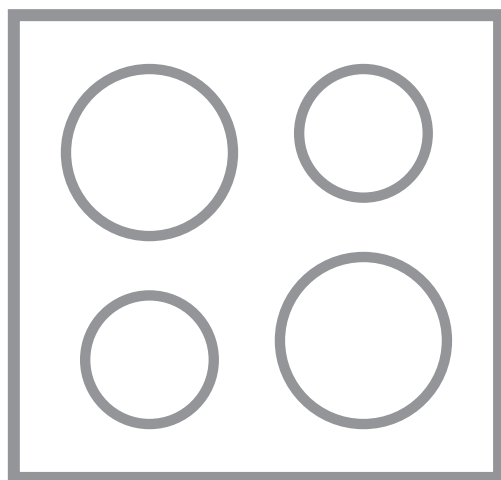


▶ HK567440FB

RU	Инструкция по эксплуатации	2
	Варочная панель	
UK	Інструкція	26
	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.....	14
6. УХОД И ОЧИСТКА.....	16
7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	17
8. УСТАНОВКА.....	21
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	23
10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	24

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.
- Образующие 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.
- Стекланную/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.

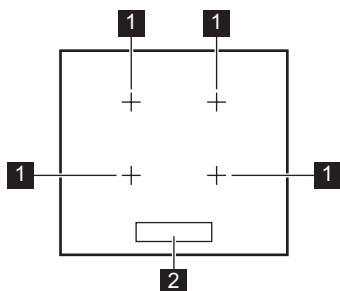
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

2.6 Сервис

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

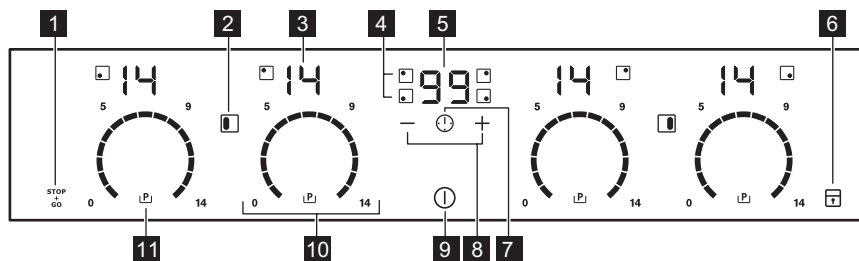
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Функциональные элементы варочной панели







- 1 Индукционная конфорка
- 2 Панель управления

3.2 Функциональные элементы панели управления













Для подсветки панели управления включите прибор при помощи .

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

	Сенсорное поле	Описание	Комментарий
1		STOP+GO	Включение и выключение функции.
2		Bridge	Включение и выключение функции.
3	-	Индикация мощности нагрева	Отображение значения мощности нагрева.
4	-	Индикаторы конфорок для таймера	Отображение конфорки, для которой установлен таймер.
5	-	Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.
6		Блокировка / Функция «Защита от детей»	Блокировка/разблокировка панели управления.
7		-	Выбор конфорки
8		-	Увеличение или уменьшение времени.
9		«ВКЛ/ВЫКЛ»	Включение и выключение варочной панели.
10	-	Линейка управления	Установка мощности нагрева.
11		Клавиша функции «Бустер»	Включение и выключение функции.

3.3 Индикаторы ступеней нагрева




Дисплей	Описание
	Конфорка выключена.
	Конфорка работает.
	Выполняется функция STOP+GO.
	Выполняется функция Автоматический нагрев.
	Работает Клавиша функции «Бустер».
 + число.	Возникла неисправность.
	OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла): в процессе приготовления / поддержание тепла / остаточное тепло.

Дисплей	Описание
	Выполняется функция Блокировка /Функция «Защита от детей».
	На конфорке находится неподходящая посуда, или она слишком мала, или посуды вообще нет.
	Выполняется функция Автоматическое отключение.

3.4 OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла)



ВНИМАНИЕ!

 /  /  Существует опасность ожога из-за остаточного тепла. Индикация отображает уровень 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 Включение или выключение



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

Контрольная панель высвечивается при включения варочной панели и исчезает при ее выключении. При выключении варочной панели светится только сенсорное поле .


4.2 Автоматическое отключение

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 посуда. Загорается значок , и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- конфорка не была выключена или не была изменена мощность нагрева. Через некоторое время загорается значок , и варочная панель выключается.

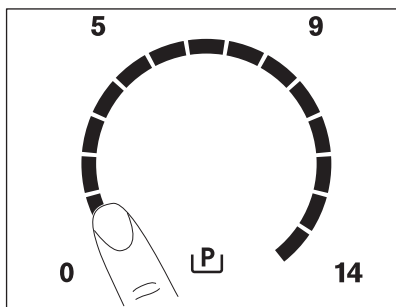
Соотношение уровня мощности нагрева и времени работы, после которого варочная панель выключается:

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

4.3 Значение мощности нагрева

Установка или изменение уровня мощности нагрева:

Нажмите на отметку необходимого значения мощности нагрева на линейке управления или проведите пальцем вдоль линейки управления, доведя его до необходимого значения мощности нагрева.

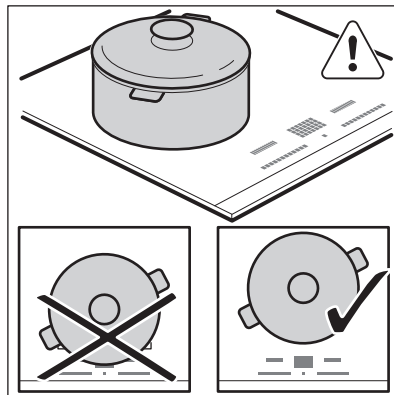


4.4 Использование конфорок



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду. Это может повредить электронные компоненты.



Поместите кухонную посуду на перекрестие / квадрат, находящийся на поверхности, на которой идет приготовление. Полностью накройте перекрестие / квадрат. Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды. Кухонная посуда большого размера может нагреваться двумя конфорками одновременно.

