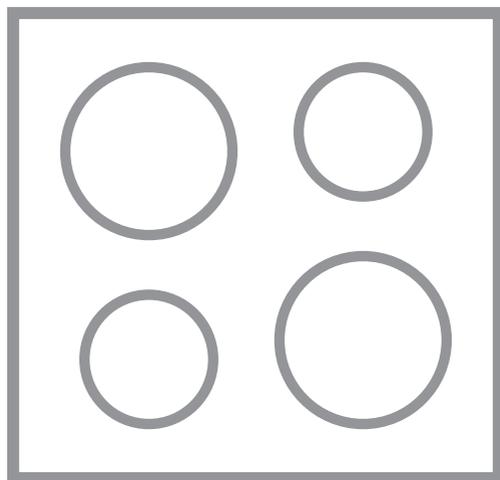


USER MANUAL



СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. УСТАНОВКА.....	8
4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	10
5. КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО.....	11
6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	13
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	14
8. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	21
9. УХОД И ОЧИСТКА.....	24
10. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	24
11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	28
12. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	29

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.ru/support



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.promo.electrolux.ru



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

www.electrolux-1.ru

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервисный центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер (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 настоящей Инструкцией. Производитель не несет ответственности за какие-либо травмы или ущерб, возникший вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми, если их возраст превышает 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.
- Детям в возрасте от 3 до 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- 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 детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

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.
- 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.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** 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 эксплуатируйте прибор до его установки в мебель, в которую он должен быть встроен.
- 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 выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания. Если прибор подключен напрямую при помощи клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- 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!

**ВНИМАНИЕ!**

Это может привести к повреждению прибора или травмам.

- 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.
- На дне каждого прибора установлены вентиляторы охлаждения.
- При установке прибора над выдвижным ящиком:
 - Не храните небольшие предметы или листы бумаги, которые могут быть затянуты внутрь и повредить вентиляторы охлаждения или ухудшить работу системы охлаждения.
 - Между прибором и предметами, хранящимися в ящике, обязательно должен быть зазор размером не менее 2 см.
- Уберите какие бы то ни было разделительные панели, установленные в мебели под прибором.

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 параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- 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).
- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- 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 пала 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.



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 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 стеклянную поверхность варочной поверхности 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.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов

обязательно поднимайте их с варочной поверхности.

- 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 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Используйте только оригинальные запасные части.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

2.6 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.

3. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

3.1 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

3.2 Встраиваемые варочные панели

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

3.3 Сетевой шнур

- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- Заменяйте поврежденный сетевой шнур только шнуром из списка подходящих запасных частей. Обратитесь в местный авторизованный сервисный центр.



ВНИМАНИЕ!
Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Запрещается сверлить или паять концы проводов. Такие действия категорически запрещены!

