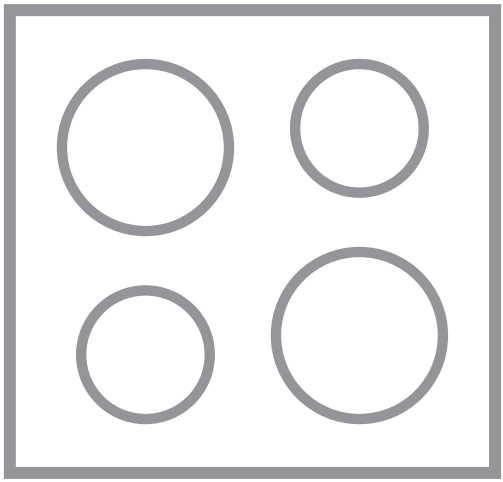
HKH81700XB

RU **Инструкция по эксплуатации** 2
Варочная панель
UK **Інструкція** 29
Варильна поверхня

USER MANUAL



AEG

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ....3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ....5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ....8
4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ....10
5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ....17
6. УХОД И ОЧИСТКА....19
7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ....20
8. УСТАНОВКА....23
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ....25
10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ....26

ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим вас за выбор данного изделия AEG. Оно будет безупречно служить вам долгие годы – ведь мы создали его, призвав на помощь инновационные технологии, которые помогают облегчить жизнь и реализуют функции, которых не найдешь в обычных приборах. Потратьте несколько минут на чтение, чтобы получить от своей покупки максимум пользы.
На нашем веб-сайте вы сможете:

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

Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:
www.registeraeg.com

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: модель, код изделия (PNC), серийный номер.
Данная информация находится на табличке с техническими данными.

⚠ Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

ⓘ Общая информация и рекомендации

Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственности за какие-либо травмы или ущерб, возникший вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните данное руководство под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен устройством защиты от детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

- Детям младше 3 лет категорически запрещается находиться рядом с прибором во время его работы.

1.2 Общие правила техники безопасности

- ВНИМАНИЕ: Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младше 8 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- ВНИМАНИЕ: Оставление на варочной поверхности 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.
- ВНИМАНИЕ: ход приготовления требует надзора. При малом времени приготовления надзор должен быть постоянным.
- ВНИМАНИЕ: Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- После использования выключите конфорку ее ручкой управления и не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности или при ее растрескивании отключите

прибор во избежание поражения электрическим током.

- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- ВНИМАНИЕ: Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях в качестве пригодной для использования с данным прибором, либо встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!
Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- 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.
- Дно прибора сильно нагревается. Обязательно разместите под прибором пожаробезопасную разделительную прокладку для предотвращения доступа к прибору снизу.
- Обеспечьте свободный вентиляционный просвет шириной 2 мм между столешницей и передней частью изделия под ней. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные отсутствием достаточного для вентиляции пространства.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети 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.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- 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.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- 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.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

2.3 Эксплуатация

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если она имеется).
- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.

- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не полагайтесь на детектор наличия посуды.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки 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.
- Помещение продуктов в горячее масло может привести к его разбрызгиванию.

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образуемые 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 помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность варочной панели горячие крышки сковород.
- 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.
- Стеклянную/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 панели.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

2.4 Уход и очистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и давайте ему остыть.
- Отключайте прибор от электросети перед его профилактическим обслуживанием.
- 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, абразивные губки, растворители или металлические предметы.

2.5 Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

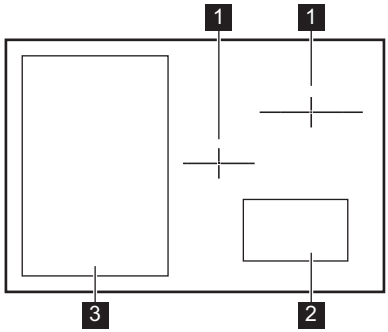
- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

2.6 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

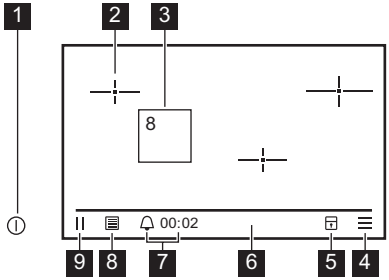
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Функциональные элементы варочной панели



1 Индукционная конфорка
2 Панель управления
3 Индукционная конфорка с подстраивающимся размером

3.2 Функциональные элементы панели управления

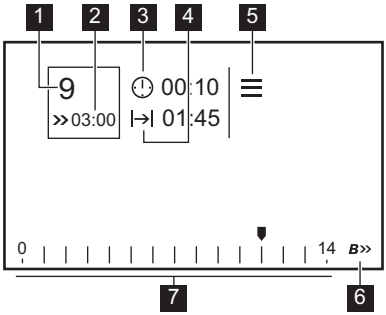


	Символ	Описание	Комментарий
1	⏻	«ВКЛ/ВЫКЛ»	Включение и выключение варочной панели.

	Символ	Описание	Комментарий
2		Положение конфорки	Отображение положения конфорки. Для включения конфорки коснитесь данного символа.
3	-	Конфорка работает	Для изменения мощности нагрева или выбора дополнительных функций коснитесь этого символа.
4		Меню	Выбор дополнительных функций и настроек.
5		Заблокировать	Блокировка панели управления.
6	-	Строка состояния	Отображение значков ярлыков и времени напоминания. Для отображения значков ярлыков включите их в меню значков ярлыков.
7		Напоминание	Включение функции и отображение времени.
8		функция Pro Cook	Включение и выключение функции.
9	||	ПАУЗА	Включение функции.

3.3 Панель управления конфоркой

Для вызова панели управления конфоркой коснитесь символа конфорки на панели управления.



	Символ	Описание	Комментарий
1	-	Символ конфорки	Отображение значения мощности нагрева.

	Символ	Описание	Комментарий
2	»	Функция «Бустер» / Автоматический прогрев	Подтверждение факта работы функции. Таймер производит обратный отсчет до выключения функции.
3	⏲	CountUp Timer	Отображение длительности работы конфорки.
4	|→|	Таймер обратного отсчета	Просмотр оставшегося времени приготовления.
5	☰	Меню	Выбор дополнительных функций и настроек данной конфорки.
6	B»	Функция «Бустер» / Автоматический прогрев	Включение и выключение функции.
7	-	Линейка управления	Установка мощности нагрева.

3.4 Остаточное тепло

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

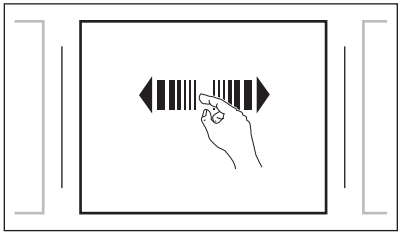
Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.

4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

4.1 Первое включение

При первом включении варочной панели сначала необходимо выбрать язык. После выбора языка варочная панель выдает советы и рекомендации, которые расскажут Вам, как ей пользоваться. Для смены экранов проведите пальцем влево или вправо.



Для пропуска советов коснитесь Готово. Вы сможете вызвать советы позже, воспользовавшись Меню.

4.2 Включение или выключение

Коснитесь на одну секунду ⏻, чтобы включить или выключить варочную панель.

4.3 Общая информация

Панель управления варочной панели является сенсорной зоной. Варочной панелью можно управлять, касаясь символов, прокручивая меню и проводя пальцем по линейкам управления и экранам. Варочная панель определяет касание, когда вы убираете палец с панели управления.

Прочитайте появляющуюся на дисплее информацию. Варочная панель дает советы и инструкции, облегчающие ее использование.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду. Существует риск повреждения электроники.

4.4 ☰ Функции Меню

Для выбора и изменения настроек варочной панели используйте символ ☰. Также можно включать и выключать функции, создавать значки и ярлыки. Таблица отображает основные функции меню. Для вызова функции коснитесь ее. Выберите требуемую настройку и подтвердите свой выбор.

Дополнительные режимы

Заблокировать	
функция Pro Cook	
ПАУЗА	
Напоминание	
Меню	Советы и рекомендации
	Значки ярлыков
	Техника безопасности
	Язык
	Дисплей
	Звук
	Сервис

4.5 AUTO OFF

Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:

- выключены все конфорки;
- не установлена мощность после включения варочной панели;
- панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.). Выдается звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается. Уберите предмет или протрите панель управления.
- панель становится слишком горячей (например, когда жидкость в посуде выкипает досуха). Перед следующим использованием варочной панели дайте конфорке остыть.
- используется неподходящая кухонная посуда, или на конфорке отсутствует посуда. Цвет конфорки меняется на серый. Индукционная конфорка с подстраивающимся размером выключается через 10 секунд, а индукционные конфорки выключаются через 2 минуты.
- конфорка не была выключена или не была изменена мощность нагрева. Через некоторое время варочная панель выключается.

