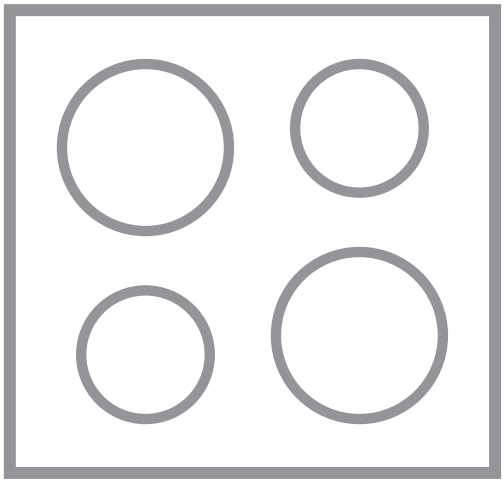
HKP87420IB

KK **Қолдану туралы нұсқаулары** 2
Пісіру алаңы
RU **Инструкция по эксплуатации** 28
Варочная панель

USER MANUAL



AEG

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ....29
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.... 31
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.... 34
4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ....36
5. ИНДУКЦИОННАЯ КОНФОРКА С ПОДСТРАИВАЮЩИМСЯ РАЗМЕРОМ.... 40
6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ....44
7. УХОД И ОЧИСТКА.... 46
8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.... 46
9. УСТАНОВКА.... 51
10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ....53
11. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ....54

ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

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



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



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



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

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

⚠ Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

ⓘ Общая информация и рекомендации

Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

1.2 Общие правила техники безопасности

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

прибор во избежание поражения электрическим током.

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

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!
Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом.

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

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

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

2.3 Эксплуатация

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

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

- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не полагайтесь на детектор наличия посуды.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.
- Помещение продуктов в горячее масло может привести к его разбрызгиванию.

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образуемые сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность варочной панели горячие крышки сковород.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклянную/стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной панели.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

2.4 Уход и очистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и давайте ему остыть.
- Отключайте прибор от электросети перед его профилактическим обслуживанием.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.

2.5 Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

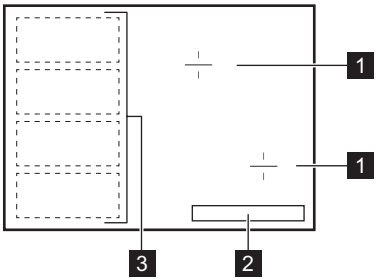
- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

2.6 Сервис

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

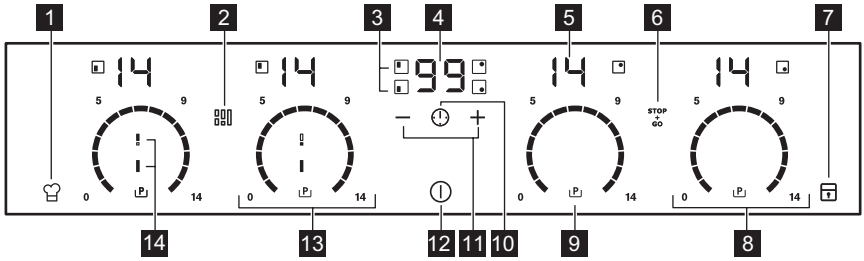
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Функциональные элементы варочной панели



1 Индукционная конфорка
2 Панель управления
3 Индукционная конфорка «произвольных размеров», состоящая из четырех секций

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	Описание	Комментарий
1		PowerSlide	Включение и выключение функции.

	Сенсорное поле	Описание	Комментарий
2		FlexiBridge	Переключение между тремя режимами функции.
3	-	Индикаторы конфорок для таймера	Отображение конфорки, для которой установлен таймер.
4	-	Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.
5	-	Индикация мощности нагрева	Отображение значения мощности нагрева.
6	STOP + GO	STOP+GO	Включение и выключение функции.
7		Блокировка / Функция «Защита от детей»	Блокировка/разблокировка панели управления.
8	-	Линейка управления	Установка мощности нагрева.
9	P	Клавиша функции «Бустер»	Включение и выключение функции.
10		-	Выбор конфорки
11	+ / —	-	Увеличение или уменьшение времени.
12		«ВКЛ/ВЫКЛ»	Включение и выключение варочной панели.
13	-	Линейка управления	Установка мощности нагрева конфорки с адаптивным размером.
14	-	Индикация режима FlexiBridge	Отображение выбранного режима функции FlexiBridge.

