

61200 M

Üvegkerámia főzőfelület

**Használati és szerelési
útmutató**

AEG

Web-áruházunk címe: www.markabolt.hu

Kedves Vásárló !

Kérjük, hogy ezt a Használati útmutatót gondosan olvassa el és az abban foglaltakat maradéktalanul tartsa be. Először figyelmesen tanulmányozza át az első oldalakon található "Biztonságra" vonatkozó oldalakat. Tartsa a Használati útmutatót biztonságos helyen, hogy bármikor könnyen hozzáférjen, ha szüksége van valamilyen információra. Ha a készüléktől valamilyen ok miatt megválnak, akkor ezt a Használati útmutatót is adja át a készülék új tulajdonosának.



A figyelmeztető háromszöggel jelölt és/vagy a figyelmeztető szavakkal (**Figyelmeztetés! Vigyázat! Figyelem!**) kezdődő részek nemcsak az Ön biztonságára vonatkozó útmutatásokat, hanem a készülék működésére vonatkozó fontos megjegyzéseket tartalmazzák.



1. Ezek a sorok lépésről lépésre haladva mutatják be a készülék használatát.
2. ...
3. ...



Ezek a sorok kiegészítő információkat és hasznos tanácsokat tartalmaznak a készülék használatához.



A lóherével jelölt részek a készülék gazdaságos és környezetbarát használatához adnak fontos útmutatásokat.

TARTALOMJEGYZÉK

Használati útmutató	3
Biztonság	3
Gondoskodás a csomagoló anyagokról	4
A készülék ismertetése	4
A főzőfelület kialakítása	4
Az első használat előtt	4
Az első tisztítás	4
A főzőhelyek használata	5
A háromkörös főzőzóna bekapcsolása	5
A kétkörös zóna bekapcsolása	5
Maradék hő kijelzés	6
Használat, tanácsok	6
Főző-/sütőedények	6
Tisztítás és ápolás	7
Főzőfelület	7
Főzőfelület keret	8
Mit kell tenni, ha...	8
Szerelési útmutató	8
Műszaki adatok	8
Szabványok, normák, előírások	9
Biztonsági útmutatások a szereléshez	10
Elektromos csatlakoztatás	10
Vevőszolgálat	10

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Biztonság

Ez az új elektromos készülékek minden szempontból megfelel a háztartási készülékekre vonatkozó biztonságtechnikai előírásoknak. Mindezek ellenére a gyártó azt ajánlja, hogy ismerkedjen meg az alábbiakban ismertetett biztonsági útmutatásokkal.

Elektromos biztonság

- Az új készülék beszerelését és csatlakoztatását csak szakképzett elektromos szakember, szerviz végezheti.
Ügyeljen a biztonsági útmutatások pontos betartására, mert csak így kerülhető el a készülék károsodása, vagy idő előtti meghibásodása.
- A meghibásodott készülék javítását, beleértve a hálózati kábel cseréjét is, csak a jótállási jegyben megjelölt szerviz végezheti.
- Ha az üvegkerámia főzőfelület bereped, bekarcolódik, vagy eltörik, akkor
 - minden főzőzónát ki kell kapcsolni,
 - a készüléket azonnal le kell választani az elektromos hálózatról.

Gyermekbiztonság

Főzés és sütés közben a főzőzónák felforrósodnak, ezért mindig tartsa távol a készüléktől a gyermekeket.

Biztonság a használatához

- Ez a készülék háztartási használatra készült, ezért csak a háztartásokban szokásos ételek főzésére és sütésére szabad használni.
- Soha ne használja a készüléket a helyiség fűtésére.
- A csatlakoztatásnál ügyelni kell arra, hogy az elektromos hálózati kábel és csatlakozó dugó ne érintkezessen a készülék forró részeivel.
- A túlhevített olaj és zsír könnyen meggyulladhat. Forró olajban, vagy zsírban való sütésnél (pl. sült burgonya) soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.

Biztonság a tisztításhoz

Biztonsági okból tilos a készüléket gőztisztítóval, vagy nagynyomású tisztítógépet megtisztítani.

