

FR	WOK À INDUCTION
DE	INDUKTIONSWOK
EL	ΕΠΑΓΩΓΙΚΟ WOK
HU	INDUKCIÓS WOK

NOTICE D'UTILISATION	2
BENUTZERINFORMATION	21
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ	40
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	60

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons créé pour vous offrir la meilleure performance pour une longue durée, avec des technologies innovantes qui vous simplifient la vie - autant de caractéristiques que vous ne trouverez pas sûrement pas sur d'autres appareils. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES

Dans la boutique en ligne d'AEG, vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour que vos appareils AEG fonctionnent parfaitement. Sans oublier une vaste gamme d'accessoires conçus et fabriqués selon les critères de qualité les plus élevés qui soient, des articles de cuisine spécialisés aux range-couverts, des porte-bouteilles aux sacs à linge délicats...



Visitez la boutique en ligne sur
www.aeg.com/shop

SOMMAIRE

- 4 Consignes de sécurité
- 5 Instructions d'installation
- 10 Description de l'appareil
- 12 Notice d'utilisation
- 15 Conseils utiles
- 18 Entretien et nettoyage
- 19 En cas d'anomalie de
fonctionnement
- 20 En matière de protection de
l'environnement

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:



Informations importantes pour votre sécurité et pour éviter d'abîmer l'appareil.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications



CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Pour votre sécurité et le bon fonctionnement de l'appareil, lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. Conservez ces instructions à proximité de l'appareil. Les utilisateurs doivent connaître parfaitement le fonctionnement et les fonctions de sécurité de l'appareil.

Avertissements importants



AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur donne des instructions sur la manière de l'utiliser.

Sécurité des enfants

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- Ne laissez pas les emballages à portée de main des enfants. Ils pourraient s'asphyxier !
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement.



AVERTISSEMENT

La sécurité enfants empêche l'utilisation accidentelle ou involontaire de l'appareil.

Utilisation

- Retirez tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil (sauf la plaque signalétique) avant de l'utiliser pour la première fois.
- Mettez les zones de cuisson à l'arrêt après chaque utilisation.
- Risque de brûlures ! Ne posez aucun objet contenant du métal, comme par exemple les couverts ou couvercles de récipients sur la table de cuisson. Ils risqueraient de s'échauffer.
- Les utilisateurs porteurs d'un pacemaker doivent se tenir à une distance d'au moins 30 cm (au niveau du buste) des zones de cuisson à induction mises en fonctionnement.



AVERTISSEMENT

Danger d'incendie ! Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse : les graisses surchauffées s'enflamment facilement.

Utilisation

- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou support.
- Ne posez pas ou ne stockez pas de liquides ou des matériaux inflammables, des objets susceptibles de fondre (plastique, aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.
- Faites attention si vous branchez d'autres appareils électriques à des prises situées à proximité de la table de cuisson. Contrôlez que les câbles d'alimentation n'entrent pas en

contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants. Contrôlez que les câbles ne soient pas enchevêtrés.

Comment éviter d'endommager l'appareil

- Des objets ou des récipients de cuisson peuvent, en tombant, endommager la surface vitrocéramique.
- N'utilisez pas de récipients en fonte, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la table de cuisson.
- Ne faites pas "brûler" les récipients et ne laissez pas le contenu s'évaporer en totalité. Cela peut entraîner des dégâts permanents des récipients et de la table de cuisson.
- Ne placez pas de plats de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne mettez pas ces dernières en fonctionnement sans récipient.
- Ne recouvrez aucune partie de l'appareil à l'aide de feuilles d'aluminium.
- Laissez un espace ouvert de 5 mm sous le plan de travail et à l'avant de l'appareil pour la ventilation.



AVERTISSEMENT

Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez votre appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



Avant d'installer l'appareil, notez le numéro de série qui figure sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur la partie inférieure de l'appareil.



Made in Switzerland



220-240V ~50/60Hz
3,2 kW/Leistung ind. 3,2 kW
Typ: 55WOK03AU

PNC: 941 560 806/00

Serie:

HC451500EB



Avertissement importants



AVERTISSEMENT

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation ainsi que les recommandations et les avertissements qu'elle contient avant de procéder à l'installation et à la première utilisation de l'appareil.

Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si nécessaire, contactez le magasin vendeur.

Les opérations d'installation, de branchement et de réparation sont du ressort exclusif d'un technicien qualifié. En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du Service Après-vente des pièces de rechange certifiées constructeur.

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

Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier vous-même les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

L'installation doit être conforme à la législation, la réglementation, les lignes directrices et les normes en vigueur dans le pays de résidence (consignes de sécurité électro-techniques et réglementation, recyclage conforme et réglementaire, etc.).

Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils !

La protection contre les contacts accidentels doit être assurée par le montage, par exemple les tiroirs doivent être installés uniquement avec un plancher de protection directement sous l'appareil.

Protégez l'appareil de l'humidité en plaçant un joint d'étanchéité dans les rainures du plan de travail.

Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil.

Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité émanant, par exemple, d'un lave-vaisselle ou d'un four.

N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre ! Les récipients chauds sur la table de cuisson risquent de tomber lors de l'ouverture de la porte ou de la fenêtre.



AVERTISSEMENT

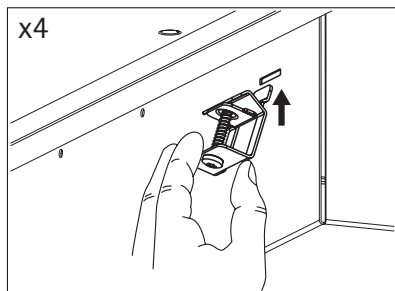
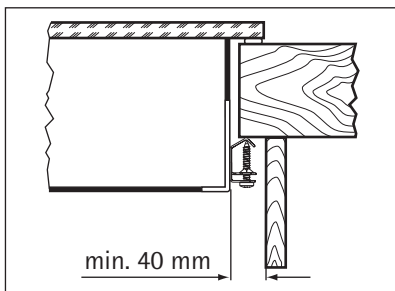
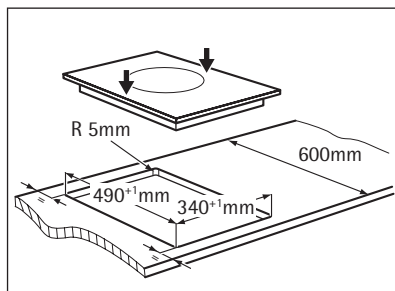
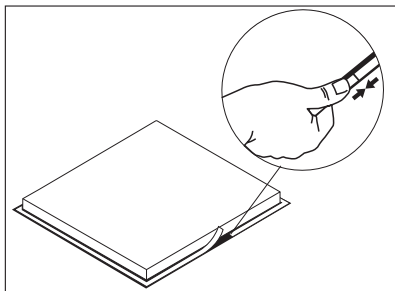
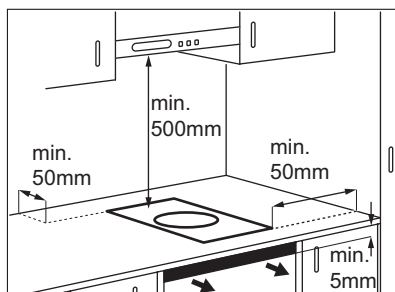
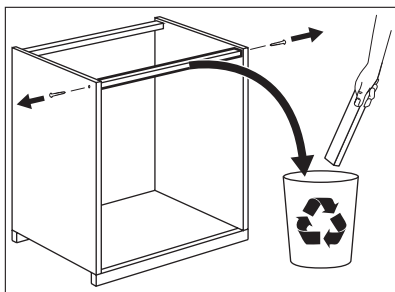
Le courant électrique peut provoquer des blessures. Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisées par un technicien qualifié.

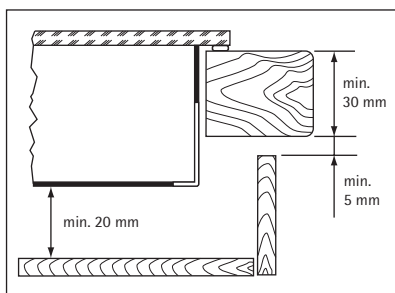
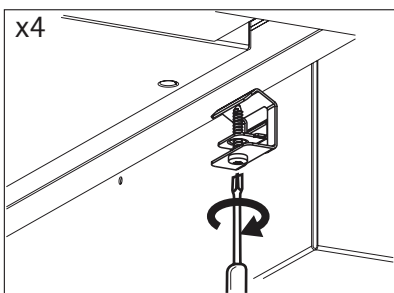
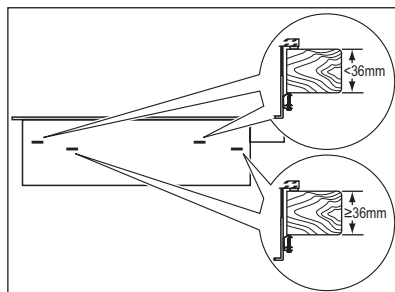
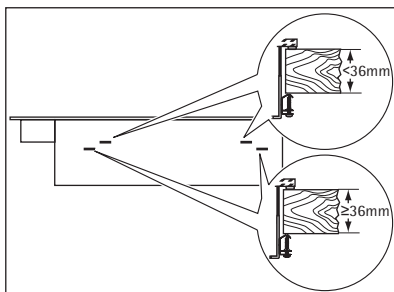
- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé de manière à éviter tout contact.
- Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Le raccordement électrique ne doit être effectué que par un électricien qualifié.
- Le câble ne doit pas être tendu.
- En cas de raccordement monophasé, utilisez impérativement le câble d'alimentation approprié de type H05BB-F Tmax 90 °C (ou plus).
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90 °C ; ou plus). Veuillez vous adresser au Service Après-vente.

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Les dispositifs d'isolation comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs de mise à la terre et des contacteurs. Si vous utilisez le cadre d'accessoire C-FRAME, lisez d'abord les instructions fournies avec le cadre avant d'installer l'appareil.

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.

L'installation de plus d'un appareil

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



N'utilisez que du silicium spécial résistant à la chaleur.

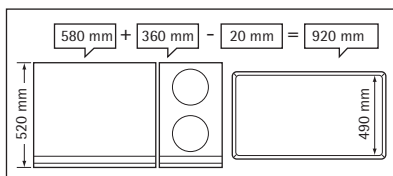
Découpe de la table de travail.

Distance du mur : 50 mm minimum

Profondeur : 490 mm

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

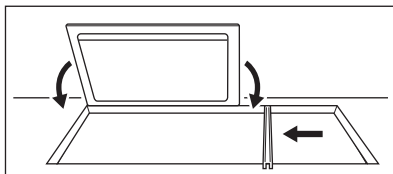
Exemple :



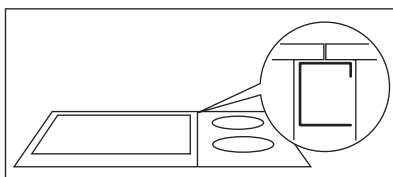
Installation de plusieurs appareils.

1. Notez la dimension de découpe de la table de travail et sciez la.

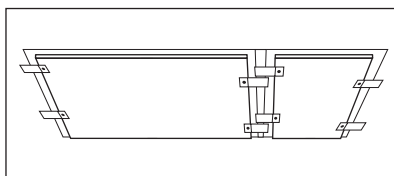
2. Posez les appareils en une seule fois sur une surface douce, une couverture par exemple, le dessous vers le haut.
3. Placez le joint d'étanchéité fourni autour de la surface inférieure de l'appareil le long des bords externes de la section vitrocéramique.
4. Placez le wok dans la découpe de la surface de travail. Placez la barre d'accouplement dans la découpe de la surface de travail et appuyez-la contre l'appareil sur la moitié de la largeur.



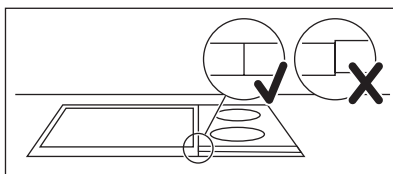
5. Accrochez les clips de retenue dans le boîtier de protection du wok.



6. Placez l'appareil suivant dans la découpe de la surface de travail. Veillez à ce que l'avant des appareils soit au même niveau.



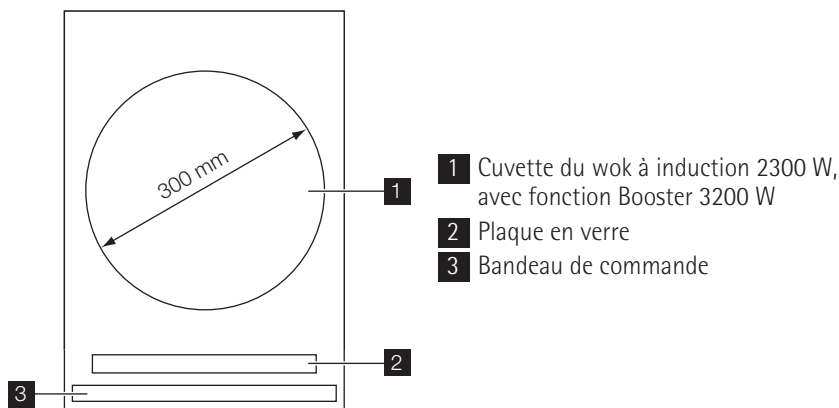
7. Serrez la plaque de fixation / les vis de retenue.
8. Comblez l'espace entre la table de travail et les appareils et entre les appareils à l'aide de silicone.
9. Mettez de l'eau savonneuse sur le silicone.
10. Appuyez fermement la forme en caoutchouc contre la surface vitrocéramique et déplacez-la lentement le long de l'espace.