Соотношение уровня мощности нагрева и времени работы, после которого варочная панель выключается:

Мощность нагрева	Варочная панель отключается через
1 - 3	6 часов
4 - 7	5 часов
8 - 9	4 часов
10 - 14	1,5 часа

Выключите варочную панель, а затем включите ее снова, или коснитесь

символа конфорки для удаления AUTO OFF.

4.6 Смена языка

Для смены языка коснитесь ☰ на панели управления. Выберите из списка Меню. Затем выберите меню выбора языка и выберите требуемый язык. Коснитесь выбранного языка для подтверждения.

4.7 Использование конфорок

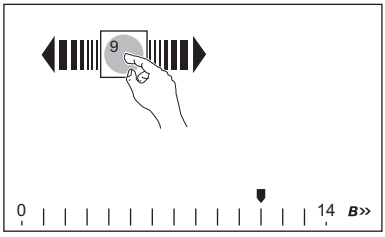
Помещайте кухонную посуду непосредственно на перекрестие, находящееся на конфорке с подстраивающимся размером. Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды. Коснитесь символа конфорки, чтобы вызвать панель управления конфоркой.

4.8 Значение мощности нагрева

Коснитесь символа конфорки, которую требуется использовать. Появится панель управления конфоркой.

Мощность нагрева можно изменить:

- коснувшись отметки необходимого значения мощности нагрева на линейке управления;
- проведя пальцем вдоль линейки управления. Отпустите палец, дойдя до требуемой отметки мощности нагрева.
- коснувшись символа конфорки и проведя пальцем вправо для увеличения или влево для уменьшения мощности нагрева.



Для использования индукционной конфорки с подстраивающимся размером сначала поставьте на нее кухонную посуду. При определении наличия кухонной посуды высвечивается символ конфорки.

4.9 Индукционная конфорка с подстраивающимся размером

Индукционная конфорка с подстраивающимся размером определяет положение и размеры кухонной посуды. При определении наличия кухонной посуды высвечивается символ конфорки. Можно вызвать панель управления конфоркой и настроить мощность нагрева или функции таймера. Размеры символа конфорки зависят от размеров кухонной посуды. Если символ имеет малые размеры, к уже стоящей на конфорке посуде можно добавить новую.

На конфорке можно разместить и раздельно контролировать до трех кастрюль. Минимальный размер кухонной посуды составляет 90 мм. Максимальный размер составляет 300 x 460 мм.

При снятии посуды с конфорки символ конфорки затеняется. Через 10 секунд зона исчезает.

4.10 Функция разделения

В случае использования большой посуды на конфорке с подстраивающимся размером можно разделить ее на две конфорки. Это позволит использовать два разных уровня мощности для двух разных участков посуды.

Для включения этой функции: коснитесь символа конфорки. Высветится панель управления конфоркой. Коснитесь ☰ и выберите из списка данную функцию. Если функция недоступна в подменю, это

означает, что размеры конфорки слишком малы и она не может быть разделена.

Чтобы выключить эту функцию: коснитесь символа конфорки. Высветится панель управления конфоркой. Коснитесь ☰ и выберите отмену разделения конфорки.

Если снять посуду на время, превышающее 10 секунд, или выключить конфорку, функция выключается.

Для разделения или его отмены также можно коснуться символа конфорки двумя пальцами.

4.11 Автоматический нагрев

Включение данной функции позволяет достичь нужной мощности нагрева в более короткий срок. На некоторое время функция устанавливает максимальную мощность нагрева, а затем уменьшает ее до требуемого уровня.

Для включения этой функции для выбранной конфорки: коснитесь символа конфорки. Задайте нужный уровень нагрева от 1 до 13. Коснитесь **B»**. Внутри символа конфорки высветится символ функции **»**. Таймер рядом с символом начнет обратный отсчет времени работы функции.

В случае изменения мощности нагрева во время работы функции, таймер начинает новый отсчет с момента выбора данного уровня нагрева.

Чтобы выключить эту функцию: коснитесь **B»**.

4.12 Функция «Бустер»

Данная функция усиливает нагрев на индукционных конфорках. Функцию можно включить для индукционной конфорки только на ограниченный период времени. По истечении этого времени индукционная конфорка автоматически переключается обратно на максимальный уровень мощности.

См. Главу «Технические данные».

Для включения этой функции для выбранной конфорки: коснитесь символа конфорки. Установите значение мощности нагрева (0 или 14). Коснитесь **B»**. Внутри символа конфорки высветится **»**. Таймер рядом с символом начнет обратный отсчет времени работы функции «Бустер».

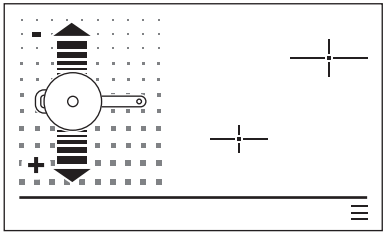
Чтобы выключить эту функцию: коснитесь **B»**.

Время работы функции «бустер» и мощность индукционной конфорки с подстраивающимся размером зависит от размеров кухонной посуды. Функция применима к кухонной посуде с размерами более 180 мм.

4.13 Функция функция Pro Cook

Данная функция позволяет регулировать температуру, переместив кухонную посуду в другое положение на индукционной конфорке с подстраивающимся размером.

Варочная панель определяет положение кухонной посуды и задает мощность нагрева, соответствующую ее положению. Перемещение кухонной посуды вперед обеспечивает максимальную мощность нагрева. Можно уменьшить мощность нагрева, передвинув кухонную посуду назад.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
При работе данной функции изменить мощность нагрева вручную нельзя.

Общая информация:

- Используйте с данной функцией только одну кастрюлю.
- Максимальный диаметр кастрюли для работы этой функции составляет 240 мм. При использовании кухонной посуды размерами больше 240 мм функция выключается. Конфорка с подстраивающимся размером начинает работать в режиме стандартной конфорки. Конфорка использует настройку мощности нагрева, имевшую место в при последнем использовании функции функция Pro Cook.
- При работе данной функции мощность нагрева можно менять только путем перемещения кухонной посуды.
- При использовании функции также можно использовать функцию «Напоминание» .

Если необходимо изменить мощность нагрева, поднимите посуду и поместите ее в другое место на конфорке с подстраивающимся размером. Скольжение посуды может привести к образованию трещин и изменению цвета поверхности.

К строке состояния в панели управления можно добавить значок ярлыка функции.

Включение функции

Для включения функции поместите кухонную посуду на конфорку с подстраивающимся размером. Коснитесь и выберите из списка данную функцию. При работе функции конфорка с подстраивающимся размером обозначается на панели управления черточками. Для включения функции также можно коснуться значка ярлыка в строке состояния .

Выключение функции

Для выключения функции повторите ту же последовательность действий или коснитесь . Область с черточками пропадет с панели управления.

В случае определения двух работающих конфорок, а также в случае использовании большой кухонной посуды функция выключается.

4.14 Таймеры

Имеются 3 таймера: CountUp Timer, таймер обратного отсчета и Напоминание.

функция Pro Cook. При работе этой функции можно использовать только Напоминание.

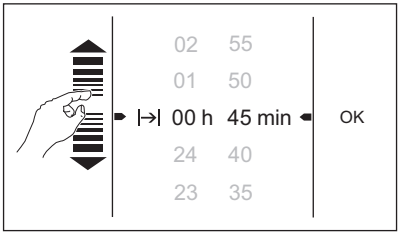
CountUp Timer
Этот таймер можно использовать для контроля времени работы конфорки. Функция автоматически включается и отображается на дисплее рядом с символом конфорки на панели управления конфоркой. Для проверки времени коснитесь символа конфорки.

Сброс времени: выберите панель управления конфорки. Коснитесь

рядом с символом конфорки и выберите нужный режим из списка. Для сброса времени также можно коснуться ⏲ рядом с символом конфорки.

|→| Таймер обратного отсчета
Таймер может использоваться для задания продолжительности работы конфорки за один цикл приготовления.

Для включения этой функции: вызовите панель управления конфоркой. Коснитесь ☰ рядом с символом конфорки и выберите настройку времени приготовления. Задайте время, отдельно прокрутив и выбрав значения часов и минут.



Затем подтвердите свой выбор. Вы также можете отменить свой выбор. По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал, и конфорка выключается. Для установки времени также можно коснуться |→|.

Отключение звука: коснитесь дисплея.

🔔 Напоминание
Данная функция не влияет на работу конфорок. Ею также можно пользоваться, когда варочная панель выключена.

К строке состояния в панели управления 🔔 можно добавить значок функции.

Для включения функции: коснитесь ☰ и выберите функцию из списка. Задайте время и подтвердите свой выбор. Для включения функции также можно коснуться значка в строке состояния 🔔. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал.

Отключение звука: коснитесь дисплея.

4.15 ПАУЗА

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьшую мощность нагрева.

При работе данной функции мощность нагрева изменить нельзя. Эта функция не влияет на работу таймеров.

К строке состояния в панели управления || можно добавить значок ярлыка функции.