4.5 Функция Bridge





Функция действует, когда посуда накрывает центры двух конфорок.



Функция служит для объединения двух конфорок, в результате чего они работают как одна конфорка.

Сначала следует установить степень нагрева одной из конфорок.

Для включения функции для левой/ правой конфорки нажмите на:

коснитесь  / . Чтобы задать или изменить уровень нагрева, коснитесь одной из линеек управления слева/ справа.

Чтобы выключить эту функцию:


коснитесь  / . Теперь конфорки будут работать независимо друг от друга.




При использовании только одной конфорки из пары рекомендуется использовать заднюю конфорку. При использовании кухонной посуды большого размера также

рекомендуется размещать ее ближе к задней конфорке.

4.6 Автоматический нагрев

Включение данной функции позволяет достичь нужной мощности нагрева в более короткий срок. При ее включении конфорка сначала работает на максимальной мощности, а затем продолжает работу на требуемом уровне мощности.


 Для включения функции конфорка должна быть холодной.



Для включения этой функции для выбранной конфорки: коснитесь  (высветится ). Сразу же коснитесь требуемого уровня мощности нагрева. Через 5 секунды высветится .

Чтобы выключить эту функцию: измените уровень мощности нагрева.

4.7 Клавиша функции «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 . Высветится .


Чтобы выключить эту функцию: измените уровень мощности нагрева.


4.8 Таймер




Таймер обратного отсчета
Данная функция используется для отсчета продолжительности работы конфорки за один цикл приготовления.



Сначала задайте ступень нагрева нужной конфорки, а затем выберите функцию.


Выбор конфорки: коснитесь  несколько раз до тех пор, пока не загорится индикатор, соответствующий необходимой конфорке.

Для включения этой функции: коснитесь  таймера, чтобы задать время (от 00 до 99 минут). Когда индикатор конфорки начинает медленно мигать, запускается обратный отсчет времени.

Просмотр оставшегося времени: выберите конфорку с помощью . Индикатор конфорки начнет быстро мигать. На дисплее отобразится оставшееся до конца отсчета время.


Изменение текущего времени: выберите конфорку с помощью . Коснитесь  или .



Чтобы выключить эту функцию: выберите конфорку с  и коснитесь . Прибор произведет обратный отсчет оставшегося времени до 00. Индикатор конфорки погаснет.

 По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать «00». Конфорка отключается.

Отключение звука: коснитесь .

CountUp Timer (отсчет времени с начала приготовления).
Эту функцию можно использовать для контроля времени работы конфорки.

Выбор конфорки: коснитесь  несколько раз до тех пор, пока не загорится индикатор, соответствующий необходимой конфорке.

Для включения этой функции: коснитесь  таймера, и включится . Когда индикатор конфорки начинает медленно мигать, это будет означать, что идет отсчет времени с начала

приготовления. На дисплее чередуется отображение UP и отсчитанного времени (в минутах).

Просмотр длительности работы конфорки: выберите конфорку с помощью ⏸ . Индикатор конфорки начнет быстро мигать. На дисплее будет выведено значение длительности работы данной конфорки.

Чтобы выключить эту

функцию: выберите конфорку с ⏸ и коснитесь + или - . Индикатор конфорки погаснет.

Таймер

Можно использовать данную функцию в качестве **таймера**, когда варочная панель включена, а конфорки для жарки не используются. На дисплее отображается ступень нагрева U .

Для включения этой функции:

коснитесь ⏸ . Коснитесь + или - таймера, чтобы задать время. По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать **00**.

Отключение звука: коснитесь ⏸ .

i Данная функция не влияет на работу конфорок.

4.9 STOP+GO

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьшую ступень нагрева.

При работе данной функции ступень нагрева изменить нельзя.

Данная функция не отключает функции отсчета времени.

Для включения этой функции:

коснитесь STOP GO . Высветится U .

Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь STOP GO . Высветится предыдущее значение уровня мощности нагрева.

4.10 Блокировка

Во время работы конфорок можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.

Сначала установите желаемый уровень нагрева.

Для включения этой функции:

коснитесь L . На 4 секунды появится L . Таймер продолжит работу.

Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь L . Высветится предыдущее значение уровня мощности нагрева.

i При выключении варочной панели выключается и эта функция.

4.11 Функция «Защита от детей»

Эта функция предотвращает случайное использование варочной панели.

Для включения этой функции:


Включите варочную панель при помощи ⏸ . Не задавайте никакого уровня мощности нагрева. Коснитесь L и удерживайте четыре секунды. Высветится L . Выключите варочную панель при помощи ⏸ .

Чтобы выключить эту функцию:

Включите варочную панель при помощи ⏸ . Не задавайте никакого уровня мощности нагрева. Коснитесь и удерживайте L четыре секунды. Высветится U . Выключите варочную панель при помощи ⏸ .






Отмена функции на один цикл



приготовления: Включите варочную панель при помощи ⏸ . Высветится L . Коснитесь и удерживайте L 4 секунды. **Выберите ступень нагрева в течение 10 секунд.** Варочной панелью можно пользоваться. После выключения варочной панели при

помощи  данная функция включается снова.

4.12 OffSound Control (Включение и отключение звуковой сигнализации)


Выключите варочную панель.

Коснитесь и удерживайте  в течение трех секунд. Дисплей загорится и погаснет. Коснитесь и удерживайте  в течение трех секунд. Высветится  или . Нажмите на  таймера, чтобы произвести следующий выбор:

-  – звуковая сигнализация выключена
-  – звуковая сигнализация включена

Для подтверждения выбора подождите, пока варочная панель не выключится автоматически.