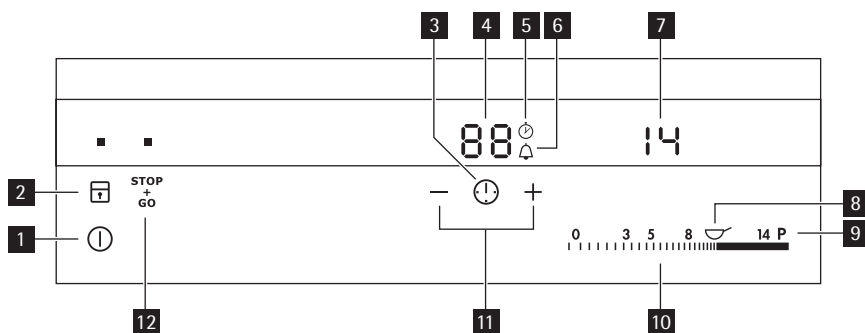
11. Ne touchez pas le silicone tant qu'il n'a pas durci. Cela peut prendre une journée.
12. Enlevez soigneusement le silicone en trop avec une lame de rasoir.
13. Nettoyez soigneusement la surface vitrocéramique.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Description de la table de cuisson



Description du bandeau de commande



Appuyez sur les touches sensibles pour faire fonctionner l'appareil. Les voyants et les signaux sonores indiquent l'activation des fonctions sélectionnées.

	touche sensitive	fonction
1		Met en fonctionnement ou à l'arrêt l'appareil.
2		Verrouille ou déverrouille le bandeau de commande.
3		Pour régler les fonctions du minuteur.

	touche sensitive	fonction
4	affichage du minuteur	Affiche la durée en minutes.
5		Il montre que le minuteur progressif est activé (de 1 à 59 minutes).
6		Il montre que la fonction décompte du minuteur est activée (de 1 à 99 minutes) ou que le Minuteur fonctionne.
7	affichage du niveau de cuisson	Il affiche le niveau de cuisson.
8		Il active le mode « continuer la cuisson mijotée ».
9	P	Pour activer la fonction Booster.
10	bandeau de sélection	Régler le niveau de cuisson.
11	+ / -	Augmente ou diminue la durée.
12		Active et désactive STOP+GO.

Indicateurs du niveau de cuisson

Écran	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
 - 	La zone de cuisson est activée.
	Laissez au chaud / La  fonction est activée.
	La fonction Booster est activée.
 + chiffre	Il y a une anomalie.
 /  / 	Voyant de chaleur résiduelle à 3 stades : continuer la cuisson / garder chaud / chaleur résiduelle.
	Les fonctions de verrouillage/sécurité enfants sont activées.
	Récipient de cuisson inadapté ou trop petit ou absence de récipient de cuisson sur la zone de cuisson.
	Le dispositif d'arrêt de sécurité est activé.

OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle - 3 niveaux)



AVERTISSEMENT

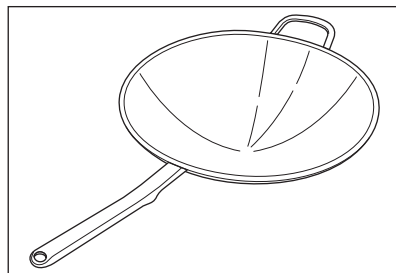
 /  /  La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

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 vitro-céramique est chauffée par la chaleur des récipients.

Accessoires

Poêle wok (fournie)

- 390 mm, 6 litres
- Avec 2 poignées
- WOK P 6.0 acier inoxydable



N'utiliser que la poêle WOK fournie.

NOTICE D'UTILISATION

Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt

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

Mise à l'arrêt automatique

La table de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt si :

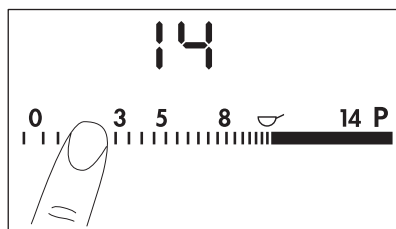
- toutes les zones de cuisson sont mises à l'arrêt.
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir mis la table en fonctionnement.
- vous avez posé un objet (casserole, chiffon, etc.) sur une touche sensitive pendant plus de 10 secondes. Le signal sonore retentit jusqu'au retrait de l'objet.
- la table de cuisson surchauffe (tout le liquide s'est évaporé du récipient). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous utilisez des récipients de cuisson non conformes. **F** s'affiche et le foyer de cuisson correspondant se met à l'arrêt automatiquement au bout de 2 minutes.
- la zone de cuisson n'est pas mise à l'arrêt ou le niveau de cuisson n'est pas modifié. Après un certain temps, **-** s'affiche et la table de cuisson se met à l'arrêt. Reportez-vous au tableau.

Temporisation de l'arrêt de sécurité

Niveau de cuisson	0 - 1 - 3	4 - 7	8 - 9	10 - 14
Arrêt au bout de	6 heures	5 heures	4 heures	1,5 heure

Le niveau de cuisson

Appuyez, sur le bandeau de commande, sur le niveau de cuisson souhaité. Corrigez-le au besoin en effleurant une autre position, à droite ou à gauche. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint. L'affichage indique le niveau de cuisson.



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**.

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 (**00** - **99** minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote plus lentement, le compte à rebours a commencé.
- Vérification du temps restant : appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que  apparaisse. L'écran indique le temps restant.
- Pour modifier le minuteur : appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que  apparaisse puis appuyez sur **+** ou **-**.
- Pour désactiver le minuteur : appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que  apparaisse puis appuyez sur **-**. Le temps restant est décompté jusqu'à **00**.

Lorsque le compte à rebours est terminé, le signal sonore retentit et **00** clignote. La zone de cuisson se désactive.

- Pour désactiver le signal sonore : appuyez sur .

Minuteur progressif

Utilisez le minuteur progressif pour vérifier 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  disparaît et  apparaît.

- 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  apparaisse puis appuyez sur **+**. Le symbole  disparaît et  apparaît.
- Pour réinitialiser le minuteur progressif : appuyez sur **-**. Le temps est décompté jusqu'à **00**.



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 .

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.

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.

Le dispositif de sécurité enfants

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

Activation de la Sécurité enfants

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement avec . **Ne sélectionnez aucun 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

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

Bridage de la sécurité enfants le temps d'une cuisson

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement avec . 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 mettez la table de cuisson à l'arrêt avec ①, la Sécurité enfants est de nouveau activée.

OffSound Control (Désactivation et activation des signaux sonores)

Désactivation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.

Appuyez sur ① 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 ①
- 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 ① 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.

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.

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.

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.

Économie 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.

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.

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, 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.

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.

Frïre

- 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 qu'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 bovin	180	210
Huile d'olive	180	200
Huile de tournesol	200	220
Huile d'arachide	200	235
Graisse de noix de coco	200	240

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

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 tranchants et les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil.

Par mesure de sécurité, il est interdit de nettoyer la table de cuisson 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.

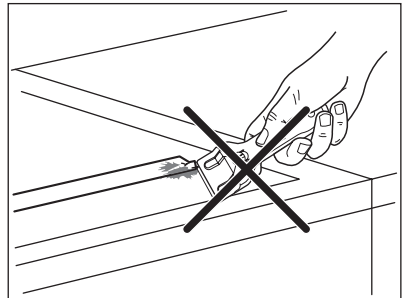
Retrait des salissures :

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, décolorations 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

- Ne nettoyez pas la plaque en verre et l'espace qui sépare celle-ci du vitrocérame avec le grattoir ou des objets pointus. La plaque en verre est fixée à la plaque en céramique.
- Ne posez pas les casseroles sur la plaque en verre.
- Veillez à ce que la batterie de cuisine ne soit pas en contact avec la plaque en verre.



EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Anomalie	Cause possible et solution
Vous ne réussissez pas à mettre l'appareil en fonctionnement.	• Vous avez appuyé sur 2 touches sensibles ou plus en même temps. N'appuyez que sur seule touche sensible à la fois. • Il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande. Nettoyez le bandeau de commande • Remettez l'appareil en fonctionnement et réglez le niveau de cuisson dans les 7 secondes qui suivent. • La Sécurité enfants ou le verrouillage ou Stop+Go est activé. Reportez-vous au chapitre « Utilisation de l'appareil ».
Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est désactivé.	Vous avez recouvert une ou plusieurs zones sensibles. Retirez l'objet des touches sensibles.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude car elle n'a été activée que pendant un court laps de temps. Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre service après-vente.
Le réglage de la température alterne entre deux températures.	Le dispositif de gestion de la puissance est activé. Reportez-vous au chapitre Gestion de la puissance.
Un signal sonore retentit et l'appareil se met en fonctionnement puis à l'arrêt. Au bout de 5 secondes, un signal sonore retentit à nouveau.	Vous avez posé un objet ①. Retirez l'objet de la touche sensitive.
 s'allume.	• L'arrêt de sécurité est activé. Désactivez l'appareil puis activez-le à nouveau.
 s'allume.	• Aucun récipient sur la zone de cuisson. Placez un récipient sur la zone de cuisson. • Plat de cuisson inadapté. Utilisez un récipient de cuisson 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'affiche.	L'appareil présente une anomalie. Débranchez l'appareil de l'alimentation pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Reconnectez-le. Si  s'affiche de nouveau, faites appel au Service après-vente.

Anomalie	Cause possible et solution
E4 s'allume.	L'appareil présente une anomalie car un récipient brûle. La protection contre les surchauffes des zones de cuisson fonctionne. L'arrêt de sécurité est activé. Mettez à l'arrêt l'appareil. Retirez le récipient de cuisson chaud. Après environ 30 secondes, réactivez la zone de cuisson. E4 doit disparaître de l'affichage, l'indicateur de chaleur résiduelle peut rester. Laissez le récipient refroidir suffisamment et vérifiez s'il figure au chapitre Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction.
Aucun signal sonore quand vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sont désactivés. Activez les signaux (voir la section « Contrôle du 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.

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Emballage



Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les composants en plastique sont identifiables grâce aux sigles : >PE<,>PS<, etc. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié du centre de collecte des déchets de votre commune.

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.

ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIALIEN

Im AEG Webshop finden Sie alles, was Sie für ein makelloses Aussehen und perfektes Funktionieren Ihrer AEG Geräte benötigen. Wir bieten auch ein umfangreiches Zubehörsortiment, das Ihre höchsten Qualitätsansprüche erfüllt, vom Profi-Kochgeschirr bis zu Besteckkörben, von Flaschenhaltern bis hin zu Wäschebeuteln für empfindliche Wäsche...



Besuchen Sie den Webshop unter
www.aeg.com/shop

INHALT

- 23 Sicherheitshinweise
- 24 Montageanleitung
- 29 Gerätebeschreibung
- 31 Gebrauchsanweisung
- 34 Praktische Tipps und Hinweise
- 36 Reinigung und Pflege
- 37 Was tun, wenn ...
- 39 Umwelttipps

In dieser Benutzerinformation werden folgende Symbole verwendet:



Wichtige Hinweise zur Sicherheit von Personen und Informationen zur Vermeidung von Geräteschäden



Allgemeine Hinweise und Ratschläge



Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten



SICHERHEITSHINWEISE



Lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät anschließen und benutzen, um Gefahren zu vermeiden und einen korrekten Betrieb des Geräts zu gewährleisten. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung in der Nähe des Geräts auf, auch wenn Sie dieses anderswo aufstellen. Wenn Sie das Gerät verkaufen, geben Sie dem Käufer die Bedienungsanleitung mit. Jeder, der dieses Gerät benutzt, sollte mit der Bedienung und den Sicherheitsmerkmalen vertraut sein.

Allgemeine Sicherheit



WARNUNG!

Erwachsene mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Wissen und Erfahrung sowie Kinder dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Solche Personen müssen von einer Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung des Geräts angeleitet werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

Sicherheit für Kinder

- Nur Erwachsene dürfen dieses Gerät bedienen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, so dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungsgefahr.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, wenn dieses eingeschaltet ist.



WARNUNG!

Aktivieren Sie die Kindersicherung, damit kleine Kinder oder Haustiere das Gerät nicht versehentlich einschalten können.

Sicherheit während des Betriebs

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Auflagen.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verbrennungsgefahr! Legen Sie keine Gegenstände aus Metall, zum Beispiel Besteck und Deckel, auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Träger von implantierten Herzschrittmachern müssen sich mindestens 30 cm von eingeschalteten Kochfeldern fernhalten.



WARNUNG!

Brandgefahr! Überhitztes Öl oder Fett kann sich sehr schnell entzünden.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt!
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

- Stellen Sie entflammable Flüssigkeiten, entflammables Material oder Gegenstände, die schmelzen können (aus Kunststoff oder Alufolie), nicht in der Nähe des Geräts oder auf dem Gerät ab.
- Gehen Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts an eine Anschlussdose sorgsam vor. Achten Sie darauf, dass elektrische Leitungen weder das Gerät noch heißes Kochgeschirr berühren können. Achten Sie darauf, dass elektrische Leitungen nicht lose hängen oder sich verheddern.

Vermeiden von Schäden am Gerät

- Wenn Sie Kochgeschirr oder andere Gegenstände auf das Glaskeramikkochfeld fallen lassen, kann dieses beschädigt werden.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluguss oder mit beschädigtem Boden kann die Glaskeramik beim Verschieben verkratzen.
- Lassen Sie Flüssigkeit im Kochgeschirr nicht vollständig verkochen. Andernfalls kann das Kochgeschirr oder die Glaskeramik beschädigt werden.
- Verwenden Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr.
- Decken Sie Geräteteile nicht mit Aluminiumfolie ab.
- Der Lüftungsspalt zwischen Arbeitsfläche und Gerätevorderseite von 5 mm darf nicht verdeckt sein.