3.3 Индикаторы ступеней нагрева

Дисплей	Описание
0	Конфорка выключена.
1 - 14	Конфорка работает.
u	Выполняется функция STOP+GO.
A	Выполняется функция Автоматический нагрев.
P	Работает Клавиша функции «Бустер».
E + число.	Возникла неисправность.

Дисплей	Описание
/ /	OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла): в процессе приготовления / поддержание тепла / остаточное тепло.
	Выполняется функция Блокировка /Функция «Защита от детей».
	На конфорке находится неподходящая посуда, или она слишком мала, или посуды вообще нет.
	Выполняется функция Автоматическое отключение.
/ /	Выполняется функция PowerSlide.

3.4 OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла)

ВНИМАНИЕ!
/ / Существует опасность ожога из-за остаточного тепла. Индикация отображает уровень остаточного тепла. Когда варочная поверхность нагрета, отображается индикация остаточного тепла, а на варочной поверхности подсвечиваются линии перекрестия и FlexiBridge.

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 F, 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.

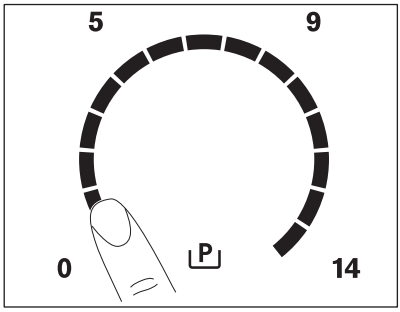
Соотношение уровня мощности нагрева и времени работы, после которого варочная панель выключается:

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

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 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 P (высветится A). Сразу же коснитесь требуемого уровня мощности нагрева. Через 5 секунды высветится A.

Чтобы выключить эту функцию: измените уровень мощности нагрева.

4.6 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 P. Высветится P.

Чтобы выключить эту функцию: измените уровень мощности нагрева.

4.7 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 UP. 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 дисплей 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 0.

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 .

Данная функция не влияет на работу конфорок.

4.8 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.

4.9 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 ⚿. На 4 секунды появится L.Таймер продолжит работу.

Чтобы выключить эту функцию: коснитесь ⚿. Высветится предыдущее значение уровня мощности нагрева.

При выключении варочной панели выключается и эта функция.

4.10 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 ⚿ 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 ⚿ четыре секунды. Высветится 0. Выключите варочную панель при помощи ⏻.

Отмена функции на один цикл приготовления: Включите варочную панель при помощи ⏻. Высветится L. Коснитесь и удерживайте ⚿ 4 секунды. **Выберите ступень нагрева в течение 10 секунд.** Варочной панелью можно пользоваться. После выключения варочной панели при помощи ⏻ данная функция включается снова.

4.11 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 60 или 61. Нажмите на + таймера, чтобы произвести следующий выбор:

- 61 – звуковая сигнализация выключена
- 60 – звуковая сигнализация включена

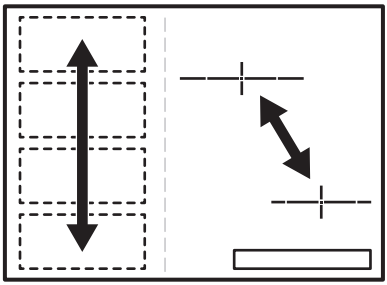
Для подтверждения выбора подождите, пока варочная панель не выключится автоматически.

При работе функции 61 звуки слышны, только если:

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

4.12 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. ИНДУКЦИОННАЯ КОНФОРКА С ПОДСТРАИВАЮЩИМСЯ РАЗМЕРОМ

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

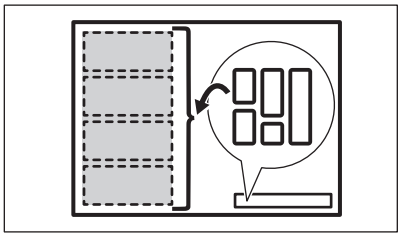
5.1 Функция FlexiBridge

Секции можно объединять в две конфорки разного размера или в одну большую зону приготовления. Стороны конфорок, которые работают совместно, подсвечиваются и соединяются более короткими подсвеченными линиями.Сочетание секций задается выбором режима, подходящего к размеру кухонной посуды, которую требуется использовать. Имеются три режима: Стандартный (включается автоматически при включении варочной панели), «Биг Бридж» («Большое объединение») и «Макс Бридж» («Максимальное объединение»).