Для включения этой функции: коснитесь ☰ и выберите из списка данную функцию. Для включения функции также можно коснуться значка ярлыка в строке состояния ||.

Чтобы выключить эту функцию: коснитесь дисплея. Будут восстановлены предыдущие настройки мощности нагрева.

4.16 🔒 Блокирование варочной панели

Варочная панель имеет 3 функции блокировки: Заблокировать, Блокировка экрана и «Защита от детей».

🔒 Заблокировать
Данная функция позволяет заблокировать панель управления во время работы конфорок. Это предотвращает случайное изменение настроек приготовления.

К строке состояния в панели управления 🔒 можно добавить значок ярлыка функции.

Для включения этой функции: коснитесь ☰ и выберите из списка данную функцию. Для включения функции также можно коснуться значка ярлыка в строке состояния 🔒.

Чтобы выключить эту функцию: коснитесь дисплея. Воспользуйтесь указаниями на дисплее и коснитесь букв A - O - X в алфавитном порядке.

При выключении варочной панели данная функция отключается.

Блокировка экрана и «Защита от детей»
Функция Блокировка экрана предотвращает случайное изменение настроек в ходе приготовления. Когда функция включена и в течение 2 минут не производится изменений каких-либо настроек, панель управления блокируется.

Функция «Защита от детей» предотвращает случайное включение и работу выключенной варочной панели.

Включение и выключение функций: коснитесь ☰ и выберите Меню, а затем коснитесь Техника безопасности. На следующем экране выберите включение или выключение функций. Подтвердите свой выбор.

Для использования варочной панели без выключения функций следуйте указаниям на дисплее и коснитесь букв A - O - X в алфавитном порядке.

4.17 Значки ярлыков

Имеется возможность создания ярлыков для часто используемых функций. Ярлыки отображаются в виде символов в строке состояния на панели управления. Ярлыки позволяют включить функцию одним касанием.

Для включения ярлыков коснитесь ☰ и выберите Меню, а затем коснитесь меню ярлыков. На следующем экране выберите функции, которые должны отображаться в строке состояния в виде ярлыков. Подтвердите свой выбор.

4.18 Дисплей

Вы можете задать яркость дисплея.

Имеется 4 уровня яркости: «1» – самый низкий, а «4» – самый высокий.

Для изменения настройки яркости коснитесь ☰ и выберите Меню, а затем коснитесь Дисплей. На следующем экране задайте желаемую настройку. Подтвердите свой выбор.

4.19 Звуковые сигналы

Можно выбрать вид звуковых сигналов, которые Вы хотели бы слышать при использовании варочной панели. Также можно отключить выдачу сигналов.

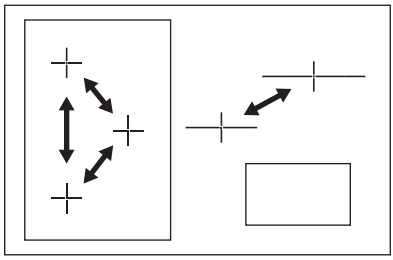
Для изменения звуковых настроек коснитесь ☰ и выберите Меню, а затем коснитесь меню звуковых сигналов. На следующем экране выберите требуемую настройку. Подтвердите свой выбор.

Завершение обратного отсчета таймера или выключение варочной панели сопровождается звуковым сигналом даже если отключить подачу звука.

4.20 Функция Система управления мощностью

- Конфорки объединяются в группы согласно их расположению и номеру фазы в варочной панели. См. иллюстрацию.
- Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу составляет 3700 Вт.
- Данная функция делит мощность между двумя конфорками, подключенными к одной фазе.
- Функция запускается, когда общая электрическая нагрузка конфорок, подключенных к одной фазе, превышает 3700 Вт.
- Данная функция уменьшает мощность, подводимую к двум другим конфоркам, подключенным к той же фазе.

- Нагрев конфорок, мощность которых снижена, чередуется между двумя уровнями.
- Конфорка с подстраивающимся размером позволяет использовать до трех кастрюль. В случае превышения максимальной нагрузки на фазу включается данная функция. Включение функции зависит от размера и количества кухонной посуды. Функция уменьшает мощность нагрева посуды до максимально допустимого для фазы уровня. Символ конфорки затеняется, а нагрев чередуется между двумя уровнями. На дисплее рядом с символом конфорки появляется стрелка, указывающая вниз. В случае, если в течение одной минуты количество кастрюль на конфорке с подстраивающимся размером не изменится, для данного цикла приготовления будет использоваться пониженная мощность нагрева.



5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Кухонная посуда

В индукционных конфорках работает электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.

Устанавливайте на конфорки только посуду, пригодную для использования с индукционными варочными панелями.

Материал посуды

- **подходит:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (маркированная ее изготовителем нужным значком).
- **не подходит:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда пригодна для использования на индукционных варочных панелях, если:

- небольшое количество воды очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева.
- к дну посуды притягивается магнит.

Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.

Размеры посуды

Индукционные конфорки в определенных пределах приспосабливаются к размерам дна посуды.

Энергоэффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с днищем, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой.

См. Главу «Технические данные».

5.2 Шум во время работы

Если Вы услышали:

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: используется конфорка, для которой задан высокий уровень

мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- гул: используется высокий уровень мощности.
- пощелкивание: происходят электрические переключения.
- щелчки в конфорке с подстраивающимся размером: посуда не определена и конфорка не задана.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.

Эти виды шумов являются нормальным явлением и не означают, что варочная панель неисправна.

5.3 Примеры использования варочной панели

Соотношение установки мощности нагрева и энергопотребления конфорки не является линейным. При увеличении мощности нагрева потребление конфоркой электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции. Это означает, что на средней ступени нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Мощность нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми.	по готовности	Готовьте под крышкой.
1 - 3	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1 - 3	Загущение, выпаривание: взбитый омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Готовьте под крышкой.
3 - 5	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве как минимум вдвое превышающим количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте.
5 - 7	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.
7 - 9	Приготовление картофеля на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля.

Мощность нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
7 - 9	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
9 - 12	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики.	по готовности	Перевернуть по истечении половины времени.
12 - 13	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Перевернуть по истечении половины времени.
14	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
B»	Кипячение большого количества воды. Включена функция «Бустер».		

6. УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Общая информация

- Варочную поверхность необходимо мыть после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство для очистки поверхностей варочных поверхностей.
- Используйте специальный скребок для стекла.

6.2 Чистка варочной панели

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению варочной панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
- **После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** известковые пятна, водные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную панель следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную панель насухо мягкой тряпкой.
- **Удалите пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности:** для этого протрите стеклокерамическую поверхность влажной тряпкой, смоченной водой с уксусом.

7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Варочная панель не включается или не работает.	Варочная панель не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжение в сети. Руководствуйтесь при этом схемой подключения.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Варочная панель отключается.	На панель управления попала вода или капли жира.	Протрите панель управления.
	На сенсорном поле ⏻ оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорного поля.
Одна кастрюля включает две конфорки.	У кастрюли неровное дно.	Немного сдвиньте кастрюлю, пока не будет определяться только одна конфорка.
Две или более конфорки определяются как одна.	Кастрюли находятся слишком близко друг к другу, а роль конфорок не была задана после размещения на них каждой из кастрюль.	Ставя кастрюли на конфорки, задавайте для них конфорки в индивидуальном порядке.
На конфорке с подстраивающимся размером отсутствует посуда.	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду. См. Главу «Указания и рекомендации».