WARNUNG!

Bei Sprüngen in der Oberfläche des Kochfelds schalten Sie die Spannungsversorgung aus. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.

MONTAGEANLEITUNG



Notieren Sie vor der Montage des Geräts die Seriennummer (Ser. Nr.), die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild befindet sich unten am Gehäuse des Geräts.

 Made in Switzerland 	220-240V ~50/60Hz 3,2 kW/Leistung ind. 3,2 kW Typ: 55WOK03AU	PNC: 941 560 806/00 Serie: HC451500EB
---	--	--

Sicherheitshinweise



WARNUNG!

Lesen Sie unbedingt die folgenden Hinweise!

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Ein beschädigtes Gerät nicht anschließen. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Lieferanten.

Das Gerät darf nur von einem Servicetechniker einer autorisierten Kundendienststelle installiert, angeschlossen oder repariert werden. Verwenden Sie nur Originalersatzteile. Verwenden Sie Einbaugeräte erst nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten.

Nehmen Sie weder technische noch anderweitige Modifikationen am Gerät vor. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

Die im Einsatzland des Geräts geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen (Sicherheits- und Recyclingbestimmungen, elektrotechnische Sicherheitsregeln usw.) sind unbedingt einzuhalten!

Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten!

Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein. Schubladen müssen zum Beispiel mit einem Schutzboden direkt unter dem Gerät installiert werden!

Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte müssen mit einem geeigneten Dichtungsmaterial vor Feuchtigkeit geschützt werden!

Das Kochfeld muss so eingebaut werden, dass es spaltfrei mit der Arbeitsplatte abschließt. Dazu ist eine geeignete Dichtung erforderlich!

Das Kochfeld muss so eingebaut werden, dass die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit, z. B. durch einen Geschirrspüler oder Backofen, geschützt ist!

Das Gerät darf nicht direkt neben Türen oder unter Fenstern installiert werden! Andernfalls kann heißes Kochgeschirr durch das Öffnen von Türen oder Fenstern vom Kochfeld gestoben werden.



WARNUNG!

Es besteht Verletzungsgefahr durch Stromschläge. Beachten Sie genau sämtliche Anweisungen zu den elektrischen Anschlüssen.

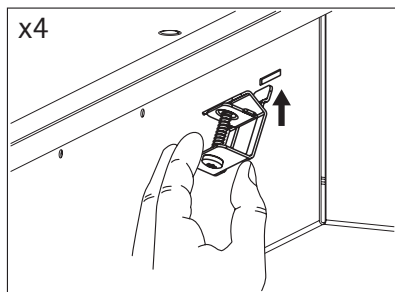
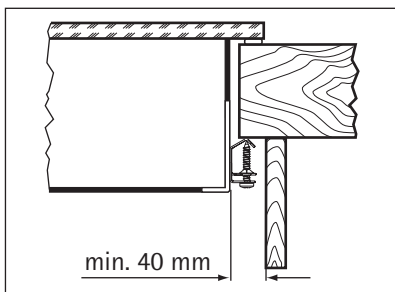
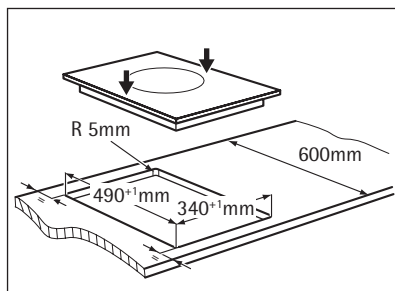
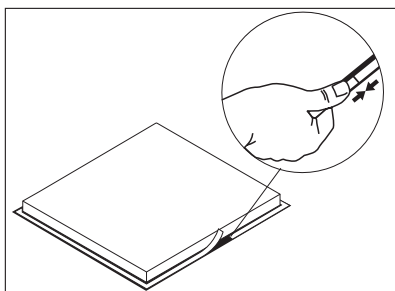
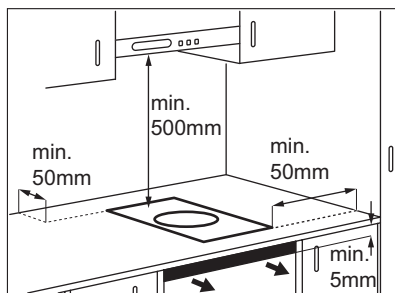
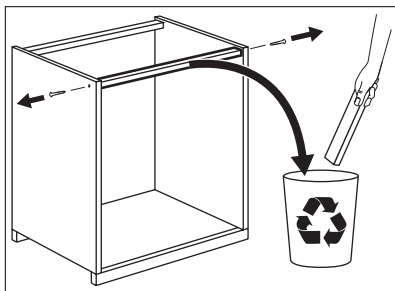
- An der Netzanschlussklemme liegt Spannung an.
- Die Netzanschlussklemme muss spannungsfrei gemacht werden.
- Der Berührungsschutz muss durch einen fachgerechten Einbau gewährleistet sein.
- Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.
- Die Klemmverbindungen müssen von einem Elektroinstallateur fachgerecht ausgeführt werden.
- Am Kabel ist eine Zugentlastung erforderlich.
- Bei einem einphasigen Anschluss muss das entsprechende Netzkabel des Typs H05BB-F Tmax 90 °C (oder höher) verwendet werden
- Ein beschädigtes Netzkabel muss durch ein entsprechendes Spezialkabel (Typ H05BB-F Tmax 90 °C oder höher) ersetzt werden. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an Ihren Kundendienst.

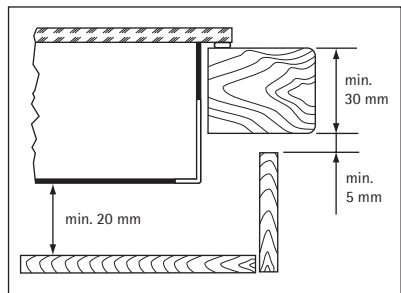
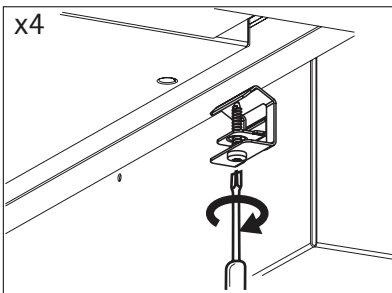
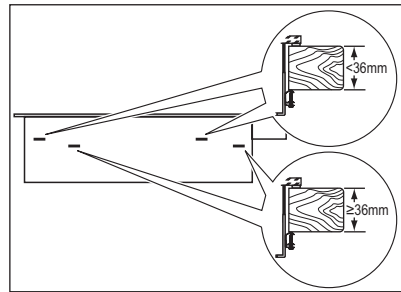
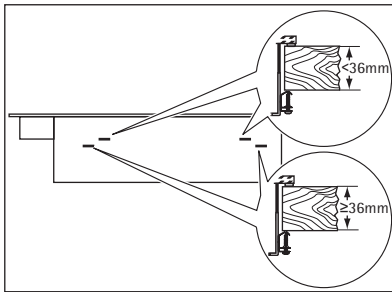
Bei der elektrischen Installation des Geräts ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, alle Pole des Geräts mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm von der Spannungsquelle zu trennen.

Geeignete Trenneinrichtungen sind erforderlich: Überlastschalter, Sicherungen (Schraub Sicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

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

Montage





- 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.

Montage von mehr als einem Gerät

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



Verwenden Sie nur spezielles, hitzebeständiges Silikon.

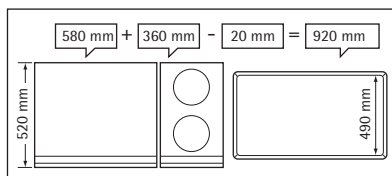
Arbeitsplattenausschnitt

Abstand zur Wand: min. 50 mm

Tiefe: 490 mm

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

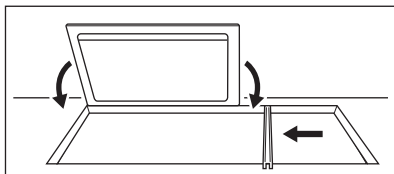
Beispiel:



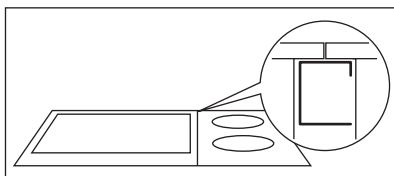
Montage von mehr als einem Gerät

1. Legen Sie den Arbeitsplattenausschnitt fest und sägen Sie ihn aus.

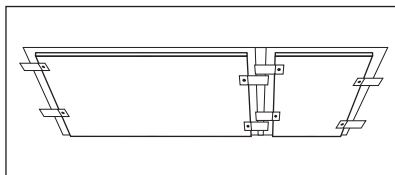
2. Legen Sie die Geräte nacheinander mit der Rückseite nach oben auf eine weiche Fläche, zum Beispiel eine Decke.
3. Kleben Sie das Dichtungsband umlaufend auf der Unterseite des Geräts entlang des äußeren Randes der Glaskeramikscheibe auf.
4. Setzen Sie das Wok-Gerät in den Arbeitsplattenausschnitt ein. Setzen Sie die Verbindungsleiste in den Ausschnitt und drücken Sie diese bis zur Hälfte der Breite gegen das Gerät.



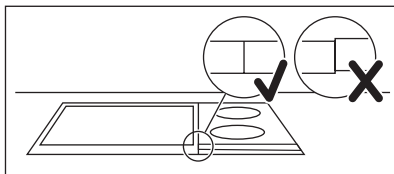
5. Haken Sie die Halteklammern in das Schutzgehäuse des Wok-Geräts.



6. Setzen Sie das nächste Gerät in den Arbeitsplattenausschnitt ein. Stellen Sie sicher, dass die Vorderkanten der Geräte auf der gleichen Höhe sind.



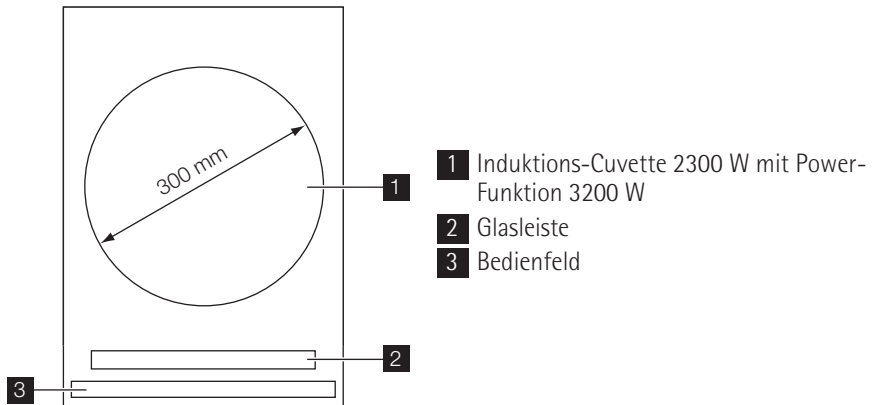
7. Ziehen Sie die Schrauben der Befestigungsplatte/Haltegreifer an.
8. Dichten Sie den Spalt zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerät sowie den Spalt zwischen den Geräten mit Silikon ab.
9. Geben Sie etwas Seifenlauge auf das Silikon.
10. Drücken Sie das Gummiprofil kraftvoll gegen die Glaskeramik und führen Sie es langsam um den Ausschnitt.



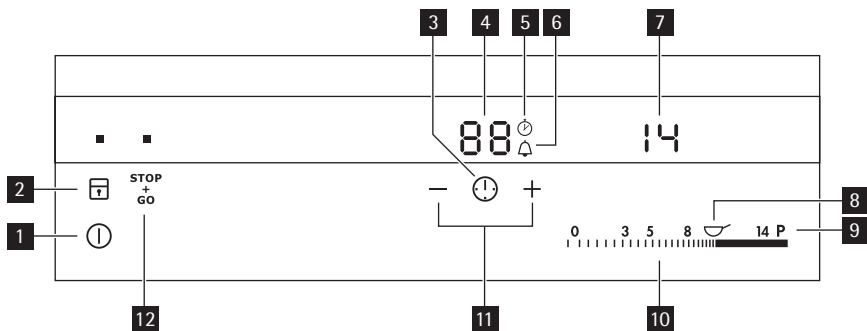
11. Berühren Sie das Silikon nicht, bevor es ausgehärtet ist. Dies kann einen Tag dauern.
12. Entfernen Sie das überschüssige Silikon vorsichtig mit einer Rasierklinge.
13. Reinigen Sie die Glaskeramikoberfläche.

GERÄTEBESCHREIBUNG

Kochfeldanordnung



Bedienfeldanordnung



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

	Sensorfeld	Funktion
1		Ein- und Ausschalten des Geräts.
2		Verriegelung/Entriegelung des Bedienfelds.
3		Zum Einstellen der Uhrfunktionen.

	Sensorfeld	Funktion
4	Timer-Anzeige	Anzeige der Zeit in Minuten.
5		Zeigt an, dass der Garzeitmesser eingeschaltet ist (1 bis 59 Minuten).
6		Zeigt an, dass der Kurzzeitmesser (1 bis 99 Minuten) oder der Kurzzeitwecker eingeschaltet ist.
7	Anzeige der Kochstufe	Zeigt die Kochstufe an.
8		Schaltet den Modus „Weiterköcheln“ ein.
9	P	Schaltet die Power-Funktion ein.
10	Einstellskala	Einstellen der Kochstufe.
11	+ / -	Verlängerung oder Verkürzung der Zeit.
12		Ein- und Ausschalten von STOP+GO.

