



HC451500EB

NO Bruksanvisning	2
PT Manual de instruções	18
RO Manual de utilizare	36
RU Инструкция по эксплуатации	54



INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON	3
2. SIKKERHETSANVISNINGER	4
3. PRODUKTBEKRIVELSE	6
4. DAGLIG BRUK	8
5. NYTTIGE TIPS OG RÅD	10
6. STELL OG RENGJØRING	12
7. FEILSØKING	12
8. MONTERING	13
9. TEKNISKE DATA	16

FOR PERFEKTE RESULTATER

Takk for at du har valgt et AEG-produkt. Med dette produktet vil du oppleve perfekt kombinasjon mellom funksjonell design og optimal teknologi. Du kan være sikker på at du vil oppnå perfekte resultater, og at du har full kontroll med det du gjør. Vi vil be deg å lese denne bruksanvisningen nøye, for å få mest mulig nytte av produktet.

Gå inn på nettstedet vårt for å:



Få råd om bruk, finne brosjyrer, feilsøking, serviceinformasjon:
www.aeg.com



Registrere produktet ditt for å få bedre service:
www.aeg.com/productregistration



Kjøre tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til produktet ditt:
www.aeg.com/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Vi anbefaler at du bruker originale reservedeler.

Når du kontakter serviceavdelingen, må du sørge for å ha følgende data for hånden. Informasjonen finner du på typeskiltet. Modell, PNC (produktnummer), serienummer.



Advarsel/Forsiktig - Sikkerhetsinformasjon.



Generelle informasjon og tips



Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

1. SIKKERHETSINFORMASJON

Les instruksjonene nøye før montering og bruk av produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader som skyldes feilaktig montering og bruk. Oppbevar produktets instruksjoner for fremtidig bruk.

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte personer



ADVARSEL

Fare for kvelning, skade og permanent uførhet.

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap dersom de har tilsyn av en voksen eller en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn.
- Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det brukes eller når den kjøler seg ned. Tilgjengelige deler er varme.
- Hvis produktet har en barnesikring, anbefaler vi at du aktiverer den.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke gjøres av barn med mindre de har tilsyn.

1.2 Generelt om sikkerhet

- Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Ikke berør varmeelementene.
- Produktet er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem eller et eksternt tidsur.
- Matlaging uten tilsyn på en komfyrtopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- Du må aldri prøve å slukke en brann med vann, men du må slå av produktet og deretter dekke flamme f.eks med et lokk eller et brannteppe.

- Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.
- Ikke bruk damprensjering til å rengjøre produktet.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på komfyrtoppen fordi de kan bli varme.
- Hvis den glasskeramiske overflaten har sprukket, må du slå av produktet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Etter bruk slår du av komfyrtoppen med kontrollenheten. Ikke rett deg etter grytesensoren.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering



ADVARSEL

Dette produktet må monteres av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg monteringsinstruksjonene som følger med produktet.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet, fordi det er tungt. Bruk alltid vernehansker.
- Dekk utskjæringshullet med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.
- Beskytt produktets bunn mot damp og fuktighet.
- Ikke monter produktet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra produktet når døren eller vinduet er åpnet.
- Hvis produktet er montert over skuffer, sørg for at rommet mellom bunnen av produktet og den øvre skuffen er tilstrekkelig for luftsirkulasjon.
- Sørg for at ventilasjonsplassen på 5 mm, mellom benkeplaten og fronten under enheten, er åpen. Garantien

dekker ikke skader forårsaket av mangel på tilstrekkelig ventilasjonsplass.

- Produktets bunn kan bli varm. Vi anbefaler at du monterer et ikke-brennbart panel under produktet, for å unngå tilgang til bunnen.

Elektrisk tilkopleing



ADVARSEL

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger må utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Før enhver operasjon sørg for at produktet er koblet fra strømforsyningen.
- Bruk riktig strømkabel.
- Sørg for at strømkabelen ikke floker seg.
- Sørg for at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme produktet eller varme kokekar, når du kobler produktet til stikkontaktene i nærheten
- Sørg for at produktet er riktig montert. Løs og feil strømkabel eller støpselet (hvis aktuelt) kan gjøre at terminalen blir for varm.
- Sørg for at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk strekkavlastere til kabelen.
- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) og strømkabelen ikke blir påført skade. Kontakt servicesenteret eller en elek-

triker for å bytte en ødelagt strømkabel.

- Den elektriske installasjonen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Bruk bare riktige isolasjonsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.

2.2 Bruk



ADVARSEL

Fare for skade, brannskader eller elektrisk støt.

- Dette produktet er beregnet for bruk i en husholdning.
- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke legg bestikk eller grytelokk på kokesonene. De kan bli varme.
- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk. Ikke stol på grytedektoren.
- Ikke bruk produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis produktets overflate er knust må du koble produktet fra strømforsyningen umiddelbart. Dette for å forhindre elektrisk støt.
- Personer som bruker en pacemaker må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når produktet er i bruk.



ADVARSEL

Ekspløsjons- eller brannfare.

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damper. Hold flammer eller varme gjenstander vekk fra fett og oljer når du bruker dem i tilberedning av mat.
- Dampen fra svært varm olje, kan føre til selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere

temperatur enn olje som brukes for første gang.

- Ikke legg brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av produktet.



ADVARSEL

Fare for skade på produktet.

- Ikke plasser varme kokekar på betjeningspanelet.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig slik at ingen gjenstander eller varme kokekar faller på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Ikke legg aluminiumsfolie på produktet.
- Kokekar av støpejern, støpt aluminium eller kokekar med ødelagt bunn kan lage riper i glasskeramikken. Løft alltid disse objektene når du må flytte dem på platetoppen.

2.3 Stell og rengjøring



ADVARSEL

Fare for skade på produktet.

- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflatemateriale.
- Ikke bruk spylevann eller damp til å rengjøre produktet.
- Rengjør produktet med en fuktig, myk klut. Bruk kun nøytrale rengjøringsmidler. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.

2.4 Kassering



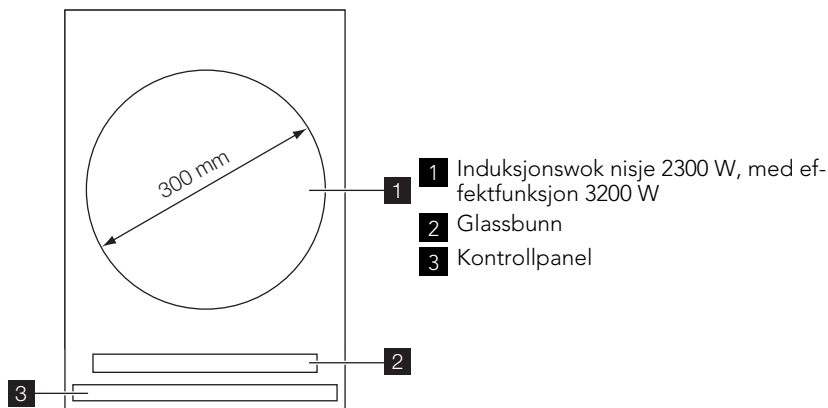
ADVARSEL

Fare for skade og kvelning.

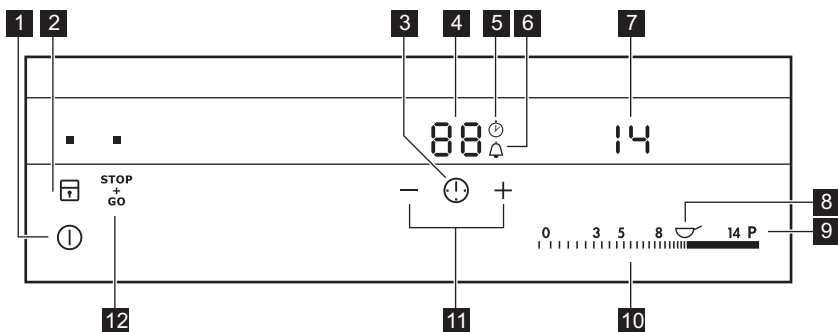
- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet på en riktig måte.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen og kast den.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Oversikt over platetoppen



3.2 Oversikt over betjeningspanelet











Bruk sensorfeltene til å betjene produktet. Displayer, indikatorer og lydssignaler forteller hvilke funksjoner som er i bruk.

Sensorfelt	Funksjon
1 ⏻	For å slå produktet av og på.
2 🔒	Låse/låse opp betjeningspanelet.
3 ⌚	Stille inn tidsurfunksjonene.
4 Tidsurdisplay	Viser tiden i minutter.
5 ⌚	For å vise at tidsuret med opptelling er i funksjon (1 til 59 minutter).

Sensorfelt	Funksjon
6 	Vise at tidsur med nedtelling er i bruk (1 til 99 minutter) eller at stoppeklokken er i bruk.
7 Varmeinnstillingsdisplay	Viser effekttrinnet.
8 	Aktivere funksjonen "fortsett småkoking".
9 P	Aktiverer effektfunksjonen.
10 Betjeningslinje	Stille inn effekttrinnet.
11 + / -	Øker eller reduserer tiden.
12 	Slår funksjonen STOP+GO av og på.




3.3 Effektdisplay

Display	Beskrivelse
	Kokesonen er slått av.
	Kokesonen er i bruk.
	Varmholding/ ^{STOP} _{GO} -funksjonen er aktivert.
	Effektfunksjonen er aktivert.
	Det har oppstått en feil.
	Tretrinns restvarmeindikator: koker fremdeles / varmholding / restvarme.
	Låsen/barnesikringen er aktivert.
	Ikke riktig type eller for lite kokekar, eller ikke noe kokekar på kokesonen.
	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er i bruk.

3.4 OptiHeat Control (3-trinns restvarmeindikator)



ADVARSEL

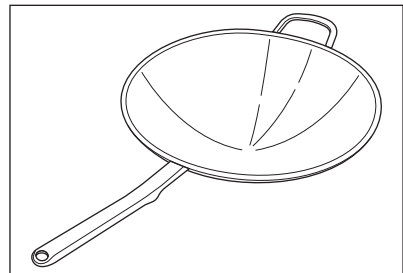
   Forbrenningsfare pga. restvarme!

OptiHeat Control viser nivået for restvarme. Induksjonskokesonene gir den nødvendige varmen for tilberedning direkte i bunnen av kokeredskapet. Glasskeramikken blir kun varmet opp av varmen fra kokeredskapet.

Wokpannen (medfølgende)

- 390 mm, 6 liter
- Med 2 håndtak

3.5 Tilbehør




- WOK P 6.0 rustfritt stål



Bare bruk den medfølgende wokpannen.













4. DAGLIG BRUK

4.1 På og Av

Berør  i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere apparatet.

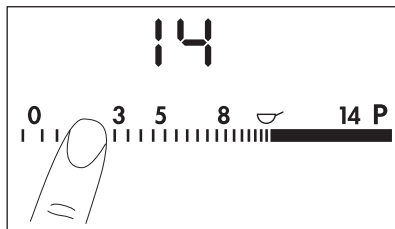
4.2 Automatisk utkopling

Denne funksjonen slår av produktet automatisk hvis:




- Alle kokesoneene er slått av (.
- Du ikke velger effekttrinn etter at produktet er slått på.
- Du søler noe eller setter noe på betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder (en gryte, en klut, osv.). Et lydsignalet høres en stund, deretter slås produktet av. Fjern objektet eller vask betjeningspanelet.
- Produktet blir for varmt (f.eks. hvis en gryte koker tørr). La kokesonen avkjøles før du bruker produktet igjen.
- Du bruker feil kokekar. Symbolet  tennes og kokesonen slås automatisk av etter 2 minutter.
- Du ikke slår av en kokesone eller endrer effekttrinnet. Etter en stund tennes , og produktet slås av. Se nedenfor.
- Forholdet mellom varmeinnstilling og tider for den automatiske utkoplingsfunksjonen:
 - ,  -  — 6 timer
 -  -  — 5 timer
 -  -  — 4 timer
 -  -  — 1,5 timer

4.3 Effekttrinnet

Berør betjeningslinjen ved varmeinnstillingen. Beveg fingeren langs betjeningslinjen for å endre innstillingen. Ikke slipp før effekttrinnet er korrekt. Displayet viser varmeinnstillingen.



4.4 Slå Power-funksjonen på og av

Effektfunksjonen gir ekstra effekt til induksjonskokesoneene. Effektfunksjonen er aktivert i maks. 5 minutter. Deretter skifter induksjonskokesonen automatisk tilbake til effekttrinn 14. For å slå på, berører du **P**,  vises. Berør et effekttrinn for å slå av  - .

4.5 Tidsur


Du kan velge tidsfunksjonen med .












Tidsuret med nedtelling

Bruk tidsuret med nedtelling til å stille inn hvor lenge en kokesone skal være på for bare denne ene gangen. Slår av kokesonen automatisk når den innstilte tiden er omme.




Du kan velge tidsurfunksjonen med nedtelling når kokesonen er på og du har valgt effekttrinn.

Når funksjonen er aktivert, vises .

- **For å aktivere tidsuret med nedtelling:** berør  på tidsuret for å stille inn tiden ( -  minutter). Når indikatoren for kokesonen blinker langsomt, har nedtelling startet.
- **Vis gjenværende tid:** berør  gjentatte ganger, til  vises. Displayet viser gjenværende tid.
- **For å endre tidsuret med nedtelling:** berør  gjentatte ganger, til  vises, og berør deretter  eller .
- **Deaktivere tidsuret med nedtelling:** berør  gjentatte ganger, til  vises

og berør deretter — . Gjenværende tid teller ned til **00** .


Når tidsurets nedtelling er ferdig, aktiveres lyden og **00** blinker. Kokesonen deaktiveres.

- **For å deaktivere lyden:** berør 


Tidsuret med optelling

Bruk tidsuret med optelling til å holde øye med hvor lenge kokesonen er i bruk.


- Når funksjonen er aktivert, vises 
- **Aktivere tidsuret med optelling:**
Berør  .
Symbolet  deaktiveres og  vises.
- **Til å følge med på hvor lenge kokesonen er på:** berør  igjen og igjen, til  vises. Displayet viser tiden og at sonen er på.
- **Deaktivere tidsuret med optelling:** berør  igjen og igjen, til  vises og deretter berør **+** . Symbolet  deaktiveres og  vises.
- **Tilbakestill tidsuret med optelling:** berør — . Tiden telles ned til **00** .

 Når de to tidsurfunksjonene er aktivert samtidig, viser displayet tidsuret med optelling først.



Varseluret.


Tidsuret kan brukes som en **stoppeklokke** når kokesonene ikke er aktive. Berør  .


Berør **+** eller **—** på tidsuret for å stille inn tiden. Når nedtellingen er ferdig, aktiveres lyden og **00** blinker.




- **Du kan til enhver tid avbryte lyden:** berør 

4.6 STOP+GO


Med  -funksjonen stilles alle de aktive kokesonene på laveste effekttrinn - Hold varm ().

Når  er aktivert kan du ikke endre effekttrinnet.



 -funksjonen deaktiverer ikke tidsurfunksjonen.


- Berør  for å aktivere denne funksjonen.  -symbolet tennes.
- Berør  for å deaktivere denne funksjonen. Effekttrinnet som ble innstilt tidligere, vises.

4.7 Låse

Du kan låse betjeningspanelet, men ikke  . Det hindrer utilsiktet endring av effekttrinnet.

Velg først effekttrinn.

Trykk på  for å slå på denne funksjonen. Symbolet  vises i 4 sekunder. Tidsuret blir værende på.





Trykk på  for å slå av denne funksjonen. Effekttrinnet som ble innstilt tidligere, vises.

Når du slår av produktet, stopper du også denne funksjonen.




4.8 Barnesikringen

Denne funksjonen hindrer at koketoppen blir slått på ved et uhell.





Aktivere barnesikringen

- Aktivert koketoppen med  . **Ikke velg effekttrinn.**
- Berør  i 4 sekunder. Symbolet  vises.
- Deaktiver koketoppen med  .

Deaktivere barnesikringen

- Aktivert koketoppen med  . **Ikke velg effekttrinn.** Berør  i 4 sekunder. Symbolet  tennes.
- Deaktiver koketoppen med  .






Deaktivere barnesikringen når du skal bruke koketoppen

- Aktivert koketoppen med  . Symbolet  tennes.
- Berør  i 4 sekunder. **Stil inn effekttrinnet innen 10 sekunder.** Du kan betjene koketoppen.
- Hvis du deaktiverer koketoppen med  , blir barnesikringen aktiv igjen.


4.9 OffSound Control (Deaktivering og aktivering av lydene)

Deaktivering av lydene

Deaktiver maskinen.






