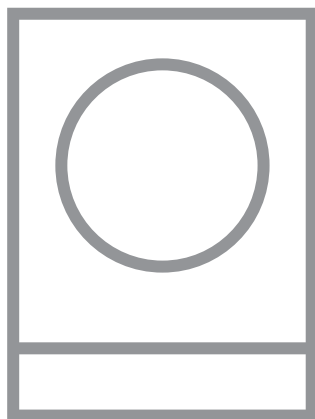


▶ HC451501EB

<b>BG</b>	<b>Ръководство за употреба</b>	<b>2</b>
	Индукционен тиган	
<b>HU</b>	<b>Használati útmutató</b>	<b>22</b>
	Indukciós wok	

# USER MANUAL



**AEG**

## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	7
4. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	9
5. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	12
6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	14
7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	15
8. ИНСТАЛИРАНЕ.....	17
9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	21

## ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

Благодарим, че избрахте този продукт на АЕГ. Ние го създадохме, за да ви предоставим безупречна експлоатация в продължение на много години с иновативни технологии, които ни помагат да направим живота по-лесен - функции, които не можете да откриете при обикновените уреди. Отделете няколко минути за прочит, за да се възползвате от уреда по най-добрия начин.

Посетете нашия уебсайт, за да:



Получите полезни съвети, брошури, отстраняване на неизправности, сервизна информация:

**[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Купите аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за вашия уред:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И ОБСЛУЖВАНЕ


Препоръчваме използването на оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел "Обслужване", трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC (номер на продукт), сериен номер.

Информацията можете да намерите на табелката с данни.

 Предупреждение / Внимание-Важна информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда.

Производителят не е отговорен за контузии или наранявания в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно за достъп място за справка в бъдеще.

### 1.1 Безопасност за децата и хората с ограничени способности

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и възможните рискове.
- Не позволявайте на децата да си играят с уреда.
- Дръжте всичките опаковачни материали далеч от деца и ги изхвърлете, както е редно.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части са горещи.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца няма да извършват почистване или поддръжка на уреда без надзор.
- Деца под 3 години трябва да се държат далеч от уреда, винаги когато работи.

### 1.2 Общи мерки за безопасност

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите. Деца под 8-годишна възраст

трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

- Не използвайте уреда с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Готвене на котлон без надзор с мазнина или олио, може да е опасно и да предизвика пожар.
- НИКОГА не се опитвайте да загасите пожар с вода, но изключете уреда и след това покрийте пламъка напр. с капак или огнеупорно одеяло.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Кратък процес на готвене трябва да се наблюдава постоянно.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Не трябва да се поставят на повърхността на плочата метални предмети като ножове, вилници, лъжици и капаци, тъй като могат да се загреят.
- Не почиствайте уреда чрез почистващ апарат за пара.
- След употреба, изключете плочата от нейния ключ за управление и не разчитайте на детектора за откриване на наличие на тенджера.
- Ако стъклокерамичната/стъклената повърхност е напукана, изключете уреда, за да избегнете вероятността от токов удар.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, оторизиран сервиз или лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Използвайте само предпазители за котлони разработени от производителя на уреда или опоменати от него в инструкциите за употреба, като подходящи или предпазители за котлони вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Инсталиране



#### ВНИМАНИЕ!

Уредът трябва да се инсталира само от квалифицирани лица.

- Премахнете цялата опаковка.
- Не монтирайте или използвайте повредени уреди.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Спазвайте минималната дистанция от други уреди и елементи.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Уплътнете срязаните повърхности с уплътнител, за да предотвратите издуване поради влага.
- Предпазвайте долната част на уреда от пара и влага.
- Не поставяйте уреда близо до врата или под прозорец. Това предотвратява падането на гореща посуда от уреда, когато вратата или прозореца са отворени.
- Ако уреда е монтиран над шкафове, уверете се, че разстоянието между дъното на уреда и горния шкаф е достатъчно за вентилиране.
- Дъното на уреда може да се нагорещи. Уверете се, че монтирате негорим разделителен панел под уреда, за да предотвратите достъп до дъното.
- Уверете се че интервала за вентилация от 2 мм между работната повърхност и предната част на долната единица е свободен. Гаранцията не покрива щети причинени от липса на нормална вентилация.

### 2.2 Свързване към електрическата мрежа



#### ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар и токов удар.

- Всички електрически свързвания трябва да бъдат извършени от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Преди за извършните действия, уверете се, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Уверете се, че информацията за електричеството от табелката с данни съответства на електрозахранването. В противен случай се свържете с електротехник.
- Уверете се, че уредът е инсталиран правилно. Хлабави и неправилни електрически кабели или щепсели (ако са налични) могат да доведат до пренагриване на клемите.
- Използвайте правилен кабел за захранването.
- Не позволявайте електрическите кабели да се преплитат.
- Уверете се, че е монтирана защита от токов удар.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.
- Уверете се, че кабелът за електрозахранването и щепсела (ако е наличен) не се докосват до нагорещения уред или горещи съдове за готвене, когато включите уреда в близките контакти.
- Не използвайте разклонители и удължителни кабели.
- Не повреждайте захранващия щепсел (ако е наличен) и захранващия кабел. Свържете се с нашия оторизиран сервизен център или електротехник за смяната на повреден захранващ кабел.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Включете захранващия щепсел към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.

- Не дърпайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.

### 2.3 Употреба



#### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Премахнете всички опаковки, етикети и защитно фолио (ако е приложимо) преди първа употреба.
- Използвайте този уред в домашна среда.
- Не променяйте спецификациите на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Настройте зоната за готвене на "изкл." след всяка употреба.
- Не разчитайте на детектора на тигана.
- Не поставяйте прибори или капаци от тигани и тенджери върху зоните за готвене. Могат да се нагорещят.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Ако повърхността на уреда е напукана, незабавно изключете уреда от щепсела. За да се предотврати токов удар.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от индукционната зона за готвене, когато уредът работи.

- Когато поставяте храна в горещо олио, може да пръска.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от пожар или експлозия

- Нагорещените мазнини или масло могат да предизвикат възпламеними пари. Дръжте пламъците или нагорещените предмети далеч от мазнини или масло, когато готвите с тях.
- Парите, които се освобождават от много нагорещеното масло, могат да причинят спонтанно запалване.
- Използваното масло, което съдържа хранителни остатъци, може да причини пожар при пониски температури, отколкото маслото, използвано първия път.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, които са напоени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от повреда в уреда.

- Не оставяйте горещи готварски съдове върху командното табло.
- Не поставяйте горещ капак на тиган върху стъклената повърхност на котлона.
- Не оставяйте готварските съдове да врят на сухо.
- Не позволявайте върху уреда да падат предмети или готварски съдове. Повърхността може да се повреди.
- Не активирайте зоните за готвене при празни готварски съдове или ако няма готварски съдове.
- Не поставяйте алуминиево фолио върху уреда.
- Съдове за готвене от чугун, алуминий или с повредено дъно, могат да надраскат стъклото / стъклокерамиката. Винаги повдигайте тези предмети нагоре, когато трябва да ги преместите по плочата за готвене.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели,

например отопление на помещението.

## 2.4 Грижи и почистване

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Изключете уреда и го оставете да се охлади, преди да го почиствате.
- Изключете уреда от захранващата ел. мрежа преди начало на поддръжката.
- Не почиствайте уреда чрез водна струя или пара.
- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте никакви абразивни продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.

## 2.5 Изхвърляне



### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

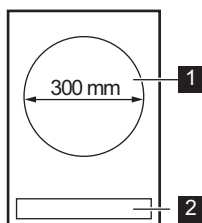
- Свържете се с общинските власти за информация за това как да изхвърлите уреда правилно.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.

## 2.6 Обслужване

- За поправка на уредът, свържете се с оторизиран сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

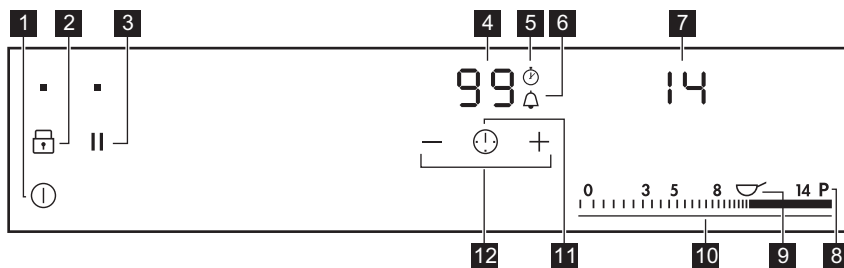
# 3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

## 3.1 Разположение на повърхността за готвене












- 1 Индукционна зона за готвене
- 2 Командно табло





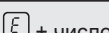
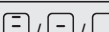
## 3.2 Разположение на командното табло






Използвайте сензорните полета, за да работите с уреда. Показанията на дисплея, индикаторите и звуковите сигнали показват кои функции работят.