Így kerülhető el a készülék károsodása

- Az üvegkerámia felület megóvása érdekében ne használja tárolóhelyként a főzőfelületeket.
- Ne üzemeltesse a főzőfelületet üres főzőedénnyel, vagy edények nélkül.
- Az üvegkerámia főzőfelület rendkívül ellenálló, nem érzékeny a hirtelen hőfokváltozásokra, de nem törhetetlen! Különösen a leeső hegyes, kemény tárgyak sérthetik meg könnyen a főzőfelületet.
- Kizárólag elektromos sütéshez gyártott sík és sima fenekű főzőedényeket használjon, mert ellenkező esetben könnyen megsérül a főzőfelület.
- Ne rakjon soha serpenyőt, vagy sütőedényt a főzőfelület keretre, mert könnyen megsérülhet a felület és károsodások keletkeznek.
- Ügyeljen arra, hogy savtartalmú folyadék, pl. ecet, citrom, vagy vízkőoldó ne érje a főzőfelület keretét, mert a felület elmattul, vagy elszíneződik.
- Ha cukor, vagy cukortartalmú étel kerül a forró főzőfelületre és megolvad, akkor azonnal - még forró állapotban - egy kaparóval el kell távolítani a foltokat a felületről. A kihűlt cukormassza eltávolítása ugyanis megsértheti a felső felületet.
- Minden könnyen megolvadó anyagot és fémtárgyat (pl. műanyag, alu-, vagy sütőfólia) tartson távol az üvegkerámia főzőfelülettől. Ha véletlenül idegen anyag kerül a forró felületre, akkor azt még forró állapotban a kaparóval azonnal el kell távolítani.

- Ha speciális edénykészletet (pl. gyorsfőző edény, WOK, stb.) használ, akkor vegye figyelembe az edénygyártó előírásait is.
- Vigyázzon arra, hogy ne főzzön/süssön üres edényben, vagy serpenyőben. Az edények fenékrésze ugyanis könnyen eltörik és megsérülhet az üvegkerámia főzőfelület.



Környezetvédelem

Gondoskodás a csomagoló anyagokról

- Minden alkalmazott ipari anyag környezetbarát és újrahasznosítható, a műanyag fólia és a keménygumiból készült részek megfelelő módon jelölve vannak. Környezetvédelmi szempontból szakszerűen gondoskodjon a csomagoló anyagokról és adott esetben a kiszolgált készülékekről is.

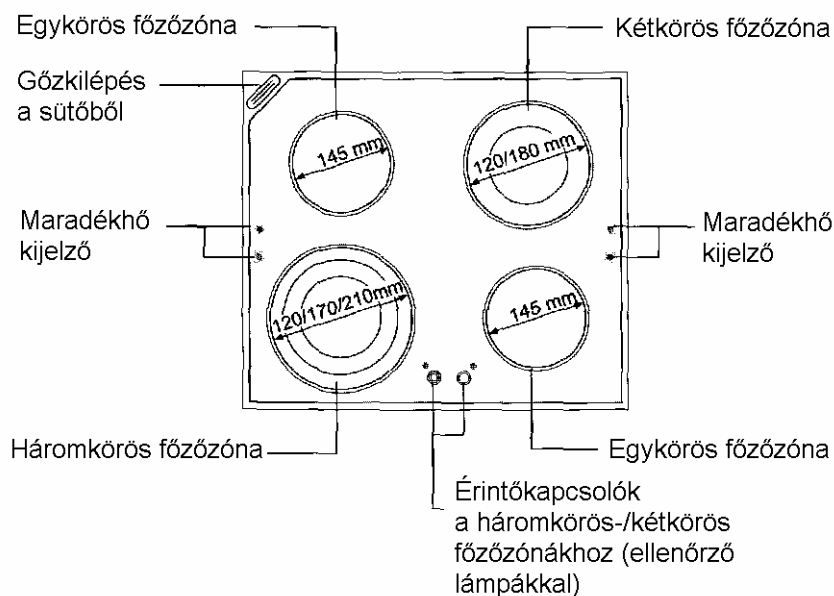
Gondoskodási útmutatások

- A kiselejtezett készüléket ne tegye a háztartási szemét közé.
- A kiselejtezett készüléket szállítsa el a megfelelő gyűjtőhelyre. A begyűjtő hely címét érdeklődj meg az illetékes hivatalnál.
- Figyelem! Az öreg készüléket a kiselejtezés előtt tegye használhatatlanná. Vágja le a hálózati csatlakozó vezetékét is.