Anzeige der Kochstufen

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

OptiHeat Control (Restwärmearzeige, 3-stufig)



WARNUNG!

   Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

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

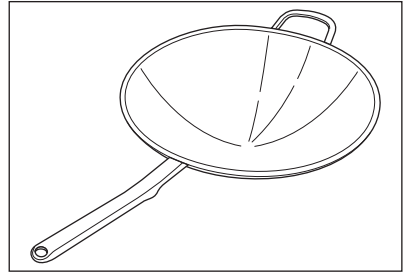
Zubehör

Die WOK-Pfanne (mitgeliefert)

- 390 mm, 6 Liter
- Mit 2 Handgriffen
- WOK P 6.0 Edelstahl



Verwenden Sie nur die mitgelieferte WOK-Pfanne.



GEBRAUCHSANWEISUNG

Ein- und Ausschalten

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

Abschaltautomatik

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

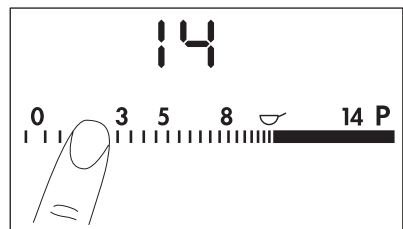
- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.
- Nach dem Einschalten des Kochfelds wird keine Kochstufe gewählt.
- Ein Sensorfeld wird länger als 10 Sekunden durch ein Objekt (z.B. einen Topf oder einen Lappen) verdeckt. Der Signalton wird so lange ausgegeben, bis der Gegenstand entfernt wird.
- Das Kochfeld wird zu heiß (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Bevor Sie das Kochfeld erneut benutzen können, muss die Kochzone erst abkühlen.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. **F** leuchtet auf und nach 2 Minuten schaltet sich die Kochzone automatisch aus.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet oder die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer Weile leuchtet **-** auf und das Kochfeld schaltet sich aus. Siehe Tabelle.

Automatische Abschaltzeiten

Kochstufe	0 1 - 3	4 - 7	8 - 9	10 - 14
Abschaltung nach	6 Stunden	5 Stunden	4 Stunden	1,5 Stunden

Die Kochstufe

Berühren Sie die Einstellskala für die Kochstufe. Möchten Sie eine andere Kochstufe einstellen, berühren Sie die Skala weiter links oder rechts. Nehmen Sie den Finger erst von der Skala, wenn die richtige Kochstufe eingestellt ist. Das Display gibt die eingestellte Kochstufe an.



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**, **P** leuchtet auf. Berühren Sie zum Abschalten der Funktion eine der Kochstufen von **1** - **14**.

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 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 verbleibende Zeit angezeigt:** Berühren Sie  wiederholt, bis  angezeigt wird. Das Display zeigt die Restzeit an.
- **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 **00** heruntergezählt.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und **00** blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

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

Der Garzeitmesser

Verwenden Sie den Garzeitmesser, um festzustellen, wie lange die Kochzone bereits 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 **00** heruntergezählt.



Wenn zwei Uhrfunktionen gleichzeitig in Betrieb sind, zeigt das Display den Garzeitmesser zuerst an.

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 .

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.

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 zur Aktivierung der Funktion. Das Symbol wird 4 Sekunden lang angezeigt.

Der Timer bleibt eingeschaltet.

Berühren Sie zur Deaktivierung der Funktion. Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.

Diese Funktion wird deaktiviert, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

Die Kindersicherung

Mit dieser Funktion wird ein versehentliches Bedienen des Kochfelds verhindert.

Aktivieren 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.

Deaktivieren 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 für einen Kochvorgang

- Schalten Sie das Kochfeld mit ein. Das Symbol leuchtet auf.
- Berühren Sie 4 Sekunden lang . **Stellen Sie innerhalb von höchstens 10 Sekunden die Kochstufe ein.** Nun können Sie das Kochfeld bedienen.
- Wenn Sie das Kochfeld mit ausschalten, ist die Kindersicherung wieder aktiviert.

OffSound Control (Aktivierung und Deaktivierung des Signaltons)

Deaktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.

Berühren Sie ① 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 ①.
- Bei Ablauf des Kurzzeitweckers.
- Bei Ablauf des Kurzzeitmessers.
- Das Bedienfeld ist bedeckt.

Aktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.

Berühren Sie ① 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.

PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE



Verwenden Sie auf dem Gerät nur den Original-Wok 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.

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

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.

Energie sparendes Kochen



- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone und schalten Sie diese erst dann ein.

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.

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 Frittiertemperatur gut abgeschätzt werden. Stiel eines Holzlöffels in das heiße Fett halten:

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

Garmethoden für den Wok

Pfannenrühren

- 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.
- Frittiertgut 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 / Schwenken

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

Köcheln

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

Schmoren

- 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 über moderater 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
Kokosfett	200	240

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

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

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



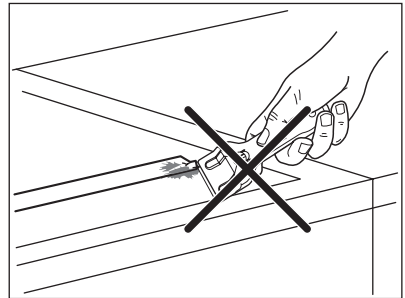
Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

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 Wasserläufer, Fettspritzer, 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!**

- Verwenden Sie keinen Schaber oder scharfe Objekte zur Reinigung der Glasleiste und des Zwischenraums zwischen 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.

**WAS TUN, WENN ...**

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	• 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 aktiv. Siehe Kapitel „Bedienung des Geräts“.
Bei ausgeschaltetem Gerät ist ein Signalton zu hören.	Ein oder mehrere Sensorfelder wurden bedeckt. Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Die Restwärmeanzeige leuchtet 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 ❶ bedeckt. Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
❶ leuchtet auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
❷ leuchtet auf.	- 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.
❸ und eine Zahl leuchten auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten. Trennen Sie das Gerät eine Zeit lang vom Netz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an. Wenn ❸ erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.
❹ 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. ❹ 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 berühren.	Der Signalton ist deaktiviert. Aktivieren der Signale (siehe Tonabschaltkontrolle)

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.

UMWELTTIPPS

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterial



Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie z. B. >PE<, >PS< usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Behältern.

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.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ

Στο ηλεκτρονικό κατάστημα της AEG, θα βρείτε όλα όσα χρειάζεστε για να διατηρείτε όλες σας τις συσκευές AEG σε άψογη εμφάνιση και άριστη λειτουργική κατάσταση. Με ένα μεγάλο εύρος εξαρτημάτων σχεδιασμένων και κατασκευασμένων με τα υψηλά πρότυπα που αναμένετε, από ειδικά μαγειρικά σκεύη μέχρι καλάθια για πιατικά, από σχάρες μπουκαλιών μέχρι καλαίσθητους σάκους για τα άπλυτα...



Επισκεφτείτε το ηλεκτρονικό κατάστημα στη διεύθυνση
www.aeg.com/shop

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

42	Πληροφορίες ασφαλείας
43	Οδηγίες εγκατάστασης
48	Περιγραφή προϊόντος
50	Οδηγίες λειτουργίας
53	Χρήσιμες συμβουλές
56	Φροντίδα και καθαρισμός
57	Τι να κάνετε αν...
58	Περιβαλλοντικά θέματα

Τα παρακάτω σύμβολα χρησιμοποιούνται σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης:



Σημαντικές πληροφορίες που αφορούν την ασφάλειά σας και πληροφορίες σχετικά με την αποφυγή ζημιάς στη συσκευή.



Γενικές πληροφορίες και συμβουλές



Περιβαλλοντικές πληροφορίες

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση



ΠΛΗΡΟΦΟΡΊΕΣ ΑΣΦΑΛΕΊΑΣ



Για την προσωπική σας ασφάλεια και τη σωστή λειτουργία της συσκευής, διαβάστε το παρόν εγχειρίδιο προσεκτικά πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση. Φυλάσσετε πάντα τις οδηγίες αυτές μαζί με τη συσκευή, ακόμη και εάν μετακομίσετε ή πουλήσετε τη συσκευή. Οι χρήστες πρέπει να είναι πλήρως εξοικειωμένοι με τη λειτουργία και τα χαρακτηριστικά ασφαλείας της συσκευής.

Γενική ασφάλεια



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων. Τα άτομα αυτά πρέπει να βρίσκονται υπό επίτηρηση ή να έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από κάποιο άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

Ασφάλεια για τα παιδιά

- Η συσκευή αυτή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο από ενήλικες. Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίτηρηση, ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας.
- Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή όταν είναι ενεργοποιημένη.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Εκκινήστε την παιδική ασφάλεια για να αποτρέψετε την ακούσια χρήση της συσκευής από μικρά παιδιά και κατοικίδια ζώα.

Ασφάλεια κατά τη λειτουργία

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα και τις ζελατίνες από τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση.
- Απενεργοποιείτε τις εστίες μαγειρέματος μετά από κάθε χρήση.
- Κίνδυνος εγκαυμάτων! Μην τοποθετείτε μεταλλικά αντικείμενα, όπως για παράδειγμα μαχαιροπίρουνα ή καπάκια μαγειρικών σκευών πάνω στην εστία, καθώς μπορεί να ζεσταθούν.
- Οι χρήστες με εμφυτευμένους βηματοδότες θα πρέπει να διατηρούν το επάνω μέρος του σώματός τους τουλάχιστον 30 εκ από τις επαγωγικές εστίες όταν αυτές λειτουργούν.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος πυρκαγιάς! Τα θερμά λάδια και λίπη μπορούν να αρπάξουν φωτιά πολύ γρήγορα.

Σωστή λειτουργία

- Παρακολουθείτε πάντα τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για οικιακές εργασίες μαγειρέματος!
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή απόθεσης αντικειμένων.

- Μην τοποθετείτε ή αποθηκεύετε εξαιρετικά εύφλεκτα υγρά και υλικά ή εύρηκτα αντικείμενα (κατασκευασμένα από πλαστικό ή αλουμίνιο) πάνω ή κοντά στη συσκευή.
- Προσέχετε κατά τη σύνδεση τη συσκευής στην πρίζα ρεύματος. Μην επιτρέπετε στις ηλεκτρικές συνδέσεις να ακουπήσουν τη συσκευή ή ζεστά μαγειρικά σκεύη. Μην αφήσετε να μπτερδευτούν οι ηλεκτρικές συνδέσεις.

Τρόπος αποφυγής ζημιών στη συσκευή

- Αν τα αντικείμενα ή τα μαγειρικά σκεύη πέσουν επάνω στην υαλοκεραμική εστία, η επιφάνεια μπορεί να καταστραφεί.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο, αλουμίνιο ή αυτά με φθαρμένο πάτο μπορούν να χαράξουν την κεραμική επιφάνεια εάν τα μετακινήσετε επάνω στην επιφάνεια.
- Μην αφήσετε να τελειώσει το νερό των μαγειρικών σκευών κατά το βράσιμο για να αποφύγετε τη ζημιά στα μαγειρικά σκεύη και την υαλοκεραμική εστία.
- Μην χρησιμοποιείτε τις εστίες μαγειρέματος με άδειο μαγειρικό σκεύος ή χωρίς μαγειρικό σκεύος.
- Μην καλύπτετε τα μέρη της συσκευής με αλουμινόχαρτο.
- Μην καλύπτετε το χώρο αερισμού των 5 χιλ ανάμεσα στον πάγκο εργασίας και στο μπροστινό μέρος της μονάδας από κάτω του.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Εάν υπάρχει μια ρωγμή στην επιφάνεια, αποσυνδέστε την παροχή ρεύματος για να αποφύγετε την ηλεκτροπληξία.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ



Πριν από την εγκατάσταση, σημειώστε τον αριθμό σειράς (Ser. Nr.) από την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο κάτω μέρος του περιβλήματος της συσκευής.



Made in Switzerland



220-240V ~50/60Hz
3,2 kW/Leistung ind. 3,2 kW
Typ: 55WOK03AU

PNC: 941 560 806/00

Serie:

HC451500EB



Οδηγίες ασφαλείας



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Θα πρέπει να διαβάσετε αυτές τις οδηγίες!

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά. Μη συνδέετε τη συσκευή εάν έχει υποστεί ζημιά. Αν χρειαστεί, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή.

Η εγκατάσταση, σύνδεση ή επισκευή της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

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

Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές και μην τροποποιείτε αυτό το προϊόν. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού και πρόκληση ζημιάς στη συσκευή.

Ακολουθείτε πλήρως τη νομοθεσία, τις διατάξεις, τους κανονισμούς και τα πρότυπα που ισχύουν στη χώρα που θα χρησιμοποιηθεί η συσκευή (κανονισμοί ασφαλείας, κανονισμοί ανακύκλωσης, κανονισμοί ηλεκτρικής ασφάλειας κ.λπ.).

Πρέπει να τηρούνται οι αναφερόμενες ελάχιστες αποστάσεις από άλλες συσκευές!

Τοποθετήστε προστασία από τα χτυπήματα, για παράδειγμα τοποθετήστε τα συρτάρια ακριβώς κάτω από τη συσκευή μόνο εάν διαθέτουν ένα προστατευτικό πάτο!

Χρησιμοποιήστε κατάλληλο υλικό στεγανοποίησης για προστασία των κομμένων επιφανειών του πάγκου εργασίας από την υγρασία!