При работе функции  звуки слышны, только если:

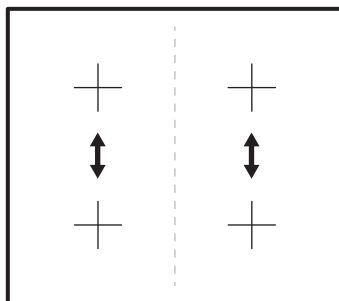
- вы коснулись 
- Таймер ведет обратный отсчет
- Таймер обратного отсчета ведет обратный отсчет
- на панели управления оказался посторонний предмет.

4.13 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.
- В зоне дисплея, относящейся к конфорке, мощность которой снижена, поочередно отображаются два уровня 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 степень нагрева.
- к дну посуды притягивается магнит.

i Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.

Размеры посуды

Индукционные конфорки в определенных пределах приспособливаются 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.

i 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.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.

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


5.3 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.

5.4 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.

i 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.

Мощность нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
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.
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 готовно сти	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.		
	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, удалите:** 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 напряжения 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.
		Повторно включите варочную панель и менее чем 10 секунд установите уровень нагрева.
	Вы одновременно коснулись двух или более сенсорных полей.	Следует касаться только одного сенсорного поля.

Неисправность	Возможная причина	Решение
	Выполняется функция STOP+GO.	См. Главу «Ежедневное использование».
	На панель управления попала вода или капли жира.	Протрите панель управления.
Выдается звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается. Выключенная варочная панель выдает звуковой сигнал.	На одно или более сенсорных полей был положен посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорных полей.
Варочная панель отключается.	На сенсорном поле  оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорного поля.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Не работает функция автоматического нагрева.	Конфорка горячая.	Дайте конфорке как следует остыть.
	Установлен максимальный уровень мощности нагрева.	Максимальная ступень нагрева такая же, как при включении выбранной функции.
На дисплее чередуются два разных уровня нагрева.	Работает система управления мощностью.	См. Главу «Ежедневное использование».
Сенсорные поля нагреваются.	Посуда слишком большая, или Вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
При нажатии на сенсорные поля панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звуковую сигнализацию. См. Главу «Ежедневное использование».
Высвечивается  .	Сработала функция автоматического отключения.	Выключите варочную панель и снова включите ее.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Высвечивается  .	Включена функция «Блокировка» или функция «Защита от детей».	См. Главу «Ежедневное использование».
Высвечивается  .	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду. См. Главу «Указания и рекомендации».
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной конфорки.	Используйте посуду подходящих размеров. См. Главу «Технические данные».
	Посуда не накрывает перекрестие / квадрат.	Полностью накройте перекрестие / квадрат.
Высвечивается символ  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 индикатор  загорается снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Высвечивается  .	Неверно выполненное электрическое подключение. Подаваемое напряжение вне допустимых пределов.	Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Высвечивается E4 .	Произошла ошибка в работе варочной панели в результате выкипания воды в посуде. Сработала функция автоматического автоотключения и система защиты конфорок от перегрева.	Выключите варочную панель. Снимите горячую посуду. Примерно через 30 секунд снова включите конфорку. Если причиной неисправности была посуда, сообщение об ошибке пропадет. Индикатор остаточного тепла может продолжить гореть. Дайте посуде как следует остыть. Проверьте посуду на совместимость с варочной панелью. См. Главу «Указания и рекомендации».
Высвечивается E7 .	Заблокирован вентилятор охлаждения.	Проверьте, не мешает ли какой-либо посторонний предмет свободному вращению вентилятора. Если индикатор E7 загорается снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Высвечивается 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.

7.2 Если решение найти не удастся...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, 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

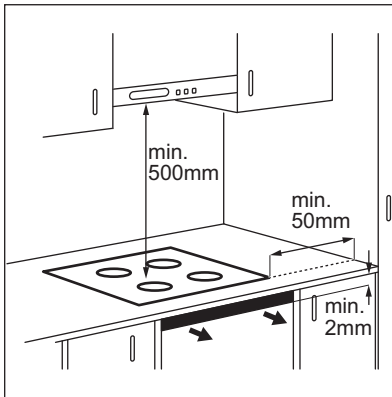
Перед установкой варочной панели перепишите с таблички с техническими данными перечисленные ниже сведения. Табличка с техническими данными находится на днище варочной панели.