Сензор-но поле	Функция	Бележка
1	 ВКЛ./ИЗКЛ.	За активиране и деактивиране на плочата.
2	 Заклучване / Устройството "Заклучване за деца"	За заключване / отключване на командното табло.
3	 STOP+GO	За активиране и деактивиране на функцията.
4	- Дисплей на таймера	Показва времето в минути.
5	 CountUp Timer	За да покаже, че функцията работи.
6	 Таймер за обратно броене / Таймер	За да покаже, че функцията работи.
7	- Дисплей за степента на нагриване	Показва степента на нагриване.
8	 Режим на повишена мощност	За активиране и деактивиране на функцията.
9	 Продължете да варите на тих огън	За активиране и деактивиране на функцията.
10	- Лента за управление	За настройване на степен за нагриване.
11	 -	За избиране на функциите на таймера.
12	 + / - -	Увеличава или намалява времето.

### 3.3 Показания за настройката на нагриване

Екран	Описание
	Зоната за готвене е изключена.
	Зоната за готвене работи.
	функцията STOP+GO работи.
	Режим на повишена мощност работи.
 + число	Има неизправност.
	OptiHeat Control (3-стъпков индикатор за остатъчна топлина): продължаване на готвенето / поддържане топло / остатъчна топлина.




Екран	Описание
	Функцията Заклучване / Устройството "Заклучване за деца" работи.
	Готварският съд е неподходящ, прекалено малък или върху зоната за готвене не е поставен готварски съд.
	функцията Автоматичното изключване работи.

### 3.4 OptiHeat Control (3-стъпков индикатор за остатъчна топлина)



#### ВНИМАНИЕ!

 Съществува риск от изгаряне, вследствие на остатъчната топлина. Индикаторът посочва нивото на остатъчната топлина.

Индукционните зони за готвене произвеждат топлина, необходима за процеса на готвене направо на дъното на готварския съд. Стъклокерамиката се загрева от топлината на готварския съд.

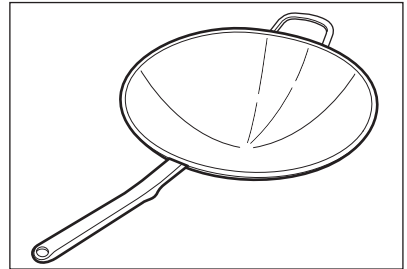
### 3.5 Принадлежности

Тиганът WOK P 6.0 (част от комплекта)



Използвайте само доставения в комплекта тиган WOK.

390 мм, 6 литра, 2 дръжки, неръждаема стомана.




## 4. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



#### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".


### 4.1 Активиране и деактивиране

Докоснете  за 1 секунда, за да активирате или деактивирате плочата.


### 4.2 Автоматичното изключване

Тази функция спира автоматично плочата, ако:


- всички зони за готвене са изключени,

- след включване на плочата не зададете степен на нагряване,
- разлеете течност или оставите някакъв предмет (съд, кърпа и др.) на командното табло за повече от 10 секунди. Прозвучава звук сигнал и плочата се изключва. Отстранете предмета или почистете командното табло.
- плочата става много гореща (напр., когато тенджерата е извряла напълно). Оставете зоната за готвене да се охлади преди отново да използвате плочата.
- използвате неподходящ готварски съд. Символът  светва и зоната за готвене се деактивира автоматично след 2 минути.

- не спрете зоната за готвене или промените степента на нагриване.

След известно време светва  и плочата се деактивира.

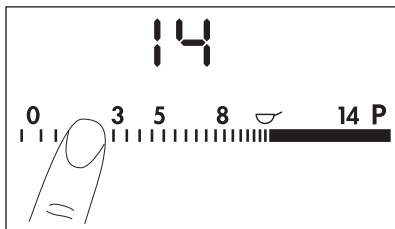
**Връзката между настройката за топлина и времето след като спрете плочата:**

Настройка на нагриването	Плочата се деактивира след
 , 1 - 3	6 часа
4 - 7	5 часа
8 - 9	4 часа
10 - 14	1,5 час

### 4.3 Степента на нагриване

За настройване или промяна на степен на нагриване:

Докоснете лентата за управление върху правилната настройка на топлината или преместете пръста си по лентата, докато не стигнете до правилната настройка на топлина.



### 4.4 Употреба на тигана

Внимателно поставете тигана тип "Wok" в нишата за него. Не тръскайте и не клатете тигана, докато е в нишата.



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Уверете се, че дръжките не удрят или надраскват повърхността. Това може да причини повреда на плочата.


### 4.5 Режим на повишена мощност

Тази функция предоставя повече мощност на индукционните зони за готвене. Функцията може да бъде активирана за индукционните зони за готвене за ограничен период от време. След това, индукционната зона за готвене автоматично се превключва обратно на най-високата настройка за нагриване.



Вж. глава "Техническа информация".

#### **За да активирате функцията за**

**зоната за готвене:** докоснете **P**. 

#### **За да деактивирате функцията:**

промяна на настройката на нагриване.

### 4.6 Таймер

#### **Таймер за обратно броене**

Използвайте тази функция, за да настроите продължителността на работа на зоната за готвене за един сеанс.



Изборът на функцията "Таймер" е възможен, когато зоната за готвене е активна и е зададена настройка за топлина.

#### **За да активирате функцията:**


докоснете **+** на таймера, за да зададете времето (**00 - 99** минути). Когато тази функция е активна, светва



#### **За да видите оставащото време:**



докоснете  неколкократно, докато  светне. Дисплеят показва оставащото време.


#### **За да смените времето:** докоснете

неколкократно, докато  светне.

Докоснете **+** или **-**.

#### **За да деактивирате функцията:**

докоснете  неколкократно, докато  светне. Докоснете **-**. Оставащото време се отброява до **00**.




 Когато времето свърши, се чува звуков сигнал и **00** светва. Зоната за готвене се деактивира.

**За да спрете звука:** докоснете .


 **CountUp Timer (Таймер за право броене)**

Можете да използвате тази функция, за да наблюдавате колко дълго работи зоната за готвене.






**За да активирате функцията:**

докоснете . Символът  изгасва и светва .


**За да видите колко време работи зоната за готвене:** докоснете .


неколкократно, докато  светне. Дисплеят показва колко време работи зоната. По време на първата минута, дисплеят показва времето в секунди. След първата минута, дисплеят показва времето в минути.

**За да деактивирате функцията:**


докоснете  неколкократно, докато  светне. Докоснете . Символът  изгасва и светва .

**За да нулирате функцията:**




докоснете . Времето се отброява до **00**.

 Ако две функции работят едновременно, дисплеят показва функцията CountUp Timer първо.


 **Таймер**

Можете да използвате тази функция като **Брояч на минути**, когато плочата се активира и зоните за готвене не работят (на дисплея за степента на нагряване се показва .

**За да активирате функцията:**

докоснете . Докоснете  или  на таймера, за да изберете времето. Когато времето свърши, се чува звуков сигнал и **00** светва.

**За да спрете звука:** докоснете .

 Тази функция не влияе върху работата на зоната за готвене.

## 4.7 STOP+GO

Тази функция превключва всички работещи зони за готвене на най-ниската топлинна настройка.


Когато работи тази функция, настройката на нагряване не може да бъде променяна.

Функцията не спира функциите на таймера.

**За да активирате функцията:**

докоснете  .  светва.

**За да деактивирате функцията:**



докоснете  . Включва се предната степен на нагряване.

## 4.8 Заклучване


Можете да заключите командното табло, докато зоните за готвене работят. Така се предотвратяват случайни промени на степента на нагряване.


**Първо настройте степента на нагряване.**

**За да активирате функцията:**

докоснете   светва за 4 секунди. Таймерът остава включен.

**За да деактивирате функцията:**


докоснете . Включва се предната степен на нагряване.

 Когато деактивирате плочата, деактивирате също и тази функция.

## 4.9 Устройството "Заклучване за деца"

Тази функция предотвратява неволно използване на плочата.





**За да активирате функцията:**

активирайте плочата с . Не задавайте степен на нагряване.





Докоснете  за 4 секунди.  светва.

Спрете плочата с .