Μονώστε τη συσκευή στο επάνω μέρος του πάγκου εργασίας με ένα σωστό μονωτικό και χωρίς να αφήσετε κενά!

Προστατέψτε το κάτω μέρος της συσκευής από ατμούς και υγρασία, π.χ. από ένα πλυντήριο πιάτων ή φούρνο!

Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα σε πόρτες ή κάτω από παράθυρα! Διαφορετικά, με το άνοιγμα της πόρτας ή του παραθύρου ενδέχεται να πέσουν τα καυτά μαγειρικά σκεύη από την εστία μαγειρέματος.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

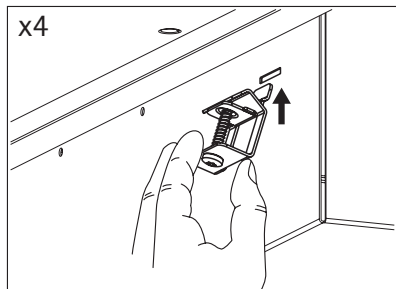
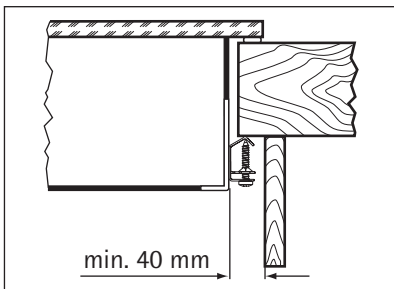
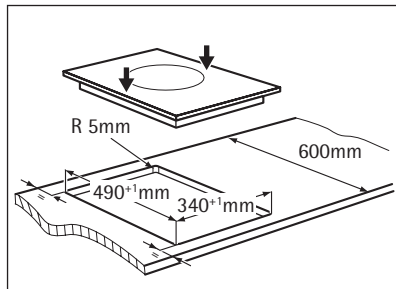
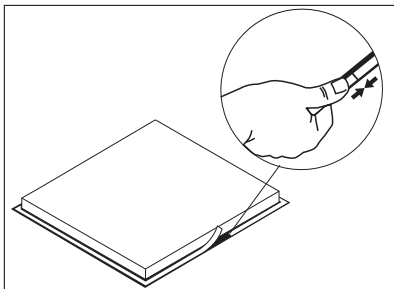
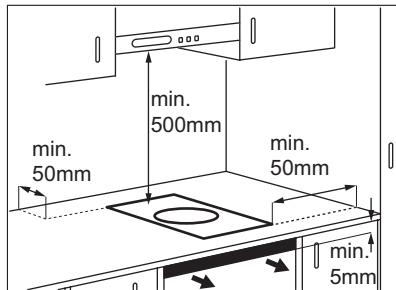
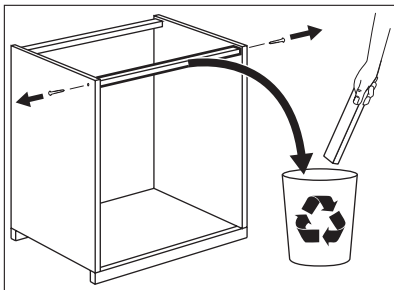
Κίνδυνος τραυματισμού από το ηλεκτρικό ρεύμα. Τηρείτε προσεκτικά τις οδηγίες για τις ηλεκτρικές συνδέσεις.

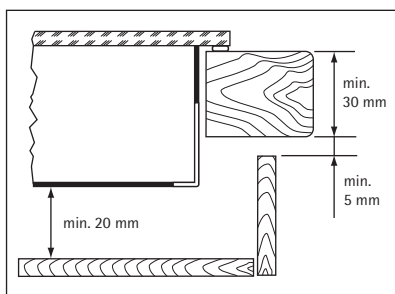
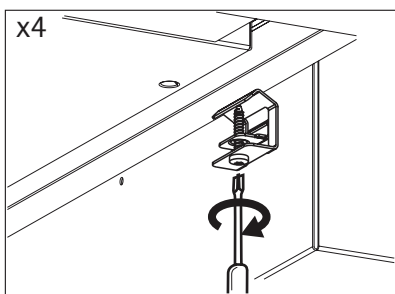
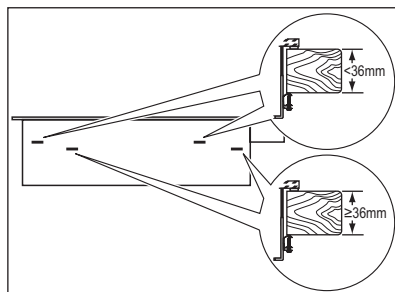
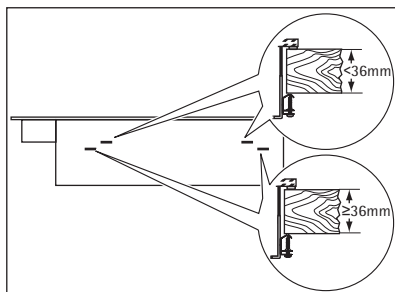
- Ο ακροδέκτης του ηλεκτρικού δικτύου είναι φορέας ρεύματος.
- Διασφαλίστε ότι ο ακροδέκτης του ηλεκτρικού δικτύου είναι εκτός τάσης.
- Η εγκατάσταση πρέπει να παρέχει σωστή προστασία από ηλεκτροπληξία.
- Οι χαλαρές ή λανθασμένες συνδέσεις σε φις και πρίζες μπορούν να οδηγήσουν σε υπερθέρμανση του ακροδέκτη.
- Οι σωστές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Τοποθετήστε ανακουφιστικό καταπόνησης στο καλώδιο.
- Η μονοφασική σύνδεση απαιτεί καλώδιο ρεύματος τύπου H05BB-F μέγιστης θερμοκρασίας 90°C (και άνω).
- Αντικαταστήστε το κατεστραμμένο καλώδιο ρεύματος με ένα ειδικό καλώδιο (τύπου H05BB-F μέγιστης θερμοκρασίας 90°C και άνω). Επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις της περιοχής σας.

Η ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να επιτρέπει την αποσύνδεσή της από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους ακροδέκτες, με ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.

Πρέπει να έχετε σωστές διατάξεις απομόνωσης: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την ασφαλειοθήκη), διακόπτες και ρελέ διαφυγής ρεύματος. Εάν χρησιμοποιήσετε το βοηθητικό πλαίσιο C-FRAME, πρέπει πρώτα να διαβάσετε τις οδηγίες που συνοδεύουν το πλαίσιο, πριν εγκαταστήσετε τη συσκευή.

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.

Η εγκατάσταση περισσότερων συσκευών

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



Χρησιμοποιείτε μόνο ειδική σιλικόνη ανθεκτική στη θερμότητα.

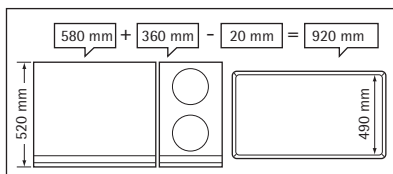
Το κόψιμο του πάγκου εργασίας

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»)

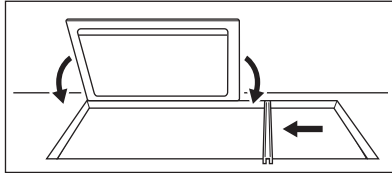
Παράδειγμα:



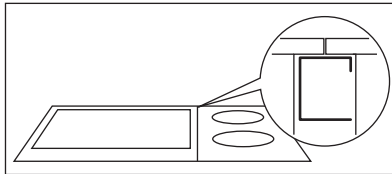
Η εγκατάσταση περισσότερων συσκευών

1. Σημαδεύτε τις διαστάσεις που θα κοπεί ο πάγκος εργασίας και κόψτε τον με πριόνι.

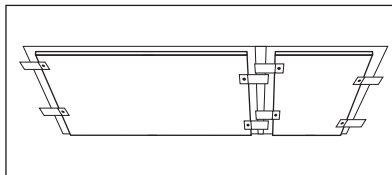
2. Τοποθετήστε τις συσκευές μία-μία ανάποδα επάνω σε μια μαλακή επιφάνεια, π.χ. μια κουβέρτα.
3. Τοποθετήστε τη στεγανοποιητική λωρίδα γύρω από το κατώτερο άκρο της συσκευής κατά μήκος του εξωτερικού άκρου της υαλοκεραμικής επιφάνειας.
4. Τοποθετήστε τη συσκευή γουόκ στο άνοιγμα του πάγκου εργασίας. Τοποθετήστε τη συνδετική ράβδο στο άνοιγμα του πάγκου εργασίας και σπρώξτε τη μέχρι τη μέση του πλάτους επάνω στη συσκευή.



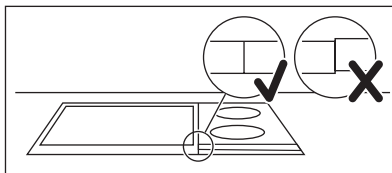
5. Κρεμάστε τα κλιπ συγκράτησης στο προστατευτικό περίβλημα της συσκευής γουόκ.



6. Τοποθετήστε την επόμενη συσκευή στο άνοιγμα του πάγκου εργασίας. Βεβαιωθείτε ότι το μπροστινό άκρο των συσκευών βρίσκεται στο ίδιο επίπεδο.



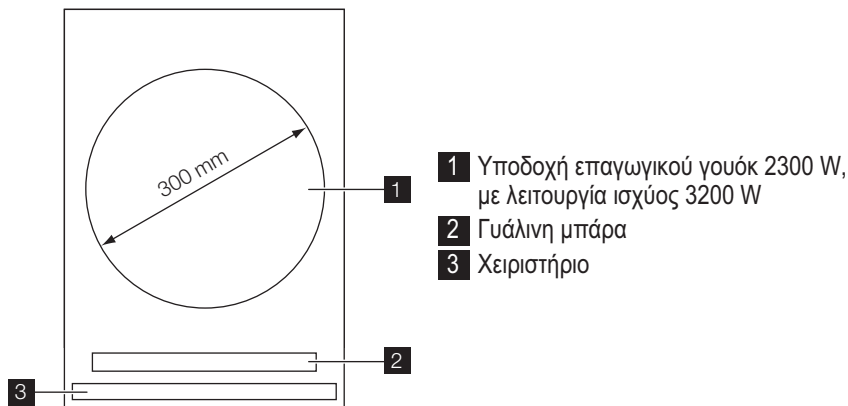
7. Σφίξτε τις βίδες των πλακών πρόσδεσης / σφιγκτήρων συγκράτησης.
8. Στεγανοποιήστε με σιλικόνη το κενό ανάμεσα στον πάγκο εργασίας και τις συσκευές καθώς και ανάμεσα στις συσκευές.
9. Βάλτε σαπουνόνερο επάνω στη σιλικόνη.
10. Πιέστε με δύναμη το ελαστικό προφίλ επάνω στην υαλοκεραμική επιφάνεια και μετακινήστε το αργά κατά μήκος του κενού.



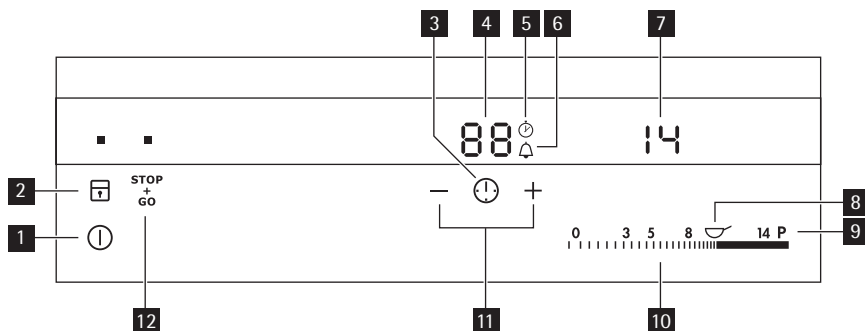
11. Μην αγγίζετε τη σιλικόνη μέχρι να στεγνώσει, κάτι που μπορεί να διαρκέσει περίπου μια ημέρα.
12. Αφαιρέστε προσεκτικά τη σιλικόνη που προεξέχει με μια λεπίδα.
13. Καθαρίστε καλά την υαλοκεραμική επιφάνεια.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος



Διάταξη χειριστηρίου.

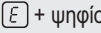


Χρησιμοποιήστε τα πεδία αφής για το χειρισμό της συσκευής. Οι προβολές, οι ενδείξεις και οι ήχοι υποδεικνύουν τις λειτουργίες που είναι ενεργοποιημένες.

	πεδίο αφής	λειτουργία
1	⏻	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τη συσκευή.
2	⏸	Κλειδώνει/ξεκλειδώνει το χειριστήριο.
3	⌚	Για ρύθμιση των λειτουργιών του χρονοδιακόπτη.

	πεδίο αφής	λειτουργία
4	ένδειξη χρονοδιακόπτη	Προβάλλει την ώρα σε λεπτά.
5		Υποδεικνύει ότι η λειτουργία του χρονοδιακόπτη είναι ενεργοποιημένη (1 έως 59 λεπτά).
6		Υποδεικνύει ότι η λειτουργία του χρονοδιακόπτη αντίστροφης μέτρησης είναι ενεργοποιημένη (1 έως 99 λεπτά) ή ότι η λειτουργία του μετρητή λεπτών είναι ενεργοποιημένη.
7	ένδειξη σκάλας μαγειρέματος	Υποδεικνύει τη σκάλα μαγειρέματος.
8		Ενεργοποιεί τη λειτουργία «συνέχιση σιγανού βρασίματος».
9	P	Ενεργοποιεί τη λειτουργία ισχύος.
10	μπάρα χειριστηρίων	Ρυθμίζει τη σκάλα μαγειρέματος.
11	+ / -	Αυξάνει ή μειώνει το χρόνο.
12		Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τη λειτουργία STOP+GO.