Berør  i 3 sekunder Displayene lyser og slukker. Berør  i 3 sekunder.  lyser, lyden er på. Berør ,  lyser, lyden er av.

Når denne funksjonen er på, hører du lyden bare når:

- du berører 
- Tidsuret kommer ned
- Tidsuret med nedtelling kommer ned
- du legger noe på betjeningspanelet.

Aktivering av lydene

Deaktiver maskinen.

Berør  i 3 sekunder Displayene lyser og slukker. Berør  i 3 sekunder.  lyser, fordi lyden er av. Berør ,  lyser. Lyden er på.

5. NYTTIGE TIPS OG RÅD



Produktet må bare brukes med den originale woken med rund bunn.



ADVARSEL

Sikker betjening av produktet i samsvar med EN60335 kan bare garanteres når wokpannen følger med. Kokekar med plan bunn må ikke brukes.

5.1 Bruk av wok

- Sett wokpannen forsiktig ned i kyvetten. Hvis dette gjøres uforsiktig, kan skaftet slå ned i den glasskeramiske overflaten og skade den.
- Ikke rist wokpannen mens den ligger i kyvetten. Skaftet kan ripe eller lage annen skade på den glasskeramiske overflaten.

5.2 Støy under bruk

Hvis du kan høre

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- plystrelyd: du bruker kokesonen på et høyt effekttrinn og kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- summing du bruker høye effekttrinn.
- klikkelyder: det skjer elektriske koplinger.
- visling, summing: viften går.

Lydene er normale og betyr ikke at det er feil på produktet.

5.3 Energisparing



Hvordan man sparer energi

- Legg alltid lokk på kokekaret, hvis det er mulig.
- Sett kokekaret på kokesonen før du slår den på.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

5.4 Öko Timer(Øko-tidsur)



For energisparing, koples varmeelementet for kokesonen av før tiden er ute. Hvor mye tiden reduseres avhenger av effektivitet og tilberedningstid.

5.5 Tips for tilberedning med woken

Induksjonswoken egner seg best til hurtigtilberedning, og særlig kinesiske spesialiteter. Maten snus kontinuerlig i løpet av den korte steketiden. Induksjonsvarmen gjør at du kan hurtigsteke maten ved høy varme i woken. På den måten holder kjøtt og fisk seg saftig, og grønnsaker beholder farge, smak og vitaminer.

**ADVARSEL**

OBS!Fare for forbrenning på grunn av overopphetet olje og fett.

Induksjonswoken har - særlig på effekttrinn 9 og over - høy effekt og svært kort reaksjonstid. Fett og olje blir veldig fort altfor varme. Når det begynner å ryke, er fettete eller oljen for varm.

Ikke gå fra produktet uten tilsyn ved tilberedning med fett eller olje.

Med små mengder mat/olje må Power-funksjonen brukes bare en kort tid. Hvis ikke kan wokpannen bli skadet.



Bruk en tresleiv til å teste temperaturen. Hold skaftet på en tresleiv i det varme fettete:

- Hvis det stiger opp små bobler, er steketemperaturen nådd.
- Hvis det ikke danner seg bobler, er steketemperaturen ikke nådd ennå.

5.6 Kokemetoder for woken

Wok

- Ha olje i wokpannen.
- Skjær ingrediensene i små biter. Legg til sauser og krydder, og stek raskt på høy varme mens du rører kontinuerlig.
- Tilberedningstiden er veldig kort. Pass på at ingrediensene er forberedt før du starter matlagingen.
- Begynn med de ingrediensene som trenger lengst tilberedningstid.
- Steke raskt under omrøring er en meget sunn matlagingsmetode.
- Grønnsakene beholder smak og farge, og blir deilige og sprø.
- Kjøttstykkene blir møre.

Frityrsteking

- Woken gir en svært liten nedgang i temperatur og lavt oljeforbruk.
- Maten du vil frityrkoke tar opp mindre fett på grunn av den konstante temperaturen.

- Kjøtt, fisk, poteter, grønnsaker osv. får jevn farge og skorpe og dermed den typiske smaken.
- Bruk kun fett som er spesielt egnet for frityrsteking.

Posjere / Tykne

- Wokens runde form egner seg fremragende til tykning av kremer, sabayon, smørsauser, biskuit- eller parfaimasser uten vannbad ved 65° C til 80° C.

Småkoking

- Koking: å koke mat (for eksempel spaghetti) på kokepunktet.
- Småkoking: å koke mat (for eksempel melboller) like under kokepunktet.

Smørdamping

- Tilberedning i egen kraft, ev. kan du tilsette litt fett og ekstra væske.
- Bruk denne metoden til å koke mat med høyt vanninnhold (for eksempel grønnsaker, fisk og frukt) med et lokk på over moderat varme, for å beholde smaken.

Dampkoking

- Dette er en mild matlagingsmetode, som beholder et høyt nivå av matens næringsinnhold og farge.

• Bruk av fett eller olje

Hvis temperaturen er for høy, begynner fettete å ryke (såkalt „rykepunkt“)

Fett/olje	Høyeste temperatur (°C)	Rykepunkt (°C)
Smør	130	150
Svinefett	170	200
Storfefett	180	210
Olivenolje	180	200
Solsikkeolje	200	220
Peanøttolje	200	235
Koko-snøttolje	200	240

Powerfunksjonen egner seg for oppvarming av mye vann.

6. STELL OG RENGJØRING

Rengjør apparatet etter hver bruk.
Bruk alltid kokeredskaper med ren bunn.



ADVARSEL

Skarpe og skurende rengjøringsmidler skader produktet.

For din sikkerhet, **ikke** rengjør apparatet med damp eller høytrykkspyler.



Striper eller mørke flekker i glasskeramikken påvirker ikke koketoppens funksjon.

Fjerne smusset:

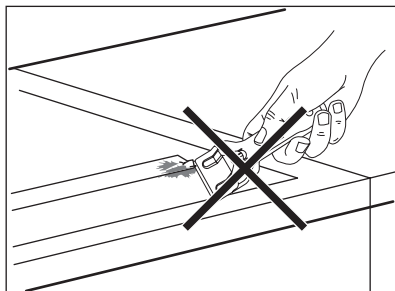
- **Fjern straks:** smeltet plast, plastfolie og mat som inneholder sukker. Hvis ikke, kan smuss føre til at koketoppen skades. Bruk spesialskrape til glasset. Plasser skrapen på glassflaten i skarp vinkel, og skyv bladet bortover flaten.
 - **Etter at toppen er avkjølt fjernes:** kalkringer, vannringer, fettflekker, blanke metalliske misfarginger. Bruk et spesialrengjøringsmiddel som er egnet for glasskeramikk eller rustfritt stål.
2. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og litt rengjøringsmiddel.

3. Til slutt **gnir du koketoppen helt tørr med en ren klut.**



ADVARSEL

Glasslinje



- Ikke bruk skrapen eller skarpe gjenstander for å rengjøre glassbunnen og rommet mellom det og glasskeramikken. Glassbunn er festet til keramisk plate.
- Ikke sett kasseroller på glassbunnen.
- Sørg for at panner og kasseroller ikke berører glassbunnen.

7. FEILSØKING

Problem	Mulig årsak og løsning
Du kan ikke slå på eller betjene produktet.	<ul style="list-style-type: none"> • Du berørte 2 eller flere sensorfelt samtidig. Berør bare ett sensorfelt. • Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet. Tørk av betjeningspanelet • Slå på produktet igjen og still inn effekttrinnet innen 7 sekunder. • Barnesikringen, tastelåsen eller STOP+GO er aktivert. Se kapitlet Daglig bruk.
Et lydsignal høres når produktet er slått av.	Du har dekket til ett eller flere sensorfelt. Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Kokesonen er ikke varm fordi den bare har vært i bruk en kort stund. Hvis kokesonen bør være varm, kontakt kundeservice.

Problem	Mulig årsak og løsning
Effekttrinnet endres mellom to effekttrinn.	Effektstyringen er aktivert. Se avsnittet Effektstyring.
Det høres et lydssignal og produktet slås på og deretter av igjen. Etter 5 sekunder høres enda et lydssignal.	Du har satt noe på ①. Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
☐ tennes	<ul style="list-style-type: none"> Den automatiske utkoplingsfunksjonen er i bruk. Slå av produktet og slå det på igjen.
☐ tennes	<ul style="list-style-type: none"> Ingen kokekar på kokesonen. Sett kokekar på kokesonen. Feil kokekar. Bruk riktig kokekar. Diameteren på kokekarets bunn er for liten for kokesonen. Flytt kokekaret til en mindre kokesone.
☐ og nummer vises.	Det er en feil på produktet. Koble produktet fra strømforsyningen en stund. Koble fra sikringen i husets sikringsskap. Koble til igjen. Hvis ☐ tennes igjen, må du kontakte service-senteret.
☐ tennes	Det er en feil på produktet, fordi et kokekar koker tørt. Kokesonens overopphetingsvern er i bruk. Den automatiske utkoplingsfunksjonen er i bruk. Slå av produktet. Fjern det varme kokekaret. Slå på kokesonen igjen etter ca. 30 sekunder. ☐ skal nå forsvinne, men restvarmeindikatoren kan fortsatt lyse. Avkjøl kokekaret tilstrekkelig og kontroller det i henhold til avsnittet Kokekar for induksjonskokesonen.
Det høres ingen lydssignal når du berører sensorfeltene på panelet.	Signalene er deaktivert. Aktiver signalene (se OffSound-regulering).

Hvis du har prøvd løsningsforslagene over og ikke kan løse problemet, snakk med forhandleren eller serviceavdelingen. Oppgi opplysningene på typeskiltet, tresifret bokstavkode for den glaskeramiske overflaten (den er på hjørnet av kokeflaten) og en feilmelding som vises.

Ved feil bruk, er hjelp av serviceverksted eller forhandler ikke gratis, selv innenfor garantiperioden. Anvisninger om kundeservice og garantibetingelser finner du i garanti-heftet.

8. MONTERING



ADVARSEL

Se etter i Sikkerhets-kapitlene.

Hvis du bruker tilbehørsrammen C-FRAME, må du lese anvisningene som følger

med rammen før du installerer produktet.



Før monteringen

Skriv ned all informasjonen nedenfor som står på typeskiltet før du monterer produktet. Typeskiltet er plassert på rammen nederst på produktet.

- Modell
- PNC (produktnummer)
- Serienummer

8.1 Integreerte produkter

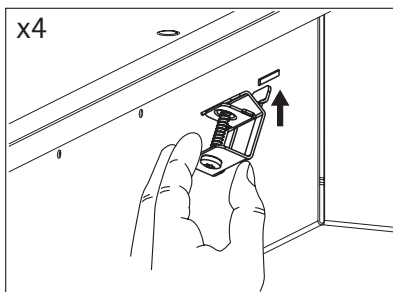
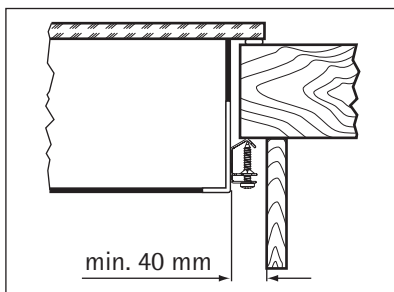
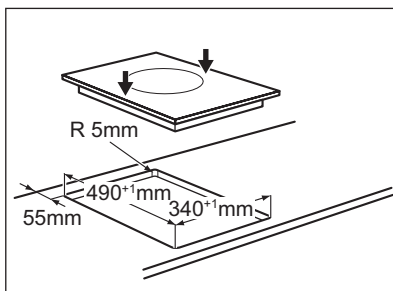
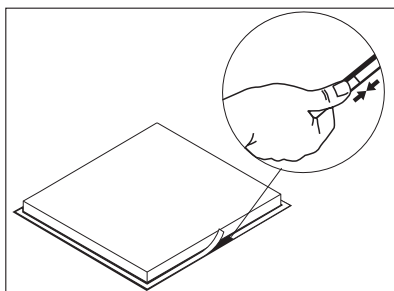
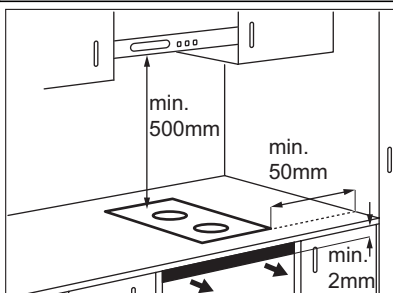
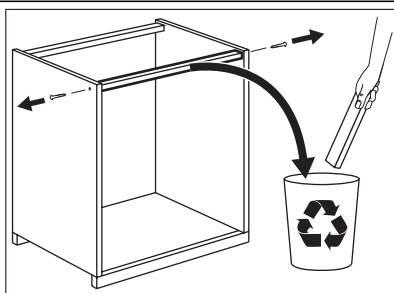
- Integreerte produkter skal bare brukes når de er bygd inn i egnede enheter

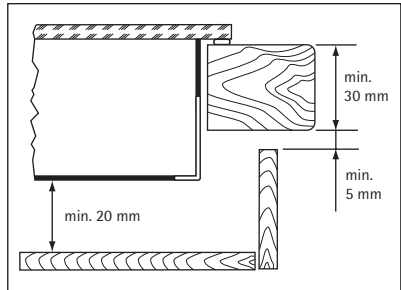
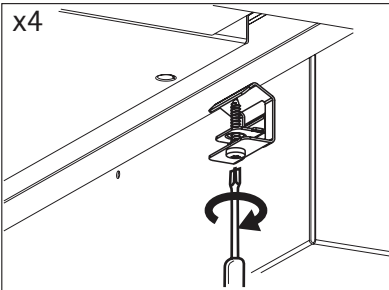
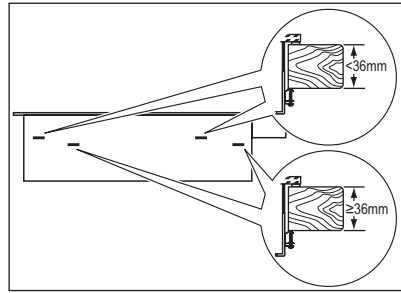
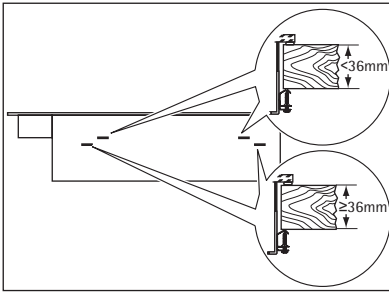
og arbeidsbenker som oppfyller standardene.

8.2 Tilkoplingskabel

- Produktet er utstyrt med en tilkoplingskabel.
- En skadet strømledning skal erstattes med spesiell ledning (type H05BB-F Tmaks 90 °C eller høyere). Kontakt ditt lokale servicesenter.

8.3 Montering





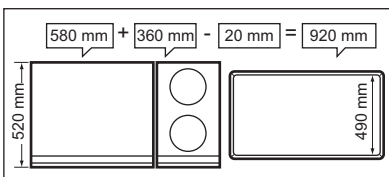
- Tett åpningen mellom arbeidsbenken og glasskeramikktoppen med silikon.
- Ha litt såpevann på silikonen.

- Fjern overskytende silikon med skrapen.

8.4 Montering av flere enn ett produkt

Tilleggsdeler: forbindelsesstag, varmebestandig silikon, gummiform, tetningsbånd.

i Bruk kun varmebestandig silikon ved varme.



Utskjæring av benkeplate

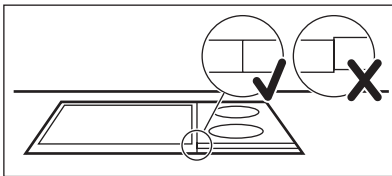
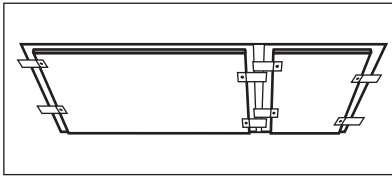
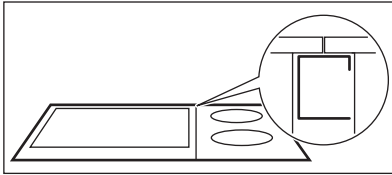
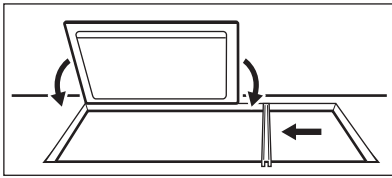
Avstand fra veggen: minimum 50 mm

Dybde: 490 mm

Bredde: summer bredden på alle produktene som skal bygges inn og trekk fra 20 mm (se også "Oversikt over alle produktbredder")

Montering av flere enn ett produkt

1. Noter målet på utskjæringen i benkeplaten og sag den ut.
2. Legg produktene ned, ett for ett, med bunnen opp på et mykt underlag som for eksempel et teppe.
3. Sett tetningslisten rundt den nedre kanten av produktet, langs den ytre kanten av glasskeramikken.
4. Skru festeplatene inn i de riktige hullene i beskyttelsesrammen.



