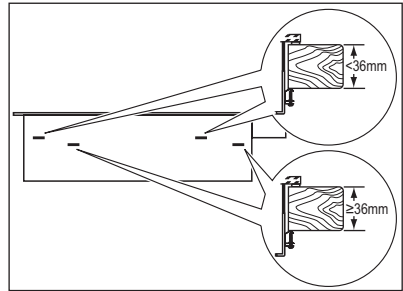
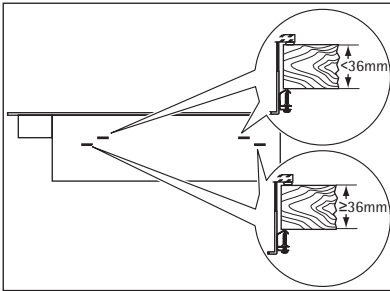
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

8.3 Montage



8.2 Anschlusskabel

- Das Gerät wird mit dem Anschlusskabel geliefert.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss durch ein entsprechendes Spezialkabel (Typ H05BB-F Tmax 90 °C oder höher) ersetzt werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.



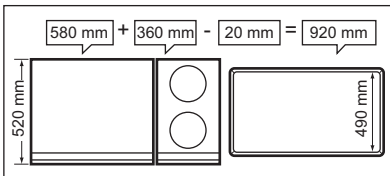
- Dichten Sie den Spalt zwischen der Arbeitsplatte und der Glaskeramik mit Silikon ab.
- Geben Sie etwas Seifenlauge auf das Silikon.

- Entfernen Sie das überschüssige Silikon mit einem Schaber.

8.4 Montage von mehr als einem Gerät

Mitgelieferte Teile: Verbindungsleiste(n), hitzebeständiges Silikon, Gummiprofil, Dichtungstreifen.

i Verwenden Sie nur spezielles, hitzebeständiges Silikon.



Arbeitsplattenausschnitt

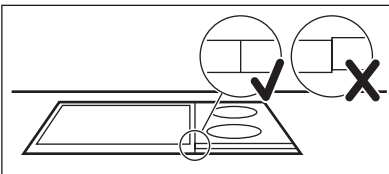
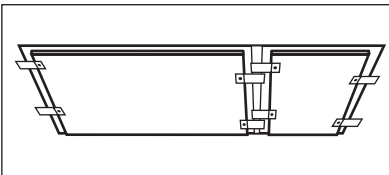
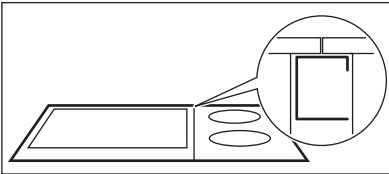
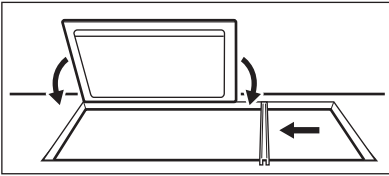
Abstand zur Wand: min. 50 mm

Tiefe: 490 mm

Breite: Addieren Sie die Breiten aller einzubauenden Geräte und subtrahieren Sie 20 mm (siehe auch „Übersicht über alle Gerätebreiten“).

Montage von mehr als einem Gerät

1. Legen Sie den Arbeitsplattenausschnitt fest und sägen Sie ihn aus.
2. Legen Sie die Geräte nacheinander mit der Rückseite nach oben auf eine weiche Fläche, zum Beispiel eine Decke.
3. Kleben Sie den Dichtungstreifen umlaufend auf der Unterseite des Geräts entlang des äußeren Randes der Glaskeramik auf.



4. Schrauben Sie die Befestigungsplatten locker in die entsprechenden Öffnungen im Schutzkasten ein.
5. Setzen Sie das erste Gerät in den Arbeitsplattenausschnitt ein. Setzen Sie die Verbindungsleiste in den Ausschnitt und drücken Sie diese bis zur Hälfte der Breite gegen das Gerät.
6. Drehen Sie die Befestigungsplatten von unterhalb der Arbeitsplatte locker und auf der Verbindungsleiste ein.
7. Setzen Sie das nächste Gerät in den Arbeitsplattenausschnitt ein. Stellen Sie sicher, dass die Vorderkanten der Geräte auf der gleichen Höhe sind.
8. Ziehen Sie die Schrauben der Befestigungsplatte/Haltegreifer an.
9. Dichten Sie den Spalt zwischen der Arbeitsplatte und den Geräten sowie den Spalt zwischen den Geräten mit Silikon ab.
10. Geben Sie etwas Seifenlauge auf das Silikon.
11. Drücken Sie das Gummiprofil kraftvoll gegen die Glaskeramik und führen Sie es langsam um den Ausschnitt.
12. Berühren Sie das Silikon nicht, bevor es ausgehärtet ist. Dies kann einen Tag dauern.
13. Entfernen Sie das überschüssige Silikon vorsichtig mit einer Rasierklinge.
14. Reinigen Sie die Glaskeramikoberfläche.

9. TECHNISCHE DATEN

Model HC451500EB

Prod.Nr. 941 560 806 00

Typ 55 WOK 03 AU

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Induction 3,2 kW

Made in Switzerland

Ser.Nr.

3,2 kW

AEG



10. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♻️. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und

elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol 🗑️ nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ	40
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ	41
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	44
4. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ	46
5. ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ	49
6. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ	51
7. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	52
8. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	53
9. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	56

ΓΙΑ ΑΡΙΣΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν της AEG. Το σχεδιάσαμε για να σας παρέχει άψογη απόδοση για πολλά χρόνια, με πρωτοποριακές τεχνολογίες που θα κάνουν τη ζωή σας πιο απλή και με χαρακτηριστικά που ενδεχομένως δεν θα βρείτε σε κοινές συσκευές. Σας παρακαλούμε να αφιερώσετε λίγα λεπτά και να διαβάσετε τις οδηγίες, ώστε να διασφαλίσετε την καλύτερη δυνατή χρήση της συσκευής σας.

Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας για να:



βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες συντήρησης:
www.aeg.com



καταχωρήσετε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:
www.aeg.com/productregistration



αγοράσετε εξαρτήματα, αναλώσιμα και γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας:
www.aeg.com/shop

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Συνιστάται η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.

Όταν επικοινωνείτε με το σέρβις, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαθέσιμα τα ακόλουθα στοιχεία. Τα στοιχεία αυτά θα τα βρείτε στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Μοντέλο, Κωδ. προϊόντος (PNC), Αριθμός σειράς.



Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες ασφαλείας.



Γενικές πληροφορίες και συμβουλές



Περιβαλλοντικές πληροφορίες

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται αν προκληθεί τραυματισμός ή ζημιά από λανθασμένη εγκατάσταση και χρήση. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή για μελλοντική αναφορά.

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος ασφυξίας, τραυματισμού ή μόνιμης αναπηρίας.

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται από ενήλικα ή άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη είναι πολύ ζεστά.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, συνιστάται η ενεργοποίησή της.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με χωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

- Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστίες με λάδι ή λίπος μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Μην προσπαθήσετε ποτέ να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και στη συνέχεια καλύψτε τη φλόγα με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.
- Μη φυλάσσετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Τα μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια των εστιών, καθώς ενδέχεται να θερμανθούν υπερβολικά.
- Εάν υπάρχουν ρωγμές στην υαλοκεραμική επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε πιθανή ηλεκτροπληξία.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την αντίσταση της εστίας από το χειριστήριό της, χωρίς να βασίζεστε στον αισθητήρα σκευών.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από τις άλλες συσκευές και μονάδες.
- Να είστε πάντα προσεκτικοί κατά τη μετακίνηση της συσκευής, καθώς είναι βαριά. Φοράτε πάντα γάντια ασφαλείας.
- Στεγανοποιήστε τις κομμένες επιφάνειες με υλικό στεγανοποίησης, ώστε να αποτραπεί η διόγκωσή τους από την υγρασία.
- Προστατέψτε το κάτω μέρος της συσκευής από ατμούς και υγρασία.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα σε πόρτα ή κάτω από παράθυρο. Έτσι, αποτρέπεται η πτώση ζεστών μαγειρικών σκευών από τη συσκευή κατά το άνοιγμα της πόρτας ή του παραθύρου.
- Εάν η συσκευή είναι εγκατεστημένη επάνω από συρτάρια, διασφαλίστε ότι

ο χώρος ανάμεσα στο κάτω μέρος της συσκευής και το επάνω συρτάρι είναι επαρκής για την κυκλοφορία αέρα.

- Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερισμού των 5 mm, ανάμεσα στην επιφάνεια εργασίας και την μπροστινή πλευρά της μονάδας που βρίσκεται από κάτω, είναι ελεύθερος. Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές που προκλήθηκαν από έλλειψη επαρκούς χώρου αερισμού.
- Το κάτω μέρος της συσκευής μπορεί να θερμανθεί πολύ. Σας συνιστούμε να τοποθετήσετε ένα άκαυστο διαχωριστικό πλαίσιο κάτω από τη συσκευή για να αποφεύγεται η πρόσβαση στο κάτω μέρος.

Ηλεκτρική σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Πριν από την εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος.
- Χρησιμοποιήστε κατάλληλο καλώδιο ρεύματος.
- Μην επιτρέπετε στο καλώδιο ρεύματος να μπερδεύεται.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος ή το φισ (κατά περίπτωση) δεν έρχονται σε επαφή με τη ζεστή συσκευή ή με ζεστά μαγειρικά σκεύη κατά τη σύνδεση της συσκευής στην πρίζα ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει εγκατασταθεί σωστά. Οι χαλαρές ή λανθασμένες συνδέσεις στο καλώδιο ρεύματος ή το φισ (κατά περίπτωση), μπορούν να οδηγήσουν σε υπερθέρμανση του ακροδέκτη.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει εγκατασταθεί προστασία από την ηλεκτροπληξία.
- Τοποθετήστε το συνδετήρα ανακούφισης καταπόνησης στο καλώδιο.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φισ τροφοδοσίας (κατά περίπτωση) ή στο καλώδιο ρεύματος. Επικοινωνήστε με το Σέρβις ή έναν ηλεκτρο-

λόγο για την αλλαγή ενός κατεστραμμένου καλωδίου ρεύματος.

- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 χιλιοστών μεταξύ των επαφών.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές διατάξεις απομόνωσης: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.

2.2 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων ή ηλεκτροπληξίας.

- Χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε οικιακό περιβάλλον.
- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση όταν μαγειρεύετε.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν βρίσκεται σε επαφή με νερό.
- Μην τοποθετείτε μαχαιροπίρουνα ή καπάκια μαγειρικών σκευών επάνω στις ζώνες μαγειρέματος. Μπορούν να θερμανθούν.
- Θέστε τη ζώνη μαγειρέματος εκτός λειτουργίας μετά από κάθε χρήση. Μη βασίζεστε στον αισθητήρα σκευών.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια απόθεσης αντικειμένων.
- Εάν υπαρξουν ρωγμές στην επιφάνεια της συσκευής, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την ηλεκτρική παροχή. Αυτό απαιτείται για αποτροπή τυχόν ηλεκτροπληξίας.
- Οι χρήστες με βηματοδότη πρέπει να διατηρούν απόσταση τουλάχιστον 30 cm από τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς ή έκρηξης.