**За да деактивирате функцията:**





активирайте плочата с . Не задавайте степен на нагряване. Докоснете  за 4 секунди.  светва. Спрете плочата с .



**За да отмените функцията само за един период а готвене:**

активирайте плочата с .  светва. Докоснете  за 4 секунди. **Настройте степента на нагряване в рамките на 10 секунди.** Можете да работите с плочата. Когато деактивирате плочата с , функцията отново започва да работи.


## 4.10 OffSound Control (Деактивиране и активиране на звуците)


Деактивирайте плочата. Докоснете  за 3 секунди. Дисплеят светва и

изгасва. Натиснете  за 3 секунди.  или  ще светне. Докоснете  от таймера, за да изберете едно от следните:

-  - звуците са изключени
-  - звуците са включени

За да потвърдите своя избор, изчакайте докато плочата се деактивира автоматично.

Когато функцията е зададена на , ще чувате звуков сигнал, само когато:

- натиснете 
- Таймер се понижи
- Таймер за обратно броене се понижи
- поставите нещо върху командното табло.

## 5. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



**ВНИМАНИЕ!**  
Вж. глава "Безопасност".

### 5.1 Готварски съдове



Използвайте плочата само с оригинален тиган с кръгло дъно.



**ВНИМАНИЕ!**  
Не използвайте готварски съд с плоско дъно. Безопасната работа на тигана в съответствие с EN60335 може да се гарантира, ако се използва предоставената с него плоча.



При индукционните зони за готвене силно електромагнитно поле генерира топлина в готварския съд много бързо.

#### Материал на готварския съд

- **подходящ:** чугун, стомана, емайлирана стомана, неръждаема

стомана, с многослойно дъно (с маркировка за съвместимост от производителя).

- **неподходящ:** алуминий, мед, месинг, стъкло, керамика, порцелан.

#### Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако:

- малко количество вода завира много бързо на зона, настроена на най-високата настройка за нагряване.
- магнитът тегли към дъното на готварския съд.

### 5.2 Шумовете по време на работа

#### Ако чувате:

- пукащ шум: готварският съд е направен от различен материал (конструкция сандвич).
- свирене: вие използвате зона за готвене с високо ниво на мощност, а готварският съд е направен от различен материал (конструкция сандвич).
- бучене: вие използвате високо ниво на мощност.

- щракане: възниква електрическо превключване.
- свистене, бръмчене: вентилаторът работи.

**Шумът е нормално явление и не означава повреда в плочата.**

### 5.3 Икономия на енергия

- Ако е възможно, винаги поставяйте капак на готварските съдове.
- Поставяйте съдовете върху зоната за готвене преди да я включите.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

### 5.4 Öko Timer (Икономичен таймер)

За да пестите енергия, нагревателят на зоната за готвене се деактивира преди сигнала на таймера за отброяване на оставащото време. Разликата във времето за работа зависи от степента на нагриване и времетраенето на готвенето.

### 5.5 Готвене с тигана

Индукционният уок е подходящ за бързо приготвяне на ястия и по-специално специалитети от китайската кухня. Храната се разбърква непрекъснато по време на краткото време на пържене. Индукционната нагревателна система ви позволява да готвите много бързо и на високо ниво на нагриване. В резултат на това месото и рибата остават сочни, а зеленчуците запазват своя цвят, вкус и витамини.

При степен на нагриване 9 или по-висока, индукционният тиган работи със силна мощност и много бързо време за реакция. Мазнината и олиото се нагорещават много бързо. Когато започне да дими, става твърде горещо. Режим на повишена мощност трябва да се използва само за кратък период от време, ако готвите с малко количество храна или олио. Съществува риск тиганът да се повреди.

Може да пробвате температурата за пържене с дървена лъжица. Потопете дървената лъжица в горещата мазнина. Ако на повърхността се появяват малки мехурчета, температурата за пържене е достигната. Ако не се появят мехурчета, температурата за пържене все още не е достигната.

### Кулинарни обработки Пържене с бъркане

- Разбъркайте олиото в тигана.
- Нарезете съставките на малки парчета. Добавете сосове и подправки и бързо изпържете на силен огън, като бъркате непрекъснато.
- Времето за готвене е много кратко. Уверете се, че съставките са приготвени и наблизно, преди да започнете да готвите.
- Започнете със съставките, които се готвят най-дълго.
- Пърженето с разбъркване е много здравословен начин на готвене.
- Зеленчуците запазват своя цвят и вкус и остават вкусни и хрупкави.
- Малките късчета месо остават крехки.

### Дълбоко пържене

- Тиганът "Wok" предлага много малък спад на температурата и ниска консумация на олио.
- Поради постоянната температура пържената храна не абсорбира много мазнини.
- Месото, рибата, картофите, зеленчуците и др. запазват равномерен цвят и коричка, както и типичния си вкус.
- Използвайте само мазнини, специално предназначени за дълбоко пържене.

### Забулване / Биене

- Извитата форма на тигана "Wok" е подходяща за биене на сметана, сабайон, маслени сосове, смеси тип "парфе" или "пандишпан" без мазнина и без бейн-мари при температури от 65° C до 80° C.

### Варене на тих огън

- Варене: за готвене на храна (например спагети) до точката на кипване.

- Варене на тих огън: за готвене на храна (например кнедли) точно под точката на кипване.

#### Къкрене

- Гответе храната в собствен сос или добавете малко мазнина и друга течност.
- Използвайте този метод за готвене на храна с високо съдържание на вода (като зеленчуци, риба и плодове) с капак на средна температура, за да запазите вкуса.

#### Запарване

- Това е деликатен начин на готвене, който поддържа голямо количество от хранителното съдържание и цвета на храната.

#### Употреба на мазнини и масла

Когато температурат е твърде висока, мазнината започва да отделя дим. Тази температура се нарича точка на димене.

Мазнина / Масло	Макс. температура °C	Точка на димене °C
Чисто масло	130	150

Мазнина / Масло	Макс. температура °C	Точка на димене °C
Свинска мазнина	170	200
Говежда мазнина	180	210
Зехтин	180	200
Слънчогледово олио	200	220
Масло от ядки	200	235
Кокосово масло	200	240

Използвайте Режим на повишена мощност, за да загреете голямо количество вода.

## 6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 6.1 Обща информация

- Почиствайте плочата след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с почистено дъно.
- Надрасквания или тъмни петна по повърхността не влияят върху функционирането на плочата.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плочата.
- Използвайте специална стъргалка за стъкло.

### 6.2 Почистване на плочата

- **Отстранявайте незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово

фолиом захар и храни съдържащи захар. В противен случай замърсяванията могат да повредят плочата. Внимавайте да не се изгорите. Поставете специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.

- **Отстранете, когато плочата е достатъчно изстинала:** следи от варовик, вода, петна от мазнина, лъскави металически обезцветявания. Почиствайте плочата с влажна кърпа и малко почистващ препарат. След почистване подсушете плочата с мека кърпа.
- **Премахнете бляскави метални драскотини:** използвайте разтвор от вода и оцет и почистете

стъклената повърхност с мокър парцал.

### 6.3 Почистване на тигана

- Почистете тигана отвътре и отвън, като измивате мазнините след всяка употреба.
- Използвайте гореща вода, за да премахнете упоритите

наслоявания. Почистете тигана с препарат за почистване на хромирани повърхности и гъба.

- Използвайте оцет или сок от лайм за постигане на най-добри резултати при премахване на потъмняване, петна от котлен камък и протеинови петна.

## 7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ









### ВНИМАНИЕ!




Вж. глава "Безопасност".

### 7.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да активирате или работите с плочата.	Плочата не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно.	Проверете дали плочата е свързана правилно към електрозахранването. Вижте схемата за свързване.
	Бушона е изгърмял.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако предпазителите продължават да падат, се обадете на квалифициран електротехник.
		Включете плочата отново и задайте степента на нагряване в рамките на 10 секунди.
	Доконали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докосвайте само по едно сензорно поле.
	Функцията STOP+GO работи.	Вж. глава "Всекидневна употреба".
	Върху командното табло има вода или е покрито с пръски мазнина.	Почистете командното табло.
Прозвучава звуков сигнал и плочата се изключва. Когато плочата се деактивира прозвучава звуков сигнал.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Махнете предмета от сензорните полета.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Плочата се деактивира.	Поставили сте нещо върху сензорното поле ①.	Махнете предмета от сензорното поле.
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време.	Ако зоната за готвене работи достатъчно дълго, за да бъде гореща, се свържете със сервизния център.
Няма сигнал, когато докосвате сензорните полета на таблото.	Сигналите са деактивирани.	Активирайте сигналите. Вж. глава "Всекидневна употреба".
 светва.	Активирано е автоматично изключване.	Деактивирайте плочата и я активирайте отново.
 светва.	Активирана е функцията за заключване на бутоните или устройството за безопасност на децата.	Вж. глава "Всекидневна употреба".
 светва.	Няма готварски съд върху зоната за готвене.	Поставете готварски съд върху зоната за готвене.
	Готварският съд е неподходящ.	Използвайте подходящи готварски съдове. Вж. глава "Препоръки и съвети".
	Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък за зоната за готвене.	Използвайте готварски съдове с подходящи размери. Вж. глава "Техническа информация".
 и число светва.	В плочата има грешка.	Изключете плочата от електрозахранването за известно време. Изключете предпазителя на домашната електрическа инсталация. Свържете го отново. Ако  светне отново, обадете се в оторизирания сервизен център.
 светва.	Електрическата връзка е изпълнена неправилно. Захранващото напрежение е извън допустимия диапазон.	Говорете с квалифициран електротехник да направи проверка на инсталацията.