Неисправность	Возможная причина	Решение
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной конфорки.	Используйте посуду подходящих размеров. См. Главу «Технические данные».
	На конфорке уже есть посуда.	Слегка передвиньте первую кастрюлю, чтобы освободить место для следующей.
Не удается включить функцию «Бустер» для кастрюли, стоящей на конфорке с подстраивающимся размером.	Размеры кастрюли превышают 240 мм. Достигнута максимальная мощность.	Для кастрюли такого размера это нормально. Используйте кастрюлю меньших размеров или, в случае с большой кастрюлей, выберите максимальную мощность нагрева.
Понизились настройки мощности нагрева для кастрюль, находящихся на конфорке с подстраивающимся размером.	На конфорке с подстраивающимся размером находится слишком много кастрюль для обеспечения максимальной мощности нагрева. Включилась система управления мощностью.	Передвиньте ряд кастрюль на индукционные конфорки.
Высвечивается символ .	Работает одна из функций блокировки.	Для разблокирования варочной панели коснитесь букв A - O - X в алфавитном порядке.
Выключается функция функция Pro Cook.	Используется более одной кастрюли.	Используйте с данной функцией только одну кастрюлю.
Яркость дисплея снижена.	Конфорки имеют высокую температуру. Для обеспечения долгого срока службы дисплея его яркость уменьшается в зависимости от температуры варочной панели.	Дайте варочной панели остыть.
Дисплей не реагирует на касания.	Часть дисплея закрыта, или рядом с дисплеем расположены кастрюли.	Удалите посторонние объекты. Отодвиньте кастрюли дальше от дисплея.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Уровень мощности снижен. На дисплее рядом с символом конфорки появляется стрелка, указывающая вниз.	Работает система управления мощностью.	См. Главу «Ежедневное использование».
Подсветка работает, но символы на дисплее плохо читаются.	На дисплее находится горячая посуда.	Удалите посторонний предмет и дайте варочной панели время остыть. Если дисплею недостает контрастности, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
При нажатии на сенсорные поля панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звуковую сигнализацию. См. Главу «Ежедневное использование».
Высвечивается символ **E** и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	На некоторое время отключите варочную панель от сети электропитания. Отключите автоматический прерыватель домашней электросети. Затем восстановите подключение. Если **E** загорится снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Высвечивается символ **E3**.	Неверно выполненное электрическое подключение. Подаваемое напряжение вне допустимых пределов.	Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.
Высвечивается символ **E4**.	Произошла ошибка в работе варочной панели в результате выкипания воды в посуде. Сработала система защиты работающих конфорок от перегрева.	Выключите варочную панель и дайте ей остыть. Снова включите варочную панель. Если причиной неисправности была посуда, сообщение пропадет. Если сообщение появится снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Высвечивается символ **E7**.	Заблокирован вентилятор охлаждения.	Проверьте, не мешает ли какой-либо посторонний предмет свободному вращению вентилятора. Если сообщение появится снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Высвечивается символ **E8**.	Неверно выполненное электрическое подключение. Варочная панель подключена только к одной фазе.	Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора. Руководствуйтесь при этом схемой подключения.
Высвечивается символ **E9**.	Произошла ошибка в работе панели управления.	Выключите варочную панель и снова включите ее. Если сообщение появится снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

7.2 Если решение найти не удается...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр. Предоставьте данные, приведенные на табличке с техническими данными. Также приведите код стеклокерамики, состоящий из трех цифр (он указан в углу стеклянной панели), и появляющееся сообщение об ошибке. Убедитесь, что варочная панель эксплуатировалась правильно. В противном случае техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Инструкции по сервисному центру и условиям гарантии приведены в гарантийном буклете.

8. УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Перед установкой

Перед установкой варочной панели перепишите с таблички с техническими данными перечисленные ниже сведения.

Табличка с техническими данными находится на днище варочной панели.

Серийный номер .....

8.2 Встраиваемые варочные панели

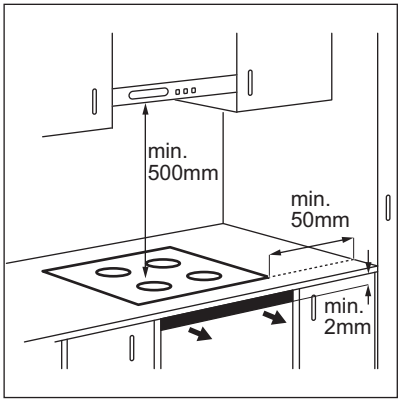
Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их

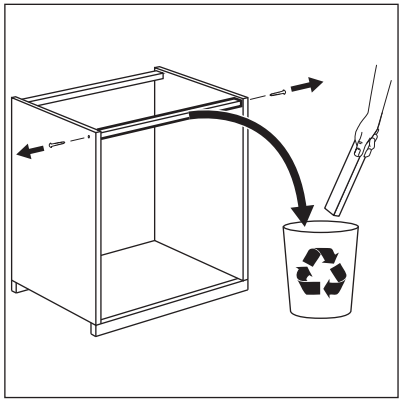
монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

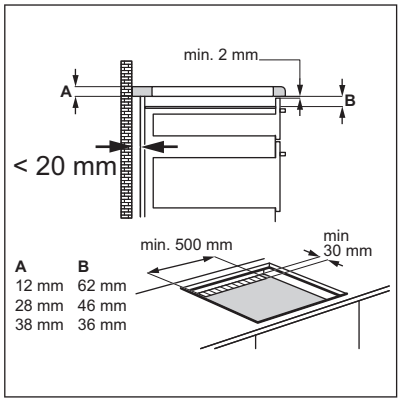
8.3 Сетевой шнур

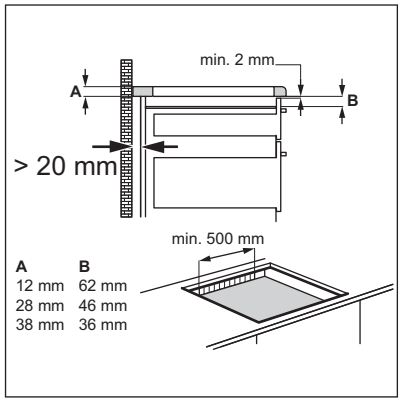
- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного сетевого шнура используйте только кабель следующего типа (или кабель с эквивалентными характеристиками): H05V2V2-F T мин. 90°C. Обратитесь в местный сервисный центр.

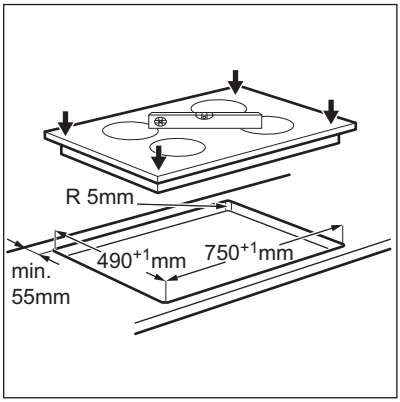
8.4 Сборка

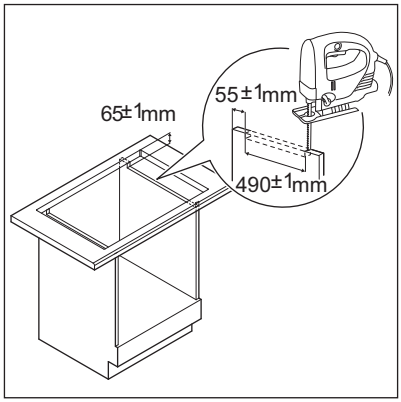


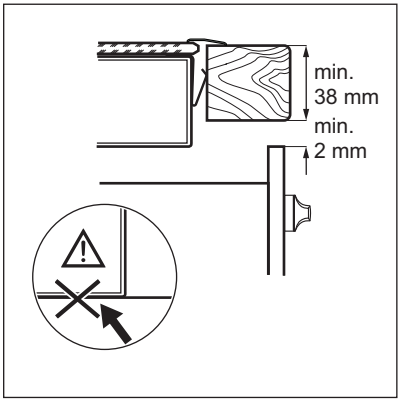


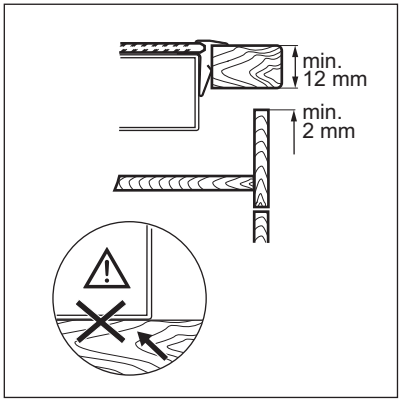












9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Табличка с техническими данными

Модель HKH81700XB
Тип 60 GBD K1 AU
Индукционная 7.4 кВт
Серийный № .....
AEG

PNC (код изделия) 949 595 405 01
220-240 В 50-60 Гц
Сделано в Германии
7.4 кВт

9.2 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальная мощность нагрева) [Вт]	Клавиша функции «Бустер» [Вт]	Клавиша функции «Бустер» максимальная продолжительность [мин]	Диаметр кухонной посуды [мм]
Передняя правая	1400	2500	4	125 - 145
Задняя правая	2300	3700	10	180 - 210

Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она может варьироваться в зависимости материала и размеров кухонной посуды.

Для достижения оптимальных результатов приготовления используйте кухонную посуду, размеры которой не превышает диаметр, указанный в Таблице.

9.3 Спецификация конфорок с подстраивающимся размером

Диаметр кухонной посуды [мм]	Номинальная мощность (максимальная мощность нагрева) [Вт]	Функция «Бустер» [Вт]	Максимальное время работы функции «Бустер» [мин]
90	500	500	4
145	1400	1400	4
180	1800	2000	8
210	2200	3000	8
280	2600	3700	10

Мощность конфорки может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она может варьироваться в зависимости материала и размеров кухонной посуды.

10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

10.1 Сведения об изделии согласно EU 66/2014

Идентификатор модели	HKH81700XB
Тип варочной поверхности	Встраиваемая варочная поверхность

Число конфорок		2
Число конфорок		1
Технология нагрева		Индукция
Диаметр круглых конфорок (Ø)	Передняя правая Задняя правая	14,5 см 21 см
Длина (Д) и ширина (Ш) конфорки	Левая	Д 45,4 см Ш 30 см
Энергопотребление каждой конфорки (ECelectric cooking)	Передняя правая Задняя правая	175,7 Вт·ч/кг 170,3 Вт·ч/кг
Энергопотребление конфорки (ECelectric cooking)	Левая	188,4 Вт·ч/кг
Энергопотребление варочной поверхности (ECelectric hob)		182,3 Вт·ч/кг

EN 60350-2 - Бытовые электроприборы для приготовления пищи – Часть 2: Варочные поверхности – Методы определения эксплуатационных характеристик

10.2 Экономия электроэнергии

Используя приведенные ниже рекомендации, можно экономить электроэнергию во время приготовления.