Для выбора мощности нагрева воспользуйтесь двумя линейками управления с левой стороны.

Переключение между режимами

Для переключения между режимами воспользуйтесь сенсорным полем .

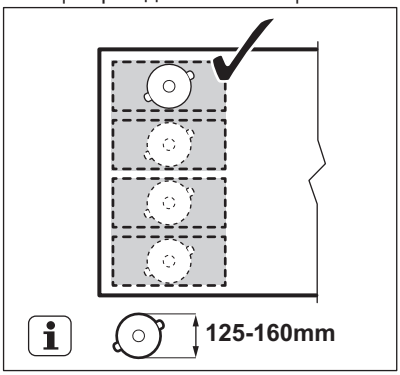


При переключении между режимами мощность нагрева устанавливается обратно на **0**.

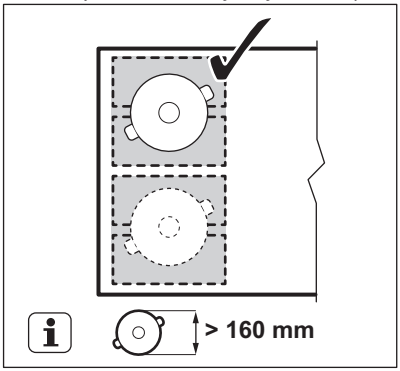
Диаметр и расположение кухонной посуды

Выбирайте режим, подходящий к размеру и форме кухонной посуды. Кухонная посуда должна как можно полнее накрывать выбранную зону приготовления. Помещайте кухонную посуду в центр выбранной зоны!

Если диаметр дна кухонной посуды составляет менее 160 мм, размещайте ее в центре одиночной секции.

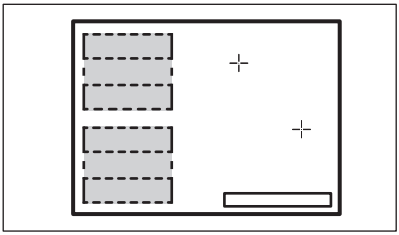


Если диаметр дна кухонной посуды составляет более 160 мм, размещайте ее посередине между двумя секциями.

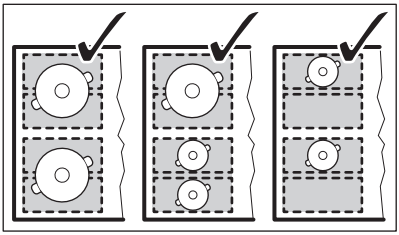


5.2 FlexiBridge Стандартный режим

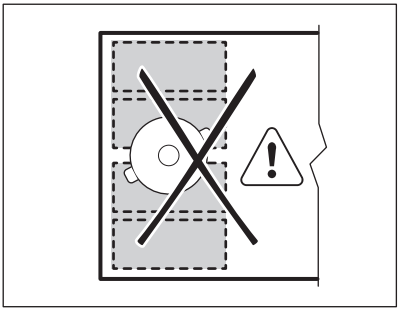
Данный режим включается автоматически при включении варочной панели. Он объединяет секции двух отдельных конфорок. Стороны конфорок, которые в данном режиме работают совместно, подсвечиваются и соединяются более короткими подсвеченными линиями.Мощность нагрева можно задать для каждой конфорки отдельно. Используйте две линейки управления с левой стороны.



Правильное размещение посуды:



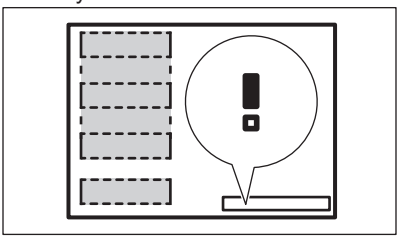
Неправильное размещение посуды:



5.3 FlexiBridge Режим «Биг Бридж» («Большое объединение»)

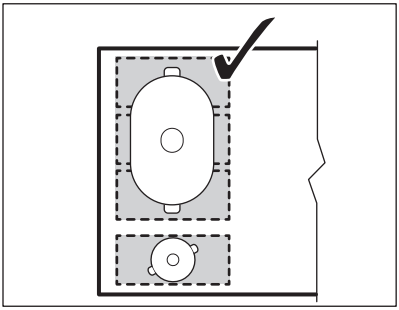
Для включения режима нажимайте на до тех пор, пока не увидите индикатор требуемого режима. Данный режим объединяет три задние секции в одну конфорку. Одна передняя секция остается необъединенной и работает как отдельная конфорка. Мощность нагрева можно задать для каждой конфорки отдельно. Для выбора мощности нагрева воспользуйтесь двумя линейками управления с левой стороны. Для управления зоной

большего размера используйте линейку управления справа; для зоны меньшего размера используйте линейку слева.

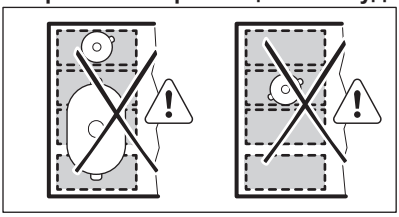


Правильное размещение посуды:

Для использования данного режима необходимо поставить посуду на три объединенные секции. Если в силу своих размеров используемая посуда занимает меньше двух секций, на дисплее отображается F, и через 2 минуты конфорка отключается.

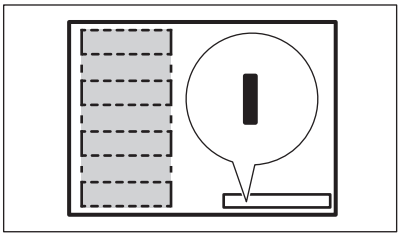


Неправильное размещение посуды:



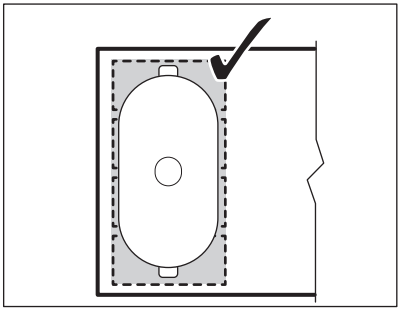
5.4 FlexiBridge Режим «Макс Бридж» («Максимальное объединение»)

Для включения режима нажимайте на до тех пор, пока не увидите индикатор требуемого режима. Данный режим объединяет все секции в одну зону приготовления. Для выбора мощности нагрева воспользуйтесь любой из двух линеек управления с левой стороны.

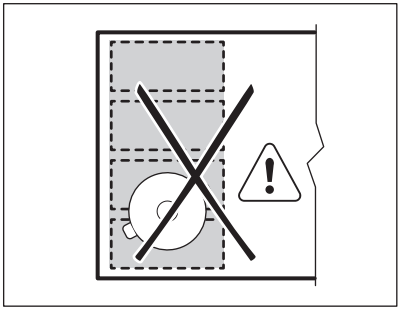


Правильное размещение посуды:

Для использования данного режима необходимо поставить посуду на четыре объединенные секции. Если в силу своих размеров используемая посуда занимает меньше трех секций, на дисплее отображается F, и через 2 минуты конфорка отключается.



Неправильное размещение посуды:

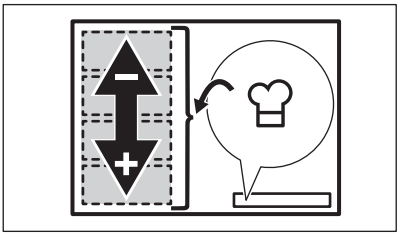


5.5 Функция PowerSlide

Данная функция позволяет регулировать температуру, перемещая кухонную посуду в другое положение на индукционной зоне приготовления.

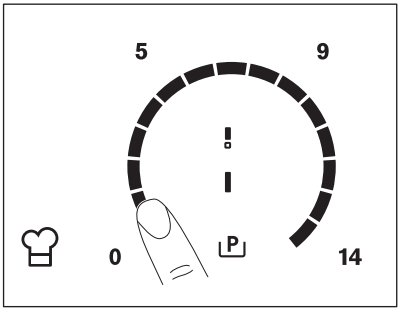
Функция делит индукционную зону приготовления на три области с различными уровнями нагрева. В данном режиме стороны зон приготовления подсвечиваются.Варочная панель определяет положение кухонной посуды и задает мощность нагрева, соответствующую ее положению. Посуду можно ставить спереди, сзади или посередине. Перемещение кухонной посуды вперед обеспечивает максимальную мощность нагрева. Для уменьшения мощности передвиньте посуду в среднее или заднее положение.