Серийный номер

8.2 Встраиваемые варочные панели

Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их

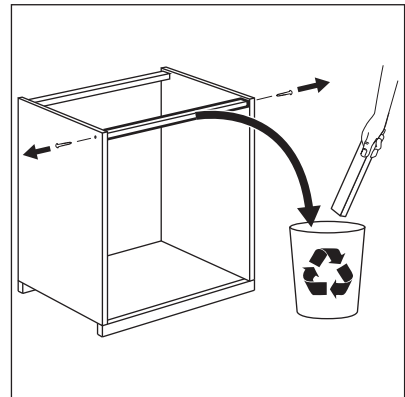
8.4 Сборка

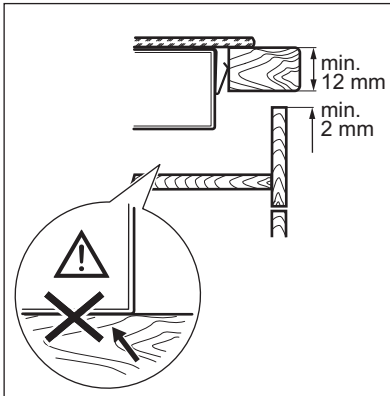
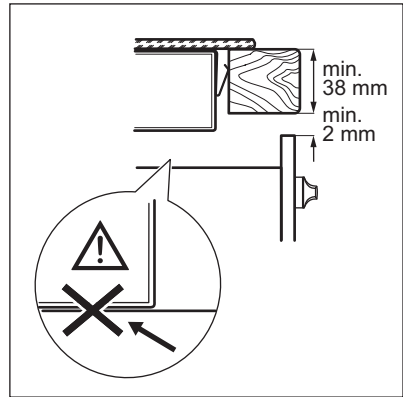
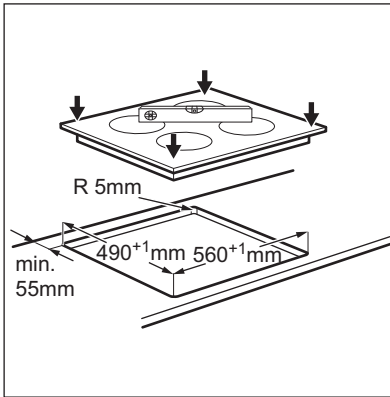
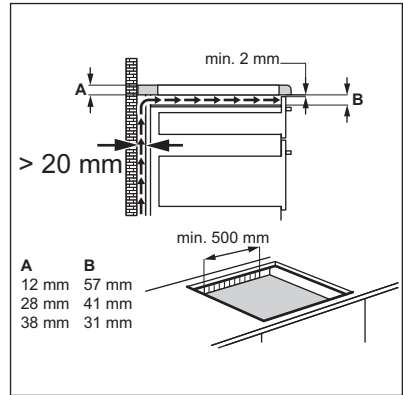
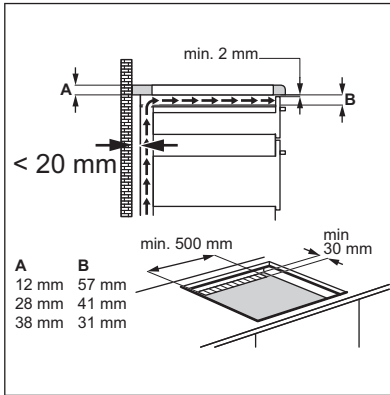


монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

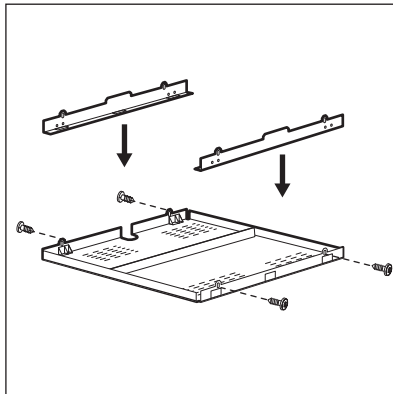
8.3 Сетевой шнур

- 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.





8.5 Защитный экран



В случае использования защитного экрана (приобретается отдельно) фронтальный 2-мм вентиляционный зазор и защита пола под варочной панелью не являются обязательными. В ряде стран защитный экран может отсутствовать в списке доступных дополнительных принадлежностей. Обратитесь к своему поставщику.



В случае установки прибора над духовым шкафом использование защитного экрана невозможно.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Табличка с техническими данными

Модель НК567440FB
 Тип 60 GAD CC AU
 Индукционная 7.4 кВт
 Серийный №
 AEG

PNC (код изделия) 949 597 114 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 левая	2300	3200	10	125 - 210
Задняя левая	2300	3200	10	125 - 210
Передняя правая	2300	3200	10	125 - 210
Задняя правая	2300	3200	10	125 - 210

Размеры кухонной посуды для функции «Bridge»

Положение для функции и «Bridge»	Минимальные размеры кухонной посуды [мм]	Максимальные размеры кухонной посуды [мм]
Левая	140 x 280	210 x 330
Правая	140 x 280	210 x 330

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.

10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

10.1 Сведения об изделии согласно EU 66/2014

Идентификатор модели	NK567440FB		
Тип варочной поверхности	Встраиваемая варочная поверхность		
Число конфорок	4		
Технология нагрева	Индукция		
Диаметр круглых конфорок (Ø)	Передняя левая	21 см	
	Задняя левая	21 см	
	Передняя правая	21 см	
	Задняя правая	21 см	
Энергопотребление каждой конфорки (EC electric cooking)	Передняя левая	173,4 Вт·ч/кг	
	Задняя левая	173,4 Вт·ч/кг	
	Передняя правая	183,2 Вт·ч/кг	
	Задняя правая	173,4 Вт·ч/кг	
Энергопотребление варочной поверхности (EC electric hob)	175,8 Вт·ч/кг		

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

Данные энергопотребления относятся к зонам нагрева, которые идентифицируются по перекрестиям соответствующих конфорок.


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.

Класс энергопотребления: A

Электролюкс Ротенбург ГмбХ

Боделшвингштрассе 1, 91541, Ротенбург,

Германия

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	27
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	29
3. ОПИС ВИРОБУ.....	31
4. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	33
5. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	37
6. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	39
7. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	40
8. УСТАНОВКА.....	43
9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	45
10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	46

ДЛЯ ВІДМІННОГО РЕЗУЛЬТАТУ

Дякуємо, що обрали цей прилад від АЕГ. 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.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

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

ℹ 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 трісне, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- У разі пошкодження кабелю живлення зверніться для його заміни до виробника, авторизованого сервісного центру чи іншої кваліфікованої особи. Робити це самостійно небезпечно.
- **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 інструкції 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 переконайтеся 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 заземлений.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтеся, що електричні параметри на таблиці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- Переконайтеся у правильному встановленні приладу. Незакріплений або неправильно розташований кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до значного нагрівання роз'ємів.
- Користуйтеся належним мережевим електрокабелем.
- Стежте за тим, щоб проводи живлення не заплутувалися.
- Переконайтеся, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Зменште розтягування кабелю.
- Переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду під час під'єднання приладу до розташованої поруч розетки
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення та штепсель (якщо є). Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися до нашого сервісного центру або до електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіксовані так, аби їх

- не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка хитається.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб вимкнути прилад із мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

2.3 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 подрпати 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 водянні 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.