Ενδείξεις σκάλας μαγειρέματος

Οθόνη	Περιγραφή
	Η ζώνη μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένη.
	Η ζώνη μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη.
	Διατήρηση θερμότητας / Η λειτουργία ^{STOP} GO είναι ενεργοποιημένη.
	Η λειτουργία ισχύος είναι ενεργοποιημένη.
	Υπάρχει δυσλειτουργία.
	Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας 3 σταδίων: κανονικό μαγείρεμα / διατήρηση θερμότητας / υπολειπόμενη θερμότητα.
	Η λειτουργία κλειδώματος/ασφάλειας για τα παιδιά είναι ενεργοποιημένη.
	Το μαγειρικό σκεύος δεν είναι σωστό ή είναι πολύ μικρό ή δεν έχει τοποθετηθεί μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος.
	Η λειτουργία της αυτόματης απενεργοποίησης είναι ενεργοποιημένη.

OptiHeat Control (ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας 3 σταδίων)



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

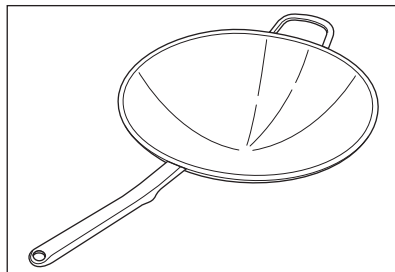
   Κίνδυνος εγκαυμάτων από την υπολειπόμενη θερμότητα!

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.

Εξαρτήματα

Το τηγάνι ΓΟΥΟΚ (παρέχεται)

- 390 mm , 6 λίτρων
- Με 2 λαβές
- ΓΟΥΟΚ Ρ 6.0 ανοξείδωτου χάλυβα



Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το παρεχόμενο τηγάνι ΓΟΥΟΚ.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

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

Αυτόματη απενεργοποίηση

Η λειτουργία απενεργοποιεί αυτόματα την εστία, εάν:

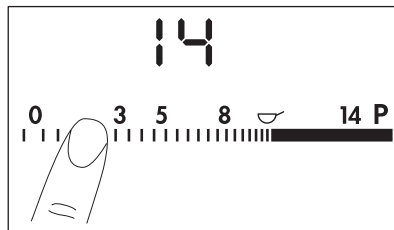
- έχουν απενεργοποιηθεί όλες οι ζώνες μαγειρέματος.
- δεν επιλέξετε σκάλα μαγειρέματος μετά την ενεργοποίηση της εστίας.
- καλύψετε κάποιο πεδίο αφής με ένα αντικείμενο (μια κατσαρόλα, ένα πανί, κ.λπ.) για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα. Ο ήχος συνεχίζεται μέχρι να αφαιρέσετε το αντικείμενο.
- η εστία υπερθερμανθεί (π.χ. όταν στεγνώσει το περιεχόμενο κάποιου μαγειρικού σκεύους). Πριν χρησιμοποιήσετε την εστία ξανά, η ζώνη μαγειρέματος πρέπει να έχει κρυώσει.
- χρησιμοποιήσετε ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος. Ανάβει η ένδειξη  και μετά από 2 λεπτά η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα.
- δεν απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος ή δεν μεταβάλλετε τη σκάλα μαγειρέματος. Μετά από κάποιο χρονικό διάστημα ανάβει η ένδειξη  και η εστία απενεργοποιείται. Δείτε τον πίνακα.

Χρόνοι αυτόματης απενεργοποίησης

Σκάλα μαγειρέματος	  - 	 - 	 - 	 - 
Απενεργοποιείται μετά από	6 ώρες	5 ώρες	4 ώρες	1,5 ώρες

Σκάλα μαγειρέματος

Αγγίξτε τη γραμμή ελέγχου στη σκάλα μαγειρέματος. Εάν χρειαστεί, διορθώστε προς τα αριστερά ή τα δεξιά. Μην αφήνετε τη γραμμή πριν να έχετε ορίσει τη σωστή σκάλα μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η σκάλα μαγειρέματος.



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 **1** - **14**.

Χρονοδιακόπτης

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

Ο χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης

Χρησιμοποιήστε το χρονοδιακόπτη αντίστροφης μέτρησης 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.



Η επιλογή της λειτουργίας του χρονοδιακόπτη αντίστροφης μέτρησης 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 αντίστροφης μέτρησης:** αγγίξτε το **+** του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε το χρόνο (**00** - **99** λεπτά). Όταν η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος αρχίσει να αναβοσβήνει αργά, εκτελείται αντίστροφη μέτρηση.
- **Για να δείτε τον υπολειπόμενο χρόνο:** αγγίξτε επανηλειμμένα το **⌚**, μέχρι να ανάψει η ένδειξη **⏸**. Η οθόνη εμφανίζει τον υπολειπόμενο χρόνο.
- **Για να αλλάξετε το χρονοδιακόπτη αντίστροφης μέτρησης:** αγγίξτε επανηλειμμένα το **⌚**, μέχρι να ανάψει η ένδειξη **⏸** και κατόπιν αγγίξτε το **+** ή το **-**.
- **Για να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη αντίστροφης μέτρησης:** αγγίξτε επανηλειμμένα 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 χρονοδιακόπτη:**
Αγγίξτε το 
Το σύμβολο  σβήνει και ανάβει η ένδειξη .
- **Για να δείτε τη διάρκεια λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος:** αγγίξτε επανηλειμμένα το , μέχρι να ανάψει η ένδειξη . Η οθόνη προβάλλει τη διάρκεια λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος.
- **Για να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη: αγγίξτε επανηλειμμένα το , μέχρι να ανάψει η ένδειξη  και κατόπιν αγγίξτε το . Το σύμβολο  σβήνει και ανάβει η ένδειξη .**
- Για να επαναρρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη: αγγίξτε το . Ο χρόνος μετρά αντίστροφα έως το .



Όταν οι δύο λειτουργίες του χρονοδιακόπτη είναι ενεργές ταυτόχρονα, η οθόνη εμφανίζει πρώτα τη λειτουργία του χρονοδιακόπτη με το χρόνο λειτουργίας.

Ο μετρητής λεπτών.

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

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.

Κλειδωμα

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.

Η παιδική ασφάλεια

Αυτή η λειτουργία εμποδίζει την ακούσια χρήση της κουζίνας.

Ενεργοποίηση της παιδικής ασφάλειας

- Ενεργοποιήστε την κουζίνα με το ① . **Μη ρυθμίστε σκάλα μαγειρέματος.**
- Ακουμπήστε το  για 4 δευτερόλεπτα. Ανάβει το σύμβολο .
- Απενεργοποιήστε την κουζίνα με το ① .

Απενεργοποίηση παιδικής ασφάλειας

- Ενεργοποιήστε την κουζίνα με το ① . **Μη ρυθμίστε σκάλα μαγειρέματος.** Ακουμπήστε το  για 4 δευτερόλεπτα. Ανάβει το σύμβολο .
- Απενεργοποιήστε την κουζίνα με το ① .

Ακύρωση παιδικής ασφάλειας για μια διαδικασία μαγειρέματος

- Ενεργοποιήστε την κουζίνα με το ① . Ανάβει το σύμβολο .
- Ακουμπήστε το  για 4 δευτερόλεπτα. **Ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος σε λιγότερο από 10 δευτερόλεπτα.** Μπορείτε να λειτουργήσετε την κουζίνα.
- Όταν απενεργοποιήσετε την κουζίνα με το ① , η παιδική ασφάλεια λειτουργεί ξανά.

OffSound Control (Απενεργοποίηση και ενεργοποίηση των ήχων)

Απενεργοποίηση των ήχων

Απενεργοποιήστε τη συσκευή.

Πατήστε το ① 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 ①
- ενεργοποιείται ο μετρητής λεπτών
- ενεργοποιείται ο χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης
- τοποθετήσετε κάτι επάνω στο χειριστήριο.

Ενεργοποίηση των ήχων

Απενεργοποιήστε τη συσκευή.

Πατήστε το ① 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.

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.

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.

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.
- συριγμό, βόμβο: λειτουργεί ο ανεμιστήρας.

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

Εξοικονόμηση ενέργειας



- Εάν δυνατό, σκεπάζετε τα μαγειρικά σκευή με το καπάκι.
- Τοποθετήστε τα μαγειρικά σκεύη επάνω στην εστία μαγειρέματος πριν τη θέσετε σε λειτουργία.

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.

Συμβουλές μαγειρέματος με το γουόκ

Το επαγωγικό γουόκ αποτελεί την καλύτερη λύση για την προετοιμασία φαγητών «στο λεπτό» και, συγκεκριμένα, κινεζικών σπεσιαλιτέ. 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 επιτήρηση.

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.

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, σαμπαγιόν, σάλτσας βουτύρου, αφράτου κέικ χωρίς λιπαρά ή μειγμάτων παρφέ χωρίς χρήση μπεν μαρί 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
Φυστικόελλαιο	200	235
Κοκοφοινικέλλαιο	200	240

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

Πληροφορίες για τα ακρυλαμίδια

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ Σύμφωνα με τις νεότερες επιστημονικές γνώσεις, το ρόδισμα των τροφίμων (ιδίως όσων περιέχουν άμυλο), μπορεί να αποτελέσει κίνδυνο υγείας λόγω των ακρυλαμιδίων. Για το λόγο αυτό, συνιστάται να μαγειρεύετε τα φαγητά στη χαμηλότερη δυνατή θερμοκρασία και να αποφεύγετε το έντονο ρόδισμα.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρό πάτο.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Τα αιχμηρά αντικείμενα και τα ισχυρά καθαριστικά μέσα προκαλούν φθορές στη συσκευή. Για τη δική σας ασφάλεια, **μην** καθαρίζετε τη συσκευή με συσκευές καθαρισμού με ατμό ή υψηλή πίεση.



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

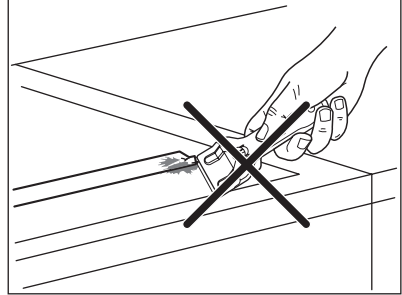
Για να αφαιρέσετε τις βρωμιές:

1. – **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 χρωμάτων. Χρησιμοποιήστε ένα ειδικό καθαριστικό υαλοκεραμικών εστιών ή ανοξείδωτων σκευών.
2. Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί και απορρυπαντικό.
3. Στο τέλος, **σκουπίστε τη συσκευή με ένα καθαρό πανί για να τη στεγνώσετε.**



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- 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.



ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΑΝ...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία και αντιμετώπιση
Δεν είναι δυνατή η ενεργοποίηση ή η λειτουργία της συσκευής.	• Πατήσατε ταυτόχρονα δύο ή περισσότερα πεδία αφής. Πατήστε 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 ασφάλεια για τα παιδιά ή το κλείδωμα πλήκτρων ή η λειτουργία Stop+Go.. Δείτε το κεφάλαιο Χειρισμός της συσκευής.
Όταν είναι απενεργοποιημένη η συσκευή, ακούγεται ένας ήχος.	Καλύψτε ένα ή περισσότερα πεδία αφής. Αφαιρέστε το αντικείμενο από τα πεδία αφής.
Δεν ανάβει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.	Η ζώνη μαγειρέματος δεν είναι ζεστή επειδή χρησιμοποιήθηκε μόνο για μικρό 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 ①. Αφαιρέστε το αντικείμενο από το πεδίο αφής.
Ανάβει το 	• Έχει τεθεί σε λειτουργία η αυτόματη απενεργοποίηση. Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία και αντιμετώπιση
Ανάβει το 	- Δεν έχει τοποθετηθεί μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος. Τοποθετήστε ένα μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος. - Ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος. Χρησιμοποιήστε το σωστό 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 σφάλμα στη λειτουργία της συσκευής. Αποσυνδέστε για λίγο τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία. Αποσυνδέστε την ασφάλεια από τον οικιακό ηλεκτρικό πίνακα. Συνδέστε την ξανά. Εάν ανάψει ξανά η ένδειξη  , επικοινωνήστε με το σέρβις.
Ανάβει το 	Υπάρχει κάποιο πρόβλημα στη συσκευή, καθώς έχει στεγνώσει το περιεχόμενο κάποιου μαγειρικού σκεύους κατά το μαγείρεμα. Έχει τεθεί σε λειτουργία η προστασία της ζώνης μαγειρέματος έναντι υπερθέρμανσης. Έχει τεθεί σε λειτουργία η αυτόματη απενεργοποίηση. Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Απομακρύνετε το θερμό μαγειρικό σκεύος. Μετά από περίπου 30 δευτερόλεπτα, ενεργοποιήστε ξανά τη ζώνη μαγειρέματος. Το  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 πατάτε τα πεδία αφής του χειριστήριου.	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.

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΈΜΑΤΑ

Το σύμβολο  στο προϊόν ή επάνω στη συσκευασία του υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να μ εταχειρίζεστε το προϊόν αυτό ως οικιακό απόρριμμα . Αντιθέτως θα πρέπει να παραδίδεται στο κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Εξασφαλίζοντας ότι το προϊόν αυτό διατίθεται σωστά, συμβάλλετε στην αποτροπή ενδεχόμενων αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν διαφορετικά να προκληθούν από ακατάλληλο χειρισμό απόρριψης του προϊόντος αυτού. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση του

προϊόντος αυτού, επικοινωνήστε με το δημαρχείο της περιοχής σας, την τοπική σας υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν.