5. Sett det første produktet på plass i hullet i benkeplaten. Plasser forbindelsesstaget i hullet i benkeplaten slik at halve bredden er dekket.
6. Stram forsiktig festeplatene nedentru på benkeplaten og på forbindelsesstaget.
7. Sett inn neste produkt i den utskjærte benkeplaten. Sørg for at forkanten av produktene flukter.
8. Stram festeplaten/klemskruene.
9. Tett åpningen mellom arbeidsbenken og produktene og mellom produktene med silikon.
10. Ha litt såpevann på silikonen.
11. Trykk gummispatelen bestemt mot glasskeramikken og dra den langsomt langs mellomrommet.
12. Ikke rør silikonen før den har størket, det kan ta opptil en dag.
13. Bruk et barberblad og fjern forsiktig overflødig silikon.
14. Rengjør glasskeramikken.

9. TEKNISKE DATA

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

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



10. MILJØVERN

Resirkuler materialer som er merket med symbolet ♻️. Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det.

Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som

er merket med symbolet ⚡ sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA	19
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	20
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	22
4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA	24
5. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS	27
6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA	29
7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	30
8. INSTALAÇÃO	31
9. INFORMAÇÃO TÉCNICA	34

PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe oferecer um desempenho impecável durante vários anos, com tecnologias inovadoras que tornam a sua vida mais fácil – funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos convencionais. Continue a ler durante alguns minutos para tirar o máximo partido do produto.

Visite o nosso website para:



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre serviços:
www.aeg.com



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:
www.aeg.com/productregistration



Adquirir acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:
www.aeg.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Recomendamos a utilização de peças de substituição originais. Quando contactar a Assistência, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis. A informação encontra-se na placa de características. Modelo, PNC, Número de Série.



Aviso / Cuidado - Informações de segurança.



Informações gerais e conselhos úteis



Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis



ADVERTÊNCIA

Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis estão quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- O aparelho fica quente durante a utilização. Não toque nos aquecimentos.
- Não utilize o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

- Deixar alimentos com gorduras ou óleos na placa, sem vigilância, pode ser perigoso e provocar um incêndio.
- Nunca tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas com uma tampa de tacho ou manta de incêndio.
- Não coloque objectos sobre as zonas de cozedura.
- Não use uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Os objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes.
- Se a superfície da vitrocerâmica apresentar alguma fenda, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Após a utilização, desligue a placa no respectivo comando e não confie apenas no detector de tacho.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



ADVERTÊNCIA

A instalação deste aparelho só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova todos os elementos da embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra vapor e humidade.
- Não instale o aparelho ao lado de uma porta ou debaixo de uma janela. Isso evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- Certifique-se de que o espaço de ventilação de 5 mm entre a bancada e a parte dianteira da unidade se mantém livre. A garantia não abrange danos causados pela falta de espaço de ventilação adequado.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. Recomendamos a instalação de um painel de separação não combustível debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.

Ligação eléctrica



ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas têm de ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) não entram em contacto com o aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a braçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte a Assistência Técnica ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.

2.2 Utilização



ADVERTÊNCIA

Risco de ferimentos, queimaduras ou choque eléctrico.

- Utilize este aparelho em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não coloque talheres ou tampas de panelas sobre as zonas de cozedura. Podem ficar quentes.
- Desligue ("off") a zona de cozedura após cada utilização. Não confie apenas no detector de tachos.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho apresentar quebras, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isso evitará choques eléctricos.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de distância das zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.
- Quando coloca alimentos em óleo quente, o óleo pode salpicar.



ADVERTÊNCIA

Risco de incêndio ou explosão.

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objectos aquecidos afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores que o óleo muito quente liberta podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo usado pela primeira vez.
- Não coloque produtos inflamáveis ou objectos molhados com produtos inflamáveis no interior, ao lado ou em cima do aparelho.

**ADVERTÊNCIA**

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não deixe que nenhum tacho ferva até ficar sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objecto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não active zonas de cozedura com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido e de alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar a vitrocerâmica. Levante sempre estes objectos quando precisar de os deslocar na mesa de trabalho.

2.3 Manutenção e limpeza**ADVERTÊNCIA**

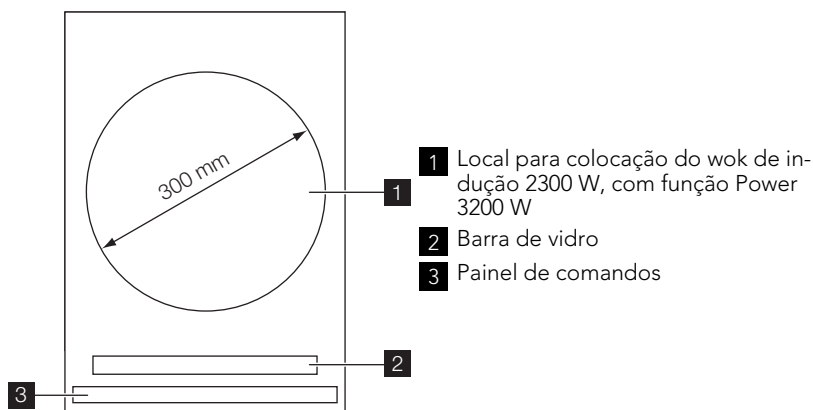
Risco de danos no aparelho.

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Não utilize jactos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.

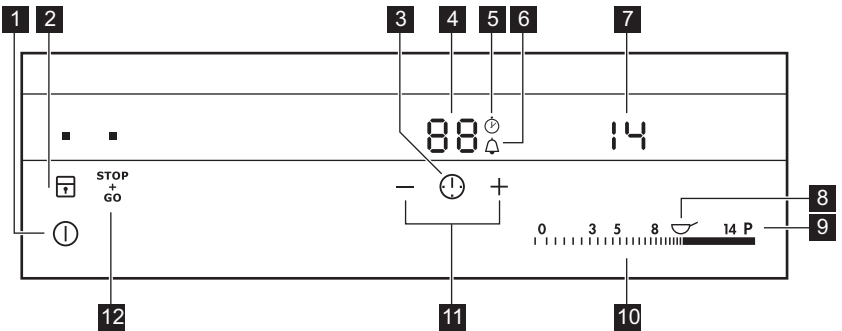
2.4 Eliminação**ADVERTÊNCIA**

Risco de ferimentos e asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**3.1 Disposição da mesa de trabalho**

3.2 Disposição do painel de comandos



Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho. Os visores, indicadores e sons indicam as funções que estão em funcionamento.

Campo do sensor	Função
1	Para activar e desactivar o aparelho.
2	Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
3	Para regular as funções de Temporizador.
4 Visor do temporizador	Para indicar o tempo em minutos.
5	Para indicar que a função Temporizador de Contagem Crescente está a funcionar (1 a 59 minutos).
6	Para indicar que a função Temporizador de Contagem Decrescente (1 a 99 minutos) ou o Conta-Minutos estão a funcionar.
7 Visor do grau de cozedura	Para indicar o grau de cozedura.
8	Para activar o modo "lume brando contínuo".
9 P	Para activar a função Power.
10 Barra de comandos	Para seleccionar o grau de cozedura.
11 + / -	Para aumentar ou diminuir o tempo.
12	Para activar e desactivar a função STOP +GO.

3.3 Visores do grau de cozedura

Visor	Descrição
	A zona de cozedura está desactivada.

Visor	Descrição
	A zona de cozedura está activada.
	Função manter quente / A função ^{STOP} _{GO} está activada.
	A função Power está activada.
	Existe uma anomalia.
	Indicador de calor residual de 3 níveis: continuar a cozinhar / manter quente / calor residual.
	O dispositivo de Bloqueio/Segurança para Crianças está activado.
	O tacho não é adequado, é demasiado pequeno ou não há tacho na zona de cozedura.
	A função Desactivação Automática foi activada.

3.4 OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 etapas)



ADVERTÊNCIA

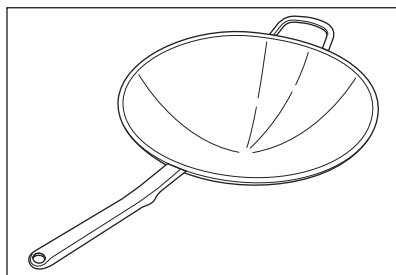
\ \ Perigo de queimaduras devido a calor residual!

OptiHeat Control indica o nível de calor residual. As zonas de cozedura de indução criam o calor necessário para cozinhar directamente na base dos tachos. A vitrocerâmica é aquecida pelo calor dos tachos.

O WOK (fornecido)

- 390 mm , 6 litros
- Com 2 pegas

3.5 Acessórios



- WOK P 6.0 em aço inoxidável



Utilize apenas o WOK fornecido.

4. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

4.1 Ligar e desligar

Toque em durante 1 segundo para activar ou desactivar o aparelho.











4.2 Desactivação Automática

A função desactiva o aparelho automaticamente se:

- Todas as zonas de cozedura estiverem desactivadas ().
- Não definir o grau de cozedura após activar o aparelho.
- Derramar ou colocar alguma coisa sobre o painel de comandos durante

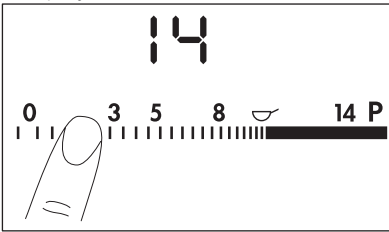
mais de 10 segundos (por exemplo, um tacho, um pano, etc.). É emitido um sinal sonoro durante algum tempo e o aparelho desactiva-se. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.

- O aparelho ficou demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Antes de utilizar novamente o aparelho, espere que a zona de cozedura arrefeça.
- Utiliza tachos incorrectos. O símbolo acende-se e a zona de cozedura é automaticamente desactivada após 2 minutos.




- Não desactivar uma zona de cozedura nem alterar o grau de cozedura. Após algum tempo,  acende-se e o aparelho desliga-se. Veja em baixo.
- A relação entre o grau de cozedura e os tempos da função Desactivação Automática:
 -  ,  -  — 6 horas
 -  -  — 5 horas
 -  -  — 4 horas
 -  -  — 1,5 horas

4.3 Grau de cozedura


Toque no nível de cozedura, na barra de comandos. Desloque o dedo ao longo da barra de comandos para alterar a configuração. Não solte enquanto não atingir o nível de cozedura que desejar. O display mostra o nível de cozedura.



4.4 Ligar e desligar a função Power

A função Power disponibiliza mais potência para as zonas de cozedura de indução. A função Power está activada, no máximo, durante 5 minutos. Após esse período de tempo, a zona de cozedura de indução muda automaticamente para o grau de cozedura 14. Para ligar, toque em **P** e  acende-se. Para desligar, toque num grau de cozedura  - .


4.5 Temporizador

Pode seleccionar a função de temporizador com .










O temporizador da contagem decrescente.


Utilize o Temporizador da contagem decrescente para definir o tempo de fun-

cionamento da zona de cozedura apenas desta vez.

-  A selecção da função Temporizador é possível quando a zona de cozedura está activada e o grau de cozedura está definido.

Quando esta função está activada, acende-se.


- **Para activar o Temporizador da contagem decrescente:** toque em **+** do temporizador para definir o tempo ( -  minutos). Quando o indicador da zona de cozedura começar a piscar lentamente, a contagem decrescente começa.
- **Para ver o tempo restante:** toque em  várias vezes, até  se acender. O visor apresenta o tempo restante.
- **Para alterar o Temporizador da contagem decrescente:** toque em  várias vezes, até  se acender e, em seguida, toque em **+** ou **-**.
- **Para desactivar o temporizador:** toque em  várias vezes, até  acender e, em seguida, toque em **-**. O tempo restante entra em contagem decrescente até .


Quando a contagem decrescente do temporizador termina, é emitido um som e  pisca. A zona de cozedura é desactivada.





- **Para desactivar o som:** toque em .

Temporizador de Contagem Crescente








Utilize o Temporizador de Contagem Crescente para monitorizar o tempo de funcionamento da zona de cozedura.


- Quando esta função está activada, o símbolo  está aceso.
- **Para activar o Temporizador de Contagem Crescente:**

Toque em .


O símbolo  apaga-se e  acende-se.
- **Para ver o tempo de funcionamento da zona de cozedura:** toque em  várias vezes, até  se acender. O vi-




sor apresenta o tempo de funcionamento da zona.

- **Para desactivar o Temporizador de Contagem Crescente:** toque em  várias vezes, até  se acender e, em seguida, toque em . O símbolo  apaga-se e  acende-se.
- **Para reiniciar o Temporizador de Contagem Crescente:** toque em . A contagem de tempo volta a .

 Quando as duas funções de Temporizador estão em funcionamento ao mesmo tempo, o visor apresenta o Temporizador de Contagem Crescente em primeiro lugar.



Conta-Minutos.


Pode utilizar o temporizador como **cronómetro** enquanto zonas de cozedura estiverem desligadas. Toque em .


Toque em  ou  do temporizador para definir o tempo. Quando o tempo termina, é emitido um som e  pisca.




- **Para desligar o som:** toque em .

4.6 STOP+GO




A função  define todas as zonas de cozedura em funcionamento para o grau de cozedura mais baixo - Manter quente (.

Quando  está em funcionamento, não é possível alterar o grau de cozedura.


A função  não desactiva a função de temporizador.

- **Para activar** esta função, toque em . O símbolo  acende-se.
- **Para desactivar** esta função, toque em . O grau de cozedura anteriormente definido acende-se.

4.7 Bloqueio

É possível bloquear o painel de comandos, mas não . Tal impede uma alteração accidental do grau de cozedura. Primeiro, defina o grau de cozedura. Para activar esta função, toque em . O símbolo  acende-se durante 4 segundos.

O temporizador permanece ligado.





Para desactivar esta função, toque em . O grau de cozedura anteriormente definido acende-se.

Quando desliga o aparelho, também desactiva esta função.





4.8 Dispositivo de Segurança para Crianças

Esta função evita o funcionamento accidental da placa.





Activar o Dispositivo de Segurança para Crianças

- Active a placa com . **Não defina o nível de cozedura.**
- Toque em  durante 4 segundos. O símbolo  acende-se.
- Desligue a placa através de .

Desactivar o Dispositivo de Segurança para Crianças

- Active a placa com . **Não defina o nível de cozedura.** Toque em  durante 4 segundos. O símbolo  acende-se.
- Desligue a placa através de .




Desactivar o Dispositivo de Segurança para Crianças para uma sessão de cozedura



- Ligue a placa com . O símbolo  acende-se.
- Toque em  durante 4 segundos. **Defina o nível de cozedura em menos de 10 segundos.** Pode utilizar a placa.
- Quando desligar a placa com , o Dispositivo de Segurança para Crianças é novamente activado.


4.9 OffSound Control (Activação e desactivação dos sons)

Desactivação dos sons

Desactive o aparelho.






Toque em  durante 3 segundos. Os visores acendem-se e apagam-se. Toque em  durante 3 segundos.  acende-

-se e o som liga-se. Toque em  ,  acende-se e o som desliga-se. Quando esta função está activa, pode ouvir os sons apenas quando:

- toca em 
- o Cronómetro inicia a contagem decrescente
- o temporizador da contagem decrescente inicia a contagem decrescente
- coloca algo no painel de comandos.

Activação dos sons

Desactive o aparelho.

Toque em  durante 3 segundos. Os visores acendem-se e apagam-se. Toque em  durante 3 segundos.  acende-se, porque o som está desligado. Toque em  ,  acende-se. O som está ligado.

5. SUGESTÕES E CONSELHOS ÚTEIS



Utilize apenas o Wok original, de fundo redondo.



ADVERTÊNCIA

O funcionamento seguro do aparelho, em conformidade com a EN60335, só pode ser garantido com a utilização do wok, fornecido com o mesmo. Não devem ser utilizados tachos com base plana.

- clicar: ocorre uma permutação eléctrica.
- sibilar, zunir: a ventoinha está em funcionamento.

Os ruídos são normais e não são indicadores de uma avaria do aparelho.

