



HK569332FG

RU Инструкция по эксплуатации



 **AEG**
perfekt in form und funktion

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	7
4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	9
5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	13
6. УХОД И ОЧИСТКА	17
7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	18
8. УСТАНОВКА	20
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	22

ДЛЯ ОПТИМАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

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

На нашем веб-сайте Вы сможете:



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



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



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

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



ВНИМАНИЕ!

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором. Запрещается оставлять детей в возрасте до 3 лет без присмотра вблизи прибора.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

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

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- В случае установки прибора над выдвижными ящиками убедитесь, что между днищем прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Обеспечьте свободный вентиляционный просвет шириной 2 мм между столешницей и передней частью изделия под ней. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные отсутствием достаточного для вентиляции пространства.
- Дно прибора сильно нагревается. Рекомендуется разместить под прибором пожаробезопасную разделительную прокладку для предотвращения доступа прибору снизу.

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним его следует отключить от сети электропитания.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору), которая неплотно держится в розетке, может привести к перегреву контактов.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические вы-

ключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

2.2 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога или поражения электрическим током.

- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если она имеется).
- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- После каждого использования выключайте конфорки. Не полагайтесь на детектор наличия посуды.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе чем на 30 см.
- Помещение продуктов в горячее масло может привести к его разбрызгиванию.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легко воспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия

открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.

- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутри него легко воспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легко воспламеняющимися веществами.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

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

2.3 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Во избежание повреждения покрытия варочной панели производите его регулярную очистку.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.

- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

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

2.4 Утилизация

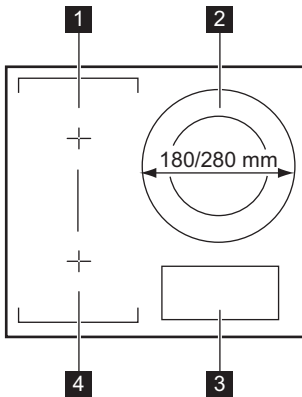


ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

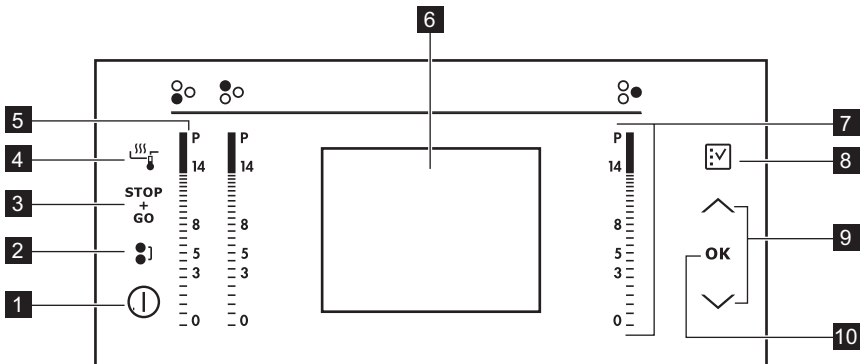
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Общий обзор



- 1** Индукционная конфорка
- 2** Индукционная конфорка
- 3** Панель управления
- 4** Индукционная конфорка

3.2 Функциональные элементы панели управления

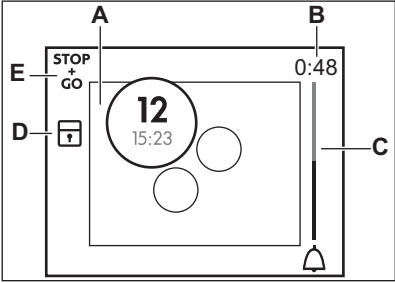


Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

	Сенсорное поле	Функция
1		Включение и выключение прибора.
2		Включение и выключение Bridge Function.
3		Включение и выключение функции STOP+GO.
4		Включение функции Cook Assist.
5		Функция Booster : включение.
6	Дисплей	Отображение работающих функций.
7	Линейка управления	Установка уровней мощности нагрева.
8		Установка функций, использующих отсчет времени (Отсчет времени , Установка отключения по времени , Звукового сигнала по времени) и блокировка/разблокировка панели управления.
9		Выбор настройки.
10	OK	Подтверждение выбранного значения.

3.3 Дисплей

Вывод информации на дисплей, а также звуковая индикация работы выбранных функций.