Υλικό συσκευασίας



Τα υλικά συσκευασίας είναι φιλικά προς το περιβάλλον και μπορούν να ανακυκλωθούν. Τα πλαστικά συστατικά προσδιορίζονται από τη σήμανση: >PE<, >PS<, κλπ. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας ως οικιακά απορρίμματα στις εγκατάστασεις διάθεσης απορριμμάτων του δήμου σας.

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.

KIEGÉSZÍTŐ TARTOZÉKOK ÉS SEGÉDANYAGOK

Az AEG webáruházban mindent megtalál, ami ahhoz szükséges, hogy AEG készülékeinek ragyogó külsejét és tökéletes működését fenntartsa. Ezzel együtt széles választékban kínáljuk a legszigorúbb szabványoknak és az Ön minőségi igényeinek megfelelően tervezett és kivitelezett egyéb kiegészítő tartozékokat - a különleges főzőedényektől az evőeszköz kosarakig, az edénytartóktól a fehérnemű-zsákokig...



Látogassa meg webáruházunkat az alábbi címen:
www.aeg.com/shop

TARTALOMJEGYZÉK

62	Biztonsági információk
63	Szerelési útmutató
68	Termékleírás
70	Használati útmutató
73	Hasznos javaslatok és tanácsok
75	Ápolás és tisztítás
76	Mit tegyek, ha...
78	Környezetvédelmi tudnivalók

A felhasználói kézikönyvben az alábbi szimbólumokat használjuk:



Fontos információk, amelyek személyes biztonságát szolgálják, illetve információk arra vonatkozóan, hogyan előzheti meg a készülék károsodását.



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk



BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK



Saját biztonsága és a készülék helyes üzemeltetése érdekében az üzembe helyezés és a használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet. Az utasítást mindig tartsa a készülékkel együtt, még ha áthelyezi vagy eladja is azt. A felhasználóknak teljesen tisztában kell lenniük a készülék működésével és biztonsági jellemzőivel.

Általános biztonsági tudnivalók



VIGYÁZAT

A készüléket csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek (beleértve a gyermekeket is) nem használhatják. A biztonságukért felelős személynek felügyeletet és a készülék használatára vonatkozó útmutatást kell biztosítania számukra.

Gyermekzár

- Csak felnőttek használhatják a készüléket. Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről annak biztosítása érdekében, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson gyermekektől távol. Fulladásveszélyesek!
- A gyermekeket tartsa távol a készüléktől, amikor be van kapcsolva.



VIGYÁZAT

A gyermekzár bekapcsolásával megelőzheti azt, hogy kisgyermekek vagy háziállatok véletlenül bekapcsolják a készüléket.

Biztonság működés közben

- Az első használat előtt a távolítson el minden csomagolóanyagot, matricát és fóliát a készülékről.
- Minden használat után állítsa a főzőzónákat "ki" állásba.
- Égésveszély! Soha ne tegyen a főzőfelületre fém tárgyakat, például evőeszközöket vagy fedőket, mert azok felforrósodhatnak.
- A beültetett szívritmus-szabályozóval rendelkezők felsőtestüket tartsák minimum 30 cm-re a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.



VIGYÁZAT

Tűzveszély! A túlhevített zsírok és olajok gyorsan lángra lobbanhatnak.

Helyes üzemelés

- Mindig kísérelje figyelemmel a készüléket működés közben.
- A készüléket kizárólag háztartási ételkészítési feladatokra használja.
- Soha ne használja a készüléket tárolásra vagy munkafelületként.
- Ne tartson nagyon gyúlékony folyadékokat és anyagokat vagy olvadákony (műanyagból vagy alumíniumból készült) tárgyakat a készüléken vagy a készülék közelében.
- Legyen óvatos, amikor a készülék hálózati vezetékeit közeli konnektorokba dugja. Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek hozzáérjenek a készülékhez vagy a forró edényekhez. Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek összekeveredjenek.

A készülék károsodásának megelőzése

- Ha tárgyak vagy edények esnek az üvegkerámiára, megsérülhet a felület.
- Az öntöttvas vagy öntött alumínium anyagú, illetve sérült aljú edények a főzőfelületen mozgatva megkarcolhatják az üvegkerámiát.
- Ne hagyja, hogy az edényekből elforrjon a víz, mert ez károsíthatja az edényeket és az üvegkerámia felületet is.
- Üres edénnyel vagy edény nélkül ne használja a főzőzónákat.
- Ne fedje le a készülék részeit alufóliával.
- Ne fedje be a munkafelület és az alatta lévő készülék előlapja közötti 5 mm-es szellőző rést.



VIGYÁZAT

Ha repedés van a felületen, húzza ki a készülék hálózati kábelének a csatlakozóját a csatlakozóaljzatból, nehogy áramütés érje.

SZERELÉSI ÚTMUTATÓ



Üzembe helyezés előtt, másolja le a sorozatszámot (Ser. Nr.) az adattábláról. **Az adattábla a készülékház alsó részén található.**



Made in Switzerland



220-240V ~50/60Hz
3,2 kW/Leistung ind. 3,2 kW
Typ: 55WOK03AU

PNC: 941 560 806/00

Serie:

HC451500EB



Biztonsági tudnivalók



VIGYÁZAT

Kötelező elolvasni a táblán szereplő adatokat!

Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült meg a szállítás közben. Ne csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén beszéljen a szállítóval.

A készülékeket kizárólag szakképzett személy helyezheti üzembe, csatlakoztathatja, illetve javíthatja. Csak eredeti cserealkatrészeket használjon.

Csak azután használhatja a beépített készülékeket, hogy a készüléket beszerelte a szabványoknak megfelelő beépített szekrényekbe és munkafelületekbe.

Ne változtassa meg a műszaki adatokat, és ne alakítsa át a készüléket. Személyi sérülés és a készülék károsodásának veszélye keletkezhet.

Teljes mértékben tartsa be annak az országnak a törvényeit, rendeleteit, irányelveit és szabványait, amelyekben a készüléket használja (biztonsági szabályok, újrahaznosítási szabályok, elektromos biztonsági előírások stb.)!

Tartsa meg a minimális távolságot a többi készülékhez és szekrényhez képest!

Helyezzen üzembe áramütés elleni védelmet, például a közvetlenül a készülék alatt található főkokat lássa el védőpadlózattal!

Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágófelületeit a nedvesség ellen.

Ragassza a készüléket a munkapulthoz megfelelő ragasztóval úgy, hogy ne maradjon üres hely közöttük!

Védje a készülék alját gőztől és a nedvességtől, pl. a mosogatógéptől vagy a sütőtől!

Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá! Ha nem így tesz, az ajtók vagy ablakok kinyitásakor leverheti a forró edényeket a főzőlapról.



VIGYÁZAT

Az elektromos áram sérülést okozhat. Gondosan tartsa be az elektromos csatlakoztatással kapcsolatos utasításokat.

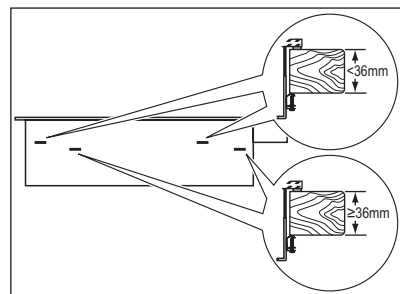
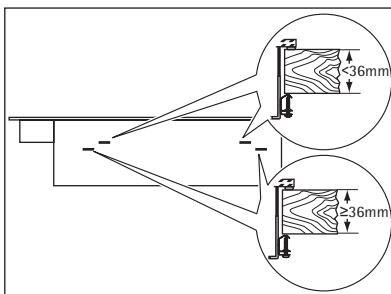
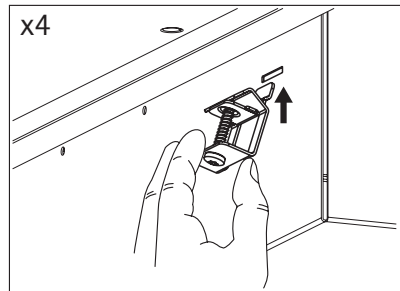
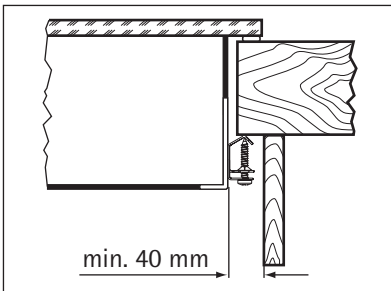
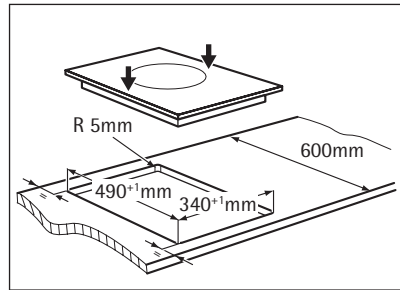
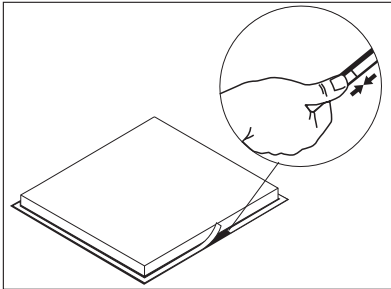
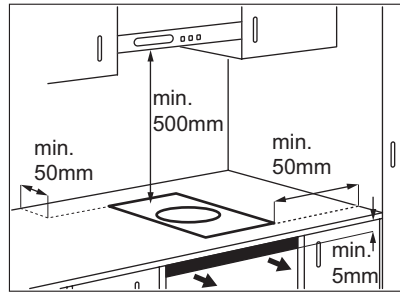
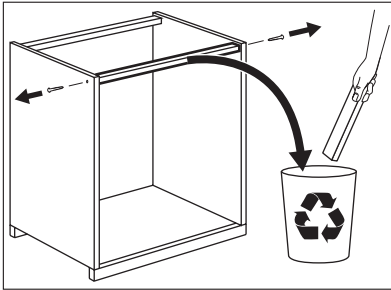
- A hálózati csatlakozóban áram van.
- Feszültségmentesítse a hálózati csatlakozót.
- Helyesen végezze el az üzembe helyezést az áramütés elleni védelem biztosításához.
- A hálózati vezeték dugója és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat.
- A rögzített csatlakozásokat egy képzett villanyszerelőnek szakszerűen kell beszerelnie.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a vezetékhez.
- Használjon H05BB-F típusú, Tmax. 90°C-ot (vagy ennél magasabb hőmérsékletet) elbíró megfelelő hálózati vezetéket az egyfázisú csatlakozáshoz.
- A megsérült hálózati vezetéket cserélje ki speciális (H05BB-F típusú, Tmax. 90°C-ot elbíró) vezetékre. Forduljon a helyi szervizközpontozhoz.

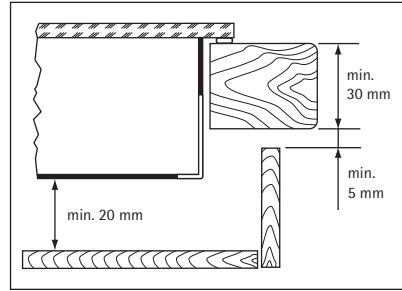
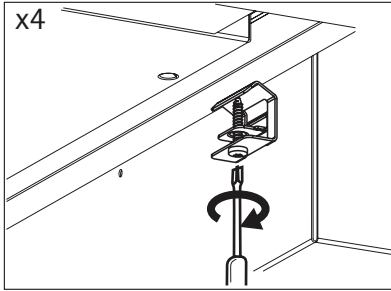
A készüléket olyan elektromos hálózathoz kell csatlakoztatni, amely lehetővé teszi, hogy a készüléket minden póluson le lehessen választani a hálózatról, és ahol a nyitott érintkezők távolsága minimum 3 mm.

Megfelelő szakaszoló eszközt kell alkalmazni: hálózati túlterhelésvédő megszakítók, biztosítékok (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosíték), földzárlatkioldók és védőrelék.

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

Összeszerelés





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

Egynél több készülék beszerelése

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



Kizárólag speciális, hőálló szilikont használjon.

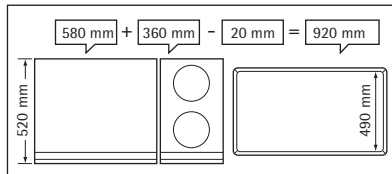
A munkafelület kivágása

Távolság a faltól: minimum 50 mm

Mélység: 490 mm

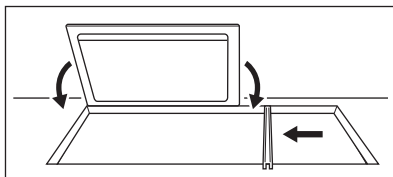
Szélesség: összegezze a beépítendő készülékek szélességét, és vonjon ki 20 mm-t (lásd a "Készülékek szélessége" című részt is)

Példa:

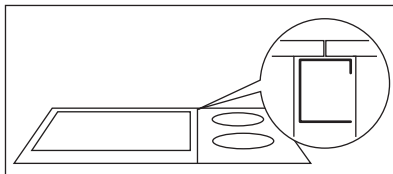


Több készülék együttes üzembe helyezése

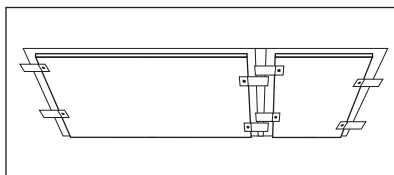
1. Jegyezze le a munkalap kivágás méreteit, majd fűrészelve ki.
2. Egyesével fektesse le a készülékeket puha felületre, pl. takaróra úgy, hogy az aljuk felé nézzen.
3. Helyezze fel a szigetelőcsíkot a készülék alsó szélére, az üvegkerámia külső szélé mentén.
4. Helyezze a wok készüléket a munkalap kivágásába. Helyezze a csatlakozórudat a kivágásba, és tolja fél szélességnyi távolságra a készülékhez.