- Τα λίπη και το λάδι απελευθερώνουν εύφλεκτους ατμούς όταν θερμαίνονται. Κρατάτε γυμνές φλόγες ή θερμά αντικείμενα μακριά από λίπη και λάδι όταν τα χρησιμοποιείτε στο μαγείρεμα.
- Οι ατμοί που απελευθερώνει το πολύ καυτό λάδι, μπορούν να προκαλέσουν ακαριαία ανάφλεξη.
- Το χρησιμοποιημένο λάδι που περιέχει υπολείμματα τροφίμων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά σε χαμηλότερη θερμοκρασία από το λάδι που χρησιμοποιείται για πρώτη φορά.
- Μην τοποθετείτε μέσα, κοντά ή επάνω στη συσκευή εύφλεκτα αντικείμενα ή αντικείμενα εμποτισμένα με εύφλεκτα υλικά.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη επάνω στο χειριστήριο.
- Μην αφήνετε να στεγνώσουν τα μαγειρικά σκεύη καθώς μαγειρεύετε.
- Προσέχετε να μην πέσουν επάνω στη συσκευή αντικείμενα ή μαγειρικά σκεύη. Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά.
- Μην ενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος με άδειο μαγειρικό σκεύος ή χωρίς μαγειρικό σκεύος.
- Μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο επάνω στη συσκευή.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο, αλουμίνιο ή αυτά με φθαρμένη βάση

μπορούν να χαράξουν την υαλοκεραμική επιφάνεια. Πρέπει πάντα να αναστηκώνετε αυτά τα αντικείμενα όταν απαιτείται η μετακίνησή τους επάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος.

2.3 Φροντίδα και καθάρισμα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Μη χρησιμοποιείτε ψεκασμό με νερό ή ατμό για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.

2.4 Απόρριψη



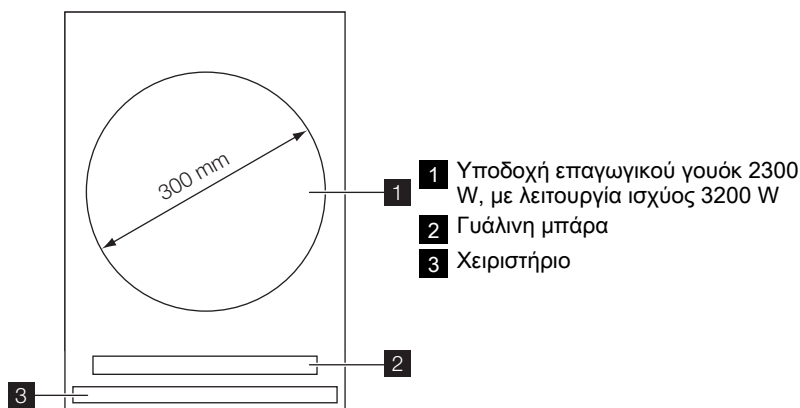
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

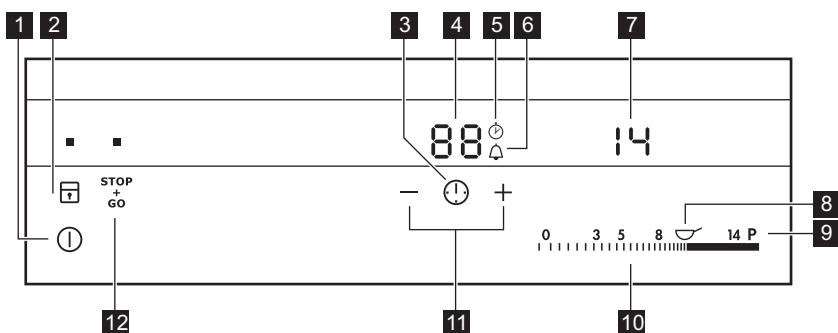
- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές για πληροφορίες σχετικά με τη σωστή απόρριψη της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας και απορρίψτε το.

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

3.1 Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος







3.2 Διάταξη χειριστηρίου






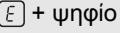






Χρησιμοποιήστε τα πεδία αφής για τη λειτουργία της συσκευής. Οι προβολές, οι ενδείξεις και οι ήχοι σας ενημερώνουν για τις λειτουργίες που είναι ενεργοποιημένες.

Πεδίο αφής	Λειτουργία
1	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής.
2	Για κλείδωμα/ξεκλείδωμα του χειριστηρίου.
3	Για ρύθμιση των λειτουργιών του χρονοδιακόπτη.
4 Ένδειξη χρονοδιακόπτη	Για εμφάνιση του χρόνου σε λεπτά.

Πεδίο αφής	Λειτουργία
5 	Για να υποδείξει ότι η λειτουργία του χρονόμετρου είναι ενεργοποιημένη (1 έως 59 λεπτά).
6 	Για να υποδείξει ότι η λειτουργία του χρονοδιακόπτη είναι ενεργοποιημένη (1 έως 99 λεπτά) ή ότι η λειτουργία του μετρητή λεπτών είναι ενεργοποιημένη.
7 Ένδειξη σκάλας μαγειρέματος	Για εμφάνιση της σκάλας μαγειρέματος.
8 	Για ενεργοποίηση της λειτουργίας «συνέχιση σιγανού βρασίματος».
9 P	Για ενεργοποίηση της λειτουργίας ισχύος.
10 Μπάρα χειριστηρίων	Για ρύθμιση της σκάλας μαγειρέματος.
11 + / -	Για αύξηση ή μείωση του χρόνου.
12 	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας STOP+GO.

3.3 Ενδείξεις σκάλας μαγειρέματος

Ένδειξη	Περιγραφή
	Η ζώνη μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένη.
	Η ζώνη μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη.
	Διατήρηση Θερμότητας / Η λειτουργία  είναι ενεργοποιημένη.
	Η λειτουργία ισχύος είναι ενεργοποιημένη.
	Υπάρχει δυσλειτουργία.
	Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας 3 σταδίων: κανονικό μαγείρεμα / διατήρηση θερμότητας / υπολειπόμενη θερμότητα.
	Το κλειδωμα/η Διάταξη ασφαλείας για παιδιά είναι ενεργοποιημένη.
	Το μαγειρικό σκεύος δεν είναι σωστό ή είναι πολύ μικρό ή δεν έχει τοποθετηθεί μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος.
	Η λειτουργία Αυτόματη απενεργοποίηση είναι ενεργοποιημένη.

3.4 OptiHeat Control (ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας 3 σταδίων)



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

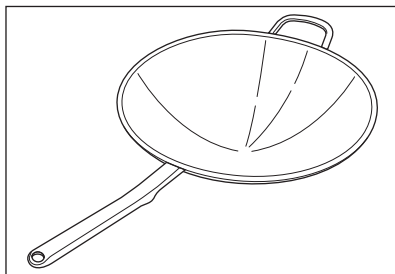
Κίνδυνος εγκαυμάτων από την υπολειπόμενη θερμότητα!

Η ένδειξη OptiHeat Control υποδεικνύει το επίπεδο της υπολειπόμενης θερμότητας. Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος παράγουν την απαιτούμενη θερμότητα για το μαγείρεμα απευθείας στη βάση του μαγειρικού σκεύους. Η υαλοκεραμική επιφάνεια θερμαίνεται από τη θερμότητα του μαγειρικού σκεύους.

Το τηγάκι ΓΟΥΟΚ (παρέχεται)

- 390 mm , 6 λίτρων
- Με 2 λαβές

3.5 Εξαρτήματα



- ΓΟΥΟΚ P 6.0 ανοξείδωτου χάλυβα



Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το παρεχόμενο τηγάκι ΓΟΥΟΚ.

4. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΗΣΗ

4.1 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Ακουμπήστε το για 1 δευτερόλεπτο για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

4.2 Αυτόματη απενεργοποίηση

Η λειτουργία απενεργοποιεί αυτόματα τη συσκευή, εάν:

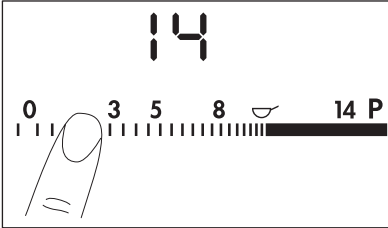
- Έχουν απενεργοποιηθεί όλες οι ζώνες μαγειρέματος ().
- Δεν επιλέξετε σκάλα μαγειρέματος μετά την ενεργοποίηση της συσκευής.
- Χύθηκε κάτι ή έχετε τοποθετήσει κάτι επάνω στο χειριστήριο για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα, (ένα σκεύος, ένα πανί, κ.λπ.). Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα για κάποιο χρονικό διάστημα και η συσκευή απενεργοποιείται. Αφαιρέστε το αντικείμενο ή καθαρίστε το χειριστήριο.
- Υπερθερμανθεί η συσκευή (π.χ. όταν στεγνώσει το περιεχόμενο κάποιου μαγειρικού σκεύους). Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή ξανά, περιμένετε να κρυώσει η ζώνη μαγειρέματος.

- Χρησιμοποιήσετε ακατάλληλο σκεύος. Ανάβει το σύμβολο και η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 2 λεπτά.
- Δεν απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος ή δεν αλλάξετε τη σκάλα μαγειρέματος. Μετά από κάποιο χρονικό διάστημα, ανάβει η ένδειξη και η συσκευή απενεργοποιείται. Δείτε παρακάτω.
- Η σχέση μεταξύ της σκάλας μαγειρέματος και του χρονικού διαστήματος της λειτουργίας αυτόματης απενεργοποίησης:
 - , - — 6 ώρες
 - - — 5 ώρες
 - - — 4 ώρες
 - - — 1,5 ώρες

4.3 Σκάλα μαγειρέματος

Αγγίξτε τη μπάρα χειριστηρίων στη σκάλα μαγειρέματος. Μετακινήστε το δάκτυλό σας κατά μήκος της μπάρας χειριστηρίων για να αλλάξετε τη σκάλα. Μην αφήνετε τη μπάρα πριν να έχετε ορίσει τη σωστή σκάλα μαγειρέματος. Στην

οθόνη εμφανίζεται η σκάλα μαγειρέματος.



4.4 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας ισχύος

Η λειτουργία ισχύος προσφέρει επιπλέον ισχύ στις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος. Η λειτουργία ισχύος ενεργοποιείται για 5 λεπτά κατά μέγιστο. Μετά την πάροδο αυτού του διαστήματος, η επαγωγική ζώνη μαγειρέματος επιστρέφει στη σκάλα μαγειρέματος 14. Για να την ενεργοποιήσετε, αγγίξτε το σύμβολο **P**. Ανάβει το **P**. Για να την απενεργοποιήσετε, αγγίξτε μια σκάλα μαγειρέματος **14**.

4.5 Χρονοδιακόπτης

Μπορείτε να επιλέξετε τη λειτουργία του χρονοδιακόπτη με το **⌚**.

Ο χρονοδιακόπτης

Χρησιμοποιήστε το χρονοδιακόπτη για να καθορίσετε το χρονικό διάστημα λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος μόνο για τη συγκεκριμένη περίοδο μαγειρέματος. Απενεργοποιεί αυτόματα τη ζώνη μαγειρέματος όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος που έχετε καθορίσει.

i Η επιλογή της λειτουργίας του χρονοδιακόπτη είναι δυνατή όταν είναι ενεργοποιημένη η ζώνη μαγειρέματος και έχει καθοριστεί η σκάλα μαγειρέματος.