A) Конфорки

B) Установка отключения по времени

C) Индикатор Звукового сигнала по времени

D) Работает функция блокировки элементов управления.

E) Включена функция 

Конфорка на дисплее	Описание
	Конфорка работает. Выше: ступень нагрева. Ниже: таймер.
	Включена функция Поддержание тепла / STOP+GO.

Конфорка на дисплее	Описание
	Включена Функция Booster .
	Работает Функция Booster .
	Идет настройка конфорки.
	На конфорке отсутствует посуда.
	Включена функция автоматического нагрева.
	OptiHeat Control. Конфорка выключена. Размер и цвета отражают уровень остаточного тепла : • Большой размер, красный цвет – приготовление еще продолжается. • Большой размер, ярко-красный цвет – режим «Поддержание тепла». • Маленький красный — конфорка еще горячая • Маленький серый — конфорка холодная

3.4 Остаточное тепло



ВНИМАНИЕ!

После завершения приготовления конфорка остается горячей. Существует опасность получения ожогов!

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. Главу «Сведения по технике безопасности».

4.1 Включение и выключение.

Нажмите на одну секунду на клавишу , чтобы включить или выключить прибор.

4.2 Автоматическое отключение

Данная функция автоматически выключает прибор, если:

- Выключены все конфорки.
- Не установлена мощность после включения прибора.

- Панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.) В течение некоторого времени подается звуковой сигнал, а затем прибор отключается. Уберите предмет или протрите панель управления.
- Панель становится слишком горячей (например, когда жидкость в кастрюле выкипает досуха). Перед следующим использованием варочной панели конфорка должна остыть.
- Используется неподходящая посуда. Загорается значок ? и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.

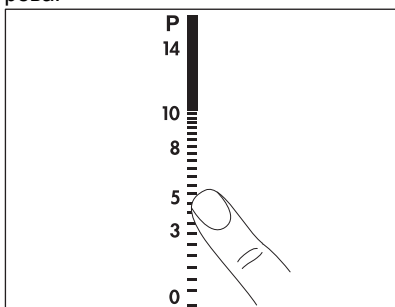
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время прибор выключается. См. таблицу.
- Соотношение уровня мощности нагрева и времени до автоматического отключения:
 - 1 – 3 – 6 часов
 - 4 – 7 – 5 часов
 - 8 – 9 – 4 часа
 - 10 – 14 – 1,5 часа

4.3 Выбор языка меню

Для выбора языка меню включите прибор, нажав на **1**, а затем нажмите на **OK**. Выберите язык меню с помощью стрелок. Нажмите на **OK** для подтверждения. На дисплее отобразится список встроенных языков меню. Для выбора языка меню используйте сенсорные поля **^** или **∇**. Нажмите на **OK** для подтверждения.

4.4 Значение мощности нагрева

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



4.5 Функция "Бридж" ("Объединение")

Функция «Бридж» («Объединение») служит для объединения двух левых конфорок, в результате чего они работают как одна конфорка.

Сначала следует установить степень нагрева для одной из левых конфорок.

Для включения функции «Бридж» («Объединение») нажмите на **⌂**.

Чтобы задать или изменить уровень нагрева, нажмите на одну из линеек управления слева.

Для выключения функции "Бридж" ("Объединение") нажмите на **⌂**. Конфорки работают независимо.

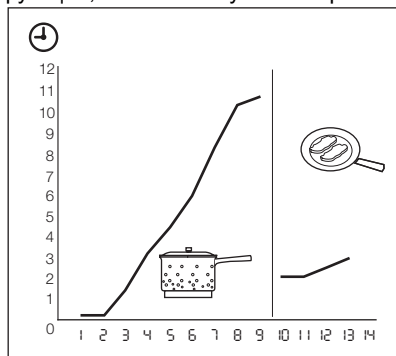
4.6 Автоматический нагрев

Функция автоматического нагрева позволяет сократить время, необходимое для достижения заданной температуры нагрева. Данная функция устанавливает на некоторое время (см. рисунок) максимальную степень нагрева, а затем уменьшает ее до требуемого уровня.

Включение функции автоматического нагрева для заданной конфорки:

1. Коснитесь **P**.
2. Сразу же установите необходимую степень нагрева. (На дисплее появится «A»)

Чтобы остановить выполнение этой функции, измените степень нагрева.