5.3 Poupança de energia



Como poupar energia

- Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
- Coloque o tacho na zona de cozedura antes de ligar a mesma.
- Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

5.1 A utilização do wok

- Coloque cuidadosamente o wok no local para colocação de woks. Se utilizado sem cuidado, a pega pode bater na superfície de vitrocerâmica e danificá-la.
- Não agite o wok enquanto este se encontrar no local para colocação de woks. A pega pode arranhar ou provocar outros danos na superfície de vitrocerâmica.

5.2 Ruídos durante o funcionamento

Se conseguir ouvir

- ruído de estalidos: os tachos são feitos de diferentes materiais (construção multicamadas).
- apito: utiliza a zona de cozedura com níveis elevados de potência e os tachos são feitos com materiais diferentes (construção multicamadas).
- zumbido: utiliza níveis elevados de potência.

5.4 Öko Timer (Temporizador Eco)



Para poupar energia, o aquecedor do foco desliga-se sozinho antes do sinal do temporizador da contagem decrescente. A redução do tempo de cozedura depende do nível e do tempo de cozedura.

5.5 Conselhos para cozinhar com o wok

A placa de indução é mais indicada para preparar pratos "a la minute", em particular especialidades chinesas. Os alimentos são continuamente virados durante o curto período de fritura. O siste-

ma de aquecimento por indução significa que no wok pode cozinhar muito rapidamente e a uma temperatura elevada. Como resultado, a carne e o peixe ficam suculentos e os vegetais mantêm a sua cor, sabor e vitaminas.



ADVERTÊNCIA

Cuidado! Risco de queimaduras devido a gorduras e óleos a temperaturas muito elevadas.

O wok para indução tem, especialmente no grau de cozedura 9 e superior, uma potência elevada com um tempo de reação muito rápido. As gorduras e os óleos ficam muito quentes, muito rapidamente. Quando começa a fumar, a temperatura está muito elevada.

Quando cozinhar com gordura ou óleo não deixe o aparelho sem vigilância.

Com uma pequena quantidade de alimentos/óleo, utilize a função Power apenas por um curto período de tempo.



A temperatura certa para fritar pode ser estimada testando com uma colher de madeira. Segurando no cabo de uma colher de madeira mergulhe-a na gordura quente:

- Se surgirem bolhas pequenas na superfície, a temperatura de fritura foi atingida.
- Se não surgirem bolhas, a temperatura de fritura não foi atingida.

5.6 Métodos de cozedura para o wok

Saltear

- Regue o wok com óleo.
- Corte os ingredientes em pedaços pequenos. Adicione molhos e especiarias e frite rapidamente a uma temperatura elevada, mexendo continuamente.
- O tempo de cozedura é muito curto. Certifique-se de que os ingredientes estão preparados antes de começar a cozinhar.

- Comece pelos ingredientes com o tempo de cozedura mais longo.
- Saltear é um método de cozedura muito saudável.
- Os legumes mantêm o sabor e a cor e permanecem agradáveis e estaladiçosos.
- Os pequenos pedaços de carne permanecem tenros.

Fritar

- O wok proporciona uma diminuição de temperatura muito reduzida e um baixo consumo de óleo.
- Devido à temperatura constante, os alimentos fritos não absorvem demasiada gordura.
- Carne, peixe batatas, legumes, etc., mantém uma cor e uma crosta uniformes e, assim, também o sabor normal.
- Utilize apenas gorduras especialmente concebidas para fritura.

Escaldar/Misturar

- A forma curva do wok é adequada para bater preparados de ovos, sabayons, molhos de manteiga, misturas de parfait ou massas sem gordura, sem banho-maria, entre 65 °C e 80 °C.

Lume brando

- Ferver: para cozinhar alimentos (por exemplo, esparguete) ao ponto de ebulição.
- Lume brando: para cozinhar alimentos (por exemplo, sonhos) imediatamente abaixo do ponto de ebulição.

Refogar

- Cozinhe os alimentos no seu próprio molho, ou adicione um pouco de gordura ou outro líquido.
- Utilize este método para cozinhar alimentos com um elevado teor de água (como legumes, peixe e fruta) com uma tampa, em lume moderado, para manter o sabor.

Cozer a vapor

- Este é um método de cozedura lento, que mantém um elevado nível de nutrientes e a cor dos alimentos.
- **Utilização de óleos e gorduras**
Quando a temperatura é excessivamente elevada, a gordura começa a fumar (o chamado “ponto de fumo”)

Gorduras/Óleos	Temperatura máxima (°C)	Ponto de fumo (°C)
Manteiga	130	150
Banha de porco	170	200
Gordura de vaca	180	210
Azeite	180	200

Óleo de girassol	200	220
Óleo de amendoim	200	235
Óleo de coco	200	240

A função Power é adequada para aquecer grandes quantidades de água.

6. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Limpe o aparelho após cada utilização. Utilize sempre tachos com a base limpa.



ADVERTÊNCIA

Os objectos aguçados e os produtos de limpeza abrasivos danificam o aparelho.

Para sua segurança, **não** limpe o aparelho com máquinas de limpeza a vapor ou a alta pressão.



Riscos ou manchas escuras na placa de vitrocerâmica não comprometem o bom funcionamento do aparelho.

Para remover sujidades:

- **Remova imediatamente:** plástico derretido, película de plásticos e alimentos com açúcar. Caso contrário, a sujidade pode provocar danos no aparelho. Utilize um raspador especial para vidro. Coloque o raspador sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.
 - **Remova após o aparelho estar suficientemente frio:** manchas de calcário, manchas de água, manchas de gordura e descolorações metálicas brilhantes. Utilize um

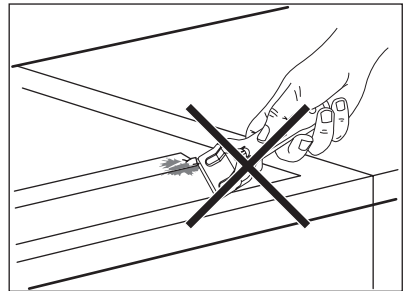
agente de limpeza especial para vitrocerâmica ou aço inoxidável.

2. Limpe o aparelho com um pano húmido e um pouco de detergente.
3. No final, **seque o aparelho com um pano limpo.**








ADVERTÊNCIA

Barra de vidro



- Não utilize o raspador ou objectos afiados para limpar o barra de vidro e o espaço entre a mesma e a vitrocerâmica. A barra de vidro está encaixada na placa de vitrocerâmica.
- Não coloque tachos na barra de vidro.
- Certifique-se de que os tachos e panelas não tocam na barra de vidro.

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível e solução
Não consegue activar ou utilizar o aparelho.	<ul style="list-style-type: none"> • Tocou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo. Toque em apenas um campo do sensor. • Há manchas de gordura ou água no painel de comandos. Limpe o painel de comandos • Active novamente o aparelho e defina o grau de cozedura em 7 segundos. • Activou o bloqueio de funções, o dispositivo de segurança para crianças ou a função STOP+GO. Consulte o capítulo "Utilização diária".
É emitido um som quando o aparelho é desactivado.	Colocou algum objecto sobre um ou mais campos do sensor. Retire o objecto dos campos do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona de cozedura não está quente porque foi activada apenas por pouco tempo. Se a zona de cozedura tiver funcionado tempo suficiente para estar quente, contacte a assistência técnica.
O grau de cozedura alterna entre dois graus de cozedura.	A gestão de energia está activada. Consulte a secção "Gestão de energia".
É emitido um som e o aparelho activa-se e desactiva-se novamente. Após 5 segundos, é emitido outro som.	Colocou algo sobre  . Retire o objecto do campo do sensor.
 acende-se	<ul style="list-style-type: none"> • A Desactivação Automática foi activada. Desactive o aparelho e active-o novamente.
 acende-se	<ul style="list-style-type: none"> • Não existe nenhum tacho na zona de cozedura. Coloque um tacho na zona de cozedura. • O tacho não é adequado. Utilize um tacho adequado. • O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno para a zona de cozedura. Desloque o tacho para uma zona de cozedura mais pequena.
Acendem-se  e um número.	O aparelho mostra um erro. Desligue o aparelho da alimentação eléctrica durante algum tempo. Desligue o disjuntor do quadro eléctrico da sua casa. Volte a ligar. Se a indicação  aparecer novamente, contacte a assistência técnica.

Problema	Causa possível e solução
<p>[E4] acende-se</p>	<p>O aparelho apresenta um erro porque um tacho ferveu até ficar sem água. A protecção contra sobreaquecimento da zona de cozedura está activa. A Desactivação Automática foi activada. Desactive o aparelho. Retire o tacho quente. Após cerca de 30 segundos, active novamente a zona de cozedura. [E4] deve desaparecer do visor; o indicador de calor residual pode permanecer. Deixe o tacho arrefecer o suficiente e verifique se ele cumpre os requisitos indicados na secção "Tachos para a zona de cozedura de indução".</p>
<p>Não ouve qualquer sinal sonoro quando toca nos campos do sensor do painel.</p>	<p>Os sinais sonoros estão desactivados. Active os sinais sonoros (consulte "Controlo de som desligado").</p>

Se tiver experimentado as soluções acima indicadas e mesmo assim não for possível reparar o problema, contacte o fornecedor ou o departamento de apoio ao cliente. Indique os dados da placa de características, o código de três dígitos e letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de cozedura) e a mensagem de erro apresentada.

Se tiver utilizado o aparelho incorrectamente, a visita do técnico do serviço pós-venda ou do fornecedor pode não ser gratuita, mesmo durante o período de garantia. As instruções relativas ao serviço ao cliente e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

8. INSTALAÇÃO



ADVERTÊNCIA

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Se utilizar a estrutura para acessórios C-FRAME, leia as instruções fornecidas com a estrutura antes de instalar o aparelho.



Antes da instalação

Antes de instalar o aparelho, anote em baixo os seguintes dados que pode encontrar na placa de características. A placa de características está no fundo da estrutura do aparelho.

- Modelo
- PNC

- Número de série

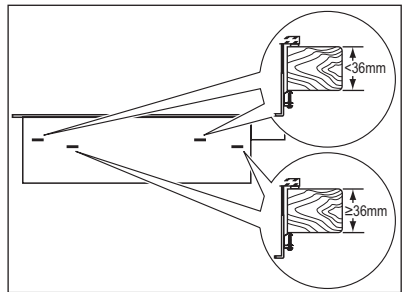
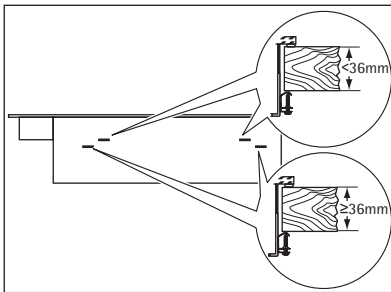
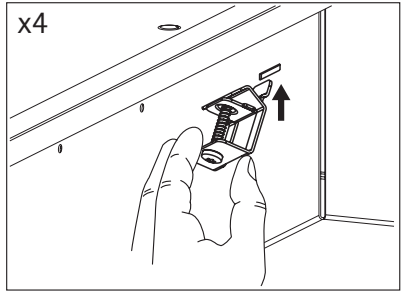
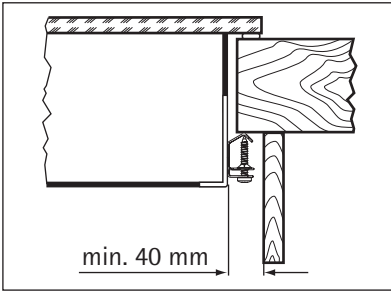
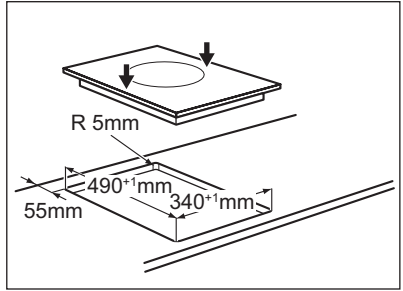
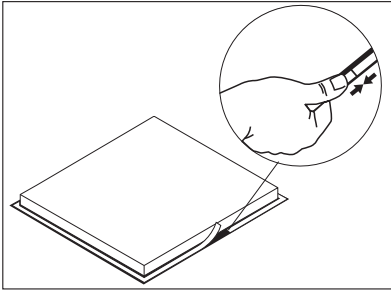
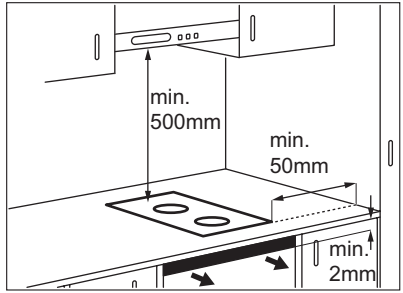
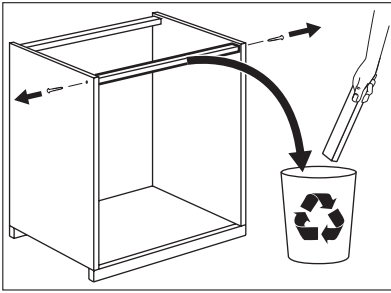
8.1 Aparelhos de encastrar

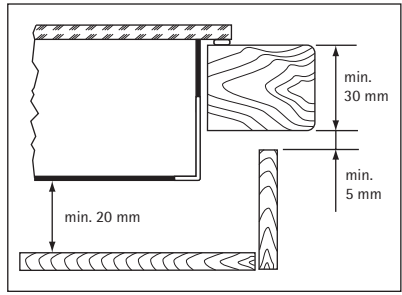
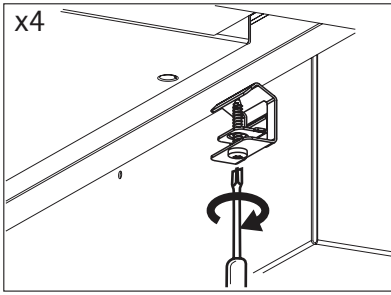
- Utilize apenas os aparelhos de encastrar após a sua montagem nas unidades encastradas adequadas e nas superfícies de trabalho, de acordo com as normas.

8.2 Cabo de ligação

- O aparelho é fornecido com um cabo de ligação.
- Se o cabo se danificar, substitua-o por um cabo especial (tipo H05BB-F Tmáx. 90 °C; ou superior). Contacte o seu Centro de Assistência local.

8.3 Montagem



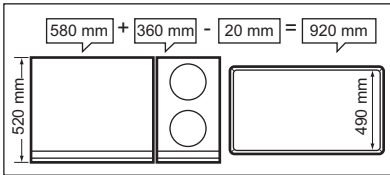


- Veda com silicone a folga entre a mesa de trabalho e a placa vitrocerâmica.
- Coloque alguma água com sabão no silicone.
- Remova o excesso de silicone com um raspador.

8.4 Instalação de mais de um aparelho

Peças suplementares: barra(s) de ligação, silicone resistente ao calor, molde em borracha, tira vedante.

i Utilize apenas silicone especial resistente ao calor.



Recorte da bancada

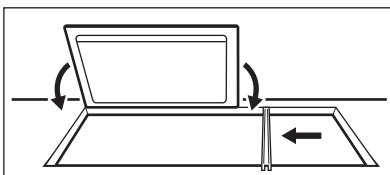
Distância a partir da parede: mínimo de 50 mm

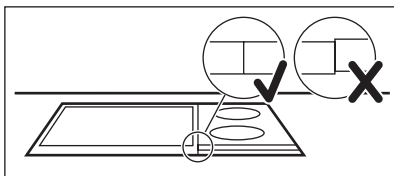
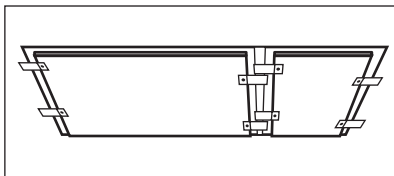
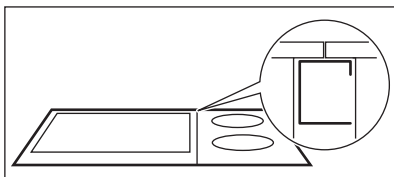
Profundidade: 490 mm

Largura: adicionar as larguras de todos os aparelhos a encastrar e subtrair 20 mm (consulte também "Descrição geral de todas as larguras dos aparelhos")

Instalação de mais de um aparelho

1. Marque a dimensão do recorte na bancada e corte-a.
2. Coloque os aparelhos um de cada vez numa superfície macia, por exemplo sobre um cobertor, com a parte inferior para cima.
3. Coloque a tira vedante à volta da extremidade inferior do aparelho, ao longo da extremidade exterior da vitrocerâmica.
4. Desaperte ligeiramente as placas de fixação, nos orifícios adequados da estrutura de protecção.
5. Coloque o primeiro aparelho no recorte da bancada. Coloque a barra de ligação no recorte da bancada e empurre até metade da largura na direcção do aparelho.