Проблем	Възможна причина	Отстраняване
 светва.	Има проблем с котлона, защото водата или течността в съда за готвене е извряла напълно. Работят автоматично изключване и защита против прегряване на зоните.	Деактивирайте плочата. Свалете горещия готварски съд. След приблизително 30 секунди включете отново зоната за готвене. Ако проблемът е бил в готварския съд, съобщението за грешка изчезва. Индикаторът за остатъчна топлина може да остане включен. Оставете готварския съд да изстине достатъчно. Проверете дали съдът ви е съвместим с плочата. Вж. глава "Препоръки и съвети".
 светва.	Охлаждащият вентилатор е блокиран.	Проверете дали няма предмети в охлаждащия вентилатор. Ако  светне отново, обадете се в авторизирания сервизен център.

## 7.2 Ако не откривате решение...

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център. Съобщете данните от табелката с данни. Съобщете трицифрения код за стъклокерамиката (той се намира в ъгъла на стъклената повърхност) и съобщението за грешка,

което се появява. Уверете се, че управлявате котлонът правилно. В противен случай, посещението на сервизния специалист или на продавача няма да бъде безплатно, също и през гаранционния срок. В гаранционната книжка ще намерите указания относно сервизния център и гаранционните условия.

## 8. ИНСТАЛИРАНЕ



**ВНИМАНИЕ!**  
Вж. глава "Безопасност".

Сериен  
номер .....

### 8.1 Преди монтажа

Преди да инсталирате плочата, подолу запишете информацията от табелката с данни. Табелката с основните данни е разположена в долната част на плочата.

### 8.2 Вградени плочи

Вградените плочи могат да се използват само след като са вградени в подходящи шкафови и работни плотове, които отговарят на стандартите.

### 8.3 Свързващ кабел

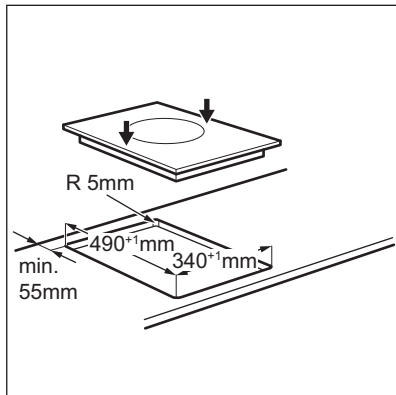
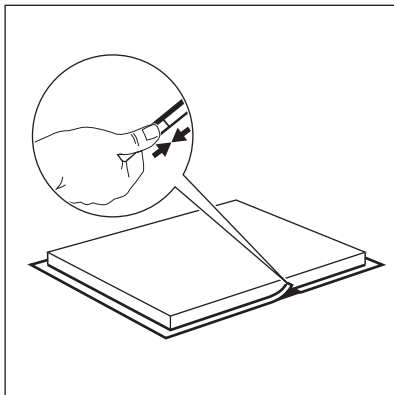
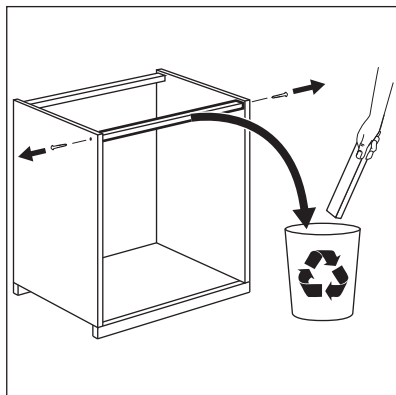
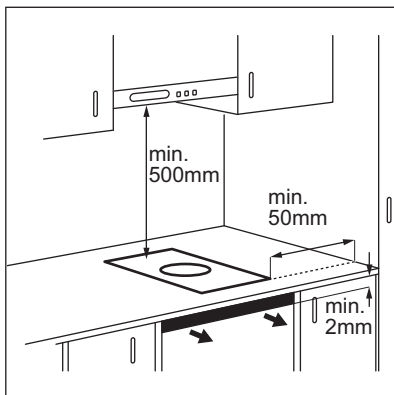
- Плочата е снабдена със захранващ кабел.
- За да замените повреденият мрежов кабел, използвайте следните (или по-високи) типове мрежови кабели: H05V2V2-F Т мин. 90°C. Свържете се с местния сервисния център.

### 8.4 Закрепване на уплътнението

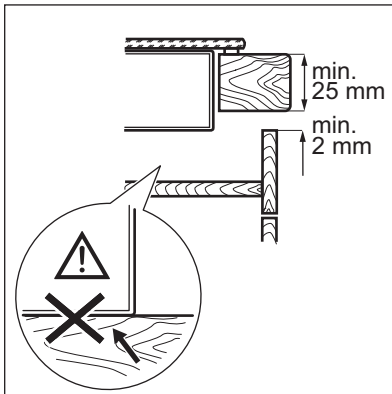
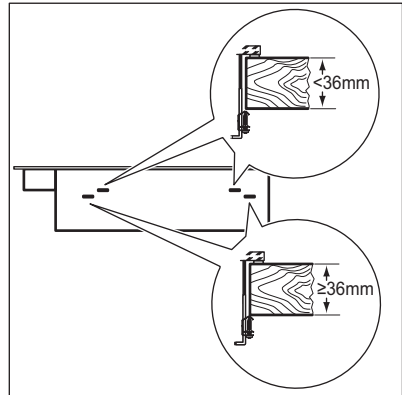
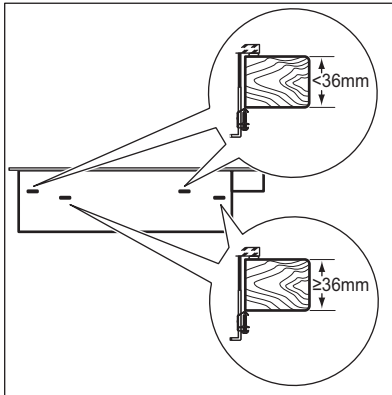
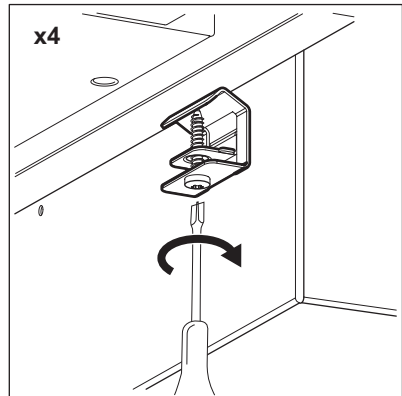
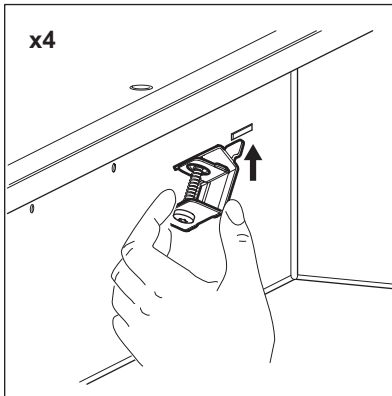
1. Почистете плота около изрязаната зона.

### 8.5 Монтаж

#### МОНТАЖ ОТГОРЕ



2. Прилепете доставената уплътнителна лента върху долния ръб на плочата, по външния ръб на стъклокерамиката. Не я разтягайте. Уверете се, че краищата на уплътнителната лента са поставени в средата на едната страна на плочата.
3. Добавете няколко милиметра към дължината, когато изрязвате уплътнителната лента.
4. Натиснете двата края на уплътнителната лента един към друг.