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.
- Посуду меньших размеров ставьте на конфорки меньших размеров.
- Всегда ставьте посуду непосредственно по центру конфорки.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

11. 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 – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 43012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2014 года.

Электролюкс Ротенбург ГмбХ

Боделшвингштрассе 1, 91541, Ротенбург,

Германия

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ....30
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ....32
3. ОПИС ВИРОБУ....35
4. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ....37
5. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ....43
6. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА....45
7. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ....45
8. УСТАНОВКА....49
9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ....51
10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ....52

ДЛЯ ВІДМІННОГО РЕЗУЛЬТАТУ

Дякуємо, що обрали цей прилад від AEG. Ми створили його для бездоганної роботи протягом багатьох років, за інноваційними технологіями, які допомагають робити життя простішим, – це властивості, які можна не знайти у звичайних приладах. Приділіть декілька хвилин, аби прочитати, як отримати найкраще від цього приладу.
Відвідайте наш веб-сайт:

Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:
www.aeg.com/webselfservice

Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:
www.registeraeg.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.
У разі звертання до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію: модель, номер виробу (PNC), серійний номер.
Цю інформацію 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 травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації приладу слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 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.
- Тримайте всі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте матеріали належним чином.
- Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини — гарячі.
- Якщо прилад обладнано пристроєм захисту від дітей, такий пристрій необхідно активувати.
- Дітям забороняється виконувати очищення чи роботи з обслуговування приладу (які можуть виконуватися користувачем) без нагляду.
- Не дозволяйте дітям до 3 років знаходитися поруч із приладом, коли він працює.

1.2 Загальні правила безпеки

- ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Необхідно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Не слід залишати дітей до 8 років без постійного нагляду поблизу приладу.

- Не використовуйте для керуванням приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Залишений без нагляду процес готування на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- ОБЕРЕЖНО: Необхідно стежити за процесом готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор дека.
- Якщо склокерамічна або скляна поверхня тріснe, 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.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником приладу для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у прилад. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Установка

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Встановлювати цей пристрій повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- 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 переконайтесь у наявності достатнього простору для циркуляції повітря між дном приладу та верхньою шухлядою.
- Дно приладу може нагріватися. Установіть 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.
- Переконайтесь 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 Користування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує небезпека травмування, опіків і враження електричним струмом.

- Перед першим використанням зніміть усі пакувальні матеріали, ярлики та захисну плівку (за наявності).
- Цей прилад призначено для побутового використання.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Під час роботи приладу не залишайте його 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.
- Не працюйте із приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він знаходиться в контакті з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Якщо на поверхні приладу з'явилися тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це дозволить запобігти враженню електричним струмом.
- Користувачі з кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон приготування під час роботи пристрою.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує небезпека пожежі та опіків.

- При нагріванні жирів і олії можливе вивільнення легкозаймистих парів. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- У результаті вивільнення парів при нагріванні жирів та олії до дуже високої температури можливе їх самозаймання.
- Повторне використання олії, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за температури нижче тієї, при якій ця олія застосовувалася при першому приготуванні їжі.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує ризик пошкодження приладу.

- Не ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не кладіть кришку гарячої сковорідки на скляну варильну поверхню.
- 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 призначено виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.

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 використовуйте водяні розпилювачі або пару для очистки приладу.
- Протріть прилад вологою м’якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте будь-які абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.

2.5 Утилізація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує небезпека задушення.

- Щоб отримати інформацію про належну утилізацію приладу, слід звернутися до органів муніципальної влади.
- Від’єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.

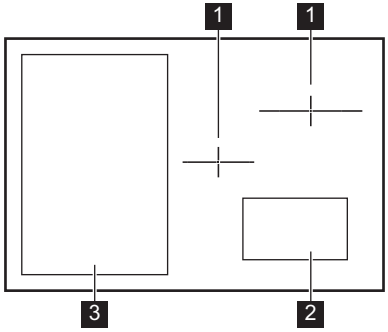
2.6 Сервіс

- 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.)

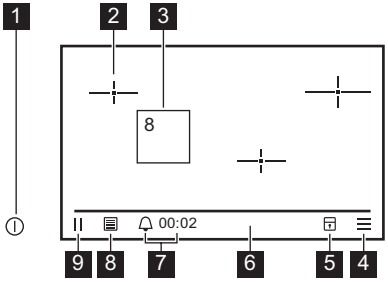
3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Оснащення варильної поверхні



1 Індукційна зона нагрівання
2 Панель керування
3 Гнучка індукційна зона нагрівання

3.2 Структура панелі керування

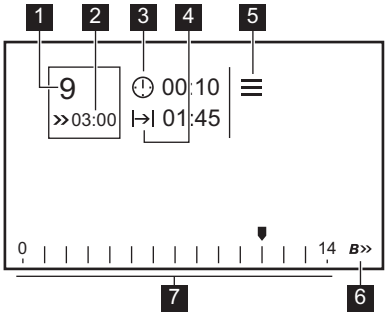


	Символ	Функція	Коментар
1	⏻	ВКЛ/ВИМК	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.
2	⊣⊢	Положення зони	Показати положення зони. Для увімкнення зони торкніться кнопки.
3	-	Зона нагрівання ввімкнена	Щоб змінити ступінь нагрівання або встановити додаткові функції, торкніться символу.
4	☰	Меню	Вибрати додаткові функції і налаштування.
5	🔒	Заблокувати зараз	Блокування панелі керування.
6	-	Рядок статусу	Відображення ярликів та часу нагадування. Щоб побачити ярлики, активуйте їх в меню ярликів.

	Символ	Функція	Коментар
7		Нагадування	Увімкнення функції та відображення часу.
8		Pro Cook	Увімкнення та вимкнення функції.
9	||	ПАУЗА	Увімкнення функції.

3.3 Панель зони нагрівання

Щоб побачити панель зони нагрівання, торкніться символу зони нагрівання на панелі керування.



	Символ	Функція	Коментар
1	-	Символ зони нагрівання	Відображення встановленого ступеня нагрівання.
2	»	Power Boost / Автоматичне нагрівання	Показує, що функція використовується. Таймер здійснює зворотній відлік часу до вимкнення функції.
3		CountUp Timer	Показує, скільки працює зона нагрівання.
4	|→|	Таймер зворотного відліку часу	Показує час до закінчення приготування страви.
5		Меню	Для вибору додаткових функцій і налаштувань зони.
6	B»	Power Boost / Автоматичне нагрівання	Увімкнення та вимкнення функції.
7	-	Регулювальна шкала	Регулювання ступеня нагріву.

3.4 Залишкове тепло

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Небезпека опіку залишковим теплом!

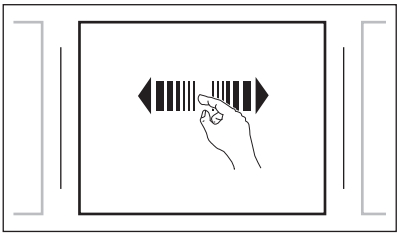
Тепло для готування їжі генерується конфорками безпосередньо в дні посуду. Склокераміка нагрівається теплом від посуду.

4. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

4.1 Перше увімкнення

Вмикаючи варильну поверхню вперше, спочатку встановіть мову. Після встановлення мови варильна поверхня активує підказки та рекомендації, які допоможуть вам у керуванні нею. Для зміни сторінок переміщуйте палець вліво або вправо.



Якщо ви хочете пропустити підказки, натисніть Виконано. Ви можете отримати доступ до підказок пізніше за допомогою Меню.

4.2 Увімкнення та вимкнення

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

4.3 Загальна інформація

Панель управління варильної поверхні — це сенсорна зона. Варильною панеллю можна управляти, торкаючись символів, прокручуючи меню та пересуваючи слайдер у секторах керування та на сторінках. Варильна поверхня розпізнає дотик, коли ви відпускаєте палець від панелі управління.

Прочитайте інформацію, що відображається на екрані. Варильна поверхня надає вам підказки та команди для полегшення управління.

УВАГА
Не ставте гарячий посуд на панель керування. Існує ризик пошкодження електроніки.

4.4 ☰ Функції Меню

Використовуйте символ: ☰ для доступу і зміни налаштувань варильної поверхні. Можна також вмикати і вимикати функції та створювати ярлики. В таблиці показані основні функції меню. Для доступу до функції торкніться її. Оберіть бажане налаштування і підтвердіть вибір.