A készülék ismertetése

A főzőfelület kialakítása

61200 M modell



Az első használat előtt



Az üvegkerámia főzőfelületet nedvesen le kell mosni és meg kell tisztítani az esetleges gyártási maradványoktól.



Figyelem: A tisztításhoz nem szabad használni semmiféle kemény, karcolást okozó tisztítószer, mert károsodás érheti a felső felületet.

A főzőfelület használata

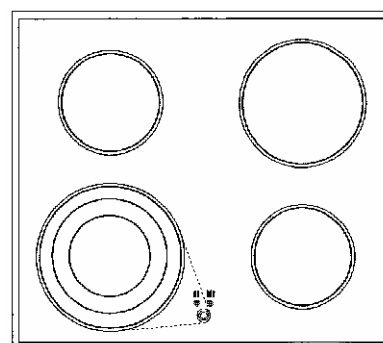
- i** A főzőzóna bekapcsolása után rövid ideig zümmögő hang hallatszik. Ez minden üvegkerámia főzőfelület sajátos működési jellemzője és nincs befolyással a készülék funkciójára és élettartamára.
- i** A főzőzónák használata a sütő, vagy a kapcsolótábla főzőkapcsolóinak működtetésével történik az ide vonatkozó leírások alapján.

A háromkörös főzőzóna pótlólagos bekapcsolása

Az üvegkerámia főzőfelület megfelelő érintőkapcsolójának működtetésével az edény, vagy a serpenyő nagyságának megfelelően pótlólag bekapcsolható a két kisebb fűtőkörhöz a háromkörös főzőzóna.



1. A szokásos módon kapcsolja be a főzőzónát a főzőhely kapcsolóval.
A főzőzóna legkisebb fűtőköre bekapcsol.
2. Nyomja meg még egyszer a főzőfelület megfelelő érintőkapcsolóját.
A középső fűtőkör pótlólag bekapcsol. A II szimbólum alatt az ellenőrző lámpa világít.
3. A külső fűtőkör pótlólagos bekapcsolásához nyomja meg még egyszer az érintőkapcsolót. A III szimbólum alatt az ellenőrző lámpa világít.
4. A legnagyobb fűtőkör kikapcsolásához ismét nyomja meg az érintőkapcsolót.
Ha a főzőhely kapcsolóval a háromkörös főzőzónát teljesen kikapcsolja, akkor a következő bekapcsolásnál a használathoz ismét pótlólag be kell kapcsolni.

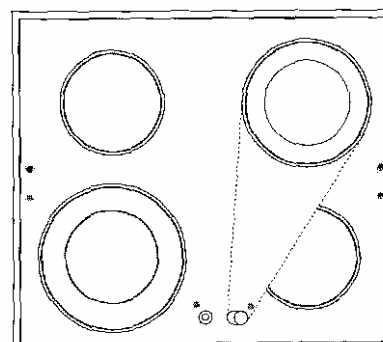


A kétkörös főzőzóna pótlólagos bekapcsolása

Az üvegkerámia főzőfelület megfelelő érintőkapcsolójának működtetésével az edény, vagy a serpenyő nagyságának megfelelően pótlólag bekapcsolható a kisebb főzőzónához a nagyobb fűtőkör.



1. A szokásos módon kapcsolja be a főzőzónát a főzőhely kapcsolóval.
A főzőzóna legkisebb fűtőköre bekapcsol.
2. Nyomja meg a főzőfelület megfelelő érintőkapcsolóját.
A nagyobbik fűtőkör pótlólag bekapcsol. Az érintőkapcsoló ellenőrző lámpa világít.
3. A nagyobbik fűtőkör kikapcsolásához ismét nyomja meg az érintőkapcsolót.
A főzőzóna nagyobbik fűtőkörének a kikapcsolásához a főzőhely kapcsolót teljesen ki kell kapcsolni.
A nagyobbik főzőzónát a következő bekapcsolás után ismét pótlólagosan be kell kapcsolni, ha használni kívánja.



Maradékhő kijelző

Az üvegkerámia főzőfelület egy maradékhő kijelzővel van felszerelve és mindegyik főzőzónához egy ellenőrző lámpa tartozik. Ez a lámpa akkor világít, ha a megfelelő főzőzóna még forró és egyben így figyelmeztet a véletlenszerű megérintés ellen.