Όταν έχει ενεργοποιηθεί αυτή η λειτουργία, ανάβει η ένδειξη **⌚.**

- **Για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη:** αγγίξτε το **+** του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε το χρόνο (**00 - 99** λεπτά). Όταν η ένδειξη της ζώνης μα-

γειρέματος αρχίσει να αναβοσβήνει αργά, εκτελείται αντίστροφη μέτρηση.

- **Για να δείτε τον υπολειπόμενο χρόνο:** αγγίξτε επανειλημμένα το **⌚**, μέχρι να ανάψει η ένδειξη **⏸**. Η οθόνη εμφανίζει τον υπολειπόμενο χρόνο.
- **Για να αλλάξετε το χρονοδιακόπτη:** αγγίξτε επανειλημμένα το **⌚**, μέχρι να ανάψει η ένδειξη **⏸** και κατόπιν αγγίξτε το **+** ή το **-**.
- **Για να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη:** αγγίξτε επανειλημμένα το **⌚**, μέχρι να ανάψει η ένδειξη **⏸** και κατόπιν αγγίξτε το **-**. Ο υπολειπόμενος χρόνος μετρά αντίστροφα έως το **00**.

Όταν ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση του χρονοδιακόπτη, ακούγεται ένας ήχος και αναβοσβήνει η ένδειξη **00**. Η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται.

- **Για να απενεργοποιήσετε τον ήχο:** αγγίξτε το **⏸**.

Το χρονόμετρο

Χρησιμοποιήστε το χρονόμετρο για να παρακολουθήσετε τη διάρκεια λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος.

- Όταν ενεργοποιείται αυτή η λειτουργία, ανάβει η ένδειξη **⌚**.
- **Για να ενεργοποιήσετε το χρονόμετρο:** Αγγίξτε το **⌚**. Το σύμβολο **⏸** σβήνει και ανάβει η ένδειξη **⌚**.
- **Για να δείτε τη διάρκεια λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος:** αγγίξτε επανειλημμένα το **⌚**, μέχρι να ανάψει η ένδειξη **⌚**. Η οθόνη προβάλλει τη διάρκεια λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος.
- **Για να απενεργοποιήσετε το χρονόμετρο:** αγγίξτε επανειλημμένα το **⌚**, μέχρι να ανάψει η ένδειξη **⌚** και κατόπιν αγγίξτε το **+**. Το σύμβολο **⌚** σβήνει και ανάβει η ένδειξη **⏸**.
- **Για να επαναρρυθμίσετε το χρονόμετρο:** αγγίξτε το **-**. Ο χρόνος μετρά αντίστροφα έως το **00**.



Όταν οι δύο λειτουργίες του χρονοδιακόπτη είναι ενεργές ταυτόχρονα, η οθόνη εμφανίζει πρώτα τη λειτουργία του χρονόμετρου.

Ο μετρητής λεπτών.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη ως **μετρητή λεπτών**, όταν δεν λειτουργούν οι ζώνες μαγειρέματος. Αγγίζετε το .

Αγγίξτε το $+$ ή το $-$ του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε το χρόνο. Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος, ακούγεται ένας ήχος και αναβοσβήνει η ένδειξη .

- Για να διακόψετε τον ήχο: αγγίξτε το .

4.6 STOP+GO

Η λειτουργία ρυθμίζει όλες τις ζώνες μαγειρέματος που λειτουργούν στη χαμηλότερη σκάλα μαγειρέματος - Διατήρηση Θερμότητας ().

Όταν λειτουργεί το , δεν μπορείτε να αλλάξετε τη σκάλα μαγειρέματος.

Η λειτουργία δεν σταματά τη λειτουργία του χρονοδιακόπτη.

- Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αγγίξτε το . Ανάβει το σύμβολο .
- Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αγγίξτε το . Ενεργοποιείται η σκάλα μαγειρέματος που είχατε ρυθμίσει προηγουμένως.

4.7 Κλειδώμα

Μπορείτε να κλειδώσετε το χειριστήριο, αλλά όχι το . Εμποδίζει την ακούσια αλλαγή της σκάλας μαγειρέματος.

Ρυθμίστε πρώτα τη σκάλα μαγειρέματος. Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αγγίξτε το . Ανάβει το σύμβολο για 4 δευτερόλεπτα.

Ο χρονοδιακόπτης παραμένει αναμμένος.

Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αγγίξτε το . Ενεργοποιείται η σκάλα μαγειρέματος που είχατε ρυθμίσει προηγουμένως.

Όταν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, απενεργοποιείτε και αυτή τη λειτουργία.

4.8 Διάταξη ασφαλείας για παιδιά

Αυτή η λειτουργία εμποδίζει την ακούσια χρήση της κουζίνας.

Ενεργοποίηση της Διάταξης ασφαλείας για παιδιά

- Ενεργοποιήστε τις εστίες με το . **Μη ρυθμίσετε τις σκάλες μαγειρέματος.**
- Ακουμπήστε το για 4 δευτερόλεπτα. Ανάβει το σύμβολο .
- Απενεργοποιήστε την κουζίνα με το .

Απενεργοποίηση της Διάταξης ασφαλείας για παιδιά

- Ενεργοποιήστε τις εστίες με το . **Μη ρυθμίσετε τις σκάλες μαγειρέματος.** Αγγίξτε το για 4 δευτερόλεπτα. Ανάβει το σύμβολο .
- Απενεργοποιήστε την κουζίνα με το .

Ακύρωση της Διάταξης ασφαλείας για παιδιά για μία περίοδο μαγειρέματος

- Ενεργοποιήστε τις εστίες με το . Ανάβει το σύμβολο .
- Αγγίξτε το για 4 δευτερόλεπτα. **Ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος μέσα σε λιγότερο από 10 δευτερόλεπτα.** Μπορείτε να λειτουργήσετε την εστία.
- Όταν απενεργοποιήσετε τις εστίες με το , η Διάταξη ασφαλείας για παιδιά λειτουργεί ξανά.

4.9 OffSound Control (Απενεργοποίηση και ενεργοποίηση των ήχων)

Απενεργοποίηση των ήχων

Απενεργοποιήστε τη συσκευή.

Πατήστε το για 3 δευτερόλεπτα. Οι ενδείξεις ανάβουν και σβήνουν. Πατήστε το για 3 δευτερόλεπτα. Ανάβει το , ο ήχος είναι ενεργοποιημένος. Πατήστε το $+$, ανάβει το , ο ήχος είναι απενεργοποιημένος.






Όταν είναι ενεργοποιημένη αυτή η λειτουργία, ακούτε τους ήχους μόνο όταν:

- πατάτε το
- ενεργοποιείται ο μετρητής λεπτών

- ενεργοποιείται ο χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης
- τοποθετήσετε κάτι επάνω στο χειριστήριο.

Ενεργοποίηση των ήχων

Απενεργοποιήστε τη συσκευή.

Πατήστε το  για 3 δευτερόλεπτα. Οι ενδείξεις ανάβουν και σβήνουν. Πατήστε το  για 3 δευτερόλεπτα. Ανάβει το , καθότι ο ήχος είναι απενεργοποιημένος. Πατώντας το , ανάβει το . Ο ήχος είναι ενεργοποιημένος.

5. ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με αυθεντικά γουόκ στρογγυλού πυθμένα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Μπορούμε να εγγυηθούμε την ασφαλή λειτουργία της συσκευής σύμφωνα με την οδηγία EN60335 μόνο με το τηγάνι γουόκ που παρέχεται με τη συσκευή. Δεν πρέπει να χρησιμοποιηθούν σκεύη με επίπεδη βάση.

5.1 Η χρήση του γουόκ

- Τοποθετείτε το τηγάνι γουόκ προσεκτικά στην υποδοχή για το γουόκ. Σε περίπτωση απρόσεκτης χρήσης, η λαβή μπορεί να χτυπήσει την υαλοκεραμική επιφάνεια και να την καταστρέψει.
- Μην κουνάτε το τηγάνι γουόκ όταν βρίσκεται μέσα στην υποδοχή για το γουόκ. Η λαβή μπορεί να χαράξει ή να προκαλέσει άλλη ζημιά στην υαλοκεραμική επιφάνεια.

5.2 Οι θόρυβοι κατά τη διάρκεια της λειτουργίας

Εάν ακούτε

- οξύ κρότο: τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).
- σφύριγμα: χρησιμοποιείτε τη ζώνη μαγειρέματος με υψηλή ισχύ και τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).
- βουητό: χρησιμοποιείτε υψηλή ισχύ.
- κροτάλισμα: πραγματοποιείται ηλεκτρική μεταγωγή.

- συριγγό, βόμβο: λειτουργεί ο ανεμιστήρας.

Οι θόρυβοι αυτοί θεωρούνται φυσιολογικοί και δεν αποτελούν δυσλειτουργία της συσκευής.

5.3 Εξοικονόμηση ενέργειας



Πώς να εξοικονομήτε ενέργεια

- Εάν είναι δυνατόν, σκεπάζετε πάντα τα μαγειρικά σκεύη με το καπάκι τους.
- Τοποθετήστε τα μαγειρικά σκεύη επάνω στη ζώνη μαγειρέματος πριν τη θέσετε σε λειτουργία.
- Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό ή να το αφήσετε να χυλώσει.

5.4 Öko Timer (Χρονοδιακόπτης εξοικονόμησης)



Για να εξοικονομήσετε ενέργεια, η θέρμανση της ζώνης μαγειρέματος σβήνει πριν από το σήμα του χρονοδιακόπτη αντίστροφης μέτρησης. Η μείωση του χρόνου θέρμανσης εξαρτάται από τη σκάλα και το χρόνο μαγειρέματος.

5.5 Συμβουλές μαγειρέματος με το γουόκ

Το επαγωγικό γουόκ αποτελεί την καλύτερη λύση για την προετοιμασία φαγητών «στο λεπτό» και, συγκεκριμένα, κινεζικών σπασιαλιτέ. Πρέπει να γυρίζετε συνεχώς το φαγητό κατά τη διάρκεια του σύντομου χρόνου τηγανίσματος. Χάρη

στο σύστημα επαγωγικής θέρμανσης, στο γουόκ μπορείτε να μαγειρέψετε πολύ γρήγορα και σε πολύ υψηλή θερμοκρασία. Ως αποτέλεσμα, το κρέας και τα ψάρια παραμένουν ζουμερά και τα λαχανικά διατηρούν το χρώμα, τη γεύση και τις βιταμίνες τους.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Προσέξτε! Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από καυτά λίπη και λάδια.

Το επαγωγικό γουόκ, ειδικά στη σκάλα μαγειρέματος 9 και άνω, διαθέτει υψηλή ισχύ με πολύ γρήγορο χρόνο απόκρισης. Τα λίπη και τα λάδια υπερθερμαίνονται πολύ γρήγορα. Όταν αρχίσουν να βγάζουν καπνό, έχουν υπερθερμανθεί.

Όταν μαγειρεύετε με λάδι ή λίπος, μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίτηρηση.

Για μικρή ποσότητα φαγητού / λαδιού, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία ισχύος μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα. Διαφορετικά, υπάρχει κίνδυνος να προκληθεί βλάβη στο τηγάνι γουόκ.



Μπορείτε να υπολογίσετε τη θερμοκρασία τηγανίσματος, δοκιμάζοντας με μια ξύλινη κουτάλα. Κρατήστε τη λαβή μιας ξύλινης κουτάλας στο καυτό λίπος:

- Εάν αρχίσουν να εμφανίζονται μικρές φυσαλίδες στην επιφάνεια, έχει επιτευχθεί η θερμοκρασία τηγανίσματος.
- Εάν δεν υπάρχουν φυσαλίδες, δεν έχει επιτευχθεί ακόμη η θερμοκρασία τηγανίσματος.