Используйте с данной функцией только одну кастрюлю.

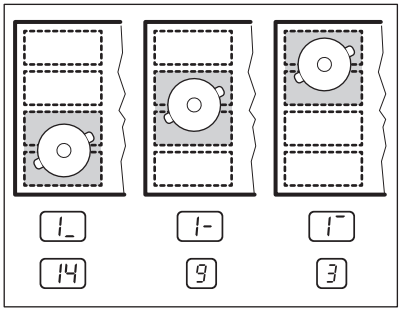


Общая информация:

- Для использования данной функции диаметр дна кухонной посуды должен составлять не менее 160 мм.
- Дисплей левой задней линейки управления отображает положение посуды на индукционной зоне приготовления. Переднее [1_], среднее [1-], заднее [1¯].



- Дисплей левой передней линейки управления отображает мощность нагрева. **Для изменения мощности нагрева воспользуйтесь передней левой линейкой управления.**
- При первом включении функции выбирается мощность нагрева [14] для переднего положения, [9] для среднего положения и [3] для заднего положения.



Мощность нагрева для каждого положения можно задавать отдельно. Варочная панель запомнит настройки мощности нагрева и использует их при следующем включении функции.

Включение функции

Для включения функции поместите кухонную посуду в надлежащее положение на зоне приготовления. Коснитесь . Загорится индикатор над соответствующим символом. Если не поместить посуду на зону приготвления, загорается [F], и через 2 минуты зона приготовления с автоматическим распознаванием посудыустанавливается в режим [0].

Выключение функции

Для выключения функции коснитесь или установите мощность нагрева равной [0]. Индикатор над символом погаснет.

6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

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

6.1 Кухонная посуда

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

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

Материал посуды

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

Посуда пригодна для использования на индукционных варочных панелях, если:

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

Надписи на индукционной конфорке «произвольных размеров» могут загрязниться или изменить цвет из-за скользящей по ним кухонной посуды. Очистка этих областей конфорки производится обычным образом.

Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.

Размеры посуды

Индукционные конфорки в определенных пределах приспосабливаются к размерам дна посуды.

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

См. Главу «Технические данные».

6.2 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.

6.3 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.

6.4 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.

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

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

Мощность нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
P	Кипячение большого количества воды. Включена функция «Бустер».		

7. УХОД И ОЧИСТКА

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

7.1 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.

7.2 Чистка варочной панели

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

8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

8.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Варочная панель не включается или не работает.	Варочная панель не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжение в сети. Руководствуйтесь при этом схемой подключения.

Неисправность	Возможная причина	Решение
	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.
	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».

Неисправность	Возможная причина	Решение
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».
Индукционная конфорка с подстраивающимся размером не нагревает кухонную посуду.	Посуда находится занимает неверное положение на индукционной конфорке с подстраивающимся размером.	Поместите кухонную посуду в правильное положение на индукционной конфорке с подстраивающимся размером. Положение кухонной посуды зависит от включенной функции или режима. См. Главу «Конфорка с адаптивным размером».
	Диаметр дна посуды не соответствует включенной функции или режиму.	Используйте только ту посуду, диаметр которой соответствует включенной функции или режиму. При использовании кухонной посуды диаметром менее 160 мм используйте отдельную секцию индукционной конфорки с подстраивающимся размером. См. Главу «Конфорка с адаптивным размером».
Высвечивается [-].	Сработала функция автоматического отключения.	Выключите варочную панель и снова включите ее.
Высвечивается [L].	Включена функция «Блокировка» или функция «Защита от детей».	См. Главу «Ежедневное использование».
Высвечивается [F].	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду. См. Главу «Указания и рекомендации».