Figyelem! Ameddig a maradékhő kijelző világít, addig fennáll az égésveszély is.



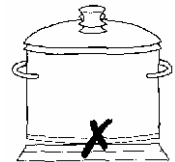
A maradékhőt olvasztáshoz és készételek melegen tartásához használhatja.

Használat, tanácsok

Főzőedények

Minél jobb az edény, annál jobb a főzés eredménye

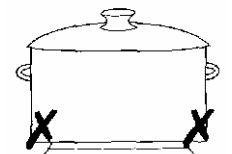
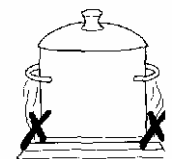
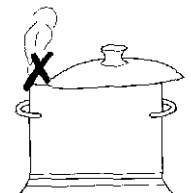
- A jó főzőedényt a fenékrészről ismerheti fel. A fenéknek vastagnak és síknak kell lenni, nem lehet egyenetlen, durva felületű (pl. öntöttvas), mert ezek megsértik a főzőfelületet.
- Az alumínium-, vagy rézedények használata esetén fémes elszíneződések léphetnek fel az üvegkerámia főzőfelületen, amelyek csak nehezen, vagy egyáltalán nem távolíthatók el.
- Soha ne használjon öntöttvasból készült, vagy sérült fenekű főzőedényt, mert ezek a mozgás közben azonnal maradandó karcokat hagynak hátra a felületen.
- Hideg állapotban az edény belső fenekének szokás szerint kissé homorúnak (konkáv) kell lenni. Semmi esetre se használjon domború (konvex) fenekű főzőedényeket.



Energiatakarékosági tanácsok

Értékes energiát takarít meg, ha betartja az alábbi szempontokat:

- Az edényeket és a serpenyőket a főzőzóna bekapcsolása előtt helyezze fel a készülékre.
- Az elszennyeződött főzőzónák és edényfenékek megnövelik az energiafogyasztást.
- Lehetőleg mindig zárt fedő alatt főzzön/süssön az edényekben és a serpenyőkben.
- A főzési idő befejezése előtt kapcsolja ki az adott főzőhelyet, hogy minél jobban kihasználhassa a maradékhő funkciót. A maradékhő adott esetben biztosíthatja a főzés befejezéséhez szükséges hőmennyiséget.
- Az edény fenekének és a főzőzóna átmérőjének egyformának kell lenni. Vásárlásánál ezért ügyeljen az új főző/sütőedények és serpenyők fenékátmérőjére, mert az edénygyártók gyakran az edényperem felső átmérőjét adják meg.
- Gyorsfőző edény (kukta) használatával kb. 50 %-kal lerövidítheti a főzési időt.



Tisztítás és ápolás

Főzőfelület



Figyelem! A **forró** üvegkerámia felületen nem szabad semmiféle tisztítószeret használni. A tisztítás után a tisztítószer maradványokat kizárólag hideg vízzel kell eltávolítani, mivel a készülék felfűtésénél ezek a maradványok maró hatást fejtenek ki.

Tilos agresszív hatású tisztítószerrel, pl. grill-, vagy sütőspray-t, durva súrolószert, illetve karcot okozó edénytisztítót használni.



Az üvegkerámia főzőfelületet minden használat után meg kell tisztítani, ha a felület már kézmeleg, vagy hideg. Így elkerülhető, hogy a szennyeződések maradandóan beéghessenek a felületbe.

A só- és vízkőmaradványok, a zsírfoltok és a fémes elszíneződések a kereskedelemből beszerezhető üvegkerámia-, vagy rozsdamentes tisztítószerekkel távolítható el a legjobban, pl. "Sidel rozsdamentes fény", "Stahl-Fix", "WK-Top", vagy "Cillit".

Enyhe szennyeződések

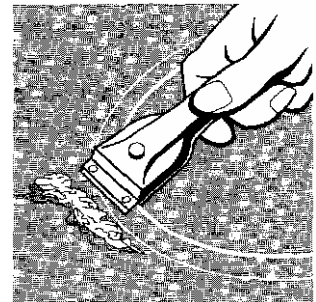


1. Az üvegkerámia főzőfelület tisztításához egy nedves ruhát és kevés tisztítószeret használjon.
2. A tisztítás befejezése után egy száraz ronggyal törölje szárazra, hogy ne maradjon semmi tisztítószer maradvány a felületen.
3. Hetente egyszer a teljes üvegkerámia főzőfelületet tisztítsa meg a kereskedelemből beszerezhető üvegkerámia-, vagy rozsdamentes tisztítószerekkel.
4. Ezután kizárólag tiszta vízzel mossa át a felületet és egy száraz ronggyal törölje teljesen szárazra a felületet.