6. Rode ligeiramente as placas de fixação na parte inferior da bancada e na barra de ligação.
7. Coloque o aparelho seguinte no recorte da bancada. Certifique-se de que as extremidades dianteiras dos aparelhos estão ao mesmo nível.
8. Aperte os parafusos da placa de fixação/pega de suporte.
9. Vede a folga entre o balcão e os aparelhos, bem como entre os aparelhos, com silicone.
10. Coloque alguma água com sabão no silicone.
11. Pressione, com alguma força, o molde de borracha contra a vitrocerâmica e mova-o lentamente ao longo do espaço.
12. Não toque no silicone até que endureça, o que pode demorar cerca de um dia.
13. Remova cuidadosamente o silicone em excesso com um lâmina de raspar.
14. Limpe a vitrocerâmica na totalidade.

9. INFORMAÇÃO TÉCNICA

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

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



10. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo ♻️. Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem.

Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem de aparelhos eléctricos e

electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo 🗑️ juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA	37
2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA	38
3. DESCRIEREA PRODUSULUI	40
4. UTILIZAREA ZILNICĂ	42
5. SFATURI UTILE	45
6. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA	47
7. DEPANARE	48
8. INSTALAREA	49
9. INFORMAȚII TEHNICE	52

PENTRU REZULTATE PERFECTE

Îți mulțumim că ai ales acest produs AEG. Am creat acest produs pentru a vă oferi performanțe impecabile, pentru mulți ani de acum înainte, cu tehnologii inovatoare care fac viața mai simplă - funcții pe care s-ar putea să nu le găsiți la aparatele obișnuite. Vă rugăm să alocați câteva minute cititului pentru a obține tot ce este mai bun din acest aparat.

Vizitați website-ul la:



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații care vă ajută la rezolvarea unor probleme apărute și informații despre service:
www.aeg.com



Înregistrați-vă produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:
www.aeg.com/productregistration



Cumpărați accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:
www.aeg.com/shop

SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE

Vă recomandăm utilizarea pieselor de schimb originale. Atunci când contactați unitatea de Service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice. Model, PNC, Număr de serie.



Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța.



Informații și recomandări generale



Informații cu privire la mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă răni și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile



AVERTIZARE

Risc de sufocare, de rănire sau de provocare a unei incapacități funcționale permanente.

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență dacă sunt supravegheate de o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați la îndemâna copiilor ambalajul produsului.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, vă recomandăm să-l activați.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.

1.2 Aspecte generale privind siguranța

- Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu atingeți elementele de încălzire.
- A nu se folosi aparatul prin intermediul unui cronometru extern sau cu un sistem telecomandat separat.

- Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Nu încercați niciodată să stingeți focul cu apă. Opriți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Dacă suprafața vitroceramică este crăpată, opriți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.

2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

2.1 Instalarea



AVERTIZARE

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Purtați întotdeauna mănuși de protecție.
- Închideți etanș suprafețele tăiate cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umfle materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Dacă aparatul este așezat deasupra unor sertare, verificați dacă spațiul dintre partea de jos a aparatului și sertarul de sus este suficient pentru a permite circulația aerului.
- Verificați dacă spațiul de ventilare de 5 mm, dintre blatul de lucru și partea frontală a unității inferioare, este liber. Garanția nu acoperă daunele cauzate de lipsa spațiului adecvat pentru ventilare.
- Baza aparatului poate deveni fierbinte. Vă recomandăm să instalați sub aparat un panou de separare ignifug pentru a preveni accesarea bazei acestuia.

Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTIZARE

Risc de incendiu și de electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare-CP.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Folosiți un cablu de alimentare electrică adecvat.
- Nu permiteți încălcirea cablurilor electrice.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la prizele din vecinătate
- Verificați dacă aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherile (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea excesivă a terminalului.
- Verificați dacă este instalată protecția la electrocutare.
- Pentru cablu, folosiți o clemă pentru reducerea tensionării
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă există) sau cablul de alimentare electrică. Contactați centrul de service sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecție împământare.

2.2 Utilizarea



AVERTIZARE

Risc de rănire, arsuri sau de electrocutare.

- Utilizați acest aparat într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu puneți tacâmuri sau capace de oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.
- După fiecare utilizare, opriți zona de gătit. Nu vă bazați pe detectorul de vas.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică. Procedați astfel pentru a preveni electrocutarea.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebuie să păstreze o distanță de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.



AVERTIZARE

Pericol de explozie sau foc.

- Grăsimile și uleiul, atunci când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Țineți flăcările sau obiectele încălzite departe de grăsimi și uleiuri atunci când gătiți.
- Vaporii pe care îi eliberează uleiul foarte fierbinte pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.



AVERTIZARE

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase pe panoul de comandă.
- Nu permiteți evaporarea completă a lichidului din vase.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața poate fi deteriorată.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale pe ele sau fără vase.
- Nu puneți folie din aluminiu pe aparat.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot zgâria suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte atunci când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.

2.3 Îngrijirea și curățarea



AVERTIZARE

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.

- Nu folosiți apă pulverizată și abur pentru curățarea aparatului.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.

2.4 RECICLAREA



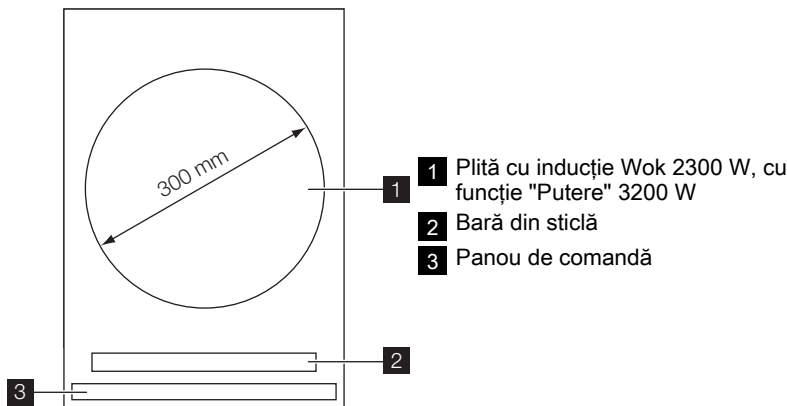
AVERTIZARE

Pericol de rănire sau de sufocare.

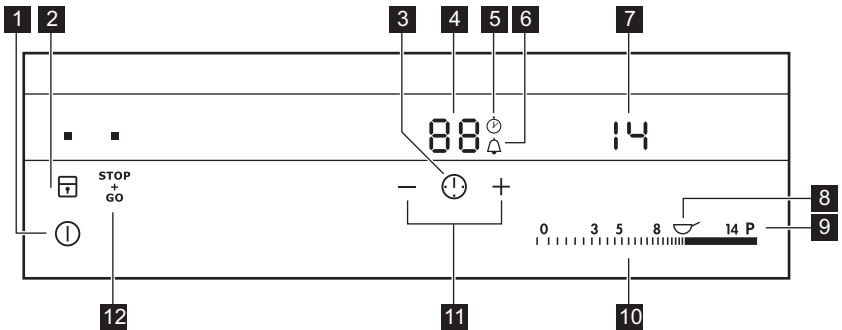
- Contactați autoritatea locală pentru informații privind aruncarea adecvată a acestui aparat.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Configurația plitei de gătit



3.2 Configurația panoului de comandă




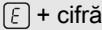






Folosiți câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului. Afișajele, indicatoarele și semnalele sonore indică funcțiile active.

Câmp cu senzor	Funcție
1	Pentru activarea și dezactivarea aparatului.
2	Pentru blocarea/deblocarea panoului de comandă.
3	Pentru a seta funcțiile Cronometrului.
4 Afișajul cronometrului	Pentru a afișa durata în minute.
5	Pentru a indica activarea funcției Cronometru de funcționare (de la 1 până la 59 de minute).
6	Pentru a indica activarea funcției Cronometru descrescător (de la 1 la 99 de minute) sau cea a funcției Cees Avertizor.
7 Afișajul nivelului de căldură	Pentru a afișa nivelul de căldură.
8	Pentru a activa modul "fierbere la foc mic".
9 P	Pentru a activa funcția Putere.
10 Bara de comandă	Pentru a seta nivelul de căldură.
11 + / -	Pentru a crește sau a descrește durata.
12	Pentru activarea și dezactivarea funcției STOP+GO.

3.3 Simboluri afișate pentru nivelurile de gătit




Afișaj	Descriere
	Zona de gătit este dezactivată.

Afișaj	Descriere
	Zona de gătit funcționează.
	Menține cald / Funcția ^{STOP} _{GO} este activă.
	Funcția Putere este activă.
	Există o defecțiune.
	Indicatorul de căldură reziduală cu 3 trepte: continuă gătit / păstrează cald / căldură reziduală.
	Blocare / Dispozitivul de siguranță pentru copii este activ.
	Nu este un vas adecvat sau este prea mic sau nu există vas pe zona de gătit.
	Funcția Oprire automată este activă.

3.4 OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 poziții)



AVERTIZARE

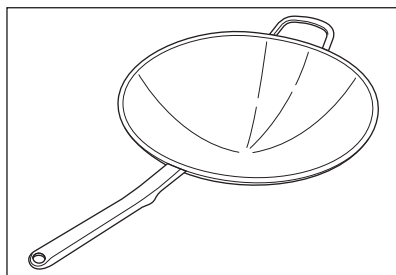
 /  /  Pericol de arsuri din cauza căldurii reziduale!

OptiHeat Control indică nivelul căldurii reziduale. Zonele de gătit prin inducție realizează căldura necesară pentru a găti, direct în baza vasului. Suprafața vitroceramică se încălzește de la căldura a vaselor.

Tigaia WOK (furnizată)

- 390 mm , 6 litri
- Cu 2 mânere

3.5 Accesorii




- WOK P 6.0 din oțel inox



Utilizați numai tigaia WOK furnizată.


4. UTILIZAREA ZILNICĂ


4.1 Pornirea și oprirea











Atingeți  timp de o 1 secundă pentru a porni sau opri aparatul.

4.2 Oprirea automată

Funcția dezactivează automat aparatul dacă:

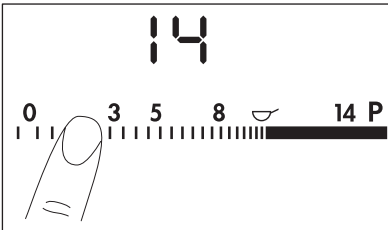
- Toate zonele de gătit sunt dezactivate ().
- Nu setați nivelul de căldură după activarea aparatului.

- Vărsați ceva sau puneți ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o cârpă etc.). Este emis un semnal acustic și aparatul se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- Aparatul se înfierbântă prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Înainte a de putea utiliza aparatul din nou, așteptați să se răcească zona de gătit.
- Folosiți vase inadecvate. Se aprinde simbolul , iar zona de gătit se dezactivează automat după 2 minute.




- Nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de putere. După un timp se aprinde , iar aparatul se dezactivează. Vezi mai jos.
- Relația dintre setarea nivelului de căldură și duratele funcției de dezactivare automată:
 -  ,  -  — 6 ore
 -  -  — 5 ore
 -  -  — 4 ore
 -  -  — 1,5 ore

4.3 Nivelul de căldură

Atingeți bara de comandă la nivelul de căldură. Mișcați degetul pe bara de comandă pentru a modifica setarea. Nu ridicați degetul înainte de a atinge nivelul de căldură corect. Nivelul de căldură apare pe afișaj.



4.4 Pornirea și oprirea funcției Putere

Funcția Putere oferă mai multă putere zonelor de gătit prin inducție. Funcția Putere este activată pentru maximum 5 minute. După aceea, zona de gătit prin inducție comută automat înapoi la nivelul de putere 14. Pentru activare, atingeți **P**, se aprinde . Pentru dezactivare, atingeți un nivel de putere  - .

4.5 Temporizatorul

Puteți selecta funcția cronometru cu .














Cronometrul descrescător


Utilizați Cronometrul descrescător pentru a seta durata unei funcționări a zonei de gătit. Acesta dezactivează automat zona de gătit după expirarea timpului setat.



Selectarea funcției Cronometru descrescător este posibilă atunci când zona de gătit este activată, iar valoarea temperaturii a fost stabilită.

La activarea acestei funcții, se aprinde simbolul .







- **Pentru activarea Cronometru descrescător:** atingeți  de la cronometru pentru a seta timpul ( -  minute). Când indicatorul zonei de gătit se aprinde intermitent în secvență lentă, timpul este numărat descrescător.
- **Pentru a verifica timpul rămas:** atingeți  în mod repetat, până la aprinderea simbolului . Afișajul indică timpul rămas.
- **Pentru modificarea valorii Cronometru descrescător:** atingeți  în mod repetat, până când se aprinde simbolul , apoi atingeți  sau .
- **Pentru dezactivarea Cronometru descrescător:** atingeți  în mod repetat, până la aprinderea simbolului , apoi atingeți . Intervalul de timp rămas descrește până la .








Când cronometrul ajunge la final, este emis un semnal sonor, iar simbolul  se aprinde intermitent. Zona de gătit este dezactivată.

- **Pentru dezactivarea sunetului:** atingeți .

Cronometrul de funcționare

Utilizați Cronometrul de funcționare pentru a monitoriza durata de funcționare a aparatului.


- La activarea acestei funcții, se aprinde simbolul .
- **Pentru activarea Cronometru de funcționare:** Atingeți . Simbolul  se stinge, iar simbolul  se aprinde.
- **Pentru a vedea durata de funcționare a zonei de gătit:** atingeți  în mod repetat, până la aprinderea simbolului . Pe afișaj este indicată durata de funcționare a zonei.




- **Pentru dezactivarea Cronometrului de funcționare:** atingeți  în mod repetat, până la aprinderea simbolului  și atingeți . Simbolul  se stinge, iar simbolul  se aprinde.
- **Pentru resetarea Cronometrului de funcționare:** atingeți . Intervalul de timp descrește până la .



Când cele două funcții Cronometru sunt active simultan, afișajul indică mai întâi Cronometru de funcționare.



Ceasul avertizor.


Puteți utiliza cronometrul ca un **ceas avertizor** pe durata nefuncționării zonei de gătit. Atingeți .

Pentru setarea timpului atingeți  sau  de la cronometru. Când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor, iar simbolul  se aprinde intermitent.




- **Pentru oprirea sunetului:** atingeți .

4.6 STOP+GO


Funcția  setează toate zonele de gătit care funcționează la setarea minimă, Menținere la cald (.

Când  funcționează, nu puteți modifica nivelul de gătit.



Funcția  nu oprește cronometrul.

- **Pentru a dezactiva** această funcție atingeți . Simbolul  se aprinde.
- **Pentru a dezactiva** această funcție atingeți . Nivelul setat anterior se aprinde.


4.7 Blocare

Puteți bloca panoul de comandă, dar nu . Previne modificarea accidentală a nivelului de gătit.

Mai întâi setați nivelul de gătit.

Pentru a porni această funcție atingeți . Simbolul  se aprinde pentru 4 secunde.

Cronometrul rămâne pornit.





Pentru a opri această funcție atingeți . Nivelul setat anterior se aprinde.

Când opriți aparatul, opriți și această funcție.





4.8 Dispozitivul de siguranță pentru copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.





Pornirea Dispozitivului de siguranță pentru copii

- Porniți plita cu . **Nu setați nivelul de căldură.**
- Atingeți  timp de 4 secunde. Simbolul  se aprinde.
- Opriți plita cu .

Dezactivarea Dispozitivului de siguranță pentru copii

- Porniți plita cu . **Nu setați nivelul de căldură.** Atingeți  timp de 4 secunde. Simbolul  se aprinde.
- Opriți plita cu .






Anularea Dispozitivului de siguranță pentru copii pentru o sesiune de gătit

- Porniți plita cu . Simbolul  se aprinde.
- Atingeți  timp de 4 secunde. **Setați nivelul de căldură în mai puțin de 10 secunde.** Puteți utiliza plita.
- Când opriți plita cu , Dispozitivul de siguranță pentru copii funcționează din nou.


4.9 OffSound Control (Dezactivarea și activarea semnalelor sonore)

Dezactivarea semnalelor sonore

Dezactivați aparatul.



Atingeți  timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde, apoi se stinge. Atingeți  timp de 3 secunde. Se aprinde simbolul , iar sunetul este activat. Atingeți , se aprinde simbolul , iar sunetul este dezactivat.




Când această funcție este pornită, puteți auzi semnalele sonore numai când:

- atingeți 
- Ceasul avertizor ajunge la final
- Cronometrul ajunge la final
- puneți ceva pe panoul de comandă.

