



ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	4
3. ОПИС ВИРОБУ.....	7
4. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	9
5. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	14
6. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	16
7. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	17
8. УСТАНОВКА.....	20
9. ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ.....	22
10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	23

ДЛЯ ВІДМІННОГО РЕЗУЛЬТАТУ

Дякуємо, що обрали цей прилад AEG. Ми створили його для бездоганної роботи протягом багатьох років, за інноваційними технологіями, які допомагають робити життя простішим — це властивості, які можна й не знайти в звичайних приладах. Будь ласка, приділіть декілька хвилин, аби прочитати, як отримати найкраще від цього приладу.

Звертайтеся на наш веб-сайт:



Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:

www.aeg.com/webselfservice



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:

www.registreaeg.com



Придбання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:

www.aeg.com/shop

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

При звертанні до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Її можна знайти на табличці з технічними даними.



Увага! Важлива інформація з техніки безпеки



Загальна інформація й рекомендації



Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення чи експлуатацію. Інструкції з користування приладом слід зберігати з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від восьми років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями й особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після проведення інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад оснащено захистом від доступу дітей, рекомендується його ввімкнути.
- Не можна доручати чищення або технічне обслуговування приладу дітям без відповідного нагляду.
- Не слід залишати дітей до трьох років без постійного нагляду поблизу приладу.

1.2 Загальні правила безпеки

- Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Не торкайтеся до нагрівальних елементів.
- Не використовуйте для керування приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.

- Залишений без нагляду процес готування на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- Не зберігайте речі на варильних поверхнях.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не використовуйте пароочишувач для чищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор посуду.
- Якщо склокерамічна/скляна поверхня трісне, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- У разі пошкодження кабелю живлення зверніться для його заміни до виробника, авторизованого сервісного центру чи іншої кваліфікованої особи. Робити це самостійно небезпечно.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Установка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Цей пристрій повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
 - Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
 - Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються із приладом.
 - Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
 - Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його.
- Обов'язково одягайте захисні рукавички.
- Захистіть зрізи за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
 - Захистіть дно приладу від пари та вологи.
 - Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
 - У разі встановлення приладу над шухлядами переконайтеся у наявності достатнього простору для циркуляції повітря між дном приладу та верхньою шухлядою.

- Дно приладу може нагріватися. Встановіть розділювальну вогнетривку панель під приладом, щоб унеможливити доступ до дна.
- Залиште відкритим вентиляційний отвір розміром 2 мм між робочою поверхнею та розміщеною під нею передньою частиною приладу. Гарантія не покриває збитки, викликані відсутністю належної вентиляції.

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання або ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтеся, що електричні параметри на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- Переконайтеся у правильному встановленні приладу. Незакріплений або неправильно розташований кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до значного нагрівання роз'ємів.
- Користуйтеся належним мережевим електрокабелем.
- Стежте за тим, щоб проводи живлення не заплутувалися.
- Переконайтеся, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Зменште розтягування кабелю.
- Переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду під час під'єднання приладу до розташованої поруч розетки
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.

- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення та штепсель (якщо є). Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися до нашого сервісного центру або до електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка хитається.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб вимкнути прилад із мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

2.3 Використання



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Перед першим використанням зніміть усі пакувальні матеріали, ярлики та захисну плівку (за наявності).
- Цей прилад призначено для побутового використання.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані.

- Не залишайте прилад, який працює, без нагляду.
- Після кожного використання вимикайте зони нагрівання.
- Не покладайтеся на детектор посуду.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на зони нагрівання. Вони можуть нагрітися.
- Під час роботи із приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.
- Якщо на поверхні приладу з'явилися тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це дасть змогу запобігти враженню електричним струмом.
- Користувачі з імплантованим кардіостимулятором мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон нагрівання під час роботи приладу.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.
- Не ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не допускайте, щоб із посуду випаровувалася вся рідина.
- Будьте обережні та пильнуйте, щоб жодні предмети чи посуд не падали на прилад. Це може призвести до пошкодження поверхні.
- Не вмикайте зони нагрівання, якщо на них немає посуду, або посуд порожній.
- Не кладіть алюмінієву фольгу на прилад.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може подряпати склокераміку. Завжди піднімайте такий посуд, якщо потрібно переставити його в інше місце на варильній поверхні.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад, опалення приміщень.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та опіків.

- Під час нагрівання жирів і олії можуть вивільнятися займисті пари. Готуючи з використанням жирів і олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- Пари, які виділяє дуже гаряча олія, можуть спричинити спонтанне займання.
- Використана олія, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за нижчої температури, ніж олія, яка використовується вперше.
- Не кладіть займисті речовини чи предмети, змочені в займистих речовинах, усередину приладу, поряд із ним або на нього.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

2.4 Догляд і чищення

- Регулярно чистьте прилад, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.
- Перш ніж чистити прилад, вимкніть його й зачекайте, доки він охолоне.
- Відключіть прилад від джерела живлення, перш ніж починати технічне обслуговування.
- Не застосовуйте водяні розпилювачі або пару для чищення.
- Мийте прилад м'якою вологою ганчіркою. Використовуйте тільки нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні матеріали, жорсткі ганчірки, їдкі речовини та металеві предмети.