4.7 Функция Booster

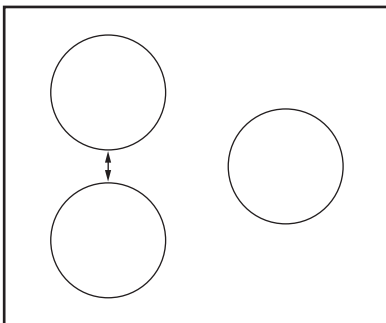
Функция Booster усиливает нагрев на индукционных конфорках. Функция Booster может быть включена на ограниченный период времени (см. Главу «Технические данные»). По истечении этого времени индукционная конфорка автоматически переключается обратно на максимальный уровень мощности.

Для включения функции нажмите на **P**. Появился значок **P** в круге. По мере разогрева конфорки цвет кольца меняется.

Для отключения функции измените ступень нагрева.

4.8 Система управления мощностью

Система управления мощностью делит мощность между двумя конфорками, составляющими единую пару (см. иллюстрацию). Функция Booster увеличивает мощность одной из двух работающих в паре конфорок до максимального уровня. Мощность второй конфорки автоматически уменьшается. В зоне дисплея, относящейся к конфорке, мощность которой снижена, поочередно отображаются два уровня нагрева.



4.9 Таймер

Имеется 3 функции таймера: Отсчет времени, Установка отключения по времени и функция выдачи Звукового сигнала по времени. Для выбора функции таймера нажмите на ☒ несколько раз до тех пор, пока не начнет светиться индикатор необходимой функции.

⌚ Отсчет времени

Используйте эту функцию для контроля времени работы конфорки. Она автоматически включается и отображается на дисплее под значением мощности нагрева конфорки.

- **Для сброса функции** Отсчет времени нажмите на ☒ для вызова функ-

ции Отсчет времени . Затем выберите конфорку из списка с помощью стрелок и нажмите на **OK** для подтверждения.

|→| Установка отключения по времени

Используйте функцию Установка отключения по времени для отключения конфорки по истечении заданного времени в ходе отдельно взятого цикла приготовления.

Для вызова функции Установка отключения по времени два раза нажмите на ☒. Затем выберите конфорку из списка с помощью стрелок и нажмите на **OK** для подтверждения. Задайте время с помощью стрелок и нажмите на **OK** для подтверждения. По истечении заданного времени конфорка отключится.

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

🔔 Звукового сигнала по времени

Трижды нажмите на ☒ для вызова функции Звукового сигнала по времени. Установите время с помощью стрелок. Загорится индикатор функции Звукового сигнала по времени. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал.

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

4.10 STOP+GO

Функция $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\text{⏏}}}$ переводит все работающие конфорки на наименьшую ступень нагрева (⏏).

При работе функции $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\text{⏏}}}$ мощность нагрева изменить нельзя.

Функция $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\text{⏏}}}$ не отключает функцию "Таймер".

- **Для включения** этой функции нажмите на $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\text{⏏}}}$. Загорится символ ⏏ .
- **Для выключения** этой функции нажмите на $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\text{⏏}}}$. Будет выбрана заданная ранее мощность нагрева.

4.11 Функция Cook Assist

Данная функция позволяет выбрать один из трех режимов жарки, которые задают температуру кухонной посуды. В ходе жарки прибор автоматически поддерживает заданную температуру. Данную функцию можно использовать с передней левой конфоркой прибора.

Символ	Уровень жарки	Рекомендованные продукты
	Низкий уровень	Яйца
	Средний уровень	Блины
	Высокий уровень	Стейк



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Используйте сковороды с антипригарным покрытием только на низком и среднем уровнях во избежание перегрева и повреждения кухонной посуды.



При использовании функции не накрывайте посуду крышкой.

Чтобы включить эту функцию:

1. Поместите пустую сковороду на переднюю левую конфорку.
2. Нажмите на
3. Воспользуйтесь $\wedge$ и $\vee$ для выбора уровня жарки. Подтвердите свой выбор при помощи ОК.
4. Дождитесь, пока прибор произведет «определение» сковороды.
5. Через некоторое время при помощи $\wedge$ и $\vee$ Вы сможете выбрать функцию гриля Plancha.
6. Подтвердите свой выбор при помощи ОК.
7. Дождитесь, пока сковорода не достигнет температуры заданного уровня жарки (на дисплее отобразится соответствующая информация).
8. Поместите жир и продукты в сковороду.