## 8.6 Монтаж на повече от един котлон

**Доставени аксесоари:** свързващ лост, термоустойчив силикон, гумена форма, уплътнителна лента.

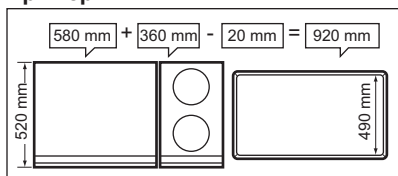


Използвайте само специален термоустойчив силикон.

### Изрез на кухненският плот

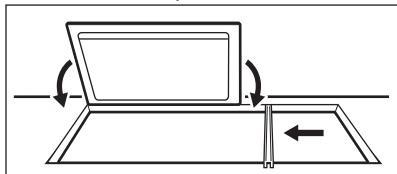
Разстояние от стената	минимум 50 мм
Дълбочина	490 мм
Ширина	сумата от всички ширини на плотове, които сте инсталирали минус 20 мм

#### Пример:

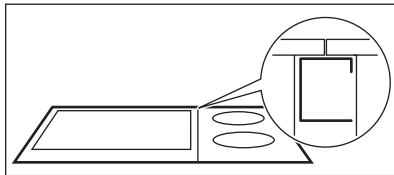


#### Монтаж

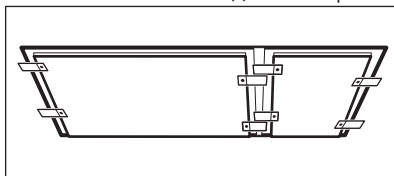
1. Калкулирайте правилни размери на изреза.
2. Подгответе изреза на кухненският плот.
3. Поставете плотовете един по един върху мека повърхност (например одеало) с долната страна нагоре.
4. Прилепете доставената уплътнителна лента върху долния ръб на плочата, по външния ръб на стъклокерамиката.
5. Свободно завийте фиксиращите плочи в правилните отвори на защитния корпус.
6. Монтирайте първия плот в изреза на кухненският плот. След това монтирайте свързващият лост към изреза на кухненският плот. Бутнете го на половината на неговата ширина под плота.



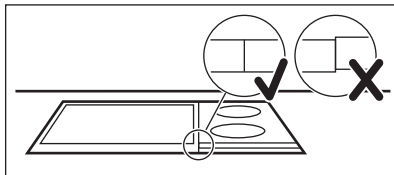
7. Свободно завийте фиксиращите плочи отдолу към кухненският плот и свързващият лост.



8. Монтирайте следващия плот в изреза на кухненският плот. Уверете се, че предните ръбове на плотовете са на едно и също ниво.



9. Затегнете винтовете на фиксиращите плочи / застопоряващи дръжки.
10. Използвайте силикон, за да уплътните фугите между плотовете и между плотовете и кухненският плот.
11. Напръскайте силикона с малко сапунена вода.
12. Притиснете гумената форма, като приложите сила, към стъклокерамиката и я придвижете бавно по свободното място.



13. Не докосвайте силикона, преди да се втвърди, което може да отнеме около един ден.
14. Внимателно отстранете силиконът, който излиза отвън, като използвате бръснарско ножче.
15. Почистете стъклената повърхност.

## 9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

### 9.1 Табелка с технически данни

Модел HC451501EB  
 Тип 56 WOK 03 AU  
 Индукция 3.2 kW  
 Сериен номер .....


PNC (номер на продукт) 949 595 441 01  
 220 - 240 V 50 - 60 Hz  
 Произведено в Германия  
 3.2 kW




### 9.2 Спецификация на зоната за готвене

Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]	Режим на повишена мощност [W]	Режим на повишена мощност максимална продължителност [мин]	Диаметър на зоната за готвене [мм]
2300	3200	5	300

## 10. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставайте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от

електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	23
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	24
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	27
4. NAPI HASZNÁLAT.....	29
5. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	32
6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	34
7. HIBAEHÁRÍTÁS.....	34
8. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	37
9. MŰSZAKI ADATOK.....	40

## AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt az AEG készüléket. Termékünk gyártásakor egy olyan berendezést kívántunk megalkotni az Ön számára, amely kifogástalan teljesítményt nyújt hosszú éveken keresztül, köszönhetően az alkalmazott innovatív technológiáknak, amelyek az életét jelentősen 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/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)



További előnyökért regisztrálja készülékét:  
[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)




Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok: Típus, termékszám, sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

 Figyelmeztetés - Biztonsági információk

 Általános információk és hasznos tanácsok

 Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

### 1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat hulladékba.
- 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 azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.
- A 3 évesnél fiatalabb gyermekeket mindig tartsa távol a készüléktől, amikor az működik.

### 1.2 Általános biztonság

- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. 8 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet SOHA NE próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- **FIGYELEM!** Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### **FIGYELMEZTETÉS!**

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 mozgásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- 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 fűzőedényt a készülékről.
- Amikor fiókok felett helyezi üzembe a készüléket, akkor ellenőrizze, hogy van-e megfelelő levegőkerítés a készülék alja és a felső fiók között.
- A készülék alja forróvá válhat. Építsen be egy nem éghető elválasztó lapot a készülék alá, hogy az aljához való hozzáférést megakadályozza.
- A szabad levegőáramlás érdekében hagyjon legalább 2 mm szabad helyet a munkafelület és az alatta levő készülék előlapja között. A garancia nem terjed ki az olyan károkra, melyek a szellőzést biztosító rész hiánya miatt következtek be.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója (ha van) és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek összegabalyodjanak.
- Ügyeljen arra, hogy az érintésvédelem ki legyen építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a vezetékhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugója (ha van) ne érjen a készülékhez vagy a forró fűzőedényekhez, amikor a készüléket a közeli csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó (ha van) és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserélné szorul, forduljon a márkaszervizünkhöz vagy egy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az

## 2.2 Elektromos csatlakoztatás



### FIGYELMEZTETÉS!

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.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.

elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

## 2.3 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Az első használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagot, a tájékoztató címkéket és a védőfóliát (ha van).
- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal váltsa 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.
- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.



### FIGYELMEZTETÉS!

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.



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- 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 üveg- / üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni ezeket.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokra szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.

## 2.4 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni, mielőtt megtisztítaná.
- Karbantartás előtt húzza ki a konnektorból a készülék hálózati vezetékét.
- A készülék tisztításához ne használjon vízsugarat vagy gőzt.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószerrel használjon. Ne használjon semmilyen súrolószerrel, súrolószivacsot, oldószerrel vagy fém tárgyat.

## 2.5 Ártalmatlanítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék megfelelő ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

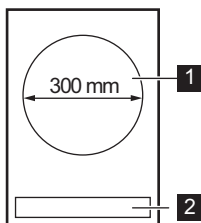
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

## 2.6 Szerviz

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

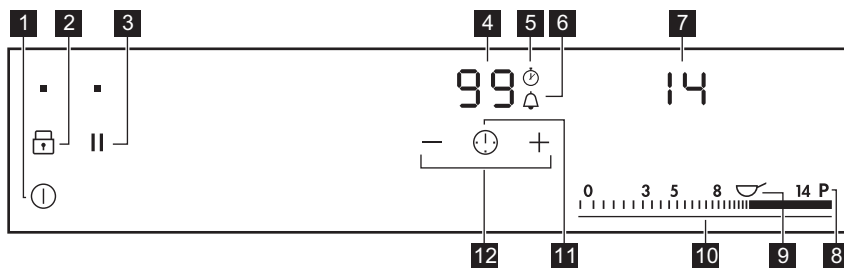
# 3. TERMÉKLEÍRÁS

## 3.1 Főzőfelület elrendezése







- 1** Indukciós főzőzóna
- 2** Kezelőpanel

## 3.2 Kezelőpanel elrendezés















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

Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
<b>1</b> ①	BE / KI	A főzőlap be- és kikapcsolása.
<b>2</b>	Funkciózár / Gyerekzár	A kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása.
<b>3</b>	STOP+GO	A funkció be- és kikapcsolása.

Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés	
4	-	Időzítő kijelzés	Percben mutatja az időt.
5		CountUp Timer	Azt jelzi, hogy a funkció üzemel.
6		Visszaszámlálós időzítő / Percszámláló	Azt jelzi, hogy a funkció üzemel.
7	-	Hőfokbeállítás kijelzése	Jelzi a hőfokbeállítást.
8	P	Rásegítés funkció	A funkció be- és kikapcsolása.
9		Lassú párolás	A funkció be- és kikapcsolása.
10	-	Kezelősáv	A hőfok beállítása.
11		-	Az Óra funkció kiválasztása.
12	+ / -	-	Növeli vagy csökkenti az időt.