Ráégett ételmaradékok



1. Az odaégett ételmaradékok eltávolításához üvegkaparót használjon.
2. Helyezze az üvegkaparót ferdén az üvegkerámia felületre,
3. A penge óvatos csúsztató mozgásával távolítsa el a szennyeződések.



Az üvegkaparót és az üvegkerámia főzőlaphoz való tisztítószereket a szakkereskedelemből szerezheti be.



Speciális szennyeződések

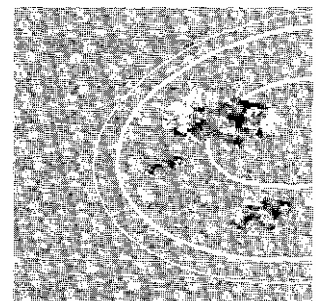


1. A ráégett cukor, megolvadt műanyagot, alufóliát, vagy más megolvadt fémfoltot azonnal - **még forró állapotban** - el kell távolítani egy üvegkaparóval, különben károsodhat a főzőfelület.



Figyelem: A üvegkaparóval a forró felületen végzett tisztítás közben vigyázzon az égési sérülések elkerülésére!

2. Befejezésül normál módon tisztítsa meg a kihűlt főzőfelületet



Amennyiben a főzőfelületen megolvadt fémfoltok már kihűltek, akkor a tisztítás megkezdése előtt először fel kell melegíteni a felületet. A főzőedények (pl. éles szélű edényfenék) által okozott karcok, vagy sötét foltok nem távolíthatók el a felületről. Ezek a foltok azonban nincsenek hatással a főzőfelület működésére.

Főzőfelület keret



Figyelem: Akadályozza meg, hogy ecet, citrom, vagy vízkőoldó soha ne csöpöngen a főzőfelület keretre, mert elszíneződik (elmattul) a felület.



1. A főzőfelület keretének tisztításához egy nedves ruhát és kevés tisztítószeret használjon.
2. A rászáradt szennyeződések nedves ruhával áztassa fel, majd tiszta vízzel mossa le és törölje szárazra a felületet.

Mit kell tenni, ha...

...a főzőzónák nem működnek?



Ellenőrizze, hogy

- a megfelelő főzőzónát kapcsolta-e be?
- helyes teljesítményfokozatot állított-e be?
- kétkörös főzőzónánál: be van-e kapcsolva pótlólag a második fűtőzóna?
- nem oldott-e le a lakás elektromos hálózatának biztosítója?

Ha a fenti információk nem segítenek Önnek abban, hogy az üzemzavart elhárítsa, akkor forduljon a jótállási jegyben megjelölt szervizhez, vagy a Vevőszolgálathoz.



Figyelem: A meghibásodott készüléket csak a kijelölt szerviz javíthatja. A szakszerűtlen javítás tilos és életveszélyes. A készülék javításának megrendeléséhez forduljon a jótállási jegyben feltüntetett szervizhez, vagy a Vevőszolgálathoz.

SZERELÉSI ÚTMUTATÓ



Figyelem: Az új készülék beszerelését és csatlakoztatását csak **szakképzett elektromos szakember, szerviz** végezheti.

Ügyeljen a Szerelési útmutatóban előírtak pontos betartására, mert ellenkező esetben a keletkező károk egyben a készülékre vonatkozó garanciális igények megszűnését is maguk után vonják.