2.5 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

- Щоб отримати інформацію про належну утилізацію приладу, слід звернутися до органів муніципальної влади.
- Відключіть прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.

2.6 Сервіс

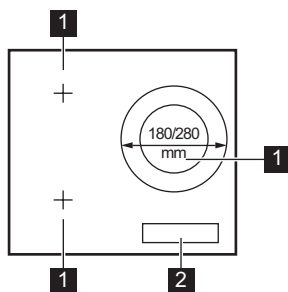
- Для ремонту приладу зверніться в авторизований сервісний центр.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам

Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

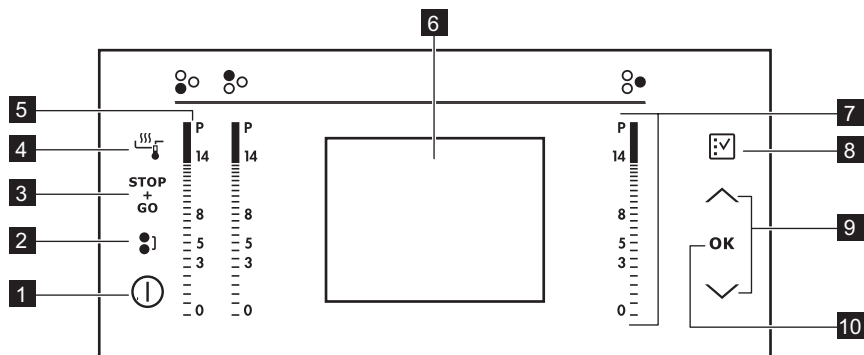
3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Оснащення варильної поверхні



- 1** Індукційна зона нагрівання
- 2** Панель керування

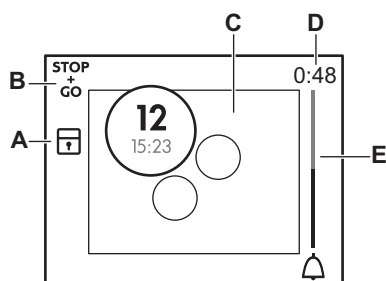
3.2 Структура панелі керування



Керування приладом здійснюється за допомогою сенсорних кнопок. Символи на екрані, індикатори та звукові сигнали вказують на функції, що працюють.

	Сен- сорна кноп- ка	Функція	Примітка
1	①	УВІМК/ВИМК	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.
2	⚙	Bridge	Увімкнення та вимкнення функції.
3	STOP + GO	STOP+GO	Увімкнення та вимкнення функції.
4	🔥	Cook Assist	Увімкнення функції.
5	P	Power Boost	Увімкнення та вимкнення функції.
6	-	Дисплей	Вказує функції, які працюють.
7	-	Сектор керування	Регулювання ступеня нагріву.
8	☑	Minute Minder / Automatic Counter / Power-off timer	Налаштування функції та блокування/розблокування панелі керування.
9	△ / ▽	-	Налаштування параметрів.
10	OK	-	Підтвердження налаштування.

3.3 Дисплей



- A. Функція Замок
- B. Функція STOP+GO
- C. Зони нагрівання
- D. Power-off timer
- E. Індикатор Minute Minder

Зона нагрівання на дисплеї	Опис
12 15:23	Зону нагрівання увімкнено. Вище: ступінь нагріву, нижче: таймер.
	Функція Keep Warm /STOP+GO працює.

Зона нагрівання на дисплеї	Опис
	Power Boost працює.
	Power Boost працює.
	Зона налаштування.
	На зоні нагрівання немає посуду.
	Увімкнено функцію Автоматичне нагрівання.
	OptiHeat Control. Зону нагрівання вимкнено. Розмір і кольори зони нагрівання показують залишкове тепло: • Велика червона — відбувається готування • Велика яскраво-червона — підтримання страви теплою • Мала яскраво-червона — усе ще гаряча • Мала біла — зона нагрівання холодна

3.4 Залишкове тепло



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Небезпека опіку
залишковим теплом!

Тепло для готування їжі генерується конфорками безпосередньо в дні посуду. Склокераміка нагрівається теплом від посуду.

4. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією
щодо техніки безпеки.

4.1 Увімкнення та вимкнення

Торкніться  і утримуйте впродовж 1 секунди, щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню.

4.2 Автоматичне вимкнення

Функція автоматично вимикає варильну поверхню в разі, якщо:

- усі зони нагрівання вимкнені;
- після увімкнення варильної поверхні ви не налаштували ступінь нагріву;
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Приберіть сторонній предмет або очистіть панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після википання усієї води в каstrулі). Дочекайтеся, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- Використовується невідповідний посуд. Засвітиться символ , і через

2 хвилини зона нагрівання автоматично вимкнеться.

- ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через деякий час варильна поверхня вимикається.

Співвідношення між ступенем нагрівання та часом, після якого вимикається варильна поверхня:

Налаштування типу нагрівання	Варильна поверхня вимикається через
 1–3	6 годин
4–7	5 годин
8–9	4 години
10–14	1,5 години

4.3 Вибір мови

Щоб змінити мову, ввімкніть варильну поверхню за допомогою кнопки , а потім торкніться кнопки **OK**. Виберіть меню мов за допомогою стрілок.

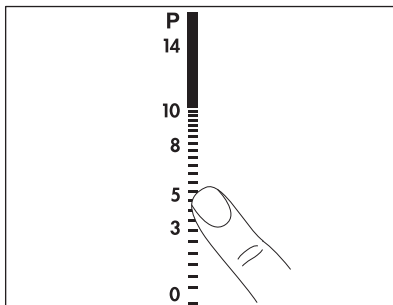
Торкніться **OK** для підтвердження. На дисплеї відображається список мов.

Торкніться  або , щоб встановити мову. Торкніться **OK** для підтвердження.

4.4 Ступінь нагріву

Налаштування або змінення ступеня нагріву:

Торкніться панелі керування на належному рівні нагріву або переміщайте палець вздовж панелі керування, доки не буде вибрано належний ступінь нагріву.



4.5 Використання зон нагрівання

Поставте посуд на хрест/квадрат, розташований на поверхні для готування. Посуд повинен повністю покривати хрест/квадрат зони нагрівання. Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду. Ви можете готувати у великому посуді на двох зонах нагрівання одночасно.

4.6 Функція Bridge

Ця функція поєднує дві ліві зони нагрівання, і вони працюють як одна зона нагрівання.

Спочатку встановіть ступінь нагрівання для однієї з лівих зон нагрівання.

Щоб увімкнути функцію, торкніться . Щоб встановити або змінити ступінь нагрівання, торкніться однієї з сенсорних кнопок.

Щоб вимкнути функцію, торкніться . Зони нагрівання почнуть працювати окремо.

Якщо використовується лише одна зона нагрівання з пари, рекомендується задіяти задню зону нагрівання. Також, якщо використовується великий посуд, рекомендується розміщувати його ближче до задньої зони нагрівання.

4.7 Автоматичне нагрівання

Якщо ця функція ввімкнена, можна швидше отримати потрібний ступінь нагріву. Функція на певний час

встановлює найвищий ступінь нагріву, а потім знижує його до належного рівня.



Щоб увімкнути цю функцію, зона нагрівання має бути холодною.

Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання: торкніться **P**. Одразу торкніться належного ступеня нагрівання. На дисплеї відображається **A**.

Щоб вимкнути функцію: змініть ступінь нагріву.

4.8 Power Boost

Ця функція забезпечує індукційні зони нагрівання додатковою потужністю. Функцію можна ввімкнути для однієї індукційної зони нагрівання лише на обмежений період часу. Після цього індукційна зона нагрівання автоматично перемикається на найвищий ступінь нагрівання.



Див. розділ «Технічна інформація».

Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання: торкніться **P**. Загорається **P** в кільці. Коли зона нагрівання нагрівається, колір кільця змінюється.

Щоб вимкнути функцію: змініть ступінь нагріву.

4.9 Функція Power Boost зони нагрівання з двома кільцями

Функція вмикається для внутрішнього кільця, коли варильна поверхня визначає, що посуд менший за діаметр внутрішнього кільця. Функція вмикається для зовнішнього кільця, коли варильна поверхня визначає, що посуд більший за діаметр внутрішнього кільця.

4.10 Cook Assist

Ця функція дозволяє встановлювати один з трьох рівнів смаження, що

визначає температуру посуду. Варильна поверхня автоматично підтримує зазначену температуру під час смаження. Цю функцію можна встановлювати для передньої лівої зони нагрівання приладу.

Символ	Рівень смаження	Рекомендована страва
	Низький рівень	Яйця
	Середній рівень	Млинці
	Високий рівень	Стейк



ОБЕРЕЖНО!

Використовуйте ламінований посуд лише при низькому та середньому рівні готування з метою запобігання пошкодженню та перегріванню посуду.



Не використовуйте кришку при готуванні з функцією.

Щоб увімкнути функцію:

1. Поставте порожню сковорідку на передню ліву зону нагрівання.
2. Натисніть
3. Використайте **^** і **v**, щоб вибрати рівень смаження. Підтвердіть вибір за допомогою **OK**.
4. Зачекайте, поки прилад виявить посуд.
5. Через деякий час за допомогою **^** та **v** можна вибрати функцію **Plancha Grillplate**.
6. Підтвердіть вибір за допомогою **OK**.
7. Зачекайте, доки посуд досягне температури обраного рівня смаження (інформація відображається на дисплеї).
8. Покладіть продукти на сковорідку.