### 3.3 Hőfokbeállítás kijelzései

Kijelző	Megnevezés
	A főzőzóna ki van kapcsolva.
 - 	A főzőzóna működik.
	A STOP+GO funkció működik.
	A Rásegítés funkció funkció működik.
 + számjegy	Üzemzavar lépett fel.
 /  / 	OptiHeat Control (maradékhő kijelzése 3 lépésben): főzés folyamatban / melegen tartás / maradékhő.
	A Funkciózár /Gyerekzár funkció működik.
	Nem megfelelő vagy túl kicsi a főzőedény, vagy nincs főzőedény a főzőzónán.
	A Automatikus kikapcsolás funkció működik.

### 3.4 OptiHeat Control (maradék hő kijelzése 3 lépésben)



#### FIGYELMEZTETÉS!

☐ / ☐ / ☐ A maradék hő miatt égési sérülés veszélye áll fenn. A visszajelző a maradék hő szintjét jelzi.

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján biztosítják az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát az edények maradék hője melegíti.

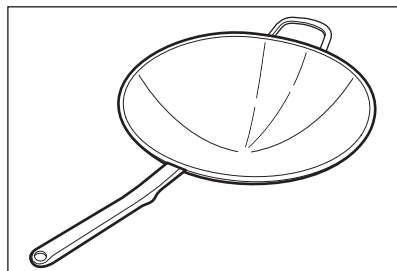
### 3.5 Tartozékok

WOK edény, P 6.0 (mellékelve)



Csak a mellékelt WOK edényt használja.

390 mm , 6 liter, 2 fogantyú,  
rozsdamentes acél.



## 4. NAPI HASZNÁLAT



#### FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 4.1 Be- és kikapcsolás

Érintse meg a ① gombot 1 másodpercig a főzőlap be- vagy kikapcsolásához.

### 4.2 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva,
- nem végzett hőfokbeállítást a főzőlap bekapcsolása után,
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható és kikapcsol főzőlap. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem megfelelő főzőedényt használ. A ☐ szimbólum világítani kezd, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan leáll.

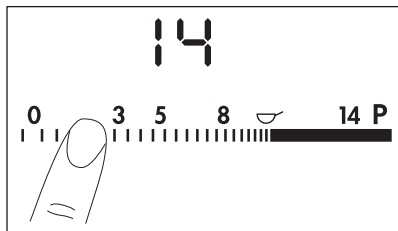
- nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos idő után a ☐ szimbólum világítani kezd, és a főzőlap kikapcsol. **A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:**

Hőfokbeállítás	Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol:
☐, 1 - 3	6 óra
4 - 7	5 óra
8 - 9	4 óra
10 - 14	1,5 óra

### 4.3 A hőfokbeállítás

A hőfok beállítása vagy módosítása:

Érintse meg a kezelősávot a megfelelő hőfokbeállításnál, vagy húzza végig az ujját a kezelősávon addig, míg el nem éri a megfelelő hőfokbeállítást.



#### 4.4 A wok használata

A Wok edényt pontosan a kiképzett részre helyezze. Ne rázza a Wok edényt, amíg az a főzőfelületen van.



##### VIGYÁZAT!

Ügyeljen arra, hogy a fogantyú nem ütközik-e hozzá, vagy nem karcolja-e meg a készülék felületét. Ez kárt tehet a főzőlapban.

#### 4.5 Rásegítés funkció

A funkció nagyobb teljesítményt tesz elérhetővé az indukciós főzőzónák számára. A funkció csak bizonyos ideig működtethető az indukciós főzőzónák esetén. Ezután az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőfokbeállításra.



Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.

**A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál:** érintse meg a **P** mezőt.

Megjelenik a **P** jelzés.

**A funkció kikapcsolása:** módosítsa a hőfokbeállítást.

#### 4.6 Időzítő

##### ⏪ Visszaszámlálós időzítő

A funkcióval beállíthatja, hogy a főzőzóna milyen hosszú ideig üzemeljen egyetlen főzési ciklus alatt.

Az Időzítő funkció csak akkor választható ki, ha a főzőzóna aktív, és a hőfokot beállította.

**A funkció bekapcsolásához:** érintse meg az időzítő **+** gombját az idő

beállításához (**00 - 99** perc). Ha ezt a funkciót bekapcsolja, a **⏪** világít.

**A hátralévő idő ellenőrzése:** érintse meg a **⏪** gombot többször mindaddig, míg a **⏪** világítani kezd. A kijelzőn a hátralévő idő látható.

##### **A visszaszámlálási idő beállítása:**

érintse meg a **⏪** gombot többször mindaddig, míg a **⏪** világítani kezd.

Érintse meg a **+** vagy **—** mezőt.

**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a **⏪** gombot többször mindaddig, míg a **⏪** világítani kezd. Érintse meg a **—** gombot. A hátralévő idő visszaszámlálása **00** eléréséig folytatódik.



Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a **00** kijelzés villog. A főzőzóna kikapcsol.

**A hang kikapcsolása:** érintse meg a **⏪** gombot.

##### ⏪ CountUp Timer (Az előreszámlálós időzítő)


Ezzel a funkcióval figyelheti, hogy mennyi ideje működik a főzőzóna.

**A funkció bekapcsolásához:** 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. Az első percben a kijelző másodpercekben jelzi az időt. Az első perc után a kijelző percekben jelzi az időt.


**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a **⏪** gombot többször mindaddig, míg a **⏪** világítani kezd. Érintse meg a **+** gombot. A **⏪** szimbólum kialszik, és megjelenik a következő: **⏪**.


**A funkció nullázása:** érintse meg a — gombot. Az idő visszaszámlálása a 00 eléréséig történik.


 Ha egyszerre két funkció is be van kapcsolva, a kijelzőn először a CountUp Timer funkció jelenik meg.

### Percszámláló

Amikor a főzőlap be van kapcsolva, és a főzőzóna nem üzemel, ezt a funkciót **Percszámlálóként** használhatja (a hőfokbeállítás kijelzőjén  látható).

**A funkció bekapcsolásához:** érintse meg a  gombot. Érintse meg az időzítő + vagy — gombját a visszaszámlálási idő beállításához. Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a 00 kijelzés villog.

**A hang kikapcsolása:** érintse meg a  gombot.



 A funkció nincs hatással a főzőzóna működésére.


## 4.7 STOP+GO

Ez a funkció az összes üzemelő főzőzónát a legalacsonyabb hőfokú beállításra állítja.

Amikor a funkció aktív, nem módosíthatja a hőfokbeállítást.

A funkció nem állítja le az időzítési funkciókat.



**A funkció bekapcsolása:** érintse meg a  gombot. A  világítani kezd.

**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a  gombot. Az előző hőfokbeállítás jelenik meg.


## 4.8 Funkciózár


Amikor a főzőzónák működnek, zárolhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzheti a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

**Először végezze el a hőbeállítást.**

**A funkció bekapcsolása:** érintse meg a  gombot. A  4 másodpercre




megjelenik. Ezzel nem kapcsolja ki az időzítési funkciókat.

**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a  gombot. Az előző hőfokbeállítás jelenik meg.




 A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.

## 4.9 Gyerekzár





Ez a funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

**A funkció bekapcsolása:** indítsa el a főzőlapot a  gombbal. Ne végezzen hőfokbeállítást. Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. A  megjelenik.





Kapcsolja ki a főzőlapot a  gombbal.



**A funkció kikapcsolása:** indítsa el a főzőlapot a  gombbal. Ne végezzen hőfokbeállítást. Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. A  megjelenik.

Kapcsolja ki a főzőlapot a  gombbal.


**A funkció hatálytalanítása egyetlen főzési műveletre:** indítsa el a főzőlapot a  gombbal. A  megjelenik. Érintse meg a  gombot 4 másodpercig. **Végezze el a hőfokbeállítást 10 másodpercen belül.** Működtetheti a főzőlapot. Amikor a főzőlapot a  gombbal kikapcsolja, a funkció ismét működik.


## 4.10 OffSound Control (A hangjelzések ki- és bekapcsolása)

Kapcsolja ki a főzőlapot. Érintse meg a  gombot 3 másodpercig. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol. Érintse meg a  gombot 3 másodpercig. A  vagy  jelenik meg. Érintse meg az időzítő + gombját az alábbiak egyikének kiválasztásához:

-  - a hangjelzések kikapcsolnak
-  - a hangjelzések bekapcsolnak

A kiválasztás megerősítéséhez várja meg, hogy a főzőlap automatikusan kikapcsoljon.