Műszaki adatok

Készülék méretek		
Szélesség		570 mm
Mélység		500 mm
Magasság		41 mm
Kivágási méretek		
Szélesség		560 mm
Mélység		490 mm
Sarokrádiusz		R3
Teljesítmény-felvétel		
Egykörös főzőzóna	145 mm Ø	1200 W
Egykörös főzőzóna	180 mm Ø	1800 W
Háromkörös főzőzóna	120/170/210 mm Ø	2300 W
Kétkörös főzőzóna	120/180 mm	1700 W
Névleges feszültség		230 V
Együttes teljesítmény		6,4 kW

Szabványok, normák, előírások

Ez a készülék megfelel az alábbi szabványoknak:

- EN 60335-1 és EN 60335-2-6 - a háztartási készülékekre vonatkozó biztonsági előírások,
- DIN 44546/44547/44548 - a háztartási elektromos sütőkre vonatkozó használati előírások,
- EN 55014-2/VDE 0875 14-2 rész,
- EN 61000-3-2/VDE 0838 2 rész,
- EN 61000-3-3/VDE 0838 3 rész - az elektromágneses biztonsági előírások (EMV).



Ez a készülék megfelel az alábbi irányelveknek:

- 73/23/EWG - 1973.02.19 (kisfeszültségű irányelv a változásokkal bezárólag)
- 89/336/EWG - 1989.05.03. (EMC-irányelv a 92/31/EWG változásokkal bezárólag)

Biztonsági útmutatások a szereléshez

- A készüléket egy legalább 3 mm-es érintkező távolsággal rendelkező megszakító kapcsoló szerkezettel kell csatlakoztatni, hogy az bármikor leválasztható legyen az elektromos hálózatról.
Alkalmazható kapcsoló szerkezetek: LS-kapcsoló, biztonsági kapcsoló és biztosíték.
- Ez a készülék megfelel a vonatkozó "Y" tűzveszélyességi osztályba tartozó tűzvédelmi előírásoknak (IEC 335-2-6). Csak ezek a típusú készülékek állíthatók az egyik oldalukkal a mellettük lévő magasabb szekrényhez, vagy a falhoz.
- A beépített főzőfelület alá nem szabad fiókot beépíteni.
- A beépítésnél figyelembe kell venni az érintésvédelemre vonatkozó biztonságtechnikai előírásokat.
- A beépített szekrény állékonyságának meg kell felelni a DIN 68930 szabványnak.
- A beépített sütő és a beépített főzőfelület speciális csatlakozókkal van kialakítva. A készüléket csak a megfelelő egységgel kombinálva szabad beszerelni.
- A beázás és nedvesség ellen minden kivágott felületet az erre alkalmas tömítőanyaggal le kell szigetelni.
- A főzőfelületnek a munkalapra felfekvő részeit a tömítőanyaggal teljesen ki kell tölteni.
- Műkö-, vagy kerámia munkalap esetén a rögzítő rugókat erre alkalmas műanyag-, vagy kétkomponensű ragasztóval kell rögzíteni.
- A főzőfelület és a tömítések helyes és pontos felfekvését szigorúan ellenőrizni kell. Pótlólag nem szabad szilikon anyagú tömítést használni, mert ez adott esetben megnehezíti a szervizelésnél a kiszerelet.

Elektromos csatlakoztatás

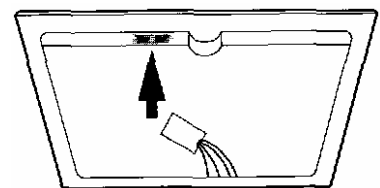
- Az elektromos csatlakoztatásnál a kábelköteg dugaszt össze kell dugni a beépített sütő megfelelő színű csatlakozójába és be kell kattintani.

Vevőszolgálat

Az AEG cég elektromos készülékek megfelelnek a biztonsági előírásoknak. Az elektromos készülékeket csak elektromos szakember, szerviz javíthatja. A szakszerűtlen javításból eredő károkért a gyártó nem vállal felelőséget és érvényét veszti a garanciális javítás feltétele is.

Szükség esetén adja meg a Vevőszolgálatnak az adattáblán található gyártási számokat. A számok megadása után a Vevőszolgálat szakembere már célirányosan meghatározhatja a készülékhez szükséges pótalkatrészek körét és már az első alkalommal, tehát gyorsabban lesz megjavítható a meghibásodott készülék.

Azért, hogy ezek a számok mindig kéznél legyen azt ajánljuk, hogy írja fel őket az alábbi sorba.



PNC

S-No

Vevőszolgálat és márkaszerviz: 1142 Budapest, Erzsébet kir.-né út 87.

Gyártó:
AEG Hausgerate GmbH, Postfach 1036 D-90327 Nürnberg
<http://www.aeg.hausgeraete.de>

Szemléltető ábrák

Szerelés