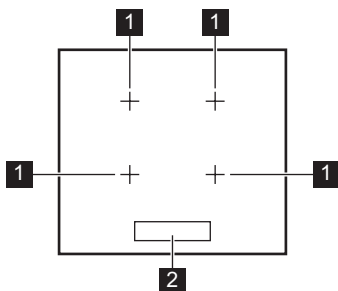
2.6 Сервіс

- 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 Кабінету Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

3. ОПИС ВИРОБУ

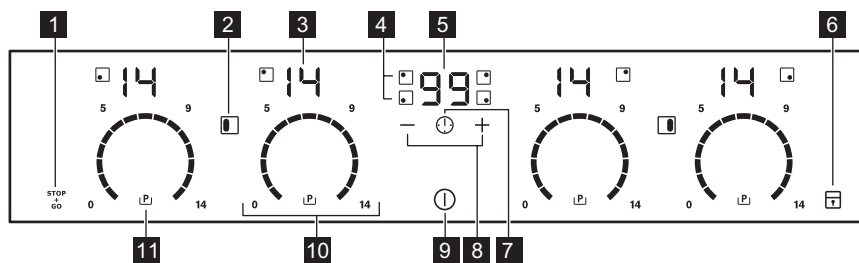
3.1 Оснащення варильної поверхні



1 Індукційна зона нагрівання



















2 Панель керування

3.2 Структура панелі керування






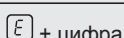






Щоб побачити панель керування, ввімкніть прилад за допомогою кнопки .

Керування приладом здійснюється за допомогою сенсорних кнопок. Символи на дисплеї, індикатори та звукові сигнали вказують на активовані функції.

Сенсорна кнопка	Функція	Коментар
 	STOP+GO	Увімкнення та вимкнення функції.
 	Bridge	Увімкнення та вимкнення функції.
	Дисплей установленого ступеня нагрівання	Відображення встановленого ступеня нагрівання.
	Індикатори таймера зон нагрівання	Показує, для якої зони встановлюється час.
	Дисплей таймера	Показує час у хвилинах.
 	Замок / Пристрій захисту від доступу дітей	Блокування та розблокування панелі керування.
 	-	Вибір зони нагрівання.
 	-	Збільшення або зменшення тривалості.
 	ВКЛ/ВИМК	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.
	Сектор керування	Установлення ступеня нагрівання.
 	Функція додаткової потужності	Увімкнення та вимкнення функції.


3.3 Відображення ступеня нагріву

Дисплей	Опис
	Зону нагрівання вимкнено.
	Зона нагрівання працює.
	Увімкнено функцію STOP+GO.
	Увімкнено функцію Автоматичне нагрівання.
	Функція додаткової потужності працює.
	Виникла несправність.
	OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла): продовження готування / підтримання страви теплою / залишкове тепло.
	Функція Замок /Пристрій захисту від доступу дітей працює.
	Посуд невідповідний, надто малий або на зоні нагрівання немає посуду.
	Увімкнено функцію Автоматичне вимкнення.

3.4 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

 Існує ризик отримання опіків від залишкового тепла. На дисплеї відображається рівень надлишкового тепла.

Тепло для процесу готування їжі генерується індукційними зонами нагрівання безпосередньо в дні посуду. Склокераміка нагрівається теплом від посуду.


4. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ




ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

4.1 Увімкнення та вимкнення



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

Панель керування вмикається після увімкнення варильної поверхні та вмикається після вимкнення варильної поверхні. Коли варильну поверхню вимкнено, можна побачити лише сенсорну кнопку .


4.2 Автоматичне вимкнення

Функція автоматично вимикає варильну поверхню в разі, якщо:

- усі зони нагрівання вимкнені;

- після увімкнення варильної поверхні ви не налаштували ступінь нагріву;
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Приберіть сторонній предмет або очистіть панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після википання усієї води в каstrулі). Дочекайтеся, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- використовується неподходящий посуд. Починає світитися символ , і через 2 хвилини зона нагрівання автоматично вимикається.
- ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через певний час починає світитися індикатор , після чого варильна поверхня вимикається.

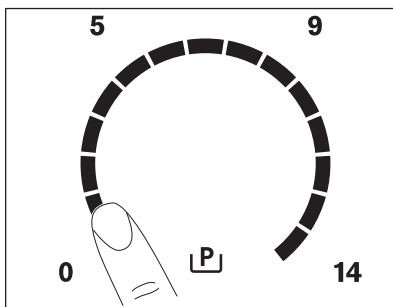
Співвідношення між ступенем нагрівання та часом, після якого вимикається варильна поверхня:

Ступінь нагрівання	Варильна поверхня вимикається через
 , 1 - 3	6 годин
4 - 7	5 годин
8 - 9	4 години
10 - 14	1,5 години

4.3 Ступінь нагріву

Налаштування або змінення ступеня нагріву:

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

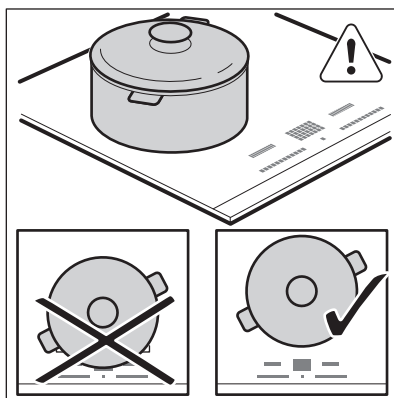


4.4 Використання зон нагрівання



УВАГА

Не ставте гарячий посуд на панель керування. Існує ризик пошкодження електронних компонентів.



Поставте посуд на хрест/квадрат, розташований на поверхні для готування. Квадрат/перехрестя має бути повністю закритим. Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду. Ви можете готувати у великому посуді на двох зонах нагрівання одночасно.

4.5 Функція Bridge





Ця функція працює, лише коли каstrуля накриває центри двох зон.



Ця функція поєднає дві зони нагрівання – і вони працюють як одна зона нагрівання.

Спочатку встановіть ступінь нагріву для однієї із зон нагрівання.

Щоб увімкнути функцію для лівих/правих зон нагрівання, торкніться

/ . Щоб установити або змінити ступінь нагрівання, торкніться однієї із сенсорних кнопок зліва/справа.