5.6 Μέθοδοι μαγειρέματος με το γουόκ

Τηγάνισμα σε γουόκ

- Πασαλείψτε το γουόκ με λάδι.
- Κόψτε τα υλικά σε μικρά κομμάτια. Προσθέστε τις σάλτσες και τα μπαχαρικά και τηγανίστε γρήγορα σε υψηλή θερμοκρασία ανακατεύοντας συνεχώς.
- Ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ σύντομος. Βεβαιωθείτε ότι τα υλικά έχουν προετοιμαστεί πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα.

- Ξεκινήστε με τα υλικά που χρειάζονται τον περισσότερο χρόνο.
- Το τηγάνισμα σε γουόκ είναι πολύ υγιεινός τρόπος μαγειρέματος.
- Τα λαχανικά διατηρούν τη γεύση και το χρώμα τους, και παραμένουν όμορφα και τραγανά.
- Τα μικρά κομμάτια κρέατος παραμένουν τρυφερά.

Βαθύ τηγάνισμα

- Το γουόκ επιτυγχάνει πολύ μικρή πτώση θερμοκρασίας και χαμηλή κατανάλωση σε λάδι.
- Επειδή η θερμοκρασία παραμένει σταθερή, τα τηγανιτά φαγητά δεν απορροφούν πολλά λίπη.
- Το κρέας, το ψάρι, οι πατάτες, τα λαχανικά κ.λπ. διατηρούν ομοιόμορφο χρώμα και κρούστα, και επομένως διατηρούν επίσης τη χαρακτηριστική τους γεύση.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λίπη που προορίζονται ειδικά για βαθύ τηγάνισμα.

Ποσάρισμα / χτύπημα

- Το καμπύλο σχήμα του γουόκ είναι κατάλληλο για χτύπημα σαντιγί, σαμπανγιόν, σάλτσας βουτύρου, αφράτου κέικ χωρίς λιπαρά ή μειγμάτων παρφέ χωρίς χρήση μπεν μαρι σε θερμοκρασίες από 65° C έως 80° C.

Σιγανό βράσιμο

- Βράσιμο: για μαγείρεμα φαγητών (π.χ. μακαρόνια) στο σημείο βρασμού.
- Σιγανό βράσιμο: για μαγείρεμα φαγητών (π.χ. μπουλέττες) λίγο κάτω από το σημείο βρασμού.

Μαγείρεμα φαγητών κατσαρόλας

- Μαγείρεμα φαγητών στο ζουμί τους ή με προσθήκη μικρής ποσότητας λίπους και άλλων υγρών.
- Χρησιμοποιήστε αυτή τη μέθοδο για να μαγειρέψετε φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό (όπως λαχανικά, ψάρια και φρούτα) με το καπάκι σε μέτρια θερμοκρασία, για να διατηρήσουν τη γεύση τους.

Μαγείρεμα στον ατμό

- Αυτός είναι ένας ήπιος τρόπος μαγειρέματος, που διατηρεί ένα υψηλό ποσοστό των θρεπτικών συστατικών των τροφίμων καθώς και το χρώμα τους.
- **Χρήση λίπους και λαδιού**

Όταν η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή, το λίπος αρχίζει να καπνίζει (γνωστό ως «σημείο καπνίσματος»)

Λίπος / Λάδι	Μέγ. θερμοκρασία (°C)	Σημείο καπνίσματος (°C)
Βούτυρο	130	150
Χοιρινό λίπος	170	200
Βοδινό λίπος	180	210

Ελαιόλαδο	180	200
Ηλιέλαιο	200	220
Φυστικό-λάι	200	235
Κοκοφοινικέλαο	200	240

Η λειτουργία ισχύος είναι κατάλληλη για το ζέσταμα μεγάλων ποσοτήτων νερού.

6. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρό πάτο.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Τα καυστικά και τα ισχυρά καθαριστικά μέσα προκαλούν φθορές στη συσκευή.

Για τη δική σας ασφάλεια, **μην** καθαρίζετε τη συσκευή με συσκευές καθαρισμού ατμού ή υψηλής πίεσης.



Οι γρατσουνιές ή οι σκούροι λεκέδες στην υαλοκεραμική εστία δεν επηρεάζουν τη λειτουργία της συσκευής.

Για να αφαιρέσετε τις βρωμιές:

- **Απομακρύνετε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη και φαγητά που περιέχουν ζάχαρη. Σε αντίθετη περίπτωση, η βρωμιά μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή. Χρησιμοποιήστε μια ειδική ξύστρα για το γυαλί. Τοποθετήστε την ξύστρα στη γυάλινη επιφάνεια υπό οξεία γωνία και μετακινήστε τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.
 - **Αφού η συσκευή έχει κρυώσει αρκετά, αφαιρέστε:** δακτυλίους από άλατα, δακτυλίους λεκέδων από νερό, λεκέδες από λίπη, γυαλιστερές μεταλλικές αλλοιώσεις χρωμά-

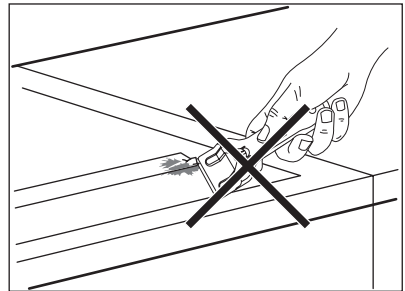
των. Χρησιμοποιήστε ένα ειδικό καθαριστικό υαλοκεραμικών εστιών ή ανοξειδωτων σκευών.

- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί και απορροπτανικό.
- Στο τέλος, **σκουπίστε τη συσκευή με ένα καθαρό πανί για να τη στεγνώσετε.**








ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Γυάλινη μπάρα



- Μη χρησιμοποιείτε ξύστρα ή αιχμηρά αντικείμενα για να καθαρίσετε τη γυάλινη μπάρα και την περιοχή ανάμεσα σε αυτήν και την υαλοκεραμική επιφάνεια. Η γυάλινη μπάρα είναι προσαρτημένη στην κεραμική πλάκα.
- Μην τοποθετείτε τα σκεύη επάνω στη γυάλινη μπάρα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα μαγειρικά σκεύη δεν έρχονται σε επαφή με τη γυάλινη μπάρα.

7. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία και αντιμετώπιση
Δεν είναι δυνατή η ενεργοποίηση ή η λειτουργία της συσκευής.	<ul style="list-style-type: none"> • Αγγίξτε ταυτόχρονα 2 ή περισσότερα πεδία αφής. Αγγίξτε μόνο ένα πεδίο αφής. • Υπάρχουν υπολείμματα νερού ή κηλίδες από λίπη στο χειριστήριο. Καθαρίστε το χειριστήριο • Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή και ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος εντός 7 δευτερολέπτων. • Έχει ενεργοποιηθεί η διάταξη ασφαλείας για παιδιά ή το κλειδωμα πλήκτρων ή η λειτουργία STOP +GO. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο Καθημερινή χρήση.
Όταν είναι απενεργοποιημένη η συσκευή, ακούγεται ένας ήχος.	Καλύψατε ένα ή περισσότερα πεδία αφής με κάποιο αντικείμενο. Αφαιρέστε το αντικείμενο από τα πεδία αφής.
Δεν ανάβει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.	Η ζώνη μαγειρέματος δεν είναι ζεστή, καθότι λειτούργησε μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα. Εάν η ζώνη μαγειρέματος έπρεπε να είναι ζεστή, επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις.
Η σκάλα μαγειρέματος περνάει εναλλάξ μεταξύ δύο ρυθμίσεων μαγειρέματος.	Η λειτουργία διαχείρισης ισχύος είναι ενεργοποιημένη. Δείτε την ενότητα Διαχείριση ισχύος.
Ακούγεται ένας ήχος και η συσκευή ενεργοποιείται και απενεργοποιείται ξανά. Μετά από 5 δευτερόλεπτα, ακούγεται ακόμη ένας ήχος.	Τοποθετήσατε κάτι στο  . Αφαιρέστε το αντικείμενο από το πεδίο αφής.
Ανάβει το 	<ul style="list-style-type: none"> • Η λειτουργία Αυτόματη απενεργοποίηση είναι ενεργοποιημένη. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και ενεργοποιήστε την ξανά.
Ανάβει το 	<ul style="list-style-type: none"> • Δεν έχει τοποθετηθεί μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος. Τοποθετήστε ένα μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος. • Ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος. Χρησιμοποιήστε το σωστό μαγειρικό σκεύος. • Η διάμετρος της βάσης του μαγειρικού σκεύους είναι πολύ μικρή για τη ζώνη μαγειρέματος. Μεταφέρετε το μαγειρικό σκεύος σε μικρότερη ζώνη μαγειρέματος.
Ανάβει η ένδειξη  και ένας αριθμός.	Παρουσιάστηκε κάποιο σφάλμα στη λειτουργία της συσκευής. Αποσυνδέστε για λίγο τη συσκευή από την ηλεκτρική παροχή. Αποσυνδέστε την ασφάλεια από τον οικιακό ηλεκτρικό πίνακα. Συνδέστε τη ξανά. Εάν ανάψει ξανά η ένδειξη  , επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία και αντιμετώπιση
Ανάβει το [Ε4]	Υπάρχει κάποιο πρόβλημα στη συσκευή, καθότι έχει στεγνώσει το περιεχόμενο κάποιου μαγειρικού σκεύους κατά το μαγείρεμα. Έχει τεθεί σε λειτουργία η προστασία της ζώνης μαγειρέματος έναντι υπερθέρμανσης. Η λειτουργία Αυτόματη απενεργοποίηση είναι ενεργοποιημένη. Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Απομακρύνετε το θερμό μαγειρικό σκεύος. Μετά από περίπου 30 δευτερόλεπτα, ενεργοποιήστε ξανά τη ζώνη μαγειρέματος. Το [Ε4] πρέπει να σβήσει από την οθόνη, η ένδειξη της υπολειπόμενης θερμότητας μπορεί να παραμείνει. Αφήστε το μαγειρικό σκεύος να κρυώσει αρκετά και ελέγξτε στην ενότητα Μαγειρικά σκεύη αν είναι κατάλληλο για την επαγωγική ζώνη μαγειρέματος.
Δεν υπάρχει ηχητικό σήμα όταν αγγίζετε τα πεδία αφής του χειριστηρίου.	Τα σήματα είναι απενεργοποιημένα. Ενεργοποιήστε τα ηχητικά σήματα (δείτε Απενεργοποίηση και ενεργοποίηση των ήχων).

Αν έχετε δοκιμάσει τις παραπάνω λύσεις και δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση του προβλήματος, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Αναφέρετε τα δεδομένα από την πινακίδα τεχνικών στοιχείων, τον τριψήφιο κωδικό για την υαλοκεραμική εστία (βρίσκεται στη γωνία της εστίας) και το μήνυμα σφάλματος που εμφανίζεται.

Στην περίπτωση εσφαλμένων χειρισμών η επιδιόρθωση από τον τεχνικό ή τον αντιπρόσωπο θα χρεώνεται κανονικά ακόμη και όταν δεν έχει λήξει η περίοδος εγγύησης. Οι οδηγίες σχετικά με την εξυπηρέτηση πελατών και οι όροι της εγγύησης βρίσκονται στο βιβλιαράκι της εγγύησης.

8. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.

Εάν χρησιμοποιήσετε το βοηθητικό πλαίσιο C-FRAME, πρέπει πρώτα να διαβάσετε τις οδηγίες που συνοδεύουν το πλαίσιο, πριν εγκαταστήσετε τη συσκευή.



Πριν από την εγκατάσταση

Πριν από την εγκατάσταση της συσκευής, καταγράψτε τις παρακάτω πληροφορίες από την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο κάτω μέρος του περιβλήματος της συσκευής.

- Μοντέλο (Model)

- Αριθμός προϊόντος (PNC)
- Αριθμός σειράς (S.N.)

8.1 Εντοιχιζόμενες συσκευές

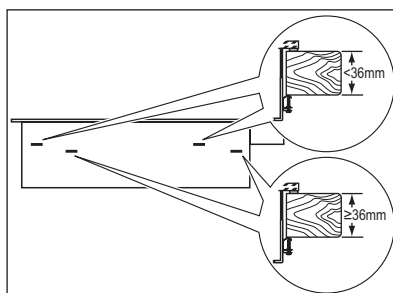
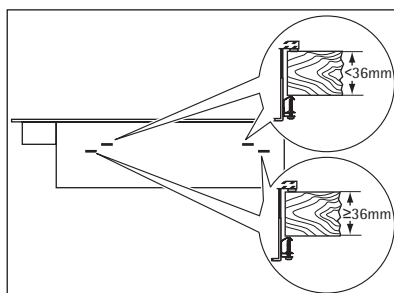
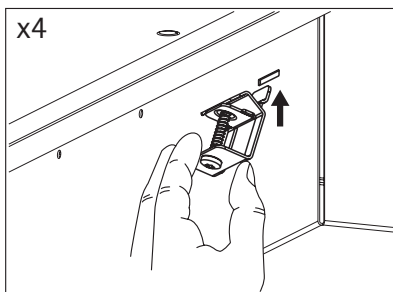
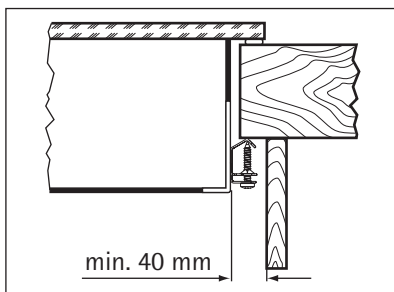
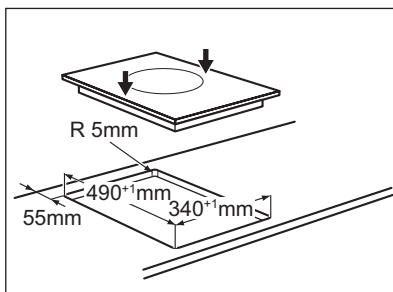
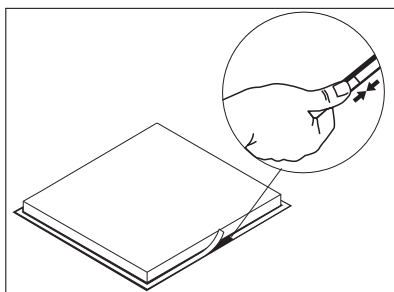
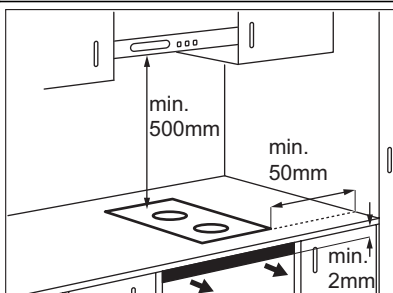
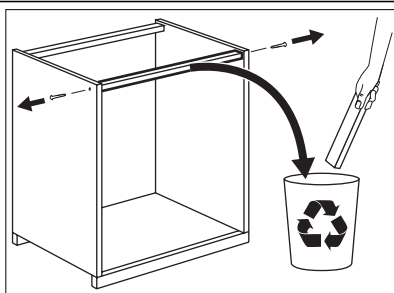
- Χρησιμοποιείτε τις εντοιχιζόμενες συσκευές μόνο μετά την εγκατάστασή τους σε σωστά κατασκευασμένα εντοιχιζόμενα ντουλάπια και πάγκους εργασίας που πληρούν τα ισχύοντα πρότυπα.

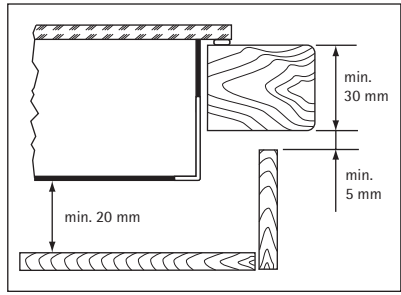
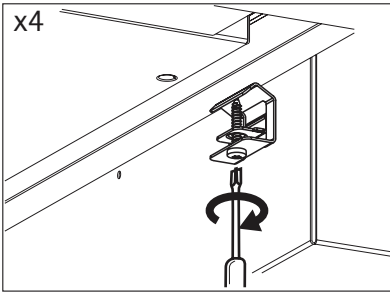
8.2 Καλώδιο σύνδεσης

- Η συσκευή παρέχεται με το καλώδιο σύνδεσης.
- Αντικαταστήστε το κατεστραμμένο καλώδιο ρεύματος με ένα ειδικό καλώδιο

(τύπου H05BB-F μέγιστης θερμοκρασίας 90°C και άνω). Επικοινωνήστε με το τοπικό κέντρο σέρβις.

8.3 Συναρμολόγηση



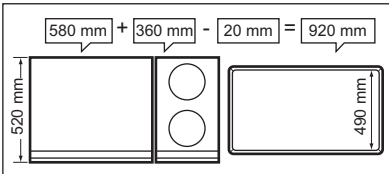


- Στεγανοποιήστε το κενό ανάμεσα στον πάγκο εργασίας και την υαλοκεραμική επιφάνεια με σιλικόνη.
- Βάλτε σαπουνόνερο επάνω στη σιλικόνη.
- Αφαιρέστε την επιπλέον ποσότητα σιλικόνης με την ξύστρα.

8.4 Η εγκατάσταση περισσότερων από μία συσκευών

Πρόσθετα εξαρτήματα: συνδετική ράβδος(οι), σιλικόνη ανθεκτική στη θερμότητα, ελαστικό προφίλ, στεγανοποιητική λωρίδα.

i Χρησιμοποιείτε μόνο ειδική σιλικόνη ανθεκτική στη θερμότητα.



Το κόψιμο του πάγκου εργασίας

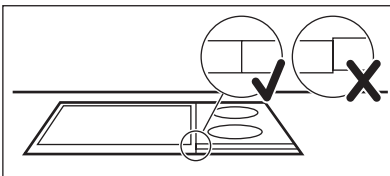
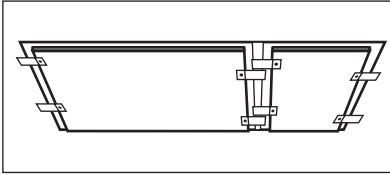
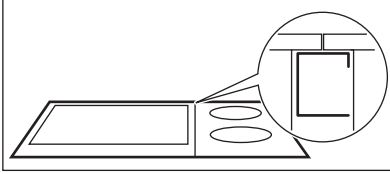
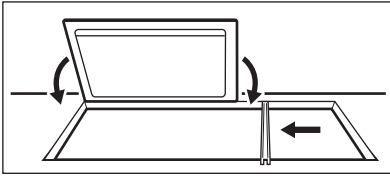
Απόσταση από τον τοίχο: τουλάχιστον 50 mm

Βάθος: 490 mm

Πλάτος: το άθροισμα πλάτους όλων των συσκευών για εντοιχισμό, μειωμένο κατά 20 mm (δείτε επίσης «Επισκόπηση πλάτους όλων των συσκευών»)

Η εγκατάσταση περισσότερων από μία συσκευών

1. Σημαδέψτε τις διαστάσεις που θα κοπεί ο πάγκος εργασίας και κόψτε τον με πριόνι.
2. Τοποθετήστε τις συσκευές μία-μία ανάποδα επάνω σε μια μαλακή επιφάνεια, π.χ. μια κουβέρτα.
3. Τοποθετήστε τη στεγανοποιητική λωρίδα γύρω από το κάτω άκρο της συσκευής κατά μήκος του εξωτερικού άκρου της υαλοκεραμικής επιφάνειας.
4. Βιδώστε χαλαρά τις πλάκες πρόσδεσης στις κατάλληλες οπές του προστατευτικού περιβλήματος.



5. Τοποθετήστε την πρώτη συσκευή στο άνοιγμα του πάγκου εργασίας. Τοποθετήστε τη συνδετική ράβδο στο άνοιγμα του πάγκου εργασίας και σπρώξτε τη μέχρι τη μέση του πλάτους επάνω στη συσκευή.
6. Στρέψτε χαλαρά προς τα μέσα τις πλάκες πρόσδεσης από την κάτω πλευρά στον πάγκο εργασίας και επάνω στη συνδετική ράβδο.
7. Τοποθετήστε την επόμενη συσκευή στο άνοιγμα του πάγκου εργασίας. Βεβαιωθείτε ότι το μπροστινό άκρο των συσκευών βρίσκεται στο ίδιο επίπεδο.
8. Σφίξτε τις βίδες των πλακών πρόσδεσης / σφιγκτήρων συγκράτησης.
9. Στεγανοποιήστε με σιλικόνη το κενό ανάμεσα στον πάγκο εργασίας και τις συσκευές καθώς και ανάμεσα στις συσκευές.
10. Βάλτε σαπουνόνερο επάνω στη σιλικόνη.
11. Πιέστε με δύναμη το ελαστικό προφίλ επάνω στην υαλοκεραμική επιφάνεια και μετακινήστε το αργά κατά μήκος του κενού.
12. Μην αγγίζετε τη σιλικόνη μέχρι να στεγνώσει, κάτι που μπορεί να διαρκέσει περίπου μια ημέρα.
13. Αφαιρέστε προσεκτικά τη σιλικόνη που προεξέχει με μια λεπίδα.
14. Καθαρίστε καλά την υαλοκεραμική επιφάνεια.

9. ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Typ 55 WOK 03 AU

Induction 3,2 kW

Ser.Nr.

AEG


220 - 240 V 50 - 60 Hz


Made in Switzerland

3,2 kW



10. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΈΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες

ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

TARTALOMJEGYZÉK

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK	59
2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	60
3. TERMÉKLEÍRÁS	62
4. NAPI HASZNÁLAT	64
5. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK	67
6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	69
7. HIBAEHÁRÍTÁS	69
8. ÜZEMBE HELYEZÉS	71
9. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK	74

AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt az AEG készüléket. Reméljük, hogy készülékünk kifogástalan teljesítményével hosszú éveken át elégedett lesz. Pontosan ezért alkalmaztunk olyan innovatív technológiákat és jellemzőket, melyek a mindennapi teendőket nagymértékben megkönnyítik, és amelyeket más készülékeken nem talál meg. Kérjük, szánjon néhány percet az útmutató végigolvasására, hogy a maximumot hozhassa ki készülékéből.

Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:
www.aeg.com



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.aeg.com/productregistration



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
www.aeg.com/shop

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók. Típus, Termékszám, Sorozatszám.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága



VIGYÁZAT

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.

1.2 Általános biztonság

- Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Ne érintse meg a fűtőelemeket.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.

- Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet ne próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- A készülék tisztításához ne használjon gőzölős takarítógépet.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- Ha repedést lát az üvegkerámia felületen, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.

2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



VIGYÁZAT

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágott felületeit a nedvesség ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Amikor fiókok felett helyezi üzembe a készüléket, akkor ellenőrizze, hogy van-e megfelelő levegőkeringés a készülék alja és a felső fiók között.
- A szabad levegőáramlás érdekében hagyjon legalább 5 mm szabad helyet a munkafelület és az alatta levő készülék előlapja között. A garancia nem terjed ki az olyan károkra, melyek a szellőzést biztosító rés hiánya miatt következtek be.
- A készülék alja forróvá válhat. Javasoljuk, hogy építsen be egy nem éghető elválasztó lapot a készülék alá, hogy az aljához való hozzáférést megakadályozza.

Elektromos csatlakoztatás



VIGYÁZAT

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Bármilyen beavatkozás előtt ellenőrizni kell, hogy a berendezés le lett-e választva az elektromos hálózatról.
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek összegabalyodjanak.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugója (ha van) ne érjen a készülékhez vagy a forró főzőedényekhez, amikor a készüléket a közeli csatlakozáshoz csatlakoztatja.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat.
- Ügyeljen arra, hogy az érintésvédelem ki legyen építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a vezetékhez.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó (ha van) és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy villanyszerelőhöz.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkidőt és védőrelét.

2.2 Használat



VIGYÁZAT

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat. Ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.



VIGYÁZAT

Tűz- és robbanásveszély.

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladását okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



VIGYÁZAT

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Ne helyezzen forró edényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.

- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Ne tegyen alufóliát a készülékre.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üvegerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületre szeretné helyezni ezeket.

2.3 Ápolás és tisztítás



VIGYÁZAT

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.

- A készülék tisztításához ne használjon vízsugarat vagy gőzt.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószerrel használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

2.4 Ártalmatlanítás



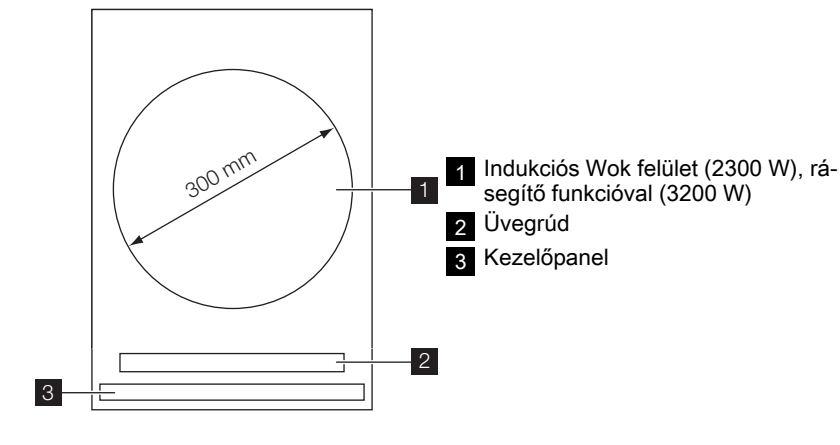
VIGYÁZAT

Sérülés- vagy fulladásveszély.

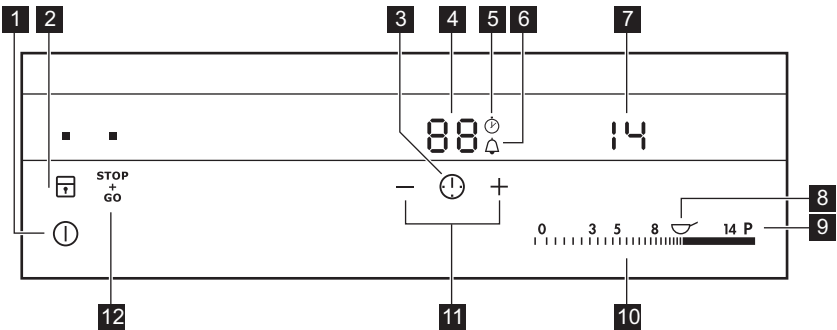
- A készülék megfelelő ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Főzőfelület elrendezése



3.2 Kezelőpanel elrendezés



A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőket. Kijelzések, visszajelzők és hangok jelzik, hogy mely funkciók működnek.

Érzékelőmező	Funkció
1	A készülék be- és kikapcsolása.
2	A kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása.
3	Beállítja az Időzítő funkciókat.
4 Időzítő kijelzés	Percben mutatja az időt.
5	Azt mutatja, hogy a Számláló (előreszámlálásos időzítő) funkció működik (1-59 perc).
6	Azt mutatja, hogy a Visszaszámlálásos időzítő (1-99 perc) vagy a Percszámláló aktív.
7 Hőfokbeállítás kijelzése	Jelzi a hőfokbeállítást.
8	Aktiválja a „lassú főzés” üzemmódot.
9 P	A Rásegítés funkció bekapcsolása.
10 Kezelősáv	A hőfok beállítása.
11 + / -	Növeli vagy csökkenti az időt.
12	A STOP+GO funkció be- és kikapcsolása.

3.3 Hőbeállítás kijelzések

Kijelző	Leírás
	A főzőzóna ki van kapcsolva.
-	A főzőzóna működik.

Kijelző	Leírás
	A Melegen tartás / $\overset{\text{STOP}}{\text{GO}}$ funkció működik.
	A Rásegítés funkció működik.
	Üzemzavar lépett fel.
	maradékhő-visszajelzés 3 lépésben: főzés folytatása / melegen tartás / maradékhő.
	Aktív a Zár/Gyerekszár funkció.
	Nem megfelelő vagy túl kicsi a főzőedény, vagy pedig nincs edény a főzőzónán.
	Aktív az Automatikus kikapcsolás funkció.

3.4 OptiHeat Control (3 lépéses maradékhő jelzőfény)



VIGYÁZAT

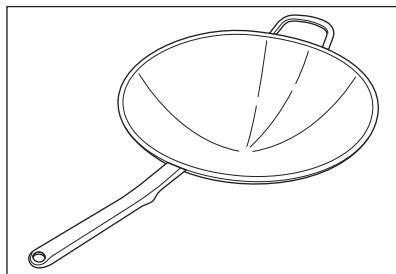
Maradékhő miatti égési sérülések veszélye!

OptiHeat Control a maradékhő szintjét jelzi. Az indukciós főzőzónák közvetlenül az edény alján biztosítják az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát az edények maradékhője melegíti.

WOK edény (mellékelve)

- 390 mm , 6 liter
- 2 fogantyúval

3.5 Tartozékok



- WOK P 6.0 rozsdamentes acél



Csak a mellékelt WOK edényt használja.

4. NAPI HASZNÁLAT

4.1 Be és Ki

Érintse meg a gombot 1 másodpercig a készülék indításához vagy leállításához.

4.2 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a készüléket, ha:

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva ().
- Nem állította be a hőfokot, miután bekapcsolta a készüléket.
- Több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható egy ideig, és a ké-

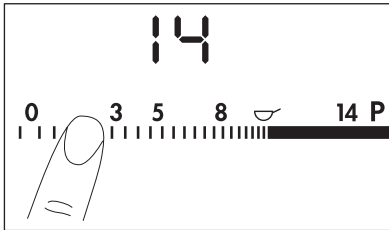
szülék kikapcsol. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.

- A készülék túlságosan felmelegedett (pl. ha egy lábasból elforrta a folyadék). Mielőtt ismét használja a készüléket, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- Nem megfelelő főzőedényt használ. A(z) szimbólum világítani kezd, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan leáll.
- Nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos idő után a szimbólum világítani kezd, és a készülék kikapcsol. Lásd alább.
- A hőbeállítás és az Automatikus kikapcsolás időtartamai közötti kapcsolat:

- , - — 6 óra
- - — 5 óra
- - — 4 óra
- - — 1,5 óra

4.3 A hőfokbeállítás

Érintse meg a kezelősvát a szükséges hőfok beállításához. Húzza végig az ujját a kezelősván a beállítás módosításához. Ne engedje el, mielőtt a megfelelő hőbeállítást el nem érte. A kijelzőn a hőfokbeállítás látható.



4.4 A rásegítés funkció be- és kikapcsolása

A Rásegítés funkció nagyobb teljesítményt tesz elérhetővé az indukciós főzőzónák számára. A Rásegítés funkció legfeljebb 5 percre aktiválható. Ezt követően a főzőzóna automatikusan visszakapcsol 14-es fokozatra. A bekapcsoláshoz érintse meg a **P** gombot, ekkor a bekapcsol. A kikapcsoláshoz érintsen meg egy hőbeállítást - .

4.5 Időzítő

Az időzítő funkció a gombbal választható ki.

A visszaszámlálós időzítő

Használja a visszaszámlálós időzítőt, ha be kívánja állítani, hogy a főzőzóna milyen hosszú ideig üzemeljen az adott főzés alatt. A beállított idő után automatikusan kikapcsolja a főzőzónát.



A visszaszámlálós időzítő funkció csak akkor választható ki, ha a főzőzónát aktiválta, és a hőfokot beállította.

Amikor ezt a funkciót bekapcsolja, a világít.

- **A visszaszámlálós időzítő bekapcsolása:** érintse meg az időzítő kezelőgombját az idő beállításához (- perc). Amikor a főzőzóna jelzése lassabban villog, az idő visszaszámlálása megkezdődött.
- **A hátralévő idő ellenőrzése:** érintse meg a gombot többször mindaddig, míg a világítani kezd. A kijelzőn a hátralévő idő látható.
- **A visszaszámlálós időzítő módosítása:** érintse meg a gombot többször mindaddig, amíg a világítani nem kezd, majd érintse meg a vagy gombot.
- **A visszaszámlálós időzítő kikapcsolása:** érintse meg a gombot többször mindaddig, míg a világítani nem kezd, majd érintse meg a gombot. A hátralévő idő visszaszámlálása eléréséig folytatódik.

Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a villog. A főzőzóna kikapcsol.

- **A hang kikapcsolása:** érintse meg ezt:

Számláló (előreszámlálós időzítő)

Használja a Számláló funkciót, ha figyelni kívánja, hogy a főzőzóna milyen hosszú ideig üzemel.

- Amikor ezt a funkciót bekapcsolja, a világít.
- **A Számláló (előreszámlálós időzítő) bekapcsolása:**

Érintse meg a gombot.

A szimbólum kialszik, és megjelenik a következő: .

- **Annak ellenőrzésére, hogy mennyi ideig működik a főzőzóna:** érintse meg a gombot többször mindaddig, míg a világítani kezd. A kijelzőn a főzőzóna működési ideje jelenik meg.
- **A Számláló (előreszámlálós időzítő) kikapcsolása:** érintse meg a gombot többször mindaddig, míg a vi-

lágítani kezd, majd érintse meg a \oplus gombot. A Ⓜ szimbólum kialszik, és megjelenik a következő: Ⓜ .

- **A Számláló (előrszámlálós időzítő) visszaállítása:** érintse meg a \ominus gombot. Az idő visszaszámlálása a Ⓜ eléréséig történik.



Ha egyidejűleg két időzítés működik, a kijelzőn először a Számláló (előrszámlálós időzítő) jelenik meg.

A percszámláló.

Amikor a főzőzónák nem üzemelnek, az időzítőt **percszámlálóként** használhatja. Érintse meg a Ⓜ gombot.