Неисправность	Возможная причина	Решение
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной конфорки.	Используйте посуду подходящих размеров. См. Главу «Технические данные».
	Посуда не накрывает перекрестие / квадрат.	Полностью накройте перекрестие / квадрат.
	Выполняется функция FlexiBridge. Одна или более секций не накрыты кухонной посудой согласно выбранному режиму.	Закройте посудой нужное количество секций согласно запущенному режиму или выберите другой режим. См. Главу «Конфорка с адаптивным размером».
	Выполняется функция PowerSlide. На конфорку с подстраивающимся размером помещены две кастрюли.	Используйте только одну кастрюлю. См. Главу «Конфорка с адаптивным размером».
Высвечивается символ [E] и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	На некоторое время отключите варочную панель от сети электропитания. Отключите автоматический прерыватель домашней электросети. Затем восстановите подключение. Если индикатор [E] загорается снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Высвечивается [E3].	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.

8.2 Если решение найти не удается...

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

9. УСТАНОВКА

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

9.1 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 .....

9.2 Встраиваемые варочные панели

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

9.3 Сетевой шнур

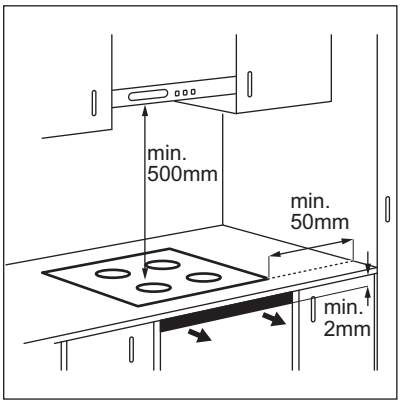
- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного сетевого шнура используйте только кабель следующего типа (или кабель с эквивалентными характеристиками): H05V2V2-F T мин. 90°C. Обратитесь в местный сервисный центр.

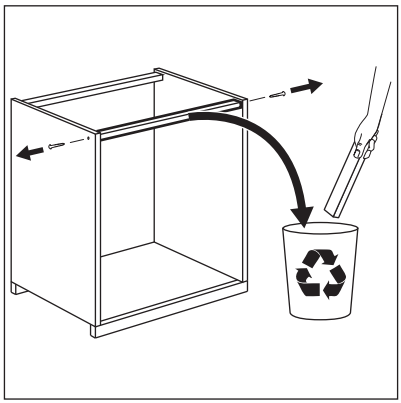
9.4 Установка прокладки в выемку

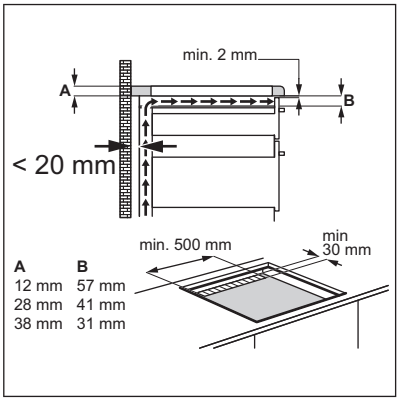
1. Очистите выемки в столешнице.
2. Нарежьте идущий в комплекте уплотнитель на 4 ленты. Длина лент должна совпадать с длиной выемок.
3. Отрежьте концы лент под углом 45°. Они должны аккуратно разместиться в углах выемок.
4. Уложите ленты в выемки. Не растягивайте полоски. Концы ленты не должны перекрывать друг друга.

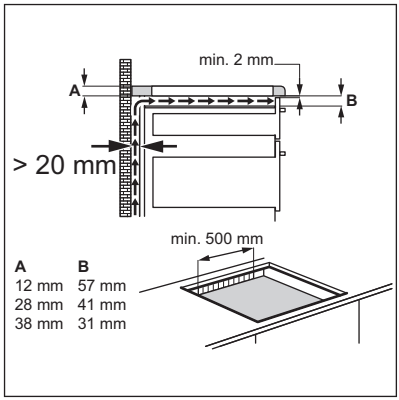
После сборки духового шкафа заполните остающиеся пустоты между стеклокерамикой и столешницей силиконовым герметиком. Проверьте, чтобы силиконовый герметик не попал под стеклокерамику.