Додаткові параметри

Заблокувати зараз	
Pro Cook	
ПАУЗА	
Нагадування	
Меню	Поради і рекомендації
	Піктограми ярликів
	Безпека
	Мова
	Дисплей
	Звук
	Сервіс

4.5 AUTO OFF

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). Після звукового сигналу варильна поверхня вимикається. Приберіть

сторонній предмет або очистіть панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після википання усієї води в каструлі). Дочекайтеся, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- використовується непідходящий посуд або на зоні нагрівання немає посуду. Колір зони змінюється на сірий. Гнучка індукційна зона нагрівання вимикається через 10 секунд, а індукційні зони — через 2 хвилини.
- 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

Вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову або торкніться символу зони, щоб зняти AUTO OFF.

4.6 Зміна мови

Щоб змінити мову, торкніться ☰ на панелі керування. Оберіть Меню з переліку. Потім оберіть меню мови і потрібну мову. Натисніть на цю мову для підтвердження вибору.

4.7 Використання зон нагрівання

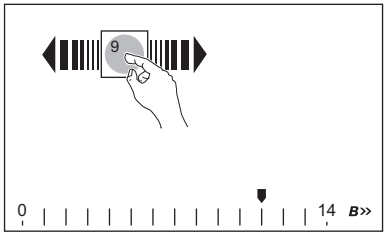
Поставте посуд безпосередньо на хрестики або на гнучку зону готування. Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду. Щоб відкрити панель зони готування, торкніться символу зони готування.

4.8 Ступінь нагрівання

Торкніться символу зони нагрівання, яку ви хочете використовувати. З'явиться панель цієї зони нагрівання.

Ви можете змінити ступінь нагрівання:

- торкнувшись сектора керування у місці потрібного ступеня нагрівання;
- переміщуючи палець вздовж сектора керування. При досягненні потрібного ступеня нагрівання відпустіть палець.
- торкнувшись символу зони нагрівання та переміщуючи палець вправо для збільшення ступеня нагрівання або вліво — для зменшення.



Для створення гнучкої індукційної зони нагрівання спочатку поставте посуд. Коли посуд буде розпізнано, з'явиться символ зони нагрівання.

4.9 Гнучка індукційна зона нагрівання

Гнучка індукційна зона готування розпізнає положення та розмір посуду. Коли посуд буде розпізнано, з'явиться символ зони готування. Ви можете увімкнути панель зони готування та встановити рівень нагрівання або функції таймера. Розмір символу зони готування залежить від розміру посуду. Якщо символ невеликий, можна поставити додатковий посуд поряд з тим, який ви використовуєте.

Ви можете використовувати до трьох предметів посуду та керувати ними окремо. Мінімальний розмір посуду становить 90 мм. Максимальний — 300 x 460 мм.

Після того, як ви прибрали посуд із зони готування, символ цієї зони стає сірим. Через 10 секунд зона зникає.

4.10 Функція розділення (Split)

При використанні великого посуду на гнучкій зоні, її можна розділити на дві зони готування. Це дозволить вам встановлювати два різних ступені нагрівання для двох різних зон посуду.

Щоб увімкнути функцію, торкніться символу зони готування. З'явиться панель керування зони готування.

Торкніться ☰ і виберіть функцію з переліку. Якщо функція не доступна в підменю зони, вона занадто мала для розділення.

Щоб вимкнути функцію, торкніться символу зони готування. З'явиться панель керування зони готування.

Торкніться ☰ та оберіть опцію скасування розділення зони готування.

Якщо ви прибрали посуд більше, ніж на 10 секунд, або вимкнули зону, функція вимикається.

Щоб розділити зону готування або скасувати розділення, можна також торкнутись символу зони двома пальцями.

4.11 Автоматичне нагрівання

Якщо ця функція ввімкнена, можна швидше отримати потрібний ступінь нагріву. Функція встановлює найвищий ступінь нагріву на певний час, а потім знижує його до належного рівня.

Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання, торкніться символу зони нагрівання. Встановіть потрібний вам рівень нагрівання - від 1 до 13.

Торкніться ***B»***. Всередині зони нагрівання засвітиться символ функції: ***»***. Таймер поряд з символом здійснює зворотній відлік часу, що залишився до закінчення виконання функції.

Якщо ви зміните рівень нагрівання під час роботи функції, таймер буде відраховувати новий час, який відповідає цьому ступеню нагрівання.

Щоб вимкнути функцію, торкніться ***B»***.

4.12 Power Boost

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

Див. розділ «Технічна інформація».

Щоб увімкнути функцію для зони готування, торкніться символу зони готування. Встановіть ступінь нагрівання 0 або 14. Торкніться ***B»***. Всередині символу зони готування з'являється ***»***. Таймер поряд з символом здійснює зворотній відлік часу, що залишився до закінчення виконання функції Power Boost.

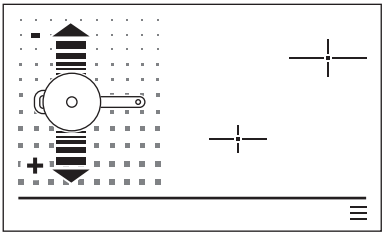
Щоб вимкнути функцію, торкніться ***B»***.

Час та потужність функції Power Boost на гнучкій індукційній зоні готування залежить від розміру посуду. Ця функція працює для посуду, розмір якого більше 180 мм.

4.13 Функція Pro Cook

Ця функція дозволяє регулювати температуру, переміщуючи посуд в інше положення на гнучкій індукційній зони готування.

Варильна поверхня розпізнає положення посуду та встановлює ступінь нагрівання відповідно до такого положення. Якщо ви поставите посуд перед собою, то отримаєте найвищий ступінь нагрівання. Ступінь нагрівання можна знизити переміщуючи посуд назад.



УВАГА
Коли функція працює, ви не можете змінювати ступінь нагріву вручну.

Загальна інформація:

- Користуйтеся лише одним предметом посуду під час роботи цієї функції.
- Максимальний розмір посуду для цієї функції становить 240 мм. При використанні посуду більшого, ніж 240 мм, функція вимикається. Гнучка зона готування змінюється на стандартний режим зон готування. Зона підтримує ступінь нагрівання з останнього положення функції Pro Cook.
- Коли функція працює, ви можете змінювати ступінь нагрівання лише шляхом переміщення посуду.
- При використанні цієї функції можна також користуватись функцією «Нагадування».

Підніміть посуд і поставте в інше місце на гнучкій зоні нагрівання, якщо ви хочете змінити ступінь нагрівання. Якщо ви будете пересовувати посуд, то це може призвести до подряпин і знебравлення поверхні.

Можна додати ярлик для цієї функції в рядок статусу на панелі керування.

Увімкнення функції

Щоб увімкнути функцію, поставте посуд на гнучку зону готування.

Торкніться і виберіть функцію з переліку. Під час роботи функції гнучка зона позначається рисками на панелі керування. Щоб увімкнути функцію, можна також торкнутися символу ярлика на рядку статусу.

Вимкнення функції

Щоб вимкнути функцію, повторіть процедуру або торкніться . Зона, позначена рисками на панелі керування, зникає.

При виявленні двох працюючих зон або використанні великого посуду функція вимикається.

4.14 Таймери

Передбачено 3 таймери: CountUp Timer, Таймер зворотного відліку часу і Нагадування.

Pro Cook. Коли функція працює, можна використовувати лише Нагадування.

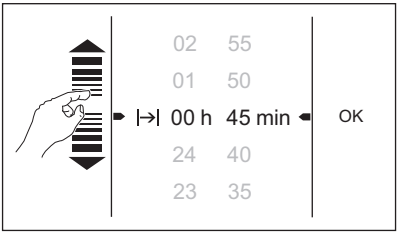
CountUp Timer
За допомогою цього таймеру можна слідкувати, скільки часу працює зона нагрівання. Функція вмикається автоматично та загорається поряд з символом зони готування на панелі

зони готування. Щоб перевірити час, торкніться символу зони готування.

Щоб скинути час, оберіть панель зони готування. Торкніться ☰ поряд із символом зони готування та оберіть потрібну опцію з переліку. Щоб скинути час, можна також торкнутися ⏲ поряд з символом зони готування.

|→| Таймер зворотного відліку часу
За допомогою цього таймеру можна встановити час, упродовж якого зона нагрівання працюватиме протягом одного сеансу готування.

Щоб увімкнути функцію, оберіть панель зони готування. Торкніться ☰ поряд із символом зони готування та оберіть налаштування часу готування. Встановіть час, прокручуючи години і хвилини окремо.



Потім підтвердіть вибір. Також можна скасувати вибір. Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і зона нагрівання вимкнеться. Щоб встановити час, можна також торкнутися |→|.

Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться дисплея.

🔔 Нагадування
Функція не впливає на роботу зон нагрівання. Ви можете також використовувати її, коли прилад не працює.

ⓘ Можна додати ярлик для цієї функції в рядок статусу на панелі керування 🔔.