Activarea semnalelor sonore

Dezactivați aparatul.

Atingeți  timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde, apoi se stinge. Atingeți .

timp de 3 secunde. Se aprinde simbolul , deoarece sunetul este dezactivat. Atingeți , iar simbolul  se aprinde. Sunetul este activat.

5. SFATURI UTILE



Utilizați aparatul numai împreună cu tigaia wok originală cu fund rotund.



AVERTIZARE

Funcționarea în siguranță a aparatului în conformitate cu EN60335 poate fi garantată doar dacă se folosește tigaia wok, furnizată împreună cu aceasta. Nu se vor folosi vase de gătit cu baza plată.

5.1 Utilizarea tigăii wok

- Puneți cu atenție tigaia Wok pe suprafața corespunzătoare. Dacă nu procedați cu atenție, este posibil ca mânerul să atingă suprafața vitroceramică și s-o deterioreze.
- Nu agitați tigaia Wok cât timp aceasta este pe suprafața aferentă. Mânerul poate zgâria sau deteriora în alt mod suprafața vitroceramică.

5.2 Zgomotul pe durata funcționării

Dacă auziți

- zgomot de crăpături: vasul este făcut din materiale diferite (construcție "sandviș").
- sunet ca un fluierat: folosiți zona de gătit cu niveluri ridicate de putere, iar vasele sunt făcute materiale diferite (construcție "sandviș").
- zumzet: folosiți niveluri ridicate de putere.
- pocnituri: procese de comutare electrică.
- șuierat, bâzâit: funcționează ventilatorul.

Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune a aparatului.

5.3 Economisirea energiei



Cum se economisește energia

- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.
- Așezați vasele înainte de a porni zona de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau a le topi folosiți căldura reziduală.

5.4 Öko Timer (Cronometrul ecologic)



Pentru a economisi energia, elementul de încălzire al zonelor de gătit se stinge mai repede decât anunță semnalul pentru contorul pentru numărătoarea inversă. Reducerea timpului de încălzire depinde de nivelul de putere și de durata de gătit.

5.5 Sfaturi referitoare la gătitul cu tigaia wok

Tigaia wok cu inducție este cea mai bună pentru prepararea mâncării "la minut", mai ales specialitățile chinezești. Mâncarea este întoarsă continuu pe durata scurtă a preparării. Sistemul de încălzire cu inducție are ca efect faptul că în wok puteți să gătiți foarte rapid și la temperaturi înalte. Astfel carnea și peștele rămân suculente iar legumele își păstrează culoarea, gustul și vitaminele.

**AVERTIZARE**

Atenție! Riscuri de arsuri de la grăsimile și uleiurile supraîncălzite.

Tigaia wok pentru gătitul prin inducție are - mai ales la nivelul de căldură 9 și mai sus - o putere mare cu un timp de reacție foarte rapid. Grăsimile și uleiul devin supra încălzite foarte rapid. Când încep să scoată fum, sunt supra încălzite.

Când gătiți cu grăsimi sau ulei nu lăsați aparatul nesupravegheat. În cazul cantităților reduse de alimente/ulei, utilizați funcția Putere numai pentru perioade scurte de timp. În caz contrar există pericolul deteriorării tigăii wok.



Temperatura de frigere poate fi estimată prin testarea cu o lingură de lemn. Țineți mânerul lingurii de lemn în grăsimea fierbințe:

- Dacă se ridică spre suprafața mici bule, atunci temperatura de frigere a fost atinsă.
- Dacă nu există bule, atunci temperatura de frigere încă nu a fost atinsă.

5.6 Metode de gătit pentru tigaia wok

Amestecare-prăjire

- Împrăștiați ulei pe toată suprafața tigăii Wok.
- Tăiați ingredientele în bucăți mici. Adăugați sosurile și condimentele și prăjiți-le rapid la căldură ridicată, amestecând continuu.
- Durata de gătit este foarte scurtă. Ingredientele trebuie pregătite înainte de a începe să gătiți.
- Începeți cu ingredientele care necesită cea mai mare durată de gătit.
- Gătitul prin amestecare-prăjire este o metodă foarte sănătoasă de a găti.
- Legumele își păstrează gustul și culoarea, rămânând bune și crocante.
- Bucățile mici de carne rămân fragede.

Prăjire în profunzime

- Tigaia wok asigură o scădere foarte redusă a temperaturii și un consum mic de ulei.
- Deoarece temperatura este constantă, alimentele prăjite nu absorb o cantitate mare de grăsime.
- Carnea, peștele, cartofii, legumele, etc. dobândesc o culoare și o crustă uniformă, și astfel își păstrează și gustul obișnuit.
- Utilizați numai uleiuri special destinate prăjirii prin scufundare în ulei.

Înmuier / Batare

- Forma curbată a tigăii Wok ajută la prepararea budincii, zabaione, sosurilor cu unt, pandișpan fără grăsime sau amestecurilor parfe fără bain-marie la o temperatură între 65° C și 80° C.

Fierbere la foc mic

- Fierberea: pentru gătitul alimentelor (de exemplu spaghete) la punctul de fierbere.
- Fierbere la foc mic: pentru gătitul alimentelor (de exemplu găluște) imediat sub punctul de fierbere.

Fierbere înăbușită

- Pentru gătitul alimentelor în suc propriu sau prin adăugarea de puțină grăsime sau alte lichide.
- Utilizați această metodă pentru a găti alimente cu un conținut ridicat de apă (precum legume, pește și fructe) sub capac, la temperatură moderată, pentru a păstra aroma.

Gătitul la aburi

- Aceasta este o metodă de gătit delicată, care păstrează la un nivel înalt conținutul de nutrienți și culoarea alimentelor.

Utilizarea grăsimilor și a uleiului

Când temperatura este prea mare, grăsimea începe să scoată fum (așa numitul "punct de afumare")

Grăsimi / Uleiuri	Temperatură max. (°C)	Punct de afumare (°C)
Unt	130	150
Slănină	170	200

Seu de oaie	180	210
Ulei de măsline	180	200
Ulei de floarea soarelui	200	220

Ulei de arahide	200	235
Ulei de nucă de cocos	200	240

Funcția Putere este adecvată pentru a încălzi cantități mari de apă.

6. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

Curățați aparatul după fiecare întrebuințare.
Utilizați întotdeauna veselă cu fundul curat.



AVERTIZARE

Obiectele ascuțite și agenții de curățare abrazivi deteriorează aparatul.

Pentru siguranța dvs. **nu** curățați aparatul cu suflante cu aer acționat cu abur sau cu aparate de curățat cu presiune înaltă.



Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața de vitroceramică nu au niciun efect asupra modului de funcționare al aparatului.

Pentru a curăța murdăria:

- **Curățați imediat:** plasticul topit, folia de plastic și alimentele care conțin zahăr. Dacă nu procedați astfel, murdăria poate deteriora aparatul. Folosiți o racletă specială pentru sticlă. Deplasați oblic racleta pe suprafața de sticlă, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.
- **Curățați după ce aparatul este suficient de rece:** inelele cu depuneri de calcar, inelele cu urme de apă,

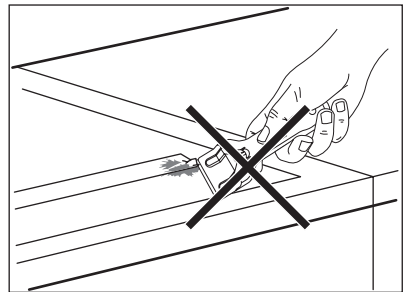
pete de grăsime, decolorări metalice strălucitoare.. Utilizați un agent de special curățare pentru vitroceramică sau oțel inoxidabil.

2. Curățați aparatul cu o lavetă umedă și puțin detergent.
3. În final, **uscați aparatul ștergându-l cu o cârpă curată.**








AVERTIZARE



Bară din sticlă



- Nu utilizați racleta sau obiecte dure pentru a curăța bara din sticlă și spațiul dintre aceasta și suprafața vitroceramică. Bara din sticlă este atașată plăcii ceramice.
- Nu puneți cratițe pe bara din sticlă.
- Tigăile și cratițele nu trebuie să atingă bara.

7. DEPANARE

Problemă	Cauză posibilă și soluție
Aparatul nu poate fi pornit sau utilizat.	<ul style="list-style-type: none"> • Ați atins 2 sau mai multe câmpuri cu senzor în același timp. Atingeți doar un singur câmp cu senzor. • Pe panoul de comandă este apă sau acesta este acoperit cu stropi de grăsime. Ștergeți panoul de comandă • Porniți aparatul din nou și setați nivelul de căldură în decurs de 7 secunde. • Este activat dispozitivul de siguranță pentru copii sau blocarea butoanelor sau funcția STOP+GO. Consultați capitolul Utilizarea zilnică.
În timp ce aparatul este dezactivat, este emis un semnal sonor.	Ați pus un obiect pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor. Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor.
Indicatorul căldurii reziduale nu se aprinde.	Zona de gătit nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o perioadă scurtă de timp. Dacă zona de gătit trebuie să fie fierbinte, contactați centrul de service.
Temperatura comută între două valori.	Este activ Sistemul de control al nivelului puterii. Consultați secțiunea "Sistemul de control al nivelului puterii".
Este emis un semnal sonor, iar aparatul este activat și dezactivat din nou. După 5 secunde este emis încă un semnal sonor.	Ați pus un obiect pe  . Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Se aprinde simbolul 	• Oprirea automată este activă. Dezactivați aparatul și activați-l din nou.
Se aprinde simbolul 	<ul style="list-style-type: none"> • Pe zona de gătit nu se găsește niciun vas. Puneți un vas pe zona de gătit. • Vasul nu este adecvat. Folosiți un vas adecvat. • Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona de gătit. Puneți vasul pe o zonă de gătit mai mică.
Se aprinde simbolul  însoțit de un număr.	Aparatul prezintă o eroare. Deconectați un timp aparatul de la sursa de alimentare electrică. Deconectați siguranța de la sistemul electric al locuinței. Reconectați. Dacă simbolul  se aprinde din nou, contactați centrul de service.

Problemă	Cauză posibilă și soluție
Se aprinde simbolul 	A apărut o eroare la aparat deoarece într-un vas a fiert tot conținutul. Este activat sistemul de protecție la supraîncălzirea zonei de gătit. Oprirea automată este activă. Dezactivați aparatul. Înlăturați vasul fierbinte. După aproximativ 30 de secunde activați din nou zona de gătit. Simbolul  trebuie să dispară de pe afișaj, indicatorul căldurii reziduale poate rămâne aprins. Lăsați vasul să se răcească suficient și verificați-l conform secțiunii "Vase pentru zonele de gătit prin inducție".
Nu există semnal atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.	Semnalele sunt dezactivate. Activați semnalele (consultați secțiunea "Dezactivarea și activarea semnalelor sonore").

Dacă ați încercat toate soluțiile de mai sus și nu puteți remedia problema, contactați distribuitorul dvs. sau centrul de service local. Oferiți informațiile de pe plăcuța cu date tehnice, codul format din trei caractere pentru vitroceramică (se află în colțul suprafeței de gătit) și un mesaj de eroare care urmează.

Dacă aparatul a fost utilizat în mod necorespunzător, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service local sau a distribuitorului, chiar și în perioada de garanție. Instrucțiunile cu privire la service clienți și condiții de garanție găsiți în broșura de garanție.

8. INSTALAREA



AVERTIZARE

Consultați capitolele privind Siguranța.

Dacă utilizați cadrul opțional C-FRAME, citiți instrucțiunile furnizate împreună cu acesta, anterior instalării aparatului.



Înainte de instalare

Anterior instalării aparatului, notați informațiile de mai jos de pe plăcuța cu datele tehnice. Aceasta este amplasată pe partea inferioară a carcasei aparatului.

- Model
- Numărul produsului (PNC)
- Numărul de serie

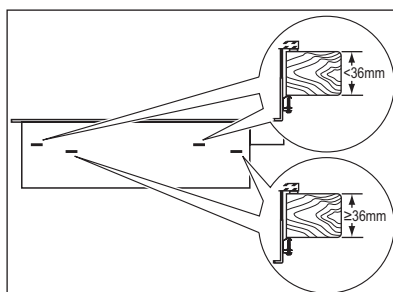
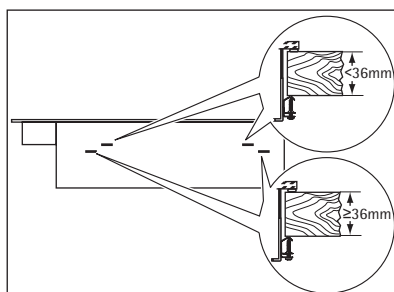
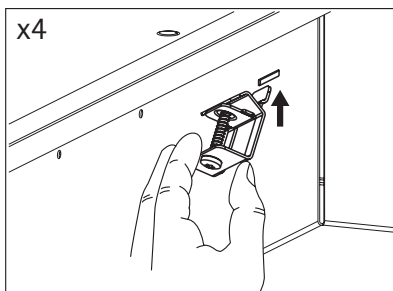
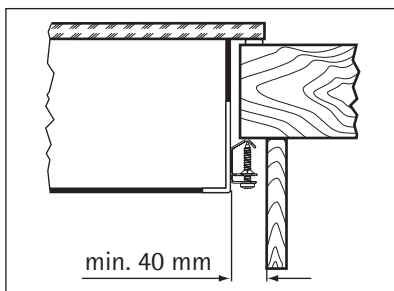
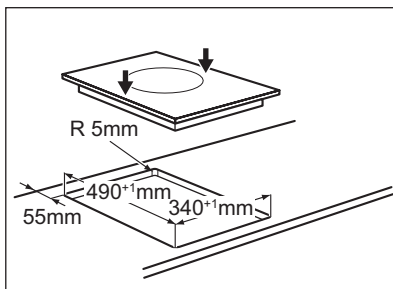
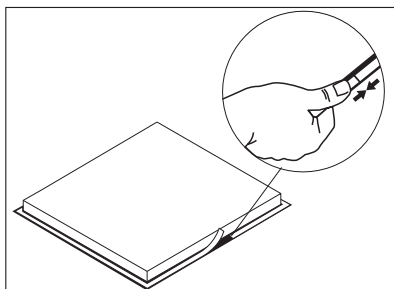
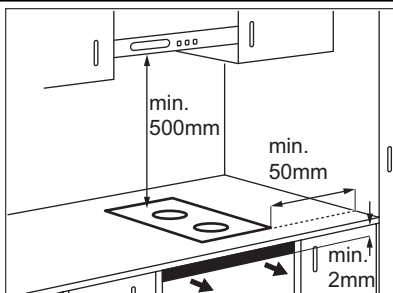
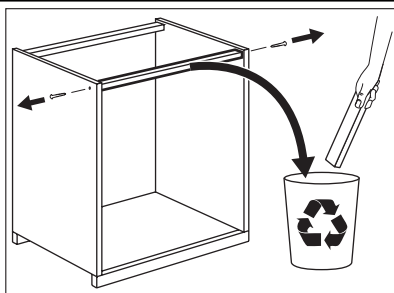
8.1 Aparatele încastrate

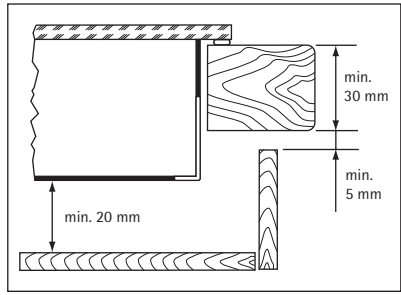
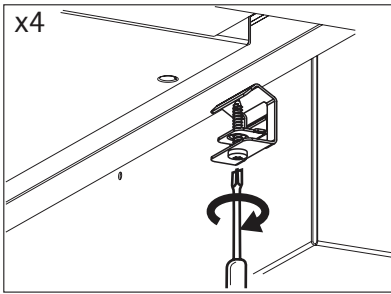
- Utilizați aparatele încastrate numai după ce asamblați aparatul în unități de mobilier și suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

8.2 Cablul conector

- Aparatul este furnizat cu un cablu conector.
- Înlocuiți cablul de alimentare electrică deteriorat cu un cablu special (tip H05BB-F Tmax 90 °C; sau de capacitate mai mare). Adresați-vă centrului de service local.

8.3 Montajul





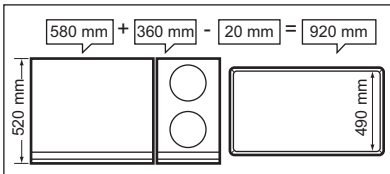
- Etanșați cu silicon spațiul dintre blatul de lucru și sticla vitroceramică.
- Puneți puțină apă cu săpun pe silicon.
- Scoateți cu o racletă siliconul aflat în exces.