Щоб вимкнути функцію: торкніться

/ . Конфорки почнуть працювати окремо.


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



4.6 Автоматичне нагрівання

Щоб швидше досягти потрібного ступеня нагрівання, увімкніть цю функцію. Коли цю функцію увімкнено, зона спочатку використовується з найвищим ступенем нагрівання, а потім готування продовжується з необхідним ступенем нагрівання.



Щоб увімкнути цю функцію, зона нагрівання має бути холодною.

Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання, торкніться 

(загорається ). Одразу торкніться кнопки необхідного ступеня нагрівання. Через 5 секунд загориться .

Щоб вимкнути функцію, змініть ступінь нагрівання.



4.7 Функція додаткової потужності

Ця функція забезпечує індукційні зони нагрівання додатковою потужністю. Функцію можна увімкнути для однієї індукційної зони нагрівання лише на обмежений період часу. Після цього

індукційна зона нагрівання автоматично перемикається на найвищий ступінь нагрівання.



Див. розділ «Технічна інформація».

Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання: торкніться .  засвітиться.


Щоб вимкнути функцію: змініть ступінь нагріву.


4.8 Таймер


Таймер зворотного відліку часу




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



Спочатку встановіть ступінь нагріву для зони нагрівання, а потім налаштуйте функцію.

Вибір зони нагрівання: торкніться кнопки  декілька разів, доки не засвітиться індикатор потрібної зони нагрівання.

Щоб увімкнути функцію: торкніться  на таймері для встановлення часу (00–99 хвилин). Коли індикатор зони нагрівання починає блимати повільніше, відбувається зворотний відлік часу.

Щоб дізнатися, скільки часу залишилося, виберіть зону нагрівання за допомогою . Індикатор зони нагрівання почне швидко блимати. На дисплеї відобразиться час, що залишився.

Щоб змінити час, виберіть зону нагрівання за допомогою . Торкніться  або .

Щоб вимкнути функцію: встановіть зону нагрівання за допомогою  і торкніться . Час, що залишився, відраховується назад до значення 00. Індикатор зони нагрівання згасне.



Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати 00. Зона нагрівання вимкнеться.

Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться

CountUp Timer (Таймер прямого відліку)

Можна використовувати цю функцію, аби слідувати, скільки часу працює зона нагрівання.

Вибір зони нагрівання: торкніться кнопки декілька разів, доки не засвітиться індикатор потрібної зони нагрівання.

Щоб увімкнути функцію: торкніться на таймері. Засвітиться . Коли індикатор зони нагрівання починає повільно блимати, відбувається прямий відлік часу. Дисплей по чергово відображає та відрхований час (у хвиликах).

Щоб дізнатися, скільки часу працює зона нагрівання, виберіть зону нагрівання за допомогою . Індикатор зони нагрівання почне швидко блимати. Дисплей показує, скільки часу працює зона нагрівання.

Щоб вимкнути функцію: встановіть зону нагрівання за допомогою і торкніться або . Індикатор зони нагрівання згасне.

Таймер

Цю функцію можна використовувати як **Таймер**, коли варильна поверхня ввімкнена та зони нагрівання не працюють. На дисплеї відображається ступінь нагрівання .

Щоб увімкнути функцію: торкніться . Щоб встановити час, торкніться або на таймері. Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати 00.

Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться .



Функція не впливає на роботу зон нагрівання.

4.9 STOP+GO

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

Коли функція працює, ви не можете змінювати ступінь нагріву.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер».

Щоб увімкнути функцію: торкніться . Загорається . Загорається

Щоб вимкнути функцію: торкніться . Загорається попередній ступінь нагрівання.

4.10 Замок

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

Встановіть спочатку ступінь нагріву.

Щоб увімкнути функцію: торкніться . загорається на 4 секунди. Таймер залишається увімкненим.

Щоб вимкнути функцію: торкніться . Загорається попередній ступінь нагрівання.




При вимкнанні варильної поверхні ця функція також вимикається.




4.11 Пристрій захисту від доступу дітей


Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

Щоб увімкнути функцію: увімкніть варильну поверхню за допомогою . Не встановлюйте ступінь нагріву.

Торкніться і утримуйте протягом 4 секунд. Загорається . Вимкніть варильну поверхню за допомогою .

Щоб вимкнути функцію: увімкніть варильну поверхню за допомогою . Не встановлюйте ступінь нагріву.

Торкніться і утримуйте  протягом 4 секунд. Загорається . Вимкніть варильну поверхню за допомогою .






Щоб скасувати функцію лише на один період готування: увімкніть варильну поверхню за допомогою .



Загорається . Торкніться та утримуйте  впродовж 4 секунд.

Встановіть ступінь нагріву не пізніше ніж через 10 секунд. Варильною поверхнею можна користуватися. Коли варильна поверхня вимикається за допомогою , функція знову працюватиме.

4.12 OffSound Control (Вимкнення та увімкнення звукових сигналів)


Вимкніть варильну поверхню.

Торкніться та утримуйте  впродовж 3 секунд. Дисплей засвітиться та вимкнеться. Торкніться та утримуйте  впродовж 3 секунд. Засвітиться  або . Торкніться  на таймері, щоб обрати одну з наступних функцій:

-  – звуки вимкнено
-  – звуки ввімкнено

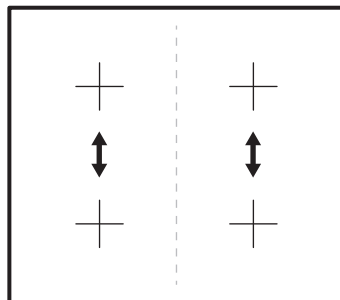
Щоб підтвердити вибір, дочекайтеся, доки варильна поверхня автоматично вимкнеться.

Якщо вибрано функцію , ви почуєте звукові сигнали лише тоді, коли:

- ви торкаєтесь ;
- Таймер вимикається;
- Таймер зворотного відліку часу вимикається;
- ви поклали щось на панель керування.