Щоб вимкнути функцію:

1. Торкніться **0** передньої лівої зони нагрівання.
2. Для вимкнення функції використовуйте  та .
3. Підтвердіть вибір за допомогою **OK**.

Щоб встановити температуру:

Якщо результати не відповідають вашим очікуванням, можна коригувати температуру смаження. Варильна поверхня запам'ятовує коригування температури для наступного разу.

Щоб підвищити температуру:

торкніться . Загорається .

Щоб знизити температуру:

торкніться . Загорається .

Функція Plancha Grillplate

Ця функція дозволяє використовувати функцію Cook Assist разом із приладдям Infinite Plancha від Electrolux або AEG. Функція поєднує дві ліві зони нагрівання для Cook Assist, і вони працюють як одна конфорка.



Для нагрівання великого посуду потрібно трохи більше часу. Функція нагріває Infinite Plancha приблизно 12 хвилин і показує, коли все готове.

4.11 Таймер

Передбачено 3 функції: Automatic Counter, Power-off timer і Minute Minder.

**Automatic Counter**

За допомогою цієї функції можна слідкувати, скільки часу працює зона нагрівання. Функція вмикається автоматично та загорається під налаштуванням встановленого ступеню нагріву конфорки на дисплеї.

Щоб скинути функцію: торкніться .

щоб активувати Automatic Counter .

Потім за допомогою стрілочок оберіть конфорку з переліку та торкніться **OK** для підтвердження.

|→| Power-off timer

За допомогою цієї функції можна встановити час, упродовж якого зона нагрівання працюватиме протягом одного сеансу готування.

Щоб увімкнути функцію: торкніться

 двічі, щоб активувати Power-off timer |→|. Потім за допомогою стрілочок оберіть конфорку з переліку та торкніться **OK** для підтвердження. За допомогою стрілочок встановіть час і торкніться **OK** для підтвердження. Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і зона нагрівання вимкнеться.

Щоб вимкнути звуковий сигнал:

торкніться .

**Minute Minder**

Щоб активувати функцію, коли варильна поверхня вимкнена:

увімкніть варильну поверхню за допомогою . Торкніться  один раз, щоб активувати Minute Minder .

Щоб активувати функцію, коли працює зона нагрівання: торкніться

 тричі, щоб активувати Minute Minder .

Щоб вимкнути звуковий сигнал:

торкніться .



Функція не впливає на роботу зон нагрівання.

4.12 STOP+GO

Функція налаштовує всі зони нагрівання, які працюють, на режим найнижчої температури.

Коли функція працює, ви не можете змінювати ступінь нагріву.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер».

Щоб увімкнути функцію: торкніться

 . Загорається.

Щоб вимкнути функцію: торкніться

. Загорається попередній ступінь нагрівання.

4.13 Замок

Можна заблокувати панель керування, коли працюють зони нагрівання. Це запобігає випадковій зміні встановленого ступеня нагріву.

Встановіть спочатку ступінь нагріву.

Щоб увімкнути функцію: торкніться  кілька разів, доки не відобразиться функція блокування. Торкніться  для підтвердження. Засвітиться . Таймер залишається увімкненим.

Щоб вимкнути функцію: торкніться . Загорається попередній ступінь нагрівання.



При вимиканні варильної поверхні ця функція також вимикається.

4.14 Пристрій захисту від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

Щоб увімкнути функцію: вимкніть варильну поверхню за допомогою . Коли прилад вимикається, торкніться . На дисплеї відображається повідомлення про виконання функції.

Щоб вимкнути функцію: ввімкніть варильну поверхню за допомогою . Торкніться кнопки , а потім натисніть .

Щоб скасувати функцію лише на один період готування: ввімкніть варильну поверхню за допомогою . Торкніться  і  одночасно. **Встановіть ступінь нагріву не пізніше ніж через 10 секунд.** Варильною поверхнею можна користуватися. Коли варильна поверхня вимикається за допомогою , функція знову працюватиме.

4.15 Вимкнення та увімкнення звукових сигналів

Увімкніть варильну поверхню.

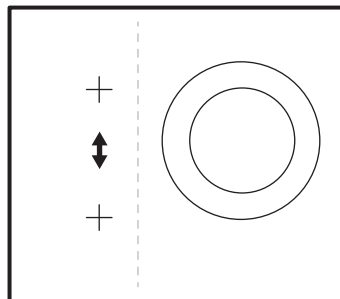
Торкніться  і налаштуйте меню звукових сигналів за допомогою стрілок. Торкніться  для підтвердження. Налаштуйте функцію за допомогою стрілок. Торкніться  для підтвердження.