8.4 Instalarea mai multor aparate

Piese adăugate: bară(e) de conexiune, silicon rezistent la căldură, formă din cauciuc, bandă de etanșeizare.



Utilizați doar silicon rezistent la căldură.



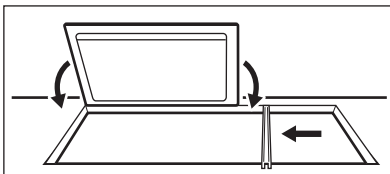
Decuparea blatului de lucru

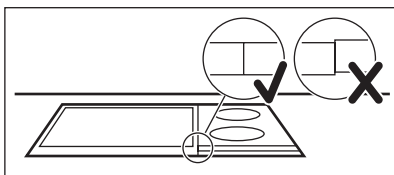
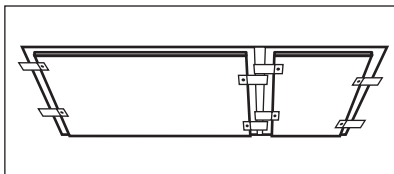
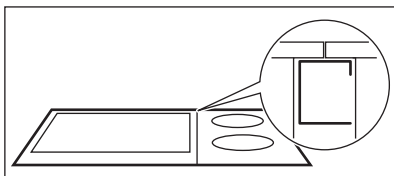
Distanță față de perete: minim 50 mm
Adâncime: 490 mm

Lățime: însumați toate laturile frontale ale aparatelor ce trebuie integrate și scădeți 20 cm (consultați și capitolul "Generalități referitoare la dimensiunile aparatului")

Instalarea mai multor aparate

1. Notați dimensiunea decupării blatului de lucru și tăiați-o cu ferăstrăul.
2. Puneți aparatele unul câte unul pe o suprafață moale, o pătură de exemplu, cu partea inferioară în sus.
3. Puneți garnitura de etanșare în jurul părții inferioare a aparatului, de-a lungul marginii vitroceramice.
4. Prindeți ușor cu șuruburi plăcuțele de fixare în orificiile adecvate din carcasa de protecție.
5. Introduceți primul aparat în decuparea blatului de lucru. Introduceți bara de conectare în decupajul blatului de lucru și împingeți în sus jumătate din lățime pe aparat.





6. Rotiți ușor înăuntru plăcuțele de fixare de dedesubt pe blatul de lucru și pe bara de conexiune.

7. Introduceți următorul aparat în decuparea blatului de lucru. Părțile frontale ale aparatelor trebuie să fie la același nivel.

8. Strângeți șuruburile plăcii/clemei de fixare.

9. Etanșați cu silicon spațiul dintre blatul de lucru și aparate și cel dintre aparate.

10. Puneți puțină apă cu săpun pe silicon.

11. Apăsați ferm forma din cauciuc pe sticla vitroceramică și deplasați-o încet de-a lungul spațiului.

12. Nu atingeți siliconul până când nu se întărește, proces care poate dura aproximativ o zi.

13. Îndepărtați cu atenție excesul de silicon cu o lamă de ras.

14. Curățați complet partea vitroceramică.

9. INFORMAȚII TEHNICE

Model HC451500EB

Typ 55 WOK 03 AU

Induction 3,2 kW

Ser.Nr.

AEG

Prod.Nr. 941 560 806 00

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in Switzerland

3,2 kW



10. PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Reciclați materialele marcate cu simbolul ♻️. Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și

electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol ⚡ împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	55
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	56
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	59
4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	61
5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	64
6. УХОД И ОЧИСТКА	66
7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	67
8. УСТАНОВКА	69
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	72

ДЛЯ ОПТИМАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим Вас за выбор данного продукта AEG. Этот продукт будет безупречно служить Вам долгие годы – ведь мы создали его с помощью инновационных технологий, которые облегчат Вашу жизнь и создадут качества, которые Вы не найдете в привычных приборах. Потратьте немного времени на чтение, чтобы получить максимальную пользу от своей покупки.

На нашем веб-сайте Вы сможете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:
www.aeg.com



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:
www.aeg.com/productregistration



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.aeg.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти. При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию. Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



ВНИМАНИЕ!

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Не используйте варочные панели для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреваться.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической панели отключите прибор во избежание поражения электрическим током.
- После использования выключите конфорку ее ручкой управления и не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.

- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- В случае установки прибора над выдвижными ящиками убедитесь, что между днищем прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Обеспечьте свободный вентиляционный просвет шириной 5 мм между столешницей и передней частью изделия под ней. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные отсутствием достаточного для вентиляции пространства.
- Дно прибора сильно нагревается. Рекомендуется разместить под прибором пожаробезопасную разделительную прокладку для предотвращения доступа прибору снизу.
- При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору), которая неплотно держится в розетке, может привести к перегреву контактов.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним его следует отключить от сети электропитания.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.

2.2 Использование



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога или поражения электрическим током.

- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не ка-

сайтесь прибора, если на него попала вода.

- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- После каждого использования выключайте конфорки. Не полагайтесь на детектор наличия посуды.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе чем на 30 см.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легко воспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легко воспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легко воспламеняющимися веществами.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.

- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.

2.3 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Во избежание повреждения покрытия варочной панели производите его регулярную очистку.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

2.4 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

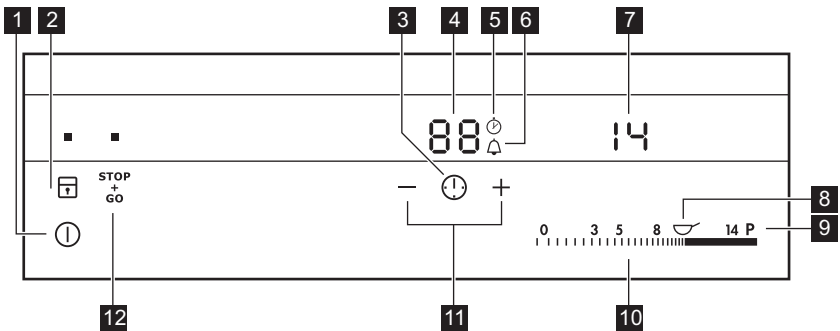
- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Функциональные элементы варочной панели







3.2 Функциональные элементы панели управления















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

Сенсорное поле	Функция
1 (ⓘ)	Включение и выключение прибора.
2 (⏸)	Блокировка/разблокировка панели управления.
3 (⌚)	Установка режимов таймера.
4 Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.

Сенсорное поле	Функция
5 	Отображение работы функции прямого отсчета времени с начала приготовления (от 1 до 59 минут).
6 	Отображение работы функции таймера обратного отсчета (от 1 до 99 минут) или работы функции таймера.
7 Индикация мощности нагрева	Отображение значения мощности нагрева.
8 	Включение режима «продолжить приготовление на медленном огне».
9 P	Включение функции «Бустер».
10 Линейка управления	Установка мощности нагрева.
11 + / -	Увеличение или уменьшение времени.
12 	Включение и выключение функции STOP+GO.

3.3 Индикаторы мощности нагрева




Дисплей	Описание
	Конфорка выключена.
 - 	Конфорка работает.
	Включена функция $\frac{STOP}{GO}$ / «Поддержание тепла».
	Включена функция «Бустер».
 + число.	Возникла неисправность.
 /  / 	Трехступенчатый индикатор остаточного тепла: в процессе приготовления / подогрев / остаточное тепло.
	Включена блокировка / функция «Защита от детей».
	На конфорке находится неподходящая посуда, или она слишком мала, или посуды вообще нет.
	Включена функция автоматического отключения.

3.4 OptiHeat Control (3-ступенчатый индикатор остаточного тепла)

мое для приготовления пищи, непосредственно в днице установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.

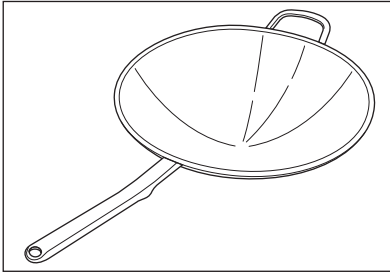


ВНИМАНИЕ!

 \  \  Опасность ожога из-за остаточного тепла!

OptiHeat Control отображает уровень остаточного тепла. Индукционные конфорки создают тепло, необходи-

3.5 Принадлежности



Сковородка Вок (в комплекте)

- 390 мм, 6 литров
- С двумя ручками
- Сковородка Вок Р 6.0 из нержавеющей стали



Используйте только сковородку Вок из комплекта принадлежностей.

4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

4.1 Включение и выключение

Прикоснитесь к **1** на 1 секунду, чтобы включить или выключить прибор.

4.2 Автоматическое отключение

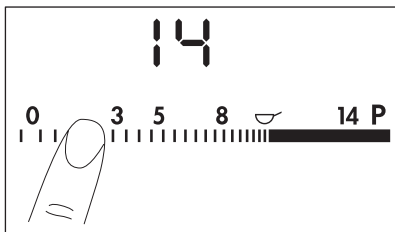
Данная функция автоматически выключает прибор, если:

- Выключены все конфорки (**0**).
- Не установлена мощность после включения прибора.
- Панель управления чем-либо залипа или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.) Некоторое время звучит звуковой сигнал, после чего прибор выключается. Уберите предмет или протрите панель управления.
- Прибор слишком сильно нагревается (например, когда жидкость в кастрюле выкипает досуха). Перед следующим использованием прибора дайте конфорке остыть.
- Используется неподходящая посуда. Загорается значок **F** и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.

- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время загорается значок **-** и прибор выключается. См. ниже.
- Соотношение уровня мощности нагрева и времени до автоматического отключения:
 - **0** , **1** - **3** — 6 часов
 - **4** - **7** — 5 часов
 - **8** - **9** — 4 часа
 - **10** - **14** — 1,5 часа

4.3 Значение мощности нагрева


Нажмите на отметку необходимого значения мощности нагрева на линейке управления. Для изменения настройки проведите пальцем по линейке управления. Не отпускайте, пока не выберете необходимую мощность нагрева. На дисплее отобразится выбранное значение мощности нагрева.



4.4 Включение и выключение функции "Бустер"


Функция повышения мощности усиливает нагрев на индукционных конфорках. Функция интенсивного нагрева ("Бустер") включается максимум на 5 минут. По истечении этого времени зона индукционная конфорка автоматически переключается на уровень мощности 14. Чтобы включить эту функцию, прикоснитесь к **P**, при этом загорится **P**. Чтобы выключить, прикоснитесь к ступени нагрева **1** - **14**.

4.5 Таймер


Функцию «Таймер» можно выбрать при помощи .








Таймер обратного отсчета

Таймер обратного отсчета используется для отсчета времени работы конфорки за один цикл приготовления. Он автоматически выключает конфорку по истечении заданного Вами времени.

 Выбор таймера обратного отсчета становится возможным в случае, если конфорка включена и для нее задан уровень нагрева.

Когда данная функция включена, загорается .

- **Включение функции таймера обратного отсчета:** нажмите на значок таймера , чтобы задать время (**00** - **99** в минутах). Когда индикатор конфорки начинает медленно мигать, запускается обратный отсчет времени.













- **Просмотр оставшегося времени:** нажимайте , пока на дисплее не высветится . На дисплее отобразится оставшееся до конца отсчета время.
- **Для смены значения таймера обратного отсчета:** нажимайте  до тех пор, пока на дисплее не появится , а затем нажмите  или .
- **Выключение таймера обратного отсчета:** нажимайте  до тех пор, пока на дисплее не появится , а затем нажмите . Начнется обратный отсчет оставшегося до **00** времени.

По истечении времени обратного отсчета подается звуковой сигнал и начинает мигать **00**. Конфорка отключится.

- **Отключение звука:** нажмите на поле .

Функция отсчета времени с начала приготовления

Таймер прямого отсчета предназначен для слежения за продолжительностью времени работы конфорки.

- Когда данная функция включена, загорается .
- **Включение функции таймера прямого отсчета:**
Нажмите на 
При этом символ  погаснет, а символ  загорится.
- **Просмотр длительности работы конфорки:** нажимайте , пока на дисплее не высветится . На дисплее отобразится время работы конфорки.
- **Выключение таймера прямого отсчета:** нажимайте  до тех пор, пока на дисплее не появится , а затем нажмите на . При этом символ  погаснет, а символ  загорится.
- **Сброс функции таймера прямого отсчета:** нажмите на . Начнется обратный отсчет времени до **00**.



При одновременной работе двух функций таймера на дисплее сначала отображается таймер отсчета времени с начала приготовления.

Таймер.

Таймер можно использовать для **отсчета времени**, когда конфорки не используются. Нажмите на

Нажмите на или таймера, чтобы задать время. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал и начинает мигать

- **Отключение звука:** нажмите на поле

4.6 STOP+GO

Функция переводит все работающие конфорки на наименьшую ступень нагрева – в режим поддержания тепла () .

При работе функции настройку нагрева изменить нельзя.

Функция не отключает функцию "Таймер".

- **Для включения** этой функции прикоснитесь к . Загорится символ
- **Для выключения** этой функции прикоснитесь к . Будет выбрана заданная ранее мощность нагрева.

4.7 Блокировка

Можно заблокировать панель управления за исключением клавиши . Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.

Сначала задайте мощность нагрева. Для включения этой функции нажмите на . Символ загорится и будет гореть в течение 4 секунд.

Таймер продолжит работу. Для выключения этой функции нажмите на . Будет выбрана заданная ранее мощность нагрева.

При выключении прибора отключается и эта функция.

4.8 Функция «Защита от детей»

Эта функция предотвращает непреднамеренную эксплуатацию варочной панели.

Включение функции «Защита от детей»

- Включите варочную панель с помощью . **Не задавайте никакого уровня мощности нагрева.**
- Коснитесь на 4 секунды. Загорается символ .
- Выключите варочную панель с помощью .

Выключение функции «Защита от детей»

- Включите варочную панель с помощью . **Не задавайте никакого уровня мощности нагрева.** Нажмите на и удерживайте четыре секунды. Загорится символ .
- Выключите варочную панель с помощью .

Отмена функции «Защита от детей» на один цикл приготовления

- Включите варочную панель с помощью . Загорится символ .
- Нажмите на и удерживайте четыре секунды. **В течение 10 секунд выберите значение мощности нагрева.** Варочной панелью можно пользоваться.
- После выключения варочной панели с помощью функция «Защита от детей» включается снова.

4.9 OffSound Control (Включение и выключение звуковых сигналов)

Выключение звуковых сигналов

Выключите прибор.

Прикоснитесь к в течение 3-х секунд. Дисплеи загорятся и погаснут. На три секунды коснитесь . Загорится символ . Звук включен. Кос-

нитесь **+**. Загорится **⏻**. Звук отключен.

При работе этой функции звуки слышны только если:

- нажать **ⓘ**
- завершена работа таймера
- завершена работа таймера обратного отсчета
- на панель управления был поставлен посторонний предмет.

Включение звуковых сигналов

Выключите прибор.

Прикоснитесь к **ⓘ** в течение 3-х секунд. Дисплеи загорятся и погаснут. На три секунды коснитесь **⏻**. Загорится символ **⏻**, потому что звук выключен. Коснитесь **+**. Загорится символ **⏻**. Звук включен.

5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



Используйте вместе с прибором только поставляемую в комплекте сковороду Вок с круглым дном.



ВНИМАНИЕ!

Безопасная работа прибора в соответствии со стандартом EN60335 гарантируется только при использовании сковороды Вок, поставляемой вместе с прибором. Использование кухонной посуды с плоским дном недопустимо.

5.1 Использование сковороды Вок

- Аккуратно поставьте сковороду Вок в соответствующую выемку. При несоблюдении осторожности ручка может ударить по стеклокерамической поверхности и повредить ее.
- Не трясите сковороду Вок, когда она находится в выемке для сковороды Вок. Ручка может поцарапать или иным образом повредить стеклокерамическую поверхность.

5.2 Шум во время работы

Если Вы услышали

- потрескивание: при использовании посуды, изготовленной из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: Вы пользуетесь конфоркой, для которой задан высокий уровень мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- гул: Вы используете высокие уровни мощности.
- пощелкивание: происходят электрические переключения.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.

Наличие шумов является нормальным явлением и не означает, что прибор неисправен.

5.3 Экономия электроэнергии



Как сберечь электроэнергию

- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

5.4 Öko Timer (Таймер экономичности)



С целью экономии электроэнергии нагреватель конфорки автоматически выключается несколько раньше, чем подает сигнал таймер обратного отсчета. Сокращение времени нагрева зависит от ступени нагрева и времени приготовления.