4.13 Функція Керування потужністю

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



5. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділі 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 багат шаровим дном (позначений виробником як відповідний).
- **непридатний:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

Посуд придатний для індукційної варильної поверхні, якщо:

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



Дно посуду має бути якомога товстшим 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.
 - **кляцання:** виконується вмикання або вимикання функцій.
 - **шипіння, шум:** працює вентилятор.
- Такі шуми є нормальним явищем і не свідчать про несправність варильної поверхні.**

5.3 Öko Timer (Таймер еко)

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

5.4 Приклади застосування

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



Дані, наведені у таблиці, є орієнтовними.

Ступінь нагрівання	Призначення:	Час (у хв.)	Поради
- 1	Підтримуйте готові страви теплими.	за необхідності	Накривайте посуд кришкою.

Ступінь нагрівання	Призначення:	Час (у хв.)	Поради
1 - 3	Приготування голландського соусу, розтоплення масла, шоколаду, желатину.	5 - 25	Помішуйте час від часу.
1 - 3	Згущування: збиті омлети, запіканки з яєць.	10 - 40	Готуйте з накритою кришкою.
3 - 5	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв.	25 - 50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, молочні страви час від часу перемішуйте.
5 - 7	Готування на парі овочів, риби, м'яса.	20 - 45	Додайте кілька столових ложок рідини.
7 - 9	Готування картоплі на парі.	20 - 60	Додайте максимум 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.		
	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, брызки 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.
		Увімкніть варильну панель і налаштуйте режим нагрівання не раніше ніж через 10 секунд.
	Ви доторкнулися до 2 або більше сенсорних кнопок одночасно.	Торкайтеся лише однієї сенсорної кнопки.
	Увімкнено функцію STOP +GO.	Див. розділ «Щоденне користування».
	На панелі керування виявлено плями води або жиру.	Очистьте панель керування.

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли ви вимикаєте варильну панель, то чуєте звуковий сигнал.	Ви чимось накрили одну або кілька сенсорних кнопок.	Приберіть сторонній предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Сенсорна кнопка  чимось накрита.	Приберіть сторонній предмет із сенсорної кнопки.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Панель не нагрівається, тому що працює недовго.	Якщо зона нагрівання працює досить довго, але не нагрівається, зверніться до сервісного центру.
Не працює функція автоматичного нагрівання.	Зона нагрівання гаряча.	Зачекайте, доки зона нагрівання охолоне.
	Ви обрали максимальну температуру нагрівання.	Режим максимального нагрівання.
Існують два рівня налаштування ступеню нагріву.	Працює функція керування потужністю.	Див. розділ «Щоденне користування».
Сенсорні кнопки нагріваються.	Посуд має занадто великий розмір або знаходиться надто близько до елементів керування.	Великий посуд розташуйте якнайдалше від панелі керування.
При торканні сенсорних кнопок на панелі керування немає жодного сигналу.	Сигнали вимкнено.	Увімкніть сигнали. Див. розділ «Щоденне користування».
На дисплеї відображається  .	Спрацювала функція автоматичного вимикання.	Вимкніть варильну поверхню та увімкніть її знову.
На дисплеї відображається  .	Увімкнено функцію захисту від доступу дітей або блокування кнопок.	Див. розділ «Щоденне користування».
На дисплеї відображається  .	На варильній поверхні немає посуду.	Помістіть кухонний посуд на зону нагрівання.
	Посуд не придатний для використання на цьому приладі.	Користуйтеся належним посудом. Див. розділ «Поради і рекомендації».

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
	Діаметр дна посуду не відповідає діаметру зони нагрівання.	Користуйтеся посудом відповідних розмірів. Див. розділ «Технічна інформація».
	Посуд не закриває квадрат/перехрестя.	Квадрат/перехрестя має бути повністю закритим.
На дисплеї відображається E і число.	Помилка функціонування варильної панелі.	Від'єднайте прилад від електромережі на кілька хвилин. Від'єднайте запобіжник від системи електропостачання будинку. Під'єднайте його знову. Якщо E з'явиться знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.
На дисплеї відображається E3 .	Неправильне під'єднання до мережі електропостачання. Напруга виходить за межі діапазону.	Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити установку.
На дисплеї відображається E4 .	Сталася помилка функціонування варильної поверхні, оскільки в посуді кипіла вся вода. Спрацювала функція проти перенагрівання зон та автоматичне вимикання.	Вимкніть варильну поверхню. Зніміть гарячий посуд. Увімкніть зону нагрівання приблизно через 30 секунд. Якщо проблема була пов'язана з посудом, повідомлення про помилку зникне. Індикатор залишкового тепла може продовжувати світитися. Зачекайте, доки посуд охолоне. Переконайтеся, що ваш посуд придатний для використання на даній варильній поверхні. Див. розділ «Поради і рекомендації».
На дисплеї відображається E7 .	Вентилятор охолодження заблоковано.	Перевірте, які предмети заблокували вентилятор. Якщо E7 з'явиться знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
На дисплеї відображається  .	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.

7.2 Якщо ви не можете усунути проблему...