Коли цю функцію активовано, ви чуєте звукові сигнали лише, коли:

- ви торкаєтесь 
- Minute Minder вимикається
- Power-off timer вимикається
- ви поклали щось на панель керування.

4.16 Функція Керування потужністю

- Зони нагрівання згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Див. малюнок.
- Кожна фаза витримує максимальне електричне навантаження 3700 Вт.
- Функція розподіляє потужність між зонами нагрівання, підключеними до однієї фази.
- Функція вмикається, коли загальне електричне навантаження для зон нагрівання, під'єднаних до однієї фази, перевищує 3700 Вт.
- Функція зменшує потужність для інших зон нагрівання, підключених до однієї фази.
- Відображення ступеня нагрівання зон зі зниженою потужністю по черзі змінюється.



5. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Посуд



Тепло дуже швидко генерується індукційними зонами нагрівання безпосередньо в посуді завдяки сильному електромагнітному полю.



Користуйтеся посудом, який підходить для індукційних зон нагрівання.

Матеріал посуду

- **придатний:** чавун, сталь, емальована сталь, іржостійка сталь, посуд із багат шаровим дном (позначений виробником як відповідний).
- **непридатний:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

Посуд придатний для індукційної варильної поверхні, якщо:

- невелика кількість води швидко закипає в посуді на зоні нагрівання, для якої встановлено найвищий ступінь нагріву;
- до дна посуду притягується магніт.



Дно посуду має бути якомога товстішим і рівнішим.

Розміри посуду

Індукційні зони нагрівання певною мірою автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.

Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Посуд, у якого діаметр менший від мінімального, отримує лише частину енергії, що виробляється зоною нагрівання.



Див. розділ «Технічна інформація».

5.2 Шуми під час роботи

Якщо чути:

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- посвистування: увімкнено конфорку на високому рівні потужності, а посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.
- клацання: виконується вмикання або вимикання функцій.
- шипіння, шум: працює вентилятор.

Такі шуми є нормальним явищем і не свідчать про несправність варильної поверхні.

5.3 Öko Timer (Таймер Еко)

З метою заощадження енергії нагрівальний елемент зони нагрівання вимикається раніше, ніж таймер зворотного відліку подасть звуковий сигнал. Ця різниця у часі залежить від встановленого значення ступеня нагріву та часу готування.

5.4 Приклади застосування

Співвідношення між ступенем нагрівання та споживанням електроенергії зоною нагрівання не є лінійним. Збільшення ступеня нагрівання не є пропорційним збільшенню споживання електроенергії зоною нагрівання. Це означає, що зона нагрівання із середнім ступенем нагрівання використовує менш ніж половину своєї потужності.



Дані, наведені в таблиці, є орієнтовними.

Налаштування типу нагрівання	Призначення	Час (у хв.)	Поради
1	Підтримання готових страв теплими.	відповідно до потреби	Накривайте посуд кришкою.
1–3	Приготування голландського соусу, розтоплення масла, шоколаду, желатину.	5–25	Помішуйте час від часу.
1–3	Згущування: збиті омлети, запіканки з яєць.	10–40	Готуйте з накритою кришкою.
3–5	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв.	25–50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, молочні страви час від часу перемішуйте.
5–7	Готування на парі овочів, риби, м'яса.	20–45	Додайте кілька столових ложок рідини.
7–9	Готування картоплі на парі.	20–60	Додайте максимум $\frac{1}{4}$ л води на 750 г картоплі.
7–9	Приготування страв у великій кількості, звичайних і густих супів.	60–150	До 3 л рідини плюс інгредієнти.
9–12	Легке підсмажування шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінок, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	відповідно до потреби	Переверніть по завершенні половини часу.
12–13	Сильне смаження дерунів, філе, стейків.	5–15	Переверніть по завершенні половини часу.
14	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фри.		
P	Кип'ятіння великої кількості води. Вмикається функція додаткової потужності.		

5.5 Поради та рекомендації для функції Cook Assist

Виконайте наведені нижче дії, щоб забезпечити найкращі результати для функції.

- Вмикайте функцію, коли варильна поверхня холодна (не потрібне прогрівання посуду вручну).

- Користуйтеся посудом із нержавіючої сталі з багат шаровим дном.
- Не використовуйте посуд із тисненням посередині дна.

Приклади готування для функції

Дані в таблиці показують приклади страв для кожного рівня смаження. Кількість, товщина, якість і температура (напр., заморожені)

продуктів впливає на правильний рівень смаження. Оберіть рівень смаження та налаштування, які найкраще відповідають посуду та вашим звичкам щодо готування.