5.5 Рекомендации для приготовления на сковороде Вок

Индукционный нагрев сковороды Вок является идеальным для блюд, готовящихся "за минуту", особенно блюд китайской кухни. За короткое время жарки продукты постоянно помешиваются. Система индукционного нагрева обеспечивает быстрое приготовление в сковороде Вок на высоком уровне мощности. В результате мясо и рыба остаются сочными, а овощи сохраняют свой цвет, вкус и витамины.



ВНИМАНИЕ!

Будьте внимательны! Существует риск получения ожогов от перегретого масла и жира. Комплект с индукционной сковородой Вок имеет крайне быструю реакцию на выбор уровня мощности, особенно при выборе уровня 9 и выше. Перегрев жира и масла происходит крайне быстро. Появление дыма означает, что температура слишком высока.

При приготовлении на жире или масле не оставляйте прибор без присмотра.

При наличии на сковороде небольшого количества продуктов и масла используйте функцию "Бустер" только кратковременно. В противном случае существует риск повреждения сковороды Вок.



Температуру жарки можно оценить при помощи деревянной ложки. Поместите в горячий жир черенок деревянной ложки:

- Если на поверхность поднимаются маленькие пузырьки, температура жарки достигнута.
- Если пузырьков нет, значит, температура жарки еще не достигнута.

5.6 Приготовление блюд в сковороде Вок

Приготовление во фритюре при постоянном помешивании

- Налейте в сковороду Вок масло.
- Порезьте ингредиенты на маленькие кусочки. Добавьте соус и приправу и быстро обжарьте на высоком уровне нагрева, непрерывно помешивая.
- Время приготовления крайне мало. Перед тем, как начать приготовление, обязательно подготовьте ингредиенты.
- Начинать с ингредиентов с наибольшим временем приготовления.
- Жарка во фритюре – очень полезный для здоровья метод приготовления блюд.
- Овощи сохраняют свой вкус и аромат, сохраняют свою привлекательность и остаются хрустящими.
- Маленькие кусочки мяса остаются мягкими.

Глубокое прожаривание

- Сковорода Вок обеспечивает крайне низкое падение температуры; для нее также требуется незначительное количество масла.
- Благодаря стабильной температуре пища при обжаривании поглощает мало масла.
- Мясо, рыба, картофель, овощи и т.д. сохраняют ровный цвет и корочку, а также свой обычный вкус.
- Используйте только масло, специально предназначенное для глубокого прожаривания.

Приготовление яиц-пашот / взбивание

- Вогнутая форма сковородки Вок подходил для взбивания заварных кремов, сладких винных подливок, соусов на основе масла, теста для нежирных бисквитных пирогов или парфе (холодных десертов) без водяной бани при температуре от 65°C до 80°C.

Приготовление на медленном огне

- Отваривание: приготовление пищи (например, спагетти) при температуре кипения.
- Приготовление на медленном огне: приготовление пищи (например, вареников или клецок) при температуре чуть ниже точки кипения.

Припускание

- Приготовление пищи в ее собственном соку или при добавлении небольшого количества масла или иной жидкости.
- Используйте этот метод приготовления для продуктов с высоким содержанием воды (таких как овощи, рыба и фрукты), с накрытой крышкой, на среднем огне, чтобы сохранялся аромат продуктов.

Тушение

- Этот щадящий метод приготовления сохраняет высокое содержание питательных веществ в продуктах и при котором продукты не теряют своего цвета.

• Использование жиров и масел

Если температура слишком высокая, жир начинает дымиться (так называемая «точка дымления»)

Жиры/масла	Макс. температура (°C)	Точка дымления (°C)
Сливочное масло	130	150
Свиной жир	170	200
Говяжий жир	180	210
Оливковое масло	180	200
Подсолнечное масло	200	220
Ореховое масло	200	235
Кокосовое масло	200	240

Функция повышения мощности подходит для кипячения большого количества жидкости

6. УХОД И ОЧИСТКА

Производите чистку прибора после каждого применения.

Всегда используйте посуду с чистым дном.



ВНИМАНИЕ!

Острые предметы и абразивные чистящие средства могут повредить прибор.

Из соображений Вашей безопасности **запрещена** очистка прибора от загрязнений с помощью пароструйных аппаратов или устройств мойки под давлением.



Царапины или темные пятна на стеклокерамике не влияют на работу прибора.

Удаление загрязнений:

1. – **Немедленно удаляйте** : расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению прибора. Используйте специальный скребок для стекла. Расположите скребок под острым углом к стеклянной

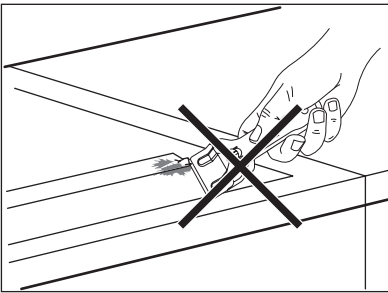
поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **Удаление загрязнений производите только после того, как прибор полностью остынет:** известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие бесцветные пятна. Используйте специальные средства для чистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.
- 2. Прибор следует чистить влажной тканью с небольшим количеством моющего средства.
- 3. В самом конце **насухо вытрите прибор чистой тряпкой.**

- Не используйте скребок или острые предметы для чистки стеклянной полоски и пространства между ним и стеклокерамической поверхностью. Стеклянная полоска прикреплена к стеклокерамической панели.
- Не ставьте на стеклянную полоску посуду.
- Позаботьтесь о том, чтобы сковороды и кастрюли не касались стеклянной полоски.









ВНИМАНИЕ!
Стеклянная полоска



7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина и способ ее устранения
Прибор не включается или не работает.	<ul style="list-style-type: none"> • Было нажато одновременно два или более сенсорных поля. Следует нажимать только одно сенсорное поле. • На панель управления попала вода или капли жира. Протрите панель управления. • Включите прибор снова и в течение 7 секунд установите значение мощности нагрева. • Включена блокировка клавиш или защита от детей STOP+GO. См. Главу «Ежедневное использование».
Прибор выключен, но он выдает звуковой сигнал.	На одно или более сенсорных полей был положен посторонний предмет. Удалите посторонний предмет с сенсорных полей.

Неисправность	Возможная причина и способ ее устранения
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени. Если конфорка должна уже быть горячей, обратитесь в сервисный центр.
На дисплее чередуются два разных уровня нагрева.	Работает система управления мощностью. См. «Система управления мощностью».
Подается звуковой сигнал, прибор включается и снова выключается. Через 5 секунд раздается еще один звуковой сигнал.	На ① находится посторонний предмет. Удалите посторонний предмет с сенсорного поля.
Горит индикатор  .	<ul style="list-style-type: none"> Сработала функция автоматического отключения. Выключите прибор и снова включите его.
Горит индикатор  .	<ul style="list-style-type: none"> На конфорке отсутствует посуда. Поставьте на конфорку посуду. Используется неподходящая посуда. Используйте подходящую посуду. Диаметр дна посуды слишком мал для данной конфорки. Переместите посуду на конфорку меньшего размера.
Загорается  и цифра.	Произошла ошибка в работе прибора. На некоторое время отключите прибор от сети электропитания. Отключите автоматический рыватель домашней электросети. Затем восстановите подключение. Если индикатор  загорится снова, обратитесь в сервисный центр.
Горит индикатор  .	Произошла ошибка в работе прибора в результате выкипания воды в посуде. Сработала система защиты конфорки от перегрева. Сработала функция автоматического отключения. Выключите прибор. Снимите горячую посуду. Примерно через 30 секунд снова включите конфорку. Индикация  должна погаснуть; индикация остаточного тепла может при этом гореть. Дайте посуде как следует остыть и проверьте, подходит ли она. Сверьтесь с разделом «Посуда для индукционных конфорок».
При нажатии на сенсорные поля панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена. Включите звуковую сигнализацию (см. «Отключение сигнализации»).

Если с помощью вышеуказанных способов не удалось устранить неисправность, обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техниче-

скими данными, код стеклокерамики, состоящий из трех цифр (он указан в углу варочной панели), и появившееся сообщение об ошибке.

Если вы неправильно эксплуатировали прибор, техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии

еще не истек. Инструкции по техническому обслуживанию и условиям гарантии приведены в гарантийном буклете.

8. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

В случае использовании такой принадлежности, как рама C-FRAME, перед установкой прибора изучите прилагаемую к раме инструкцию.



Перед установкой

Перед установкой прибора перепишите с таблички с техническими данными все сведения, перечисленные ниже. Табличка с техническими данными находится на нижней части корпуса прибора.

- Модель
- Номер изделия (PNC)
- Серийный номер

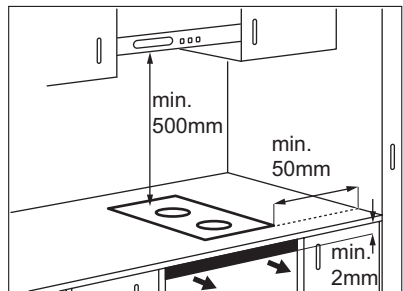
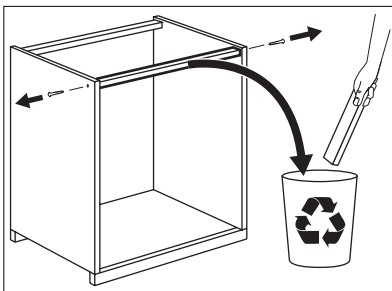
8.1 Встраиваемые приборы

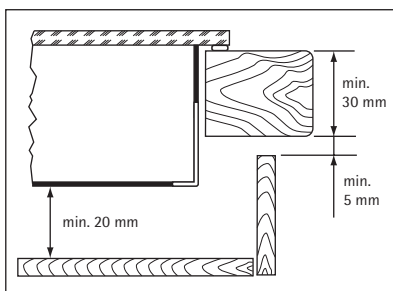
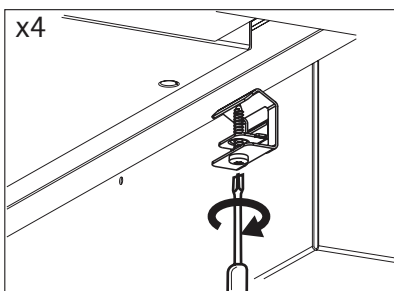
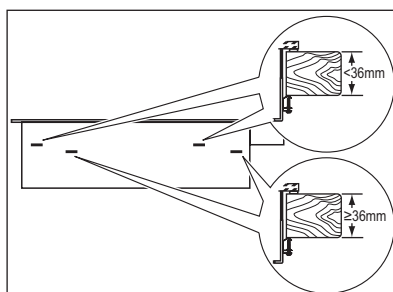
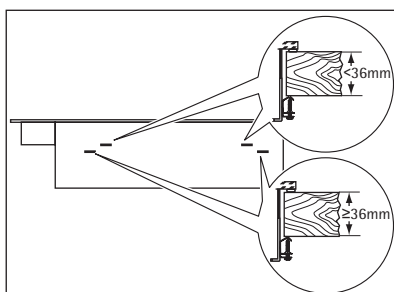
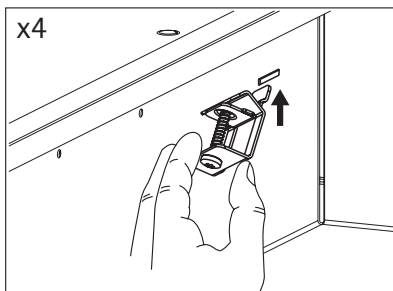
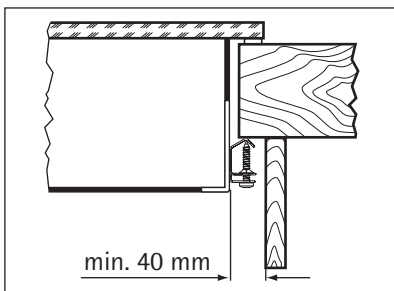
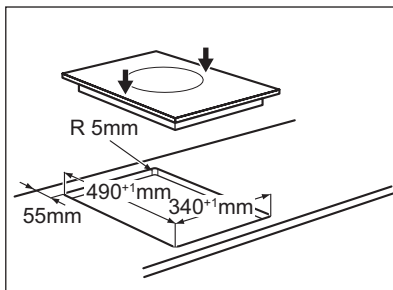
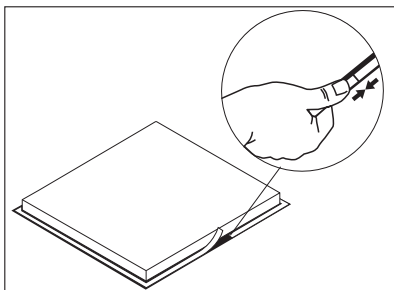
- Эксплуатация встраиваемых приборов разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых приборов и отвечающую необходимым стандартам.

8.2 Сетевой кабель

- Прибор поставляется с сетевым шнуром.
- Поврежденный кабель питания следует заменить специальным кабелем (тип H05BB-F, рассчитанный на максимальную температуру 90°C или выше). Обратитесь в местный сервисный центр.

8.3 Сборка





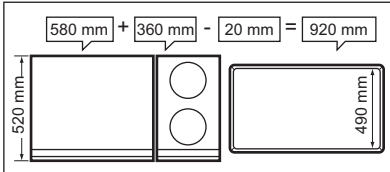
- Заполните зазор между столешницей и стеклокерамической поверхностью силиконовым герметиком.
- Удалите излишек силиконового герметика при помощи скребка.
- Смочите силикон небольшим количеством мыльной воды.

8.4 Установка более одного прибора

Требуемые инструменты: соединительная шина(ы), термостойкий силикон, резиновая рамочная прокладка, герметизирующая полоска.



Используйте только специальный жаростойкий силиконовый герметик.



Вырез в столешнице

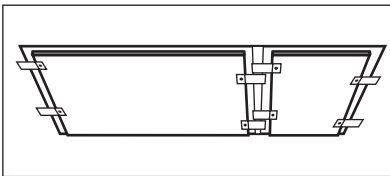
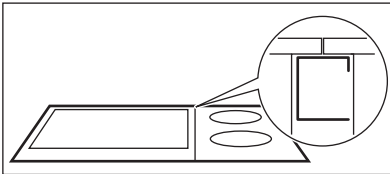
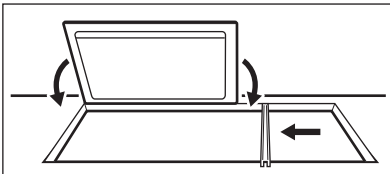
Расстояние от стены: не менее 50 мм

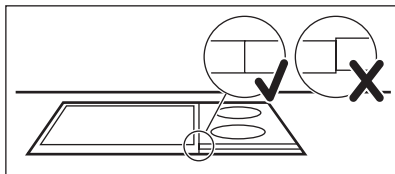
Глубина: 490 мм

Ширина: сложите ширину всех встраиваемых приборов и отнимите 20 мм (также см. «Обзор размеров всех приборов в ширину»).

Установка более одного прибора

1. Разметьте и сделайте вырез в столешнице.
2. Разместите приборы вверх дном на мягкой поверхности, например, на одеяле.
3. Проложите вокруг более глубокого края прибора вдоль стеклокерамической поверхности уплотняющую ленту.
4. Не затягивая, установите крепежные накладки в соответствующие отверстия защитного кожуха.
5. Вставьте в вырез столешницы первый прибор. Вставьте соединительную планку в вырез столешницы и продвиньте ее на половину ширины прибора.
6. Не затягивая, привинтите к соединительной планке и столешнице крепежные накладки.
7. Вставьте в вырез столешницы следующий прибор. Убедитесь, что передние грани приборов находятся на одном уровне.
8. Затяните винты в крепежных накладках / стопорных вставках.





9. Заполните зазор между столешницей и приборами, а также между самими приборами силиконовым герметиком.
10. Смочите силикон небольшим количеством мыльной воды.
11. С некоторым усилием прижмите резиновый шпатель к стеклокерамической поверхности и медленно проведите им по поверхности.
12. Не трогайте силикон, пока он не затвердеет. На это потребуется около одного дня.
13. Аккуратно удалите выдавившийся силикон бритвенным лезвием.
14. Полностью очистите стеклокерамическую поверхность.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Model HC451500EB

Тип 55 WOK 03 AU

Induction 3,2 кВт

Ser.Nr.

AEG

Prod.Nr. 941 560 806 00

220 - 240 В 50 - 60 Гц

Made in Switzerland

3,2 кВт



10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♻️ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.

Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и

здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом ⚠️. Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.



Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

www.aeg.com/shop



892933643-E-042013