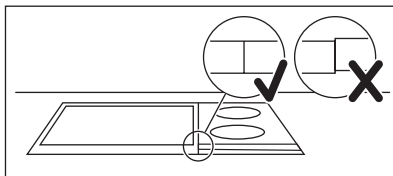
5. Akassza a tartókapcsokat wok készülék védőburkolatába.



6. Helyezze a következő készüléket a kivágásba. Ellenőrizze, hogy a készülékek elülső szélei egy síkban vannak-e.



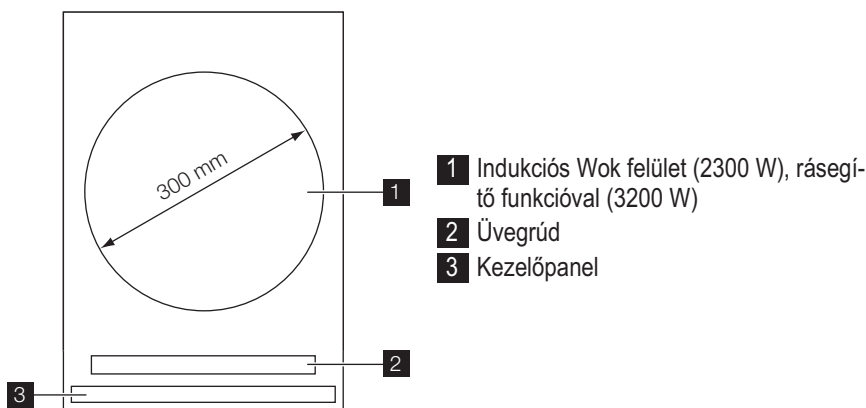
7. Csavarozza be teljesen a rögzítőlemezeket és -csavarokat.
8. Tömítse be szilikonnal a munkalap és a készülékek közötti rést.
9. Tegyen kevés szappanos vizet a szilikonra.
10. Helyezze rá és enyhe nyomással mozgassa a gumiformát az üvegkerámia megfelelő részén.



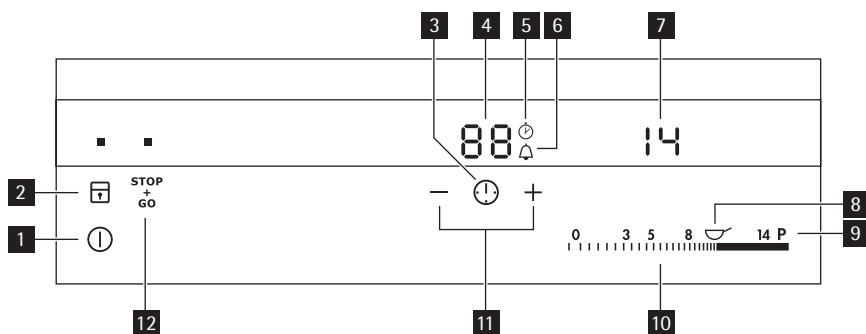
11. Ne nyúljon a szilikonhoz mindaddig, míg meg nem szárad (kb. 1 nap).
12. A mellékelt borotvapengével vágja le óvatosan a felesleges szilikondarabokat.
13. Gondosan tisztítsa meg az üvegkerámia felületét.

TERMÉKLEÍRÁS

Főzőfelület elrendezése



Kezelőpanel elrendezése.



A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőket. A kijelzések, jelzőfények és hangok jelzik, hogy mely funkciók működnek.

	érezékelőmező	funkció
1		Bekapcsolja és kikapcsolja a készüléket.
2		Lezárja a kezelőpanel/megszünteti a lezárását.
3		Beállítja az órafunkciókat.
4	az időkijelző	Percekben mutatja az időt.
5		Azt mutatja, hogy a előreszámlálásos időzítő funkciója működik (1-59 perc).

	érzékelőmező	funkció
6		Azt mutatja, hogy a visszaszámlálós időzítő funkciója működik (1-99 perc), vagy azt mutatja, hogy a percszámláló működik.
7	a hőfokbeállítás kijelzés	Kijelzi a hőfokbeállítást.
8		Aktiválja a „lassú főzés” módot.
9	P	Bekapcsolja a Rásegítés funkciót.
10	kezelősáv	A hőfok beállításához.
11	+ / -	Növeli vagy csökkenti az időt.
12	STOP + GO	Be-vagy kikapcsolja a STOP+GO funkciót.

Hőbeállítás kijelzések

Kijelzés	Leírás
	A főzőzóna ki van kapcsolva.
 - 	A főzőzóna működik.
	A Melegen tartás /  funkció működik.
	A Rásegítés funkció működik.
 + számjegy	Meghibásodás lépett fel.
 /  / 	maradékhő kijelzése 3 lépésben: főzés folytatása / melegen tartás / maradékhő.
	Aktív a Zár/Gyerekzár funkció.
	Nem megfelelő vagy túl kicsi az edény, vagy pedig nincs edény a főzőzónán.
	Aktív az Automatikus kikapcsolás funkció.

OptiHeat Control (3 lépéses maradékhő jelzőfény)



VIGYÁZAT

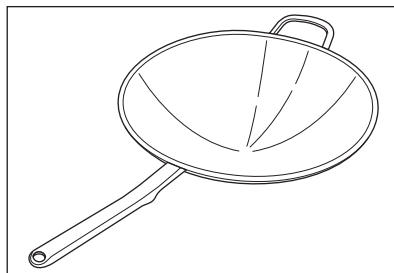
 \  \  Maradékhő miatti égési sérülések veszélye!

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

Tartozékok

WOK edény (mellékelve)

- 390 mm , 6 liter
- 2 fogantyúval
- WOK P 6.0 rozsdamentes acél



Csak a mellékelt WOK edényt használja.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Be és Ki

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

Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:

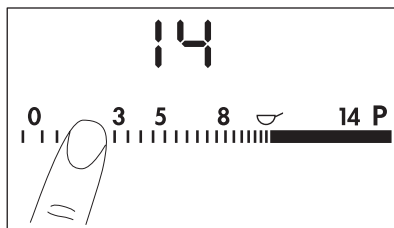
- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva.
- nem végez hőbeállítást, miután elindítja a főzőlapot.
- valamelyik érzékelőmező több mint 10 másodpercig takarásban van (pl. serpenyővel, konyharuhával, stb.). Hangjelzés hallható, amíg el nem távolítja a tárgyat.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használhatná a főzőlapot, a főzőzónának le kell hűlnie.
- nem megfelelő edényt használ. Az **F** szimbólum világít, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan leáll.
- nem kapcsolt ki egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőbeállítást. Bizonyos idő után a **□** szimbólum világítani kezd, és a főzőlap leáll. Lásd a táblázatot.

Automatikus kikapcsolási időtartamok

Hőmérséklet-beállítás	□ 1 - 3	4 - 7	8 - 9	10 - 14
Leáll ennyi idő után	6 óra	5 óra	4 óra	1,5 óra

A hőbeállítás

Érintse meg a kezelősávot a szükséges hőfok beállításához. Szükség esetén módosítsa balra vagy jobbra. Ne engedje el, mielőtt a megfelelő hőbeállítást el nem érte. A kijelzőn a hőbeállítás látható.



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 **P** bekapcsol. A kikapcsoláshoz érintsen meg egy hőbeállítást **1** - **14**.

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.



Az visszaszámlálós időzítő funkciója 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 visszaszámlolása 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 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: 

Előreszámlálós időzítő

Használja az előreszámlálós időzítőt, ha figyelni kívánja, hogy a főzőzóna milyen hosszú ideig üzemel.

- Amikor ezt a funkciót bekapcsolja, a  világít.

- **Az előreszámlálós időzítő bekapcsolása:**

Érintse meg a  kezelőgombot.

A  szimbólum kialszik, és a  bekapcsol.

- **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 előreszámlálós időzítő kikapcsolása:** érintse meg a  gombot többször mindaddig, míg a  világítani nem kezd, majd érintse meg a  gombot. A  szimbólum kialszik, és a  bekapcsol.

- Az előreszámlálásos időzítő visszaállítása: érintse meg a — gombot. Az idő visszaszámlálása  eléréséig történik.



Ha egyidejűleg két időzítés működik, a kijelzőn először az előreszámlálásos időzítő jelenik meg.

A percszámláló.

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

Érintse meg az időzítő + vagy — gombját az idő beállításához. Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a  szimbólum villog.

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

STOP+GO

A  funkció az összes üzemelő főzőzónát a legalacsony hőfokú, Melegen tartás beállításra () állítja.

Amikor a  funkció aktív, nem módosíthatja a hőbeállítást.

A  funkcióval nem állítja le az időzítési funkciókat.

- **E funkció bekapcsolásához** érintse meg a  gombot. A kijelzőn megjelenik a  jel.
- Ennek a funkciónak a **kikapcsolásához** érintse meg a  gombot. Megjelenik a korábban beállított hőfokérték.

Zár

A  gomb kivételével zárolhatja 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.

A gyerekzár

Ez a funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

A gyerekzár elindítása

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

A gyerekzár kiiktatása

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

A gyerekzár ideiglenes kiiktatása egy főzési munkaszakaszra

- Indítsa el a főzőlapot a  gombbal. A  jel felgyullad.

- 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 gyermekzár.

OffSound Control (hangjelezések ki- és bekapcsolása)

Hangjelezések 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  gombot, ekkor a  jel világít, és a hang kikapcsol.

Amikor e funkció aktív, hangjelzést hall, amikor:

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

Hangjelezések bekapcsolása

Kapcsolja ki a készüléket.

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

HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK



A készüléket csak eredeti kerekaljú 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.

A wok használata

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

Működés közben hallható hangok

Ha a következőt hallja:

- recsegés – az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- füttyülés – a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és az edény 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 készülék meghibásodott.

Energiatakarékosság



- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt az edényekre.
- Az edényt már elindítás előtt tegye rá a főzőzónára.

Öko Timer (Eco időzítő)



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

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.

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 süssse 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 / sűrítés

- 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. „füstölő 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
Földimogyoró-olaj	200	235
Kókuszszír	200	240

A Rásegítés funkció nagymennyiségű víz felmelegítésére szolgál.

Tudnivaló az akril-amidokról

Fontos A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek piritásakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek esetén) keletkező akril-amidok veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pirítsa meg.

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.

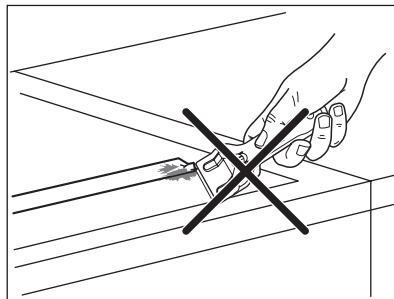
A szennyeződés eltávolítása:

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



VIGYÁZAT

- 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 érnének a üvegrúddhoz.



MIT TEGYEK, HA...

Probléma	Lehetséges ok és megoldás
Nem tudja elindítani vagy üzemeltetni a készüléket.	• 2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre. Egyszerre csak egy érzékelőmezőt érintsen meg. • Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőszávon. Tisztítsa meg a kezelőpanelt. • Indítsa el újra a készüléket, és 7 másodpercen belül állítsa be a hőfokot. • A gyerekzár, a gombzár vagy a Stop+Go működik. Lásd A készülék használata c. fejezetet.
Hang hallatszik a készülék ki-csapcsolt állapotában.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt. Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.

Probléma	Lehetséges ok és megoldás
Nem világít a maradékhő jelzőfénye.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideig volt működésben. 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 ❶ gombra. Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A  világít	Működik az Automatikus kikapcsolás. Állítsa le a készüléket, majd indítsa újra.
A  világít	- Nincs edény a főzőzónára helyezve. Tegyen edényt a főzőlapra. - Nem megfelelő az edény. Használjon megfelelő típusú edényeket. - Az edény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához képest. Tegye át az edényt egy kisebb főzőzónára.
A  és egy szám világít.	Üzemzavar van a készülékben. Húzza ki egy időre a készülék hálózati kábelének csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból. Kapcsolja le a biztosítékot az otthoni elektromos rendszerben. Majd kapcsolja fel újra. Ha a  újra világít, hívja az ügyfélszolgálatot.
A  világít	A készülék meghibásodott, mert a folyadék elforrt az edényből. A főzőzóna túlmelegedését megakadályozó védelem bekapcsol. Működésbe lépett az Automatikus kikapcsolás. Kapcsolja ki a készüléket. Vegye le a forró edényt. Ezután, kb. 30 másodperc múlva kapcsolja be újra a főzőzónát. A  szimbólum nem világít, de a maradékhő jelző bekapcsolhat. Hűtse le megfelelően az edényt, 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 üvegkerámia 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 ügyfélszolgálatl és a garanciális feltételekkel kapcsolatos tájékoztatást a garanciakönyvben találja meg.

KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A terméken vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

Csomagolóanyag



A csomagolóanyagok környezetbarátak és újrahasznosíthatóak. A műanyag komponensek azonosítását a jelölés biztosítja: >PE<, >PS< stb. A csomagolóanyagokat háztartási hulladékként a területi hulladékkezelő létesítménybe juttassa el.