Érintse meg az időzítő \oplus vagy \ominus gombját az idő beállításához. Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a Ⓜ szimbólum villog.

- **A hang kikapcsolása:** érintse meg ezt: Ⓜ

4.6 STOP+GO

A STOP^{GO} funkció az összes üzemelő főzőzónát a legalacsony hőfokú, Melegen tartás beállításra (Ⓜ) állítja.

Amikor a STOP^{GO} funkció aktív, nem módosíthatja a hőbeállítást.

A STOP^{GO} funkcióval nem állítja le az időzítési funkciókat.

- **E funkció bekapcsolásához** érintse meg a STOP^{GO} gombot. A kijelzőn megjelenik a Ⓜ jel.
- Ennek a funkciónak a **kikapcsolásához** érintse meg a STOP^{GO} gombot. Megjelenik a korábban beállított hőfokérték.

4.7 Zár

A Ⓜ gomb kivételével zárhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzi a hőbeállítás véletlen módosítását.

Elsőként állítsa be a hőfokot.

Ennek a funkciónak az aktiválásához érintse meg a Ⓜ gombot. A Ⓜ jel 4 másodpercig világít.

Ezzel nem kapcsolja ki az időzítési funkciókat.

Ennek a funkciónak a kikapcsolásához érintse meg a Ⓜ gombot. Megjelenik a korábban beállított hőfokérték. A készülék kikapcsolásakor ezt a funkciót is kikapcsolja.

4.8 A gyermekbiztonsági eszköz

Ez a funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

A gyerekszár elindítása

- Indítsa el a főzőlapot a Ⓜ gombbal. **Ne végezze el a hőfokbeállítást.**
- Érintse meg a Ⓜ gombot 4 másodpercig. A Ⓜ jel felgyullad.
- Állítsa le a főzőlapot a Ⓜ gombbal.

A gyerekszár kiiktatása

- Indítsa el a főzőlapot a Ⓜ gombbal. **Ne végezze el a hőfokbeállítást.** Érintse meg a Ⓜ gombot 4 másodpercig. A kijelzőn megjelenik a Ⓜ szimbólum.
- Állítsa le a főzőlapot a Ⓜ gombbal.

A gyerekszár ideiglenes kiiktatása egy főzési munkaszakaszra

- Indítsa el a főzőlapot a Ⓜ gombbal. A kijelzőn megjelenik a Ⓜ szimbólum.
- Érintse meg a Ⓜ gombot 4 másodpercig. **Végezze el a hőbeállítást 10 másodpercen belül.** Működtetheti a főzőlapot.
- Amikor a főzőlapot a Ⓜ kapcsolóval állítja le, ismételten üzembe lép a gyerekszár.


4.9 OffSound Control (hangjelezések ki- és bekapcsolása)

Hangjelzések kikapcsolása

Kapcsolja ki a készüléket.






Érintse meg a Ⓜ gombot 3 másodpercig. A kijelző világítani kezd, majd kialszik. Érintse meg a Ⓜ gombot 3 másodpercig. A Ⓜ bekapcsol, és a hang aktív. Érintse meg a \oplus gombot, ekkor a Ⓜ jel világít, és a hang kikapcsol.

Amikor e funkció aktív, hangjelzést hall, amikor:

- megérinti a  gombot;
- lejár a Percszámláló funkció beállított ideje;
- lejár a visszaszámlálás beállított ideje;
- valamit rátesz a kezelőpanelre.

Hangjelzések bekapcsolása

Kapcsolja ki a készüléket.

Érintse meg a  gombot 3 másodpercig. A kijelző világitani kezd, majd kialszik. Érintse meg a  gombot 3 másodpercig. A  bekapcsol, mivel a hang inaktív. Érintse meg a  gombot, ekkor a  világit. A hang bekapcsol.

5. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK



A készüléket csak eredeti kerek-aljú wokkal használja.



VIGYÁZAT

A készülék biztonságos, az EN60335 szabványnak megfelelő működése csak a készülékhez mellékelt wok edénnyel garantálható. A készülékkel nem használhatók lapos aljú edények.

5.1 A wok használata

- A Wok edényt pontosan a kiképzett részre helyezze. Ha nem így jár el, a nyél hozzáütődhet az üvegrámia felülethez, és károsíthatja azt.
- Ne rázza a Wok edényt, amíg az a főzőfelületen van. A nyél megkarcolhatja vagy károsíthatja az üvegrámia felületet.

5.2 Működés közben hallható hangok

Ha a következőt hallja:

- recsegés – az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fűtyülés – a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés – magas teljesítményszintet használ.
- kattogás – elektromos kapcsolat megvége.
- sziszegés, zümmögés – a ventilátor üzemel.

Ezek a zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentik azt, hogy a készülék meghibásodott.

5.3 Energiatakarékosság



Hogyan lehet takarékoskodni az energiával

- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már elindítás előtt tegye rá a főzőzónára.
- A maradékhot használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

5.4 Öko Timer (Eco időzítő)



Az energiatakarékosság érdekében a főzőzóna fűtőszála korábban kikapcsolja saját magát a visszaszámlálásos időzítő jelzésénél. A fűtési idő csökkenése függ a főzési fokozattól és a főzési időtől.

5.5 Tanácsok a wokban való sütéshez

Az indukciós wok „à la minute” típusú ételek, főleg kínai különlegességek elkészítéséhez ideális. Ezeknél a rövid sütés során az ételt folyamatosan kavarni kell. Az indukciós rendszer azt jelenti, hogy a wokban nagyon gyorsan és magas hőfokon készítheti el az ételeket. Ennek eredményeként a hús és hal lédús marad, a zöldségek pedig megőrzik ízüket, színüket és a bennük lévő vitaminokat is.

**VIGYÁZAT**

Legyen óvatos! A forró zsír és olaj égési sebeket okozhat.

Az indukciós wok – főleg a 9-es és magasabb hőfokozaton – gyorsan ad le nagy teljesítményt. A wokban lévő zsír és olaj nagyon gyorsan felforrósodhat. Ha az olaj vagy zsír füstölni kezd, már túl forró.

Zsírban vagy olajban történő sütéskor ne hagyja felügyelet nélkül az edényt.

Kevés mennyiségű étel vagy zsiradék esetén a Rásegítés funkciót csak rövid ideig használja. Ellenkező esetben a wok károsodhat.



Azt, hogy a zsiradék elég forró-e már, egy fakanállal ellenőrizheti. Tegye a fakanalat a zsiradékba:

- ha kis buborékok emelkednek a felszínre, a zsiradék elég forró;
- ha nem lát buborékokat, a zsiradék még nem érte el a sütési hőmérsékletet.

5.6 Főzési módok wokkal

Kevergetve sütés

- Forgassa át olajjal a Wok edény belsejét.
- Az összetevőket vágja apró darabokra. Folyamatos keverés közben adja hozzá a szószokat és a fűszereket, és magas hőfokon süsse át.
- A főzési idő nagyon rövid. A főzés megkezdése előtt ellenőrizze, hogy a hozzávalók előkészítése megtörtént-e.
- A leghosszabb főzési idejű összetevővel kezdje.
- A keverve sütés nagyon egészséges ételkészítési mód.
- A zöldségek megőrzik ízüket és színüket, és szépek, ropogósak maradnak.
- Az apró húsdarabok omlósak lesznek.

Bő olajban sütés

- A Wok nagy csekély hőmérsékletcsökkenést és alacsony olajfelhasználást biztosít.
- Az állandó hőmérséklet miatt a sült étel nem vesz fel sok zsiradékot

- A hús, hal, burgonya, zöldségek stb. megőrzik színüket és frissességüket, illetve a megszokott ízüket.
- Olyan zsírokat használjon, mely kifejezetten sütéshez használatos.

Párolás / sűrtés

- A Wok hajlított alakja miatt alkalmas öntetek, mártások, vajas szószok, zsírmentes alapok vagy parfé keverékek készítésére is 65°C - 80°C hőmérsékleten.

Párolás

- Forralás: étel főzése (pl. spagetti) a forrásponton.
- Párolás: étel főzése (pl. gombócok) a forráspont közelében.

Párolás

- Főzze meg az ételt a saját levében, vagy adjon hozzá kevés zsírt és egyéb folyadékot.
- Ezzel a módszerrel a nagy víztartalmú ételeket (pl. zöldségeket, halat és gyümölcsöket) javasolt főzni, fedővel letakarva, közepes hőfokon. Így ízüket kiválóan megőrzik.

Gőzölés

- Kímélő főzési mód, mely megőrzi az alapanyag tápanyagtartalmát és színét.
- **Zsírok és olajok használata**

Amikor a hőmérséklet túl magas, a zsír füstölni kezd (ún. „füstölési pont”)

Zsírok / olajok	Max. hőmérséklet (°C)	Füstölési pont (°C)
Vaj	130	150
Disznózsír	170	200
Marhazsír	180	210
Olíva olaj	180	200
Napraforgóolaj	200	220
Földimogyoróolaj	200	235
Kókuszzsír	200	240

A Rásegítés funkció nagymennyiségű víz felmelegítésére szolgál.

6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Mindig olyan edényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.



VIGYÁZAT

Az éles eszközök és a dörzshatású tisztítóanyagok károsítják a készüléket.

Biztonsági okokból **ne** tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel.



Az üvegkerámián megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a készülék működését.

A szennyeződés eltávolítása:

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot vagy folpackot, illetve a cukros ételmaradványt. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a készüléket. Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparót, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.
- **Akkor távolítsa el, ha a készülék már megfelelően lehűlt:** vízkő foltokat, vízmaradványokat, zsírfoltokat, fémes elszíneződéseket.

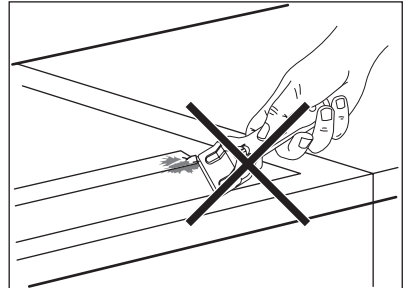
Használjon üvegkerámiához vagy rozsdamentes acélhoz való tisztítószert.

2. Tisztítsa meg a készüléket enyhén mosószeres nedves ruhával.
3. Végül **törölje szárazra a készüléket tiszta ruhával.**



VIGYÁZAT








Üvegrúd



- Az üvegrúd és a közte lévő rés, illetve az üvegkerámia tisztításához **ne** használjon kaparó vagy éles eszközt. Az üvegrúd a kerámialaphoz van erősítve.
- Az edényeket ne helyezze az üvegrúdra.
- Vigyázzon rá, hogy az edények és tepsik ne érjenek a üvegrúdra.

7. HIBAEELHÁRÍTÁS

Jelenség	Lehetséges ok és megoldás
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a készüléket.	<ul style="list-style-type: none"> • Kettő vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre. Egyszerre csak egy érzékelőmezőt érintsen meg. • Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen. Tisztítsa meg a kezelőpanelt • Indítsa el újra a készüléket, és 7 másodpercen belül állítsa be a hőfokot. • A gyerekszár, a gombzár vagy a STOP+GO működik. Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.