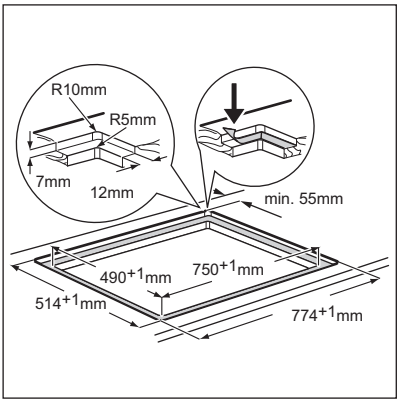
9.5 Сборка

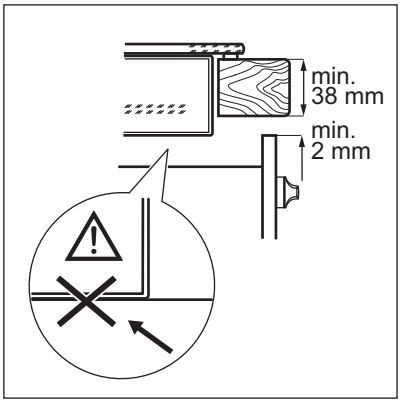


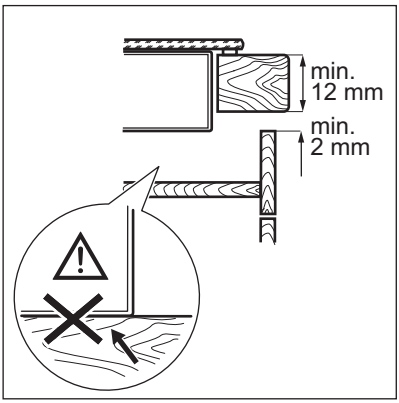



min. 2 mm
A
B
< 20 mm
min. 500 mm
min
30 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm

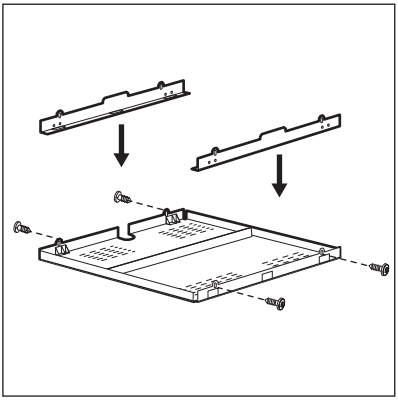

min. 2 mm
A
B
> 20 mm
min. 500 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm


R10mm
R5mm
7mm
12mm
min. 55mm
490+1mm
750+1mm
514+1mm
774+1mm


min.
38 mm
min.
2 mm


min.
12 mm
min.
2 mm

9.6 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.

10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

10.1 Табличка с техническими данными

Модель HKP87420IB
Тип 60 GBD CC AU
Индукционная 7.4 кВт
Серийный № .....
AEG

PNC (код изделия) 949 597 181 00
220-240 В 50-60 Гц
Сделано в Германии
7.4 кВт

10.2 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальная мощность нагрева) [Вт]	Клавиша функции «Бустер» [Вт]	Клавиша функции «Бустер» максимальная продолжительность [мин]	Диаметр кухонной посуды [мм]
Задняя средняя	2300	3200	10	180 - 210
Передняя правая	1800	2800	10	145 - 180
Индукционная конфорка с подстраивающимся размером	2300	3200	10	125 - 210 [1)]

[1)] При использовании режимов Big Bridge и Max Brigde можно использовать сотейник. Допустимые размеры посуды приведены в Главе «Индукционная конфорка с подстраивающимся размером».

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.

11. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

11.1 Сведения об изделии согласно EU 66/2014

Идентификатор модели		HKP87420IB
Тип варочной панели		Встраиваемая варочная панель
Число конфорок		2
Число конфорок		1
Технология нагрева		Индукция
Диаметр круглых конфорок (Ø)	Задняя средняя Передняя правая	21 см 18 см
Длина (Д) и ширина (Ш) конфорки	Левая	Д 41,8 см Ш 24,8 см
Энергопотребление каждой конфорки (EC electric cooking)	Задняя средняя Передняя правая	172,3 Вт·ч/кг 181,8 Вт·ч/кг
Энергопотребление конфорки (EC electric cooking)	Левая	184,2 Вт·ч/кг
Энергопотребление варочной панели (EC electric hob)		181,3 Вт·ч/кг

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

11.2 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.

12. 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, где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 73012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2017 года.

Электролюкс Ротенбург ГмбХ

Боделшвингштрассе 1, 91541, Ротенбург,

Германия

www.aeg.com/shop



867333473-A-212017

AEG

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем инструкций по эксплуатации, это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находятся ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.