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

відображається на дисплеї. Переконайтеся, що 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

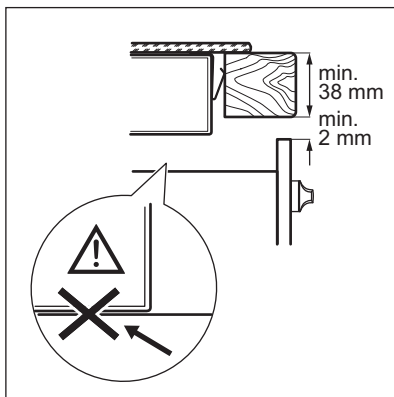
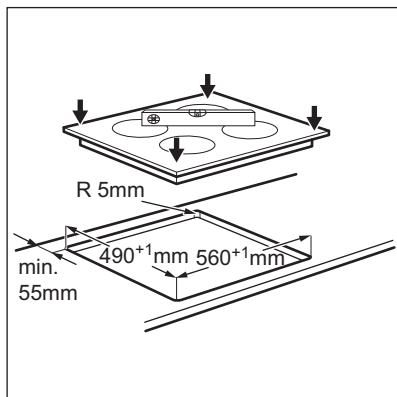
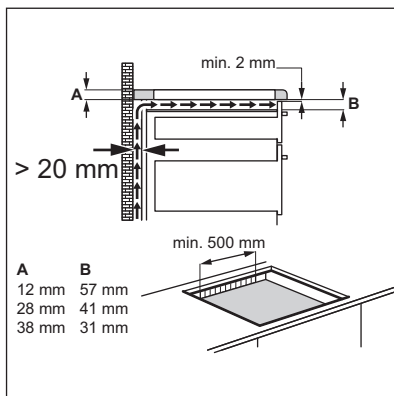
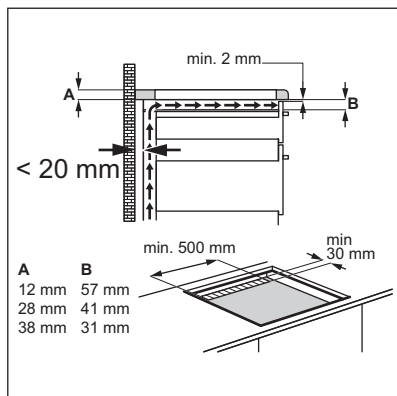
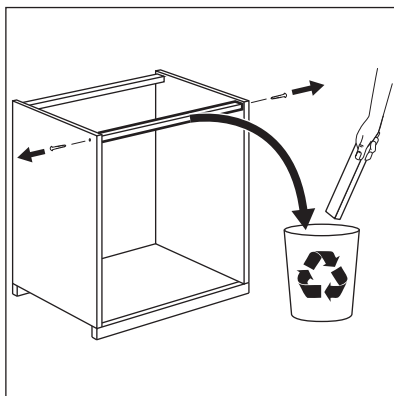
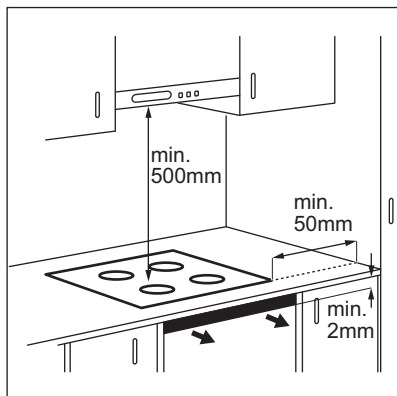
Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після

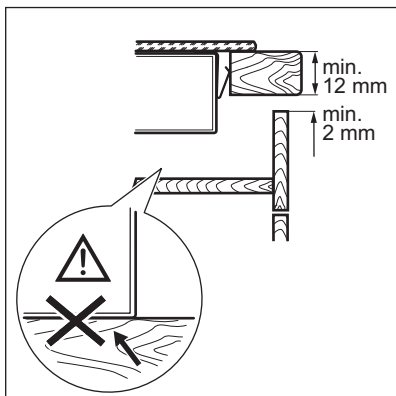
правильного вбудовування у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

8.3 Електричний кабель

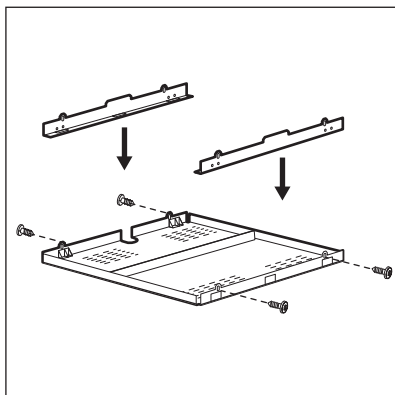
- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем.
- Щоб замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте такий кабель живлення (або з більш високими характеристиками): H05V2V2-F Т мін. 90°C. Звертайтеся до місцевого сервісного центру.

8.4 Складання





8.5 Захисний короб



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



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

9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

9.1 Табличка з технічними даними

Модель НК567440FB
 Тип 60 GAD CC AU
 Індукційне нагрівання 7.4 кВт
 Сер. номер

AEG

Номер виробу (PNC) 949 597 114 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 ліва	2300	3200	10	125-210
Задня ліва	2300	3200	10	125-210
Передня права	2300	3200	10	125-210
Задня права	2300	3200	10	125-210

Розміри посуду для режиму Bridge

Положення Bridge	Мінімальний розмір посуду (мм)	Максимальний розмір посуду (мм)
Ліва	140 x 280	210 x 330
Права	140 x 280	210 x 330

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

Задля оптимальних результатів готування не використовуйте посуд, діаметр якого перевищує вказаний у таблиці.

10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

10.1 Інформація щодо продукту згідно з EU 66/2014

Ідентифікація моделі	NK567440FB		
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня		
Кількість зон нагрівання	4		
Технологія нагріву	Індукційне нагрівання		
Діаметр круглих зон нагрівання (Ø)	Передня ліва	21,0 см	
	Задня ліва	21,0 см	
	Передня права	21,0 см	
	Задня права	21,0 см	
Споживання електроенергії однією зоною нагрівання (EC electric cooking)	Передня ліва	173,4 Вт·год/кг	
	Задня ліва	173,4 Вт·год/кг	
	Передня права	183,2 Вт·год/кг	
	Задня права	173,4 Вт·год/кг	
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)	175,8 Вт·год/кг		

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


Показники споживання електроенергії зони готування позначено хрестиками для кожної відповідної зони нагрівання.


10.2 Енергозбереження

Скористайтеся нижченаведеними порадами для щоденного енергозбереження.

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

11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

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

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

www.aeg.com/shop



867332297-A-312016



AEG