Amikor a funkció beállítása  a hangjelzés csak akkor szólal meg, amikor:

- megérinti a  gombot;
- a Percszámoló lejár
- a Visszaszámlálásos időzítő lejár
- valamit rátesz a kezelőpanelre.

## 5. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



**FIGYELMEZTETÉS!**  
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 Főzőedény



A főzőlapot csak eredeti, kerekaljú wokkal használja.



**FIGYELMEZTETÉS!**  
Ne használjon lapos aljú edényeket. Az EN60335 szabványnak megfelelő, biztonságos működés csak a főzőlaphoz mellékelt wok edénnyel garantálható.



Az indukciós főzőzónáknál az erős elektromágneses mező a főzőedényben nagyon gyorsan termel hőt.

#### A főzőedény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, rozsdamentes acél, többrétegű edényalj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).
- **nem megfelelő:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán.

#### A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

- egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- a mágnes hozzátapad a főzőedény aljához.

### 5.2 Működés közben hallható hangok

#### Ha a következőt hallja:

- recsegés: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).

- fűtülés: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattogás: elektromos kapcsolás megy végbe.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

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

### 5.3 Energiatakarékosság

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

### 5.4 Öko Timer (Eco időzítő)

Az energiatakarékosság érdekében a főzőzóna fűtőegysége korábban kikapcsol a visszaszámlálásos időzítő hangjelzésénél. A működés időbeli különbsége a hőfok beállításától és a főzési idő hosszától függ.

### 5.5 Főzés a wokkal

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.



Főleg a 9-es és magasabb hőfokozaton az indukciós wok gyorsan ad le nagy teljesítményt. A wokban lévő zsír és olaj nagyon gyorsan felforrósodhat. Ha az olaj vagy zsír füstölni kezd, már túl forró. A Rásegítés funkció kizárólag rövid ideig használható, ha kevés étellel vagy olajjal főz. 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.

### Ételkészítés

#### Kevergetve sütés

- Forgassa át olajjal a Wok edény belsejét.
- Az összetevőket vágja apró darabokra. Folyamatos keverés közben adja hozzá a szószoikat 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 / sűrités

- A Wok hajlított alakja miatt alkalmas öntetek, mártások, vajas szószok,

zsirmentes 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. Ezt a hőmérsékletet nevezik füstölési (égési) pontnak.

Zsír / olaj	Max. hőmérséklet (°C)	Füstölési pont (°C)
Vaj	130	150
Disznózsír	170	200
Marhazsír	180	210
Olívaolaj	180	200
Napraforgóolaj	200	220
Földimogyoró-olaj	200	235
Kókuszzsír	200	240

A Rásegítés funkció segítségével végezze el a nagymennyiségű víz forralását.

## 6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



**FIGYELMEZTETÉS!**  
Olvassa el a „Biztonság”  
című fejezetet.

### 6.1 Általános tudnivalók

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényt használjon, melynek tiszta az alja.
- A felületen megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- Használjon a főzőlapok tisztításához ajánlott tisztítószert.
- Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt.

### 6.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, a cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az

üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehült:** vízkőkarikák, vízgűrűk, zsírfojtók, fényes, fémes elszíneződések. Nem karcoló tisztítószerezrel és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.
- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.

### 6.3 A wok tisztítása

- Minden használat után mosogatószeres ruhával törölje át a wok külsejét és belsejét.
- A makacs lerakódásokat meleg vízzel lazítsa fel. A wokot krómtisztítóval és egy szivaccsal tisztítsa meg.
- A kék elszíneződések, a vízkő- vagy fehérjefoltok a legkönnyebben ecettel vagy citromlével távolíthatók el.




## 7. HIBAEHJÁRÍTÁS



**FIGYELMEZTETÉS!**  
Olvassa el a „Biztonság”  
című fejezetet.

### 7.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a kapcsolási rajzot.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
		Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	Kettő vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Egyszerre csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	A STOP+GO funkció működik.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
	Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanelt.
Hangjelzés hallható és kikapcsol főzőlap. Amikor a főzőlap kikapcsol, egy hangjelzés hallható.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A főzőlap kikapcsol.	Valamit rátett a ① érzékelőmezőre.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrosodott fel, mert csak rövid ideje van működésben.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
Nincs jelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A jelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a jelzéseket. Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
A  visszajelző világítani kezd.	Működik az Automatikus kikapcsolás.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra.
A  visszajelző világítani kezd.	A gyerekzár vagy a gombzár funkció működik.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
A  visszajelző világítani kezd.	Nincs főzőedény a főzőzónára helyezve.	Tegyen főzőedényt a főzőzónára.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő típusú főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához képest.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A [E] visszajelző és egy szám jelenik meg.	Üzemzavar lépett fel a főzőlapnál.	Húzza ki egy időre a konnektorból a főzőlap hálózati vezetékét. Kapcsolja le a biztosítékot az otthoni elektromos rendszerben. Ezután csatlakoztassa újra a készüléket. Ha a [E] jel újra megjelenik, hívja a márkaszervizt.
A [E3] visszajelző világítani kezd.	Az elektromos csatlakoztatás helytelen. A tápfeszültség a normál tartományon kívül esik.	A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakértett villanyszerelőhöz.
A [E4] visszajelző világítani kezd.	A főzőlapnál hiba lépett fel, mert a folyadék elforrt a főzőedényből. A főzőzónák túlmelegedés védelme és az Automatikus kikapcsolás működik.	Kapcsolja ki a főzőlapot. Vegye le a forró főzőedényt. Körülbelül 30 másodperc múlva kapcsolja be újra a főzőzónát. Amennyiben a főzőedény okozta a hibát, a hibaüzenet eltűnik a kijelzőről. A maradék hő visszajelző tovább világíthat. Hagyja, hogy a főzőedény megfelelően lehűljön. Ellenőrizze, hogy a főzőedény megfelelő-e a főzőlaphoz. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
A [E7] visszajelző világítani kezd.	A hűtőventilátor forgását valami akadályozza.	Ellenőrizze a hűtőventilátort. Ha a [E7] jel újra megjelenik, hívja a márkaszervizt.

## 7.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz. Adja meg az adattáblán található adatokat. Szintén adja meg az üvegkerámia háromjegyű kódját (az üvegfelület sarkában látható), valamint a megjelenő hibaüzenetet.

Győződjön meg arról, hogy a főzőlapot megfelelően működtette-e. Ha nem megfelelően üzemeltette a készüléket, a szerviz szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. A szervizközponttal és a garanciális feltételekkel kapcsolatos tájékoztatást a garanciakönyvben találja meg.

## 8. ÜZEMBE HELYEZÉS



### FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 8.1 A szerelést megelőző teendők

A főzőlap beszerelése előtt másolja le az adattábláról az alábbi adatokat. Az adattábla a főzőlap alján található.

Sorozatszám .....

### 8.2 Beépíthető tűzhelylapok

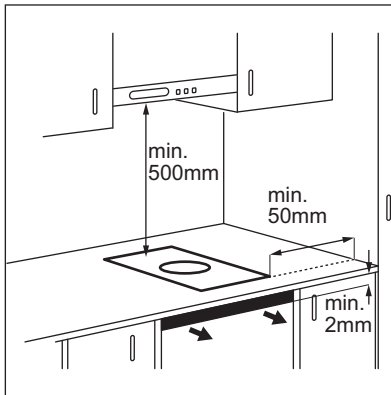
Csak azután használhatja a beépített főzőlapot, miután beszerelte azt a szabványoknak megfelelő beépített szekrénybe és munkafelületbe.

### 8.3 Csatlakozó vezeték

- A főzőlapot csatlakozó vezetékkel együtt szállítjuk.