Чтобы выключить эту функцию:

1. Прикоснитесь к сенсорному полю «0» передней левой конфорки.
2. При необходимости отключения функции воспользуйтесь $\wedge$ и $\vee$.
3. Подтвердите свой выбор при помощи ОК.

Регулировка температуры

Если результаты не отвечают Вашим ожиданиям, Вы можете отрегулировать температуру жарки.

Для регулировки температуры воспользуйтесь кнопкой $\wedge$ для ее увеличения или $\vee$ для уменьшения.

- При повышении температуры вы-

свечивается символ

- При понижении температуры высве-

чивается символ .

Прибор «запоминает» произведенную Вами регулировки температуры, чтобы Вы могли воспользоваться ей в будущем.

Plancha Функция гриля

Данная функция позволяет использовать функцию Cook Assist с принадлежностями Infinite Plancha производства Electrolux или AEG. Данная функция служит для объединения двух левых конфорок в рамках функции Cook Assist, в результате чего они работают как одна конфорка.



Нагрев кухонной посуды большего размера требует несколько большего времени. Данная функция разогревает Infinite Plancha примерно за 12 минут и выдает уведомление о готовности.

4.12 Блокировка

Во время работы конфорок можно заблокировать панель управления за исключением такого элемента управления, как

Включение блокировки

1. Установите желаемый уровень нагрева.
2. Нажимайте на  до тех пор, пока на дисплее не высветится функция блокировки.
3. Подтвердите включение функции при помощи **ОК**. Загорится символ . Таймер продолжит работу.

Для **выключения** этой функции нажмите на . Будет выбрана заданная ранее мощность нагрева.



При выключении прибора отключается и эта функция.

4.13 Функция «Защита от детей»

Эта функция предотвращает случайное использование прибора.

Включение функции «Защита от детей»:

- Выключите прибор при помощи .
- Во время отключения прибора нажмите на . На дисплее появится сообщение о включении режима «Защита от детей».

Выключение функции «Защита от детей»

- Включите прибор при помощи .

- Нажмите на , а затем на **ОК**.

Отмена функции «Защита от детей» на один цикл приготовления

- Включите прибор при помощи . Одновременно прикоснитесь к  и .
- **Выберите ступень нагрева в течение 10 секунд.** Прибором можно пользоваться. После выключения прибора с помощью  функция «Защита от детей» включится снова.

4.14 Выключение и включение звуковой сигнализации

Включите прибор. Нажмите на **ОК**, затем с помощью стрелок выберите меню настройки звука. Нажмите на **ОК** для подтверждения. С помощью стрелок установите нужный параметр. Нажмите на **ОК** для подтверждения. При работе этой функции звуки слышны только если:

- нажать 
- сработала функция включения Звукового сигнала по времени
- сработала функция Установка отключения по времени
- на панель управления попал посторонний предмет.

5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ИНДУКЦИОННЫЕ КОНФОРКИ

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

5.1 Посуда для индукционных конфорки



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 (с маркировкой изготовителя соответствующим значком).
- **не подходит:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда пригодна для использования на индукционных конфорках, если...

- ... некоторое 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.

5.2 Использование конфорок.



ВНИМАНИЕ

Поместите кухонную посуду на перекрестие, находящееся на поверхности, на которой идет приготовление. Полностью накройте перекрестие. Диаметр части дна посуды, к которой притягивается магнит, должен составлять не менее 125 мм. Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды. Кухонная посуда большого размера может нагреваться двумя конфорками одновременно.

5.3 Шум во время работы

Если Вы услышали

- потрескивание: при использовании посуды, изготовленной из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: Вы пользуетесь одной или несколькими конфорками с заданными для них высокими уровнями мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- гул: Вы используете высокие уровни мощности.
- пощелкивание: происходят электрические переключения.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.

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

5.4 Экономия электроэнергии



Как сберечь электроэнергию

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



Энергоэффективность конфорок.

Энергоэффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с дном, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой. Сведения о минимально допустимых диаметрах посуды приведены в Главе «Технические данные».

5.5 Öko Timer (Таймер экономичности)



С целью экономии электроэнергии нагреватель конфорки автоматически выключается до того, как прозвучит сигнал таймера обратного отсчета. Время работы конфорки при этом зависит от выбранного уровня мощности и времени приготовления.