Щоб увімкнути функцію, торкніться ☰ і виберіть функцію з переліку. Встановіть час і підтвердіть вибір. Щоб увімкнути функцію, можна також торкнутися символу ярлика на рядку статусу 🔔. Коли встановлений вами час завершується, лунає звуковий сигнал.

Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться дисплея.

4.15 ПАУЗА

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

Коли функція працює, ви не можете змінювати ступінь нагріву. Ця функція не впливає на роботу таймерів.

ⓘ Можна додати ярлик для цієї функції в рядок статусу на панелі керування ||.

Щоб увімкнути функцію, торкніться ☰ і виберіть функцію з переліку. Щоб увімкнути функцію, можна також торкнутися символу ярлика на рядку статусу ||.

Щоб вимкнути функцію, торкніться дисплея. Попередні ступені нагрівання відновлюються.

4.16 🔒 Блокування варильної поверхні

Варильна поверхня має 3 функції блокування: Заблокувати зараз, Блокування екрану і Захист від дітей.

🔒 Заблокувати зараз
Ця функція блокує панель керування під час роботи зон готування. Це запобігає випадковій зміні встановлених ступенів нагрівання.

ⓘ Можна додати ярлик для цієї функції в рядок статусу на панелі керування 🔒.

Щоб увімкнути функцію, торкніться ☰ і виберіть функцію з переліку. Щоб увімкнути функцію, можна також торкнутися символу ярлика на рядку статусу 🔒.

Щоб вимкнути функцію, торкніться дисплея. Дотримуйтеся інструкцій на дисплеї і торкніться літер в алфавітному порядку: A - O - X.

При вимкненні варильної поверхні ця функція також вимикається.

Блокування екрану і Захист від дітей
Функція Блокування екрану попереджає випадкову зміну налаштувань під час готування. Коли функція увімкнена, і ви не змінюєте будь-які налаштування протягом 2 хвилин, вона блокує панель керування.

Функція Захист від дітей запобігає випадковому увімкненню та роботі варильної поверхні, коли вона вимкнена.

Щоб увімкнути або вимкнути ці функції, виконайте наступні дії.

Торкніться ☰ і оберіть Меню, потім торкніться Безпека. На наступній сторінці оберіть, бажаєте ви увімкнути чи вимкнути функції. Підтвердіть вибір.

Для керування варильною поверхнею без вимкнення функції, дотримуйтеся інструкцій на дисплеї і торкніться літер в алфавітному порядку: A - O - X.

4.17 Ярлики

Для функцій, які ви часто використовуєте, можна створити ярлики. Ярлики будуть відображатись як символи на рядку статусу на екрані панелі керування. Ярлики дозволяють вмикати функцію одним дотиком.

Щоб увімкнути ярлики, виконуйте наступні дії. Торкніться ☰ і оберіть Меню, потім торкніться меню ярликів. На наступній сторінці оберіть функції, які ви бажаєте відображати у вигляді ярликів на рядку статусу. Підтвердіть вибір.

4.18 Дисплей

Можна налаштувати яскравість дисплея.

Доступні 4 рівні яскравості: 1 — це найнижчий, 4 — це найвищий.

Щоб змінити налаштування яскравості, торкніться ☰ і оберіть Меню, потім торкніться Дисплей. На наступному екрані оберіть бажане налаштування. Підтвердіть вибір.

4.19 Звуки

Можна змінювати звуки, які ви бажаєте чути під час роботи варильної поверхні. Також можна вимкнути звуки.

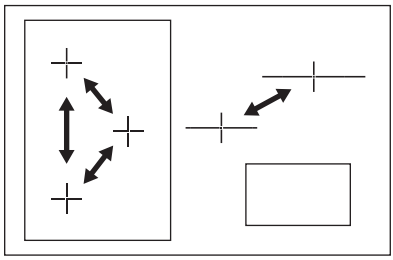
Щоб змінити налаштування звукових сигналів: торкніться ☰ і оберіть Меню, потім торкніться меню звуків. На наступній сторінці оберіть бажане налаштування. Підтвердіть вибір.

У випадку вимкнення звукових сигналів, ви все одно будете чути сигнал при закінченні зворотного відліку таймера та при вимкненні варильної поверхні.

4.20 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 одної фази.
- Функція вмикається, коли загальне електричне навантаження для зон нагрівання, підключених до одної фази, перевищує 3700 Вт.
- Функція зменшує потужність для інших зон нагрівання, підключених до одної фази.
- Ступінь нагрівання для зон зі зниженою потужністю змінюється між двома рівнями.
- Для гнучкої зони нагрівання можна використовувати до трьох

предметів посуду. Якщо максимальне навантаження на фазу перевищено, вмикається ця функція. Увімкнення функції залежить від розміру та кількості посуду. Функція знижує ступінь нагрівання для посуду на найвищий можливий для фази. Символ зони готування стає сірим, а ступінь нагрівання змінюється між двома рівнями. На символі зони готування з'являється стрілка, направлена вниз. Якщо не змінити кількість посуду на гнучкій зоні готування, то через одну хвилину для цього сеансу готування буде встановлено більш низький ступінь нагрівання.



5. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Посуд

Завдяки сильному електромагнітному полю індукційних зон нагрівання тепло дуже швидко виникає безпосередньо в посуді.

Користуйтеся посудом, який підходить для індукційних зон нагрівання.

Матеріал посуду

- **придатний:** чавун, сталь, емальована сталь, іржостійка сталь, посуд із багатошаровим 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 із діаметром менше 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 зону нагрівання 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.
- клацання на гнучкій зоні нагрівання: посуд не розпізнано, і зону нагрівання не вибрано.
- шипіння, шум: працює вентилятор.

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

5.3 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 у таблиці, є орієнтовними.

Ступінь нагрівання	Призначення:	Час (у хв.)	Поради
1	Підтримуйте готові страви теплими.	за необхідності	Накривайте посуд кришкою.
1 - 3	Приготування голландського соусу, розтоплювання: 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 ¼ л води на 750 г картоплі.
7 - 9	Приготування страв у великій кількості, звичайних та густих супів.	60 - 150	До 3 л рідини плюс інгредієнти.
9 - 12	Легке підсмажування: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	за необхідності	Через половину заданого часу переверніть.
12 - 13	Сильне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	Через половину заданого часу переверніть.
14	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фрі.		
B»	Кип'ятіння великої кількості води. Вмикається функція додаткової потужності.		

6. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Загальна інформація

- Чистьте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду завжди має бути чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що може використовуватися для цієї варильної поверхні.
- Користуйтеся спеціальним шкребком для скла.

6.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, цукор та залишки страв, що містять цукор. Якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків. 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 нейтральним миючим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.
- **Видаліть плями з металевим відблиском:** скористайтеся розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню вологою ганчіркою.

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. Скористайтеся схемою електричних з'єднань.
	Запобіжник перегорів.	Перевірте, чи є запобіжник причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Варильна поверхня вимикається.	На панелі керування виявлено плями води або жиру.	Очистьте панель керування.
	Сенсорна кнопка ⏻ чимось накрита.	Приберіть сторонній предмет із сенсорної кнопки.
Один предмет посуду активує дві зони.	Дно предмета посуду нерівне.	Трохи перемістіть посуд, доки не розпізнаватиметься лише одна зона.
Дві або більше зон розпізнаються як одна зона.	Посуд знаходиться занадто близько одне до одного, і зони нагрівання не налаштовувалися після розміщення кожного предмета посуду.	Для кожного предмета посуду налаштуйте зону індивідуально після розміщення посуду на зоні нагрівання.
На гнучкій зоні немає позначення посуду.	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».
	На зоні нагрівання вже є посуд.	Злегка перемістіть перший посуд, щоб звільнити місце для наступного.
Power Boost не активується для посуду на гнучкій зоні.	Посуд більший, ніж 240 мм. Досягнуто максимального рівня потужності.	Це нормально для посуду такого розміру. Використовуйте менший посуд або встановіть найвищий ступінь нагрівання для великого посуду.
Ступені нагрівання для посуду на гнучкій зоні знижені.	Ви використовуєте занадто багато предметів посуду з найвищим ступенем нагрівання на гнучкій зоні. Активовано функцію управління потужністю.	Перемістіть декілька предметів посуду на індукційні зони нагрівання.

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
На дисплеї відображається .	Активна одна з функцій блокування.	Щоб розблокувати варильну поверхню, натисніть букви в алфавітному порядку: A - O - X.
Функція Pro Cook вимикається.	Ви використовуєте більше одного предмета посуду.	Користуйтесь лише одним предметом посуду для даної функції.
Яскравість дисплея знижено.	Висока температура зон нагрівання. Для забезпечення тривалого терміну служби дисплея яскравість знижується в залежності від температури варильної поверхні.	Дайте варильній поверхні охолонути.
Дисплей не реагує на дотики.	Частина дисплея накрита, або посуд розміщено занадто близько до дисплея.	Приберіть ці предмети. Перемістіть посуд подалі від дисплея.
Рівень потужності знижено. На символі зони нагрівання з'являється стрілка, направлена вниз.	Працює функція керування потужністю.	Див. розділ «Щоденне користування».
Підсвічування увімкнено, проте контрастність дисплея занадто низька.	На дисплеї стоїть нагрітий посуд.	Перемістить 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 **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.