Рівень смаження	Рекомендована страва	Використовуйте для приготування
	Яйця	Яєчня, омлет, французькі тости, філе риби, овочі
	Млинці	Млинці, рибні палички, заморожені страви, страви в паніровці, стейк середнього ступеня просмажування
	Стейки	Стейк із кров'ю



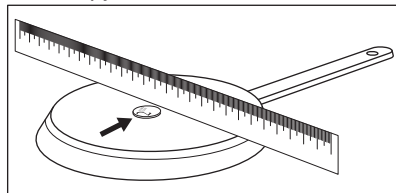
Час нагрівання для різних розмірів посуду різний. Важкий посуд утримує більше тепла, ніж легкий, але на його нагрівання витрачається більше часу.

5.6 Необхідні каструлі для функції Cook Assist

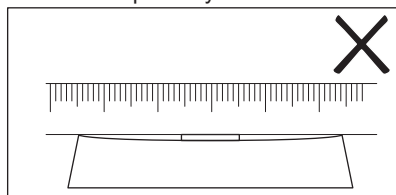
Використовуйте каструлі лише із плоским дном. Щоб переконатися у

правильному виборі каструлі, виконайте наведені нижче дії.

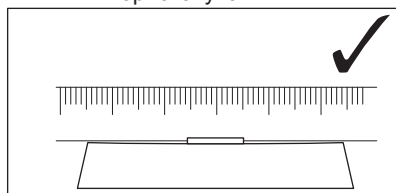
1. Переверніть каструлю догори дном.
2. Покладіть рушник на дно каструлі.
3. Спробуйте просунути невеличку монету між лінійкою та дном каструлі.



- a. Якщо вам вдалося це зробити, такий посуд не можна використовувати.



- b. Якщо вам не вдалося цього зробити, такий посуд можна використовувати.



6. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Загальна інформація

- Чистьте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду має бути завжди чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.

- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що може використовуватися для даної варильної поверхні.
- Користуйтеся спеціальним шкребок для скла.

6.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, залишки страв, що містять цукор.

Якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Поставте шкребок під гострим кутом до скляної поверхні й пересувайте лезо по поверхні.

- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Чистьте поверхню вологою ганчіркою з невеликою

кількістю миючого засобу. Після чищення протріть поверхню м'якою тканиною.

- Поверхня варильної поверхні має горизонтальні жолоби. Варильну поверхню слід мити вологою ганчіркою з миючим засобом плавними рухами зліва направо. Після чищення протріть поверхню м'якою тканиною зліва направо.

7. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Що робити у випадку, якщо...

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Ви не можете ввімкнути або користуватися варильною панеллю.	Варильну панель не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, щоб варильна поверхня була правильно під'єднана до мережі. Ско-ристайтесь схемою елек-тричних з'єднань.
	Спрацював запобіжник.	Перевірте, чи є запобіжник причиною несправності. Якщо запобіжник спрацю-вав декілька разів, звер-ніться до кваліфікованого електрика.
		Увімкніть варильну панель і налаштуйте режим нагрі-вання не раніше ніж через 10 секунд.
	Ви доторкнулися до 2 або більше сенсорних кнопок одночасно.	Торкайтеся лише однієї сенсорної кнопки.
	Функція STOP+GO працює.	Див. розділ «Щоденне ко-ристування».
	На панелі керування вия-влено плями води або жи-ру.	Очистьте панель керуван-ня.

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли ви вимикаєте варильну панель, то чуєте звуковий сигнал.	Ви чимось накрили одну або кілька сенсорних кнопок.	Приберіть сторонній предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Сенсорна кнопка ① чимось накрита.	Приберіть сторонній предмет із сенсорної кнопки.
Індикатор залишкового тепла не змінює колір.	Панель не нагрівається, тому що працює недовго.	Якщо зона нагрівання працює досить довго, але не нагрівається, зверніться до сервісного центру.
Функція Автоматичне нагрівання не працює.	Зона нагрівання гаряча.	Зачекайте, доки зона нагрівання охолоне.
	Ви обрали максимальну температуру нагрівання.	Режим максимального нагрівання.
Існують два рівні налаштування температури.	Увімкнено функцію Керування потужністю.	Див. розділ «Щоденне користування».
Сенсорні кнопки нагріваються.	Посуд має занадто великий розмір або знаходиться надто близько до елементів керування.	Великий посуд розташуйте якнайдалше від панелі керування.
Підсвічування увімкнено, проте контрастність дисплея занадто низька.	На дисплеї стоїть нагрітий посуд.	Перемістіть об'єкт. Зачекайте, доки варильна поверхня охолоне. Якщо якість зображення не покращиться, зверніться до авторизованого сервісного центру.
При торканні сенсорних кнопок на панелі керування немає жодного сигналу.	Сигнали вимкнено.	Увімкніть сигнали. Див. розділ «Щоденне користування».
На дисплеї відображається II і текст.	Автоматичне вимкнення працює.	Вимкніть варильну поверхню та увімкніть її знову.
На дисплеї відображається  .	Увімкнено функцію Простий захист від доступу дітей або Замок.	Див. розділ «Щоденне користування».
На дисплеї відображається ?.	На варильній поверхні немає посуду.	Помістіть кухонний посуд на зону нагрівання.