5.6 Примеры приготовления

Соотношение установки мощности 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	Советы	Номинальная потребляемая мощность
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми	по мере необходимости	Готовьте под крышкой	3 %
1 - 3	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина	5 - 25 мин	Время от времени перемешивайте	3 – 8 %
1 - 3	Сгущение: взбитый омлет, запеченные яйца	10 - 40 мин	Готовьте под крышкой	3 – 8 %
3 - 5	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд	25 - 50 мин	Добавьте воды в количестве как минимум вдвое превышающим количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте.	8 – 13 %
5 - 7	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса	20 - 45 мин	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.	13 – 18 %
7 - 9	Приготовление картофеля на пару	20 - 60 мин	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля	18 – 25 %
7 - 9	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов	60 - 150 мин	До 3 л жидкости плюс ингредиенты	18 – 25 %
9 - 12	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики	по готовности	Переверните по истечении половины времени	25 – 45 %
12 - 13	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки	5 - 15 мин	Переверните по истечении половины времени	45 – 64 %
14	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре			100 %

Мощность нагрева	Назначение:	Время	Советы	Номинальная потребляемая мощность
Р	Кипячение большого количества воды. Включена функция «Бустер».			

5.7 Указания и рекомендации по использованию функции Cook Assist

Для получения наилучших результатов при использовании функции Cook Assist:

- Включайте функцию, когда прибор холодный (ручного разогрева посуды не требуется).
- Используйте посуду из нержавеющей стали с многослойным дном.
- Не используйте посуду с какими-либо выдавленными фигурами в центре днища.

каждом из уровней жарки. На правильный выбор уровня жарки оказывают влияние такие факторы, как количество, толщина и температура продуктов (например, в случае, если они заморожены). Выберите уровень жарки и регулировку, которая оптимальным образом отвечает Вашим кулинарным пристрастиям и вашей посуде.

Примеры приготовления с использованием функции Cook Assist

Данные в таблице демонстрируют примеры приготовления продуктов на

Уровень жарки	Рекомендованные продукты	Используйте для приготовления
	Яйца	Яичницы, омлета, гренки с яйцами, рыбного филе, овощей
	Блины	Блины, рыбные палочки, замороженные продукты, продукты в панировке, стейк средней прожаренности
	Стейк	Стейк с кровью

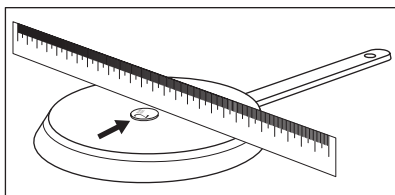
 Сковородам различных размеров может потребоваться разное время нагрева. Тяжелые сковороды «запасают» больше тепла чем легкие, но требуют большего времени для нагрева.

5.8 Подходящие сковороды для функции Cook Assist

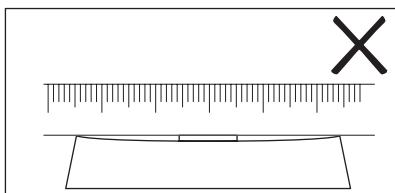
Используйте только сковороды с плоским дном. Чтобы проверить, подходит ли сковорода:

1. Переверните посуду вверх дном.

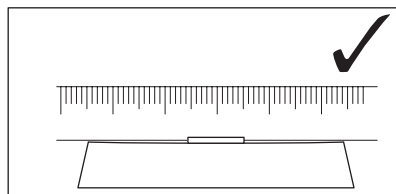
2. Положите на дно посуды линейку.
3. Попробуйте вставить между линейкой и дном сковороды монету достоинством в 1, 2 или 5 евро (или монету схожей толщины).



- Если монета помещается между линейкой и сковородой, сковорода не подходит.



- Если монета не помещается между линейкой и сковородой, сковорода подходит.



6. УХОД И ОЧИСТКА

Прибор необходимо очищать от загрязнений после каждого использования.

Следите за тем, чтобы днище приспособления всегда было чистым.



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

Удаление загрязнений:

- – **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению прибора.
- **Удаление загрязнений производите только после того, как прибор**

полностью остынет: известковые пятна, водные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Используйте специальные средства для очистки поверхностей из стеклокерамики.

- Поверхность варочной панели имеет горизонтальные канавки. Очищайте прибор влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства плавными движениями **слева направо**.
- После этого **насухо вытрите прибор чистой тряпкой**.