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
З'являється повідомлення **E3**.	Неправильне під'єднання до мережі електропостачання. Напруга виходить за межі діапазону.	Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити установку.
На дисплеї відображається напис **E4**.	Поява повідомлення про помилку пов'язана з тим, що на зоні нагрівання знаходиться порожній посуд. Активується функція проти перенагрівання.	Вимкніть варильну поверхню і дайте їй охолонути. Знову увімкніть варильну поверхню. Якщо проблема була пов'язана з посудом, повідомлення про помилку зникне. Якщо повідомлення з'являється знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.
З'являється повідомлення **E7**.	Вентилятор охолодження заблоковано.	Перевірте, які предмети заблокували вентилятор. Якщо повідомлення з'являється знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.
З'являється повідомлення **E8**.	Неправильне під'єднання до мережі електропостачання. Варильну панель під'єднано тільки до однієї фази.	Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити установку. Скористайтеся схемою електричних з'єднань.
З'являється повідомлення **E9**.	Це помилка інтерфейсу.	Вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову. Якщо повідомлення з'являється знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.

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 буквений код склокераміки (див. у кутку поверхні) і текст повідомлення про помилку, який відображається на дисплеї. Переконайтеся, що варильна поверхня використовувала належним чином. Якщо ви неправильно користувалися 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 .....

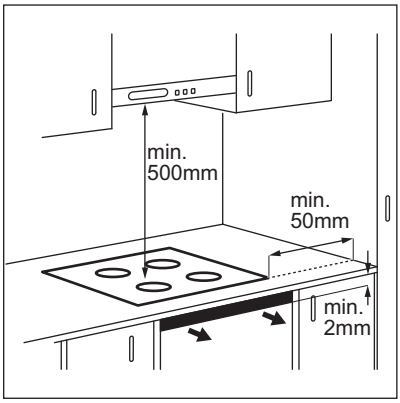
8.2 Вбудовані варильні поверхні

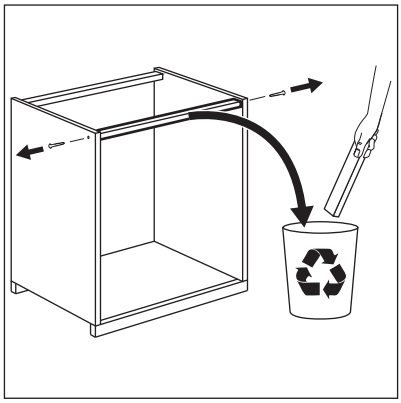
Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після правильного вбудовування у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

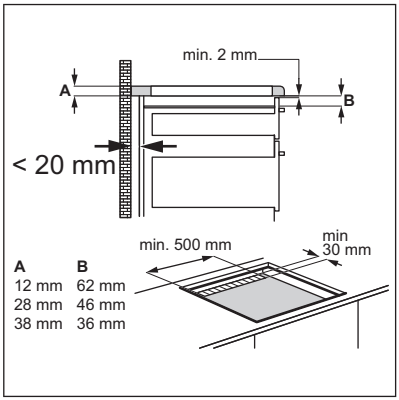
8.3 Електричний кабель

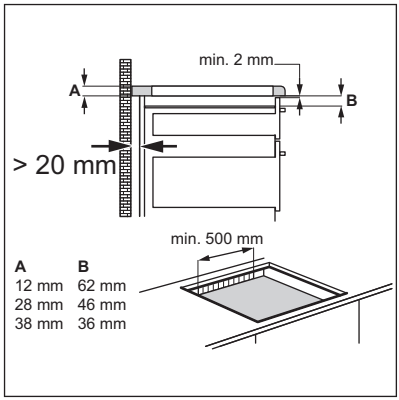
- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем.
- Щоб замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте такий кабель живлення (або з більш високими характеристиками): H05V2V2-F T мін. 90°C. Звертайтеся до місцевого сервісного центру.

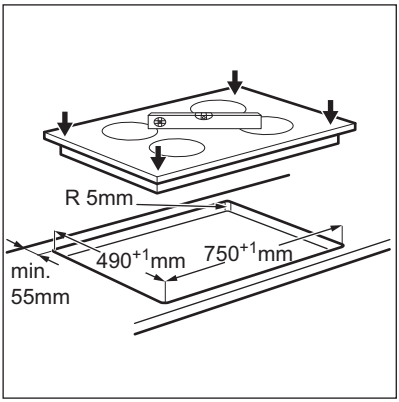
8.4 Складання

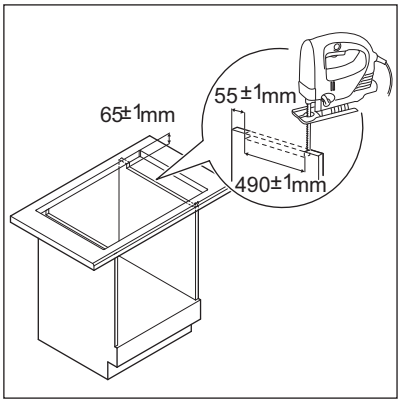


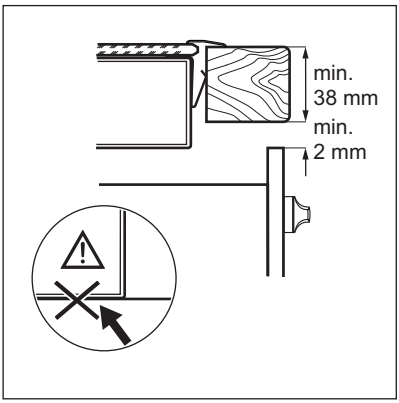


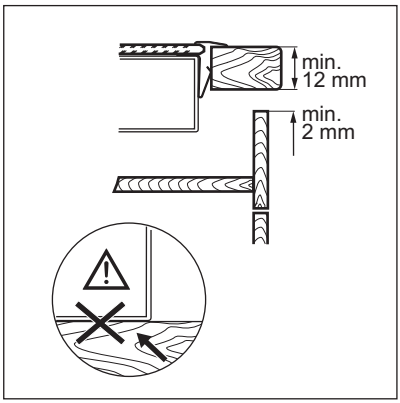

min. 2 mm
A
B
< 20 mm
min. 500 mm
min
30 mm
A B
12 mm 62 mm
28 mm 46 mm
38 mm 36 mm


min. 2 mm
A
B
> 20 mm
min. 500 mm
A B
12 mm 62 mm
28 mm 46 mm
38 mm 36 mm


R 5mm
490+1mm
750+1mm
min.
55mm


65±1mm
55±1mm
490±1mm


min.
38 mm
min.
2 mm


min.
12 mm
min.
2 mm

9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

9.1 Табличка з технічними даними

Модель HKH81700XB
Тип 60 GBD K1 AU
Індукційне нагрівання 7.4 кВт
Сер. номер .....
AEG

Номер виробу (PNC) 949 595 405 01
220-240 В, 50-60 Гц
Вироблено в Німеччині
7.4 кВт

9.2 Специфікація зон нагрівання

Зона нагрівання	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	Функція додаткової потужності [Вт]	Функція додаткової потужності макс. тривалість [хв.]	Діаметр посуду [мм]
Передня права	1400	2500	4	125-145
Задня права	2300	3700	10	180-210

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

Для оптимальних результатів готування не використовуйте посуд, більший за діаметр, указаний у таблиці.

9.3 Технічні характеристики гнучкої зони нагрівання

Діаметр посуду [мм]	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	Додаткова потужність [Вт]	Максимальна тривалість роботи додаткової потужності [хв]
90	500	500	4
145	1400	1400	4
180	1800	2000	8
210	2200	3000	8
280	2600	3700	10

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

10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

10.1 Інформація щодо продукту згідно з EU 66/2014

Ідентифікація моделі		HKH81700XB
Тип варильної поверхні		Вбудована варильна поверхня
Кількість зон нагрівання		2
Кількість зон готування		1
Технологія нагріву		Індукційне нагрівання
Діаметр круглих зон нагрівання (Ø)	Передня права Задня права	14,5 см 21,0 см
Довжина (Д) і ширина (Ш) зони готування	Ліва	Д 45,4 см Ш 30,0 см
Споживання електроенергії однією зоною нагрівання (EC-electric cooking)	Передня права Задня права	175,7 Вт·год/кг 170,3 Вт·год/кг
Споживання електроенергії однією зоною готування (EC-electric cooking)	Ліва	188,4 Вт·год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC-electric hob)		182,3 Вт·год/кг

EN 60350-2 -Електричні побутові пристрої для готування їжі. Частина 2. Варильні поверхні. Способи вимірювання продуктивності

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 теплою або розтоплювання 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

867331871-A-272016

AEG