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
	Посуд не придатний для використання на цьому приладі.	Користуйтеся належним посудом. Див. розділ «Поради і рекомендації».
	Діаметр дна посуду не відповідає діаметру зони нагрівання.	Користуйтеся посудом відповідних розмірів. Див. розділ «Технічна інформація».
	Посуд не закриває квадрат/перехрестя.	Квадрат/перехрестя має бути повністю закритим.
На дисплеї відображається E і цифра.	Помилка функціонування варильної панелі.	Від'єднайте прилад від електромережі на кілька хвилин. Від'єднайте запобіжник від системи електропостачання будинку. Під'єднайте його знову. Якщо E з'явиться знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.
На дисплеї відображається напис E4 .	Сталася помилка функціонування варильної панелі, оскільки в посуді википіла вся вода. Працює функція Автоматичне вимкнення і захист від перегріву для зон.	Вимкніть варильну поверхню. Зніміть гарячий посуд. Увімкніть зону нагрівання приблизно через 30 секунд. Якщо проблема була пов'язана з посудом, повідомлення про помилку зникне. Індикатор залишкового тепла може залишитись. Зачекайте, доки посуд охолоне. Переконайтеся, що ваш посуд придатний для використання на даній варильній поверхні. Див. розділ «Поради і рекомендації».

7.2 Якщо ви не можете усунути проблему...

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Повідомте їм дані, наведені на паспортній табличці. Також повідомте тризначний буквенний код склокераміки (див. у кутку поверхні) і текст повідомлення про помилку, який

відображається на дисплеї. Переконайтеся, що ви правильно користувались варильною поверхню. Якщо ви неправильно користувались приладом, візит майстра або продавця буде платним навіть у гарантійний період. Інструкції щодо центру сервісного обслуговування та умови гарантії описані в гарантійному буклеті.

8. УСТАНОВКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Перед встановленням

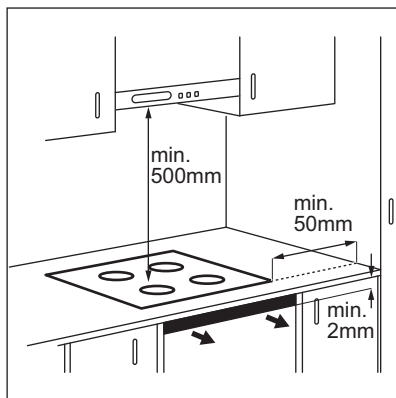
Перш ніж установлювати варильну поверхню, запишіть наступну інформацію з паспортної таблички. Ця табличка розташована внизу варильної поверхні.

Серійний
номер

8.2 Вбудовані варильні поверхні

Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після

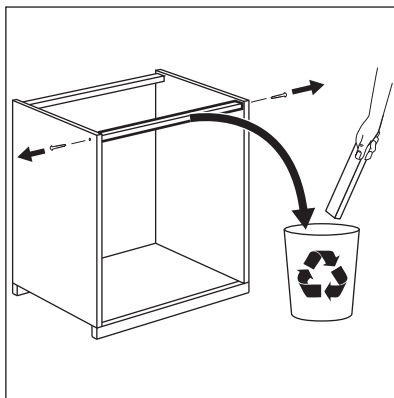
8.4 Складання

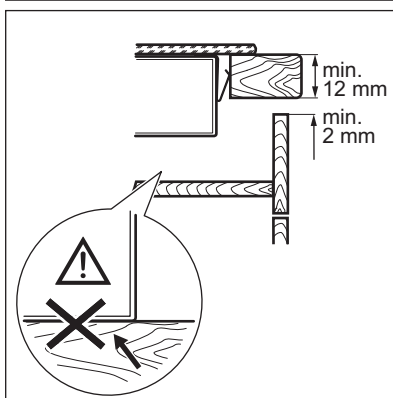
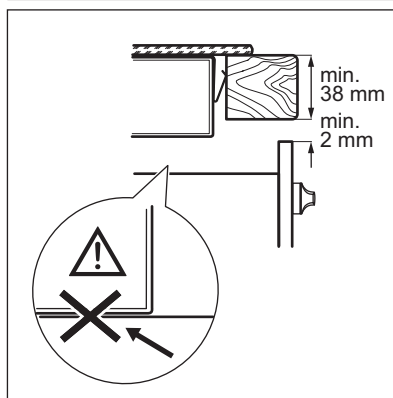
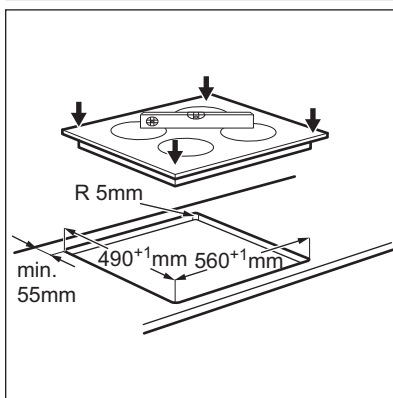
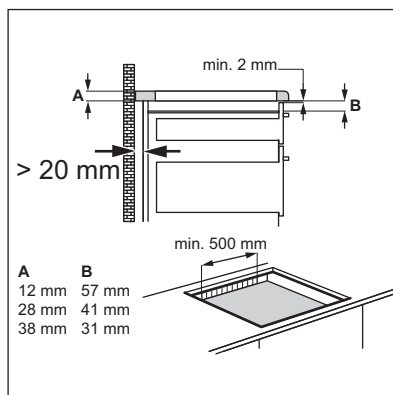
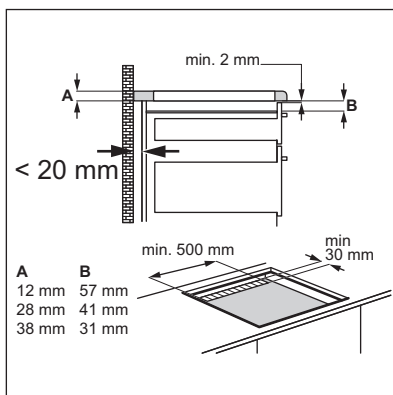