7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не включается или не работает.		Повторно включите прибор и менее чем 10 секунд установите уровень нагрева.
	Было нажато одновременно два или более сенсорных поля.	Следует нажимать только на одно сенсорное поле.
	Включена функция STOP+GO.	См. Главу «Ежедневное использование».
	На панель управления попала вода или капли жира.	Протрите панель управления.
Выдается звуковой сигнал, после чего прибор выключается. Выключенный прибор выдает звуковой сигнал.	На одно или более сенсорных полей был положен посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорных полей.
Индикатор остаточного тепла не меняет свой цвет.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в сервисный центр.
Не работает функция автоматического нагрева.	Конфорка еще горячая.	Дайте конфорке как следует остыть.
	Установлен максимальный уровень мощности нагрева.	Максимальный уровень мощности нагрева имеет ту же мощность, которая выдается при включении функции автоматического нагрева.
На дисплее чередуются два разных уровня нагрева.	Работает система управления мощностью.	См. «Система управления мощностью».
Сенсорные поля нагреваются.	Посуда слишком большая, или Вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды ставьте ее на задние конфорки.
При нажатии на сенсорные поля панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звуковую сигнализацию (см. «Включение и отключение звуковой сигнализации»).

Неисправность	Возможная причина	Решение
Подсветка работает, но символы на дисплее плохо читаются.	На дисплее находится горячая посуда.	Удалите посторонний предмет и дайте прибору время для остывания. Если дисплею не достаёт контрастности, обратитесь в сервисный центр.
Появляется символ II и текст.	Сработала функция автоматического отключения.	Выключите прибор и снова включите его.
Высвечивается символ  .	Включена функция «Блокировка» или функция «Защита от детей».	См. Главу «Ежедневное использование».
Горит символ ? .	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду.
	Диаметр дна посуды слишком мал для данной конфорки.	Используйте посуду подходящих размеров.
	Посуда не накрывает перекрестие / квадрат.	Полностью накройте перекрестие/квадрат.
Загорается символ E и цифра.	Произошла ошибка в работе прибора.	На некоторое время отключите прибор от сети электропитания. Отключите автоматический прерыватель домашней электросети. Затем восстановите подключение. Если индикатор E загорится снова, обратитесь в сервисный центр.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Горит символ E4.	Произошла ошибка в работе прибора в результате выкипания воды в посуде. Сработала защита от перегрева конфорки и система автоматического отключения.	Выключите прибор. Снимите горячую посуду. Примерно через 30 секунд снова включите конфорку. Если причиной неисправности была кухонная посуда, сообщение о неисправности исчезнет с дисплея. Индикация остаточного тепла при этом может оставаться на дисплее. Дайте посуде как следует остыть и проверьте, подходит ли она для использования с прибором, сверившись с разделом «Посуда для индукционных конфорок».

Если с помощью указанных выше способов неисправность устранить не удалось, обратитесь в магазин или в сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными, код стеклокерамики, состоящий из трех цифр (он указан в углу стеклянной панели), и появляющееся сообщение об ошибке. Убедитесь, что прибор эксплуатировался правильно. Если Вы неправильно

но эксплуатировали прибор, техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Инструкции по техническому обслуживанию и условиям гарантии приведены в гарантийном буклете.

8. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».