### 8.5 Összeszerelés

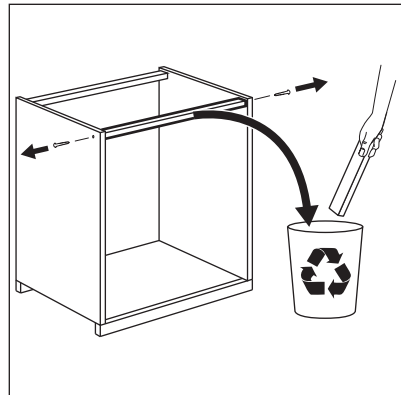
#### MUNKALAPBA SZERELÉS

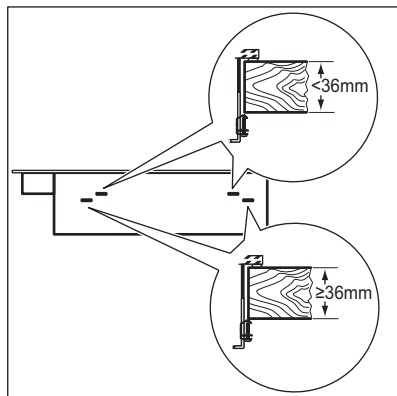
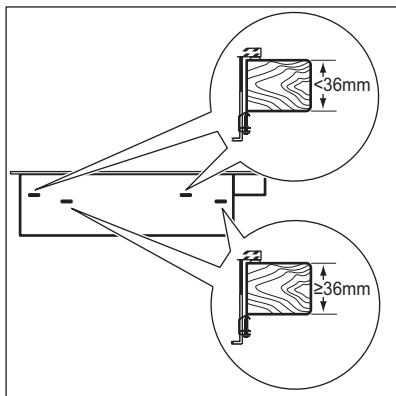
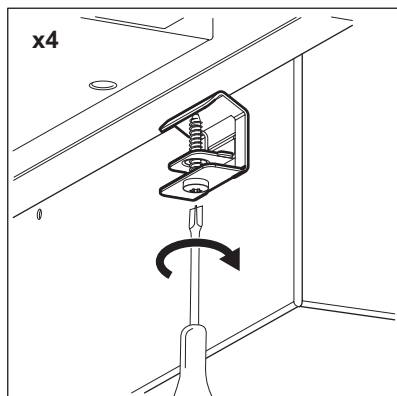
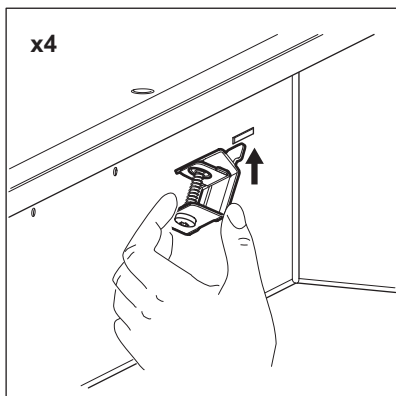
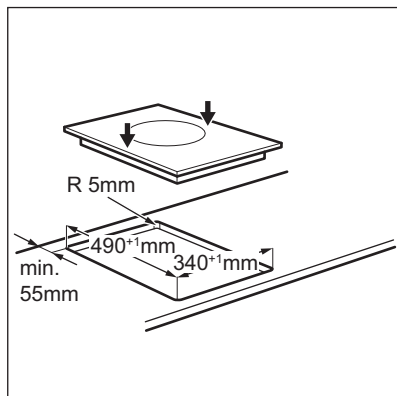
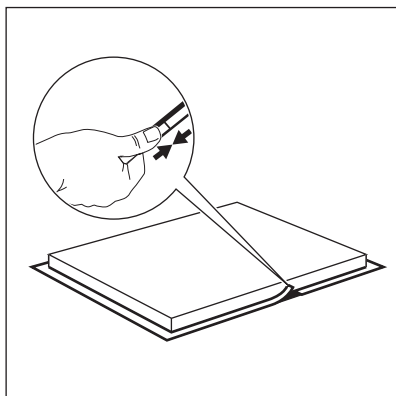


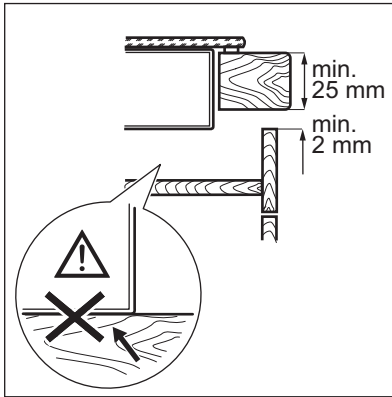
- A megsérült hálózati vezetéket cserélje ki az alábbi típusú (vagy ennél nagyobb terhelhetőségű) vezetékre: H05V2V2-F T min. 90 °C. Forduljon a helyi márkaszervizhez.

### 8.4 A tömítés felerősítése

1. Tisztítsa meg a munkalapon a kivágási terület környékét.
2. Helyezze fel a mellékelt tömítőcsíkot a főzőlap alsó szélére, az üvegkerámia külső szélé mentén. A művelet közben ne nyújtsa meg a csíkot. Ügyeljen arra, hogy a tömítőcsík végei a főzőlap egyik oldalának közepén helyezkedjenek el.
3. Hagyjon rá néhány millimétert, amikor a tömítőcsíkot a megfelelő hosszúságúra vágja.
4. Nyomja össze a tömítőcsík két végét.







## 8.6 Több főzőlap együttes üzembe helyezése

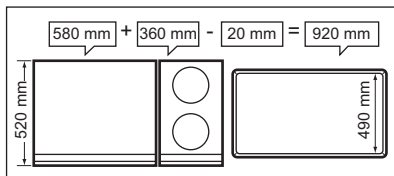
**Mellékelt tartozékok:** csatlakozórúd, hőálló szilikon, gumiforma, szigetelőcsík.

**i** Kizárólag speciális, hőálló szilikont használjon.

### A munkalap kivágása

Távolság a faltól	minimum 50 mm
Mélység	490 mm
Szélesség	a beszerelendő főzőlapok teljes szélességének összege mínusz 20 mm

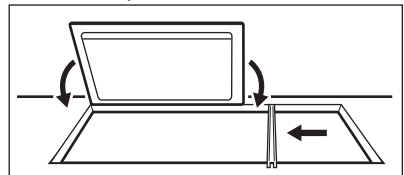
### Példa:



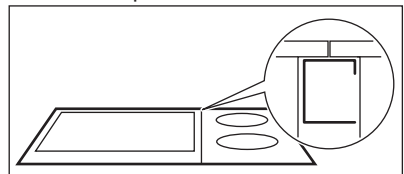
### Összeszerelés

1. Számítsa ki a megfelelő kivágási méreteket.
2. Készítse el a kivágást a munkalapban.
3. Egyesével fektesse le a főzőlapokat egy puha felületre, pl. takaróra úgy, hogy az aljuk felfelé nézzen.

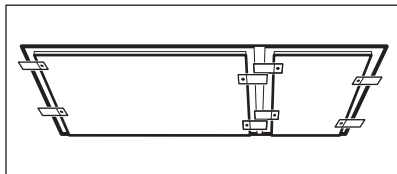
4. Helyezze fel a mellékelt tömítőcsíkot a főzőlap alsó szélére, az üvegkerámia külső szélé mentén.
5. Lazán csavarozza be a rögzítőlemezeket / ütközőket a védőburkolat megfelelő furataiba.
6. Illessze az első főzőlapot a munkalap kivágásába. Ezután illessze a csatlakozórúdat a munkalap kivágásába. A szélessége felétolja a főzőlap alá.



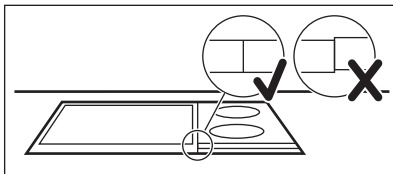
7. Lazán csavarozza a rögzítőlemezeket alulról a munkalaphoz és a csatlakozórúdhoz.



8. Illessze a következő főzőlapot a munkalap kivágásába. Ellenőrizze, hogy a főzőlapok elülső szélei egy síkban vannak-e.



9. Csavarozza be teljesen a rögzítőlemezeket és -csavarokat.
10. Szilikon segítségével tömítse a főzőlapok közötti, valamint a munkalap közötti hézagokat.
11. Tegyen kevés szappanos vizet a szilikonra.
12. Helyezze rá és enyhe nyomással mozgassa a gumiformát az üveggerámia megfelelő részén.



13. Ne nyúljon a szilikonhoz mindaddig, míg meg nem szárad (kb. 1 nap).
14. Egy borotvapengével vágja le óvatosan a felesleges szilikondarabokat.
15. Tisztítsa meg az üvegfelületet.

## 9. MŰSZAKI ADATOK

### 9.1 Adattábla

Modell HC451501EB  
 Típus: 56 WOK 03 AU  
 Indukciós 3.2 kW  
 Sorozatszám: .....  
 AEG

PNC (Termékszám): 949 595 441 01  
 220 - 240 V 50 - 60 Hz  
 Gyártási hely: Németország  
 3.2 kW



### 9.2 Főzőzóna jellemzői

Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W]	Rásegítés funkció [W]	Rásegítés funkció maximális időtartam [perc]	Főzőzóna átmérője [mm]
2300	3200	5	300

## 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 hulladékot. 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.