правильного вбудовування у шафи та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

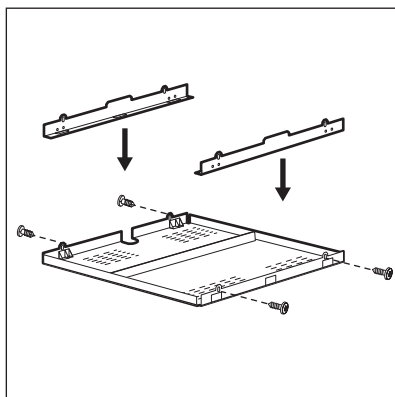
8.3 З'єднувальний кабель

- Прилад оснащено електричним кабелем.
- Щоб замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте такий кабель живлення (або з більш високими характеристиками): H05BB-F T_{max} 90°C. Зверніться до місцевого сервісного центру.





8.5 Захисний короб



Якщо використовується захисний короб (додаткове приладдя), простір попереду 2 мм для притоку повітря та захисна підлога безпосередньо під варильною поверхнею не потрібні. Захисний короб може бути відсутнім у деяких країнах. Зверніться до місцевого постачальника.



Не слід використовувати захисний короб при встановленні варильної поверхні над духовою шафою.

9. ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

9.1 Табличка з технічними даними

Модель HK693320FG
Тип 58 GAD C4 AU
Індукція 7.4 кВт
Сер. номер
AEG

Номер виробу (PNC) 949 595 282 00
220–240 В 50–60 Гц
Вироблено в Німеччині
7.4 кВт



9.2 Специфікація зон нагрівання

Зона нагрівання	Номінальна потужність (макс. ступінь нагріву) (Вт)	Функція додаткової потужності (Вт)	Функція додаткової потужності макс. тривалість (хв.)	Діаметр посуду (мм)
Передня ліва	2300	3200	10	125–210
Задня ліва	2300	3200	10	125–210
Задня права	1800/3500	2800/3700	5	145–180/245–280

Потужність зон нагрівання може дещо відрізнятися від значень, наведених у таблиці. Вона змінюється в залежності від матеріалу та розміру посуду.

Задля оптимальних результатів готування не використовуйте посуд із діаметром, що перевищує значення, наведені у таблиці.

10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

10.1 Інформація щодо продукту відповідно до документа ЄС 66/2014

Ідентифікатор моделі		HK693320FG
Тип варильної поверхні		Вбудована варильна поверхня
Кількість зон нагрівання		3
Технологія нагрівання		Індукція
Діаметр круглих зон нагрівання (Ø)	Передня ліва	21,0 см
	Задня ліва	21,0 см
	Задня права	28,0 см
Споживання електроенергії на одній зоні нагрівання (EC electric cooking)	Передня ліва	172,6 Вт-год/кг
	Задня ліва	174,9 Вт-год/кг
	Задня права	177,4 Вт-год/кг
Споживання електроенергії на одній варильній поверхні (EC electric hob)		175,0 Вт-год/кг

EN 60350-2 – домашні електричні побутові прилади – частина 2 Варильні поверхні – способи вимірювання продуктивності

Значення електроенергії, пов'язані із зоною готування, позначені хрестиками на відповідних зонах нагрівання.

10.2 Енергозбереження

Скористайтеся нижченаведеними порадами для щоденного енергозбереження.

- При нагріванні води використовуйте лише потрібну кількість.
- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.
- Перед увімкненням зони нагрівання, розмістіть на ній посуд.
- На менших зонах нагрівання розміщуйте менший посуд.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви тепло або розтоплення продуктів.

11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних

приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

www.aeg.com/shop



867327018-A-342015