Перед установкой

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

- Модель
- Номер изделия (PNC)
- Серийный номер

8.1 Встраиваемые приборы

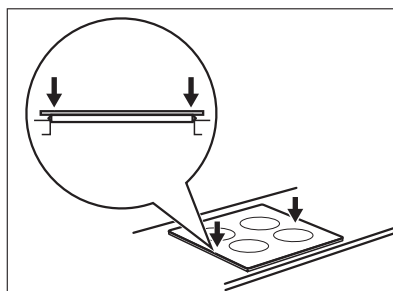
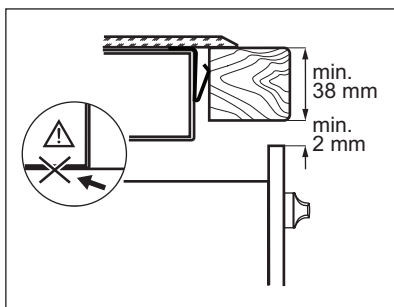
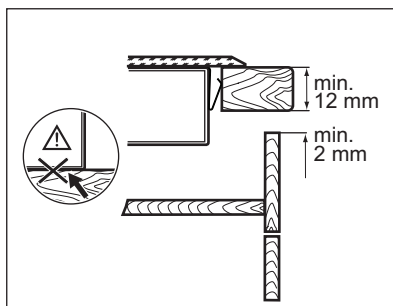
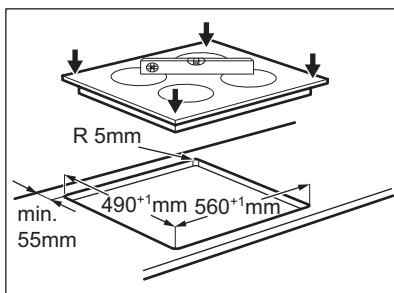
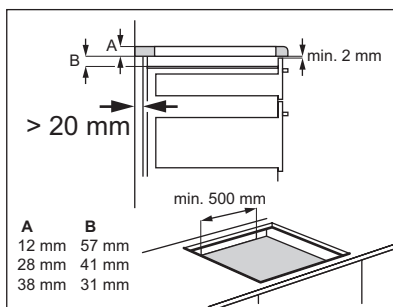
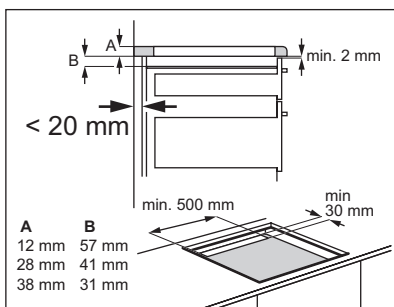
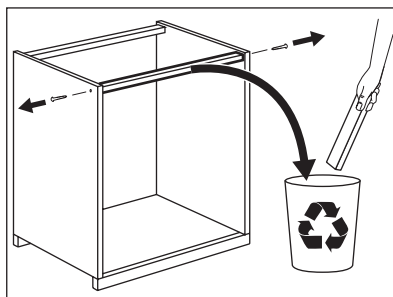
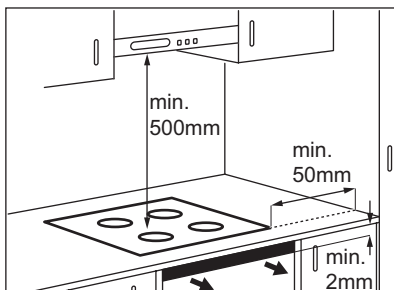
- Эксплуатация встраиваемых приборов разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых приборов и отвечающую необходимым стандартам.

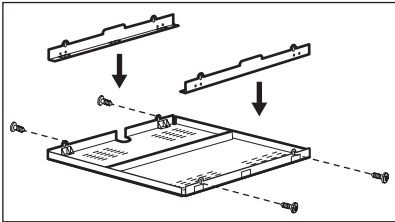
8.2 Сетевой кабель

- Прибор поставляется с сетевым шнуром.
- Поврежденный кабель питания следует заменить специальным кабелем (тип H05BB-F, рассчитанный на максимальную температуру 90°C

или выше). Обратитесь в местный сервисный центр.

8.3 Сборка





В случае использования защитного короба (дополнительная принадлежность ¹⁾), фронтальный 2-мм вентиляционный зазор и защита пола под прибором не являются обязательными. В случае установки прибора над духовым шкафом использование защитного экрана невозможно.

1) В ряде стран защитный короб может отсутствовать в списке доступных дополнительных принадлежностей. Обратитесь к своему поставщику.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Modell HK569332FG	Prod.Nr. 949 595 374 00
Typ 58 GAD C4 AU	220 - 240 В 50 - 60 Гц
Induction 7.4 кВт	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 кВт
AEG	  

Мощность конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (Макс. мощность нагрева) [Вт]	При работе функции «Бустер» [Вт]	Максимальное время работы функции «Бустер» [мин]	Минимальный диаметр кухонной посуды [мм]
Задняя правая —180 / 280 мм	1800 / 3500 Вт	2800 / 3700 Вт	5	145
Задняя левая	2300 Вт	3200 Вт	10	125
Передняя левая	2300 Вт	3200 Вт	10	125

Мощность конфорок может значительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она может варьиро-

ваться в зависимости материала и размеров кухонной посуды.

10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие

контейнеры для сбора вторичного сырья.

Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику,

помеченную символом ♻. Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

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

www.aeg.com/shop



ERC



892965428-A-472013



perfekt in form und funktion