Jelenség	Lehetséges ok és megoldás
Hangjelzés hallatszik a készülék kikapcsolt állapotában.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt. Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A maradékhő visszajelző nem kapcsol be.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideig működött. Ha a főzőzónának forrónak kellene lennie, forduljon az ügyfélszolgálatához.
A hőfok két érték között változik.	A Teljesítménykezelés funkció aktív. Lásd a Teljesítménykezelés c. részt.
Egy hangjelzés hallatszik, majd a készülék bekapcsol, és újra leáll. 5 másodperc elteltével újabb hangjelzés hallatszik.	Valamit rátett a  gombra. Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
A(z)  szimbólum világít	<ul style="list-style-type: none"> Működik az Automatikus kikapcsolás. Kapcsolja ki a készüléket, majd kapcsolja be újra.
A(z)  szimbólum világít	<ul style="list-style-type: none"> Nincs főzőedény a főzőzónára helyezve. Tegyen főzőedényt a főzőzónára. Nem megfelelő a főzőedény. Használjon megfelelő típusú főzőedényt. A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához képest. Tegye át a főzőedényt egy kisebb főzőzónára.
A  szimbólum és egy szám világít.	Üzemzavar lépett fel. Húzza ki egy időre a készülék hálózati kábelének csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból. Kapcsolja le a biztosítékot az otthoni elektromos rendszerben. Ezután csatlakoztassa újra a készüléket. Ha a(z)  szimbólum újra világít, hívja a márkaszervizt.
A(z)  szimbólum világít	A készülék meghibásodott, mert a folyadék elforrt a főzőedényből. A főzőzóna túlmelegedését megakadályozó védelem bekapcsolt. Működik az Automatikus kikapcsolás. Kapcsolja ki a készüléket. Vegye le a forró főzőedényt. Ezután, kb. 30 másodperc múlva kapcsolja be újra a főzőzónát. A(z)  szimbólumnak nem szabad világítania, de a maradékhő visszajelző bekapcsolhat. Hűtse le megfelelően a főzőedényt, és ellenőrizze az „Edények az indukciós főzőzónához” c. résznek megfelelően.
Nincs jelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A jelzések ki vannak kapcsolva. Kapcsolja be a jelzéseket (lásd a Hangbeállítás c. részt).

Ha a fenti megoldásokat már megpróbálta, de nem tudta megoldani a problémát, forduljon az eladóhoz vagy az Ügyfélszolgálati osztályhoz. Adja meg nekik az adattáblán olvasható adatokat, az üveg-

kerámia háromjegyű kódját (a főzőfelület sarkában látható), valamint a megjelent hibaüzenetet.

Ha nem megfelelően üzemeltette a készüléket, az ügyfélszolgálat szerelője

vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. Az ügyfélszolgálattal és a garanciális fel-

tételekkel kapcsolatos tájékoztatást a garanciaakönyvben találja meg.

8. ÜZEMBE HELYEZÉS



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

Ha a C-FRAME készülék-keretet használja, a készülék üzembe helyezése előtt olvassa el a kerethez mellékelt útmutatót.



A szerelést megelőző teendők

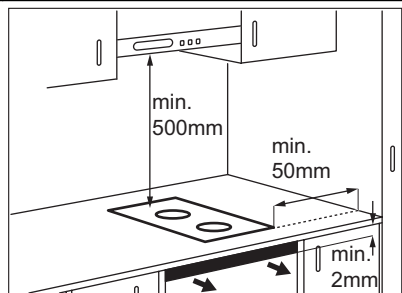
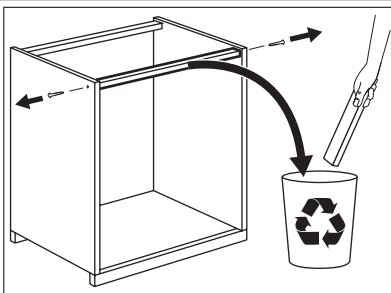
A készülék beszerelése előtt az adattáblán található alábbi adatokat jegyezze fel. Az adattábla a készülékház alsó részén található.

- Típus
- PNC (Termékszám)
- Sorozatszám

8.1 Beépített készülékek

- Csak azután használhatja a beépített készülékeket, hogy a készüléket be-

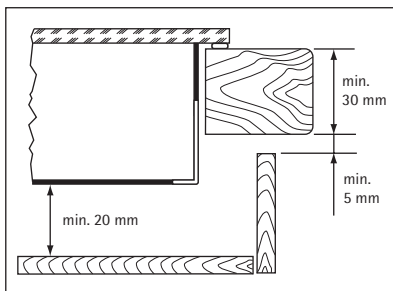
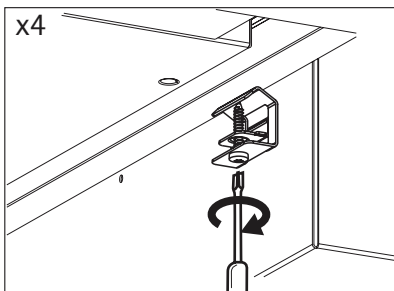
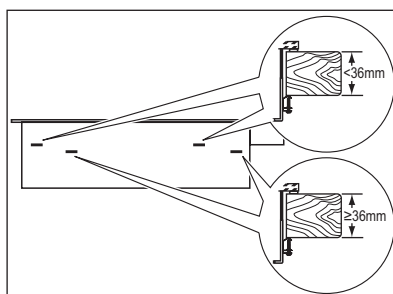
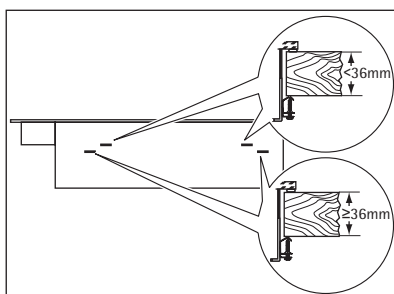
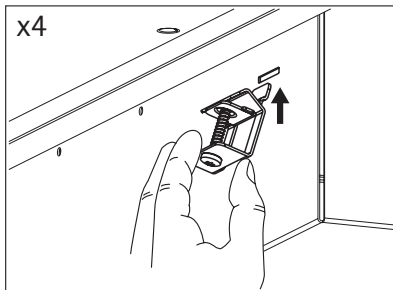
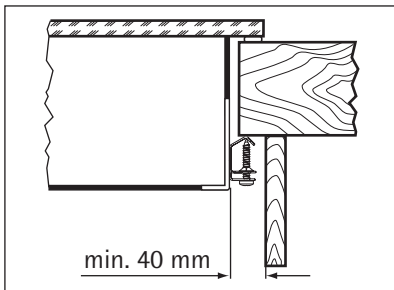
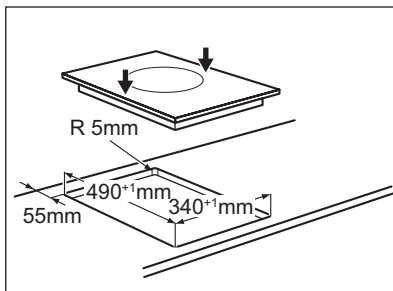
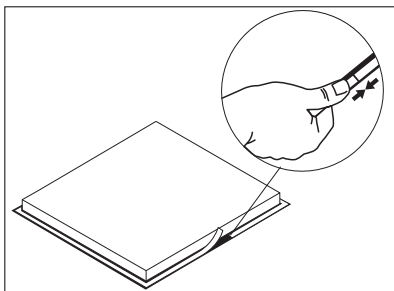
8.3 Összeszerelés



szerte a szabványoknak megfelelő beépített szekrényekbe és munkafelületekbe.

8.2 Csatlakozó kábel

- A készüléket csatlakozó vezetékkel együtt szállítják.
- A megsérült hálózati vezetéket cserélje ki speciális (H05BB-F típusú, legalább $T_{max.} = 90\text{ °C}$ -ot elviselő) vezetekre. Forduljon a helyi márkaszervizhez.



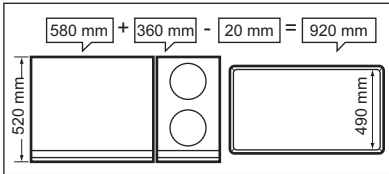
- Szilikon segítségével tömítse a munkafelület és az üvegkerámia közötti hézagot.
- Tegyen kevés szappanos vizet a szilikonra.
- Egy kaparó segítségével távolítsa el a szilikonfelesleget.

8.4 Több készülék együttes üzembe helyezése

Kiegészítő részegységek: csatlakozórúd vagy csatlakozórudak, hőálló szilikon, gumiforma, szigetelőcsík.



Kizárólag speciális, hőálló szilikonat használjon.



A munkafelület kivágása

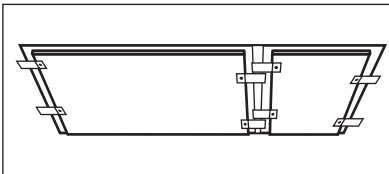
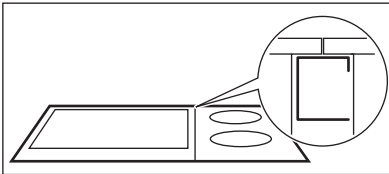
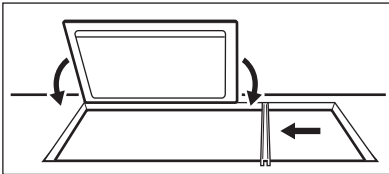
Távolság a faltól: minimum 50 mm

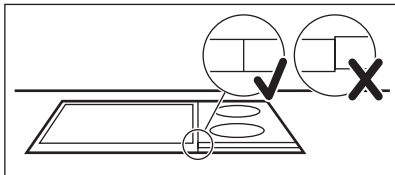
Mélység: 490 mm

Szélesség: összegezze a beépítendő készülékek szélességét, és vonjon ki 20 mm-t (lásd a „Készülékek szélessége” című részt)

Több készülék együttes üzembe helyezése

1. Jegyezze le a munkalap kivágás méreteit, majd fűrészelje ki.
2. Egyesével fektesse le a készülékeket puha felületre, pl. takaróra úgy, hogy az aljuk felfelé nézzen.
3. Helyezze fel a szigetelőcsíkot a készülék alsó szélére, az üvegkerámia külső széle mentén.
4. Lazán csavarozza be a rögzítőlemezeket / ütközőket a védőburkolat megfelelő furataiba.
5. Helyezze az első készüléket a kivágásba. Helyezze a csatlakozórudat a kivágásba, és tolja fél szélességnyi távolságra a készülékhez.
6. Lazán csavarozza be a rögzítőlemezeket a munkalap alja felől, illetve a csatlakozórúdon.
7. Helyezze a következő készüléket a kivágásba. Ellenőrizze, hogy a készülékek elülső szélei egy síkban vannak-e.
8. Csavarozza be teljesen a rögzítőlemezeket és -csavarokat.
9. Tömítse be szilikonnal a munkalap és a készülékek közötti rést.





10. Tegyen kevés szappanos vizet a szilikonra.
11. Helyezze rá és enyhe nyomással mozgassa a gumiformát az üvegerámia megfelelő részén.
12. Ne nyúljon a szilikonhoz mindaddig, míg meg nem szárad (kb. 1 nap).
13. A mellékelt borotvapengével vágja le óvatosan a felesleges szilikon darabokat.
14. Gondosan tisztítsa meg az üvegerámia felületét.

9. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK

Model HC451500EB

Typ 55 WOK 03 AU

Induction 3,2 kW

Ser.Nr.

AEG

Prod.Nr. 941 560 806 00

220 - 240 V 50 - 60 Hz


Made in Switzerland

3,2 kW



10. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra: ♻️ .
 Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást.
 Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és

elektronikus hulladékokat. A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

www.aeg.com/shop



892933022-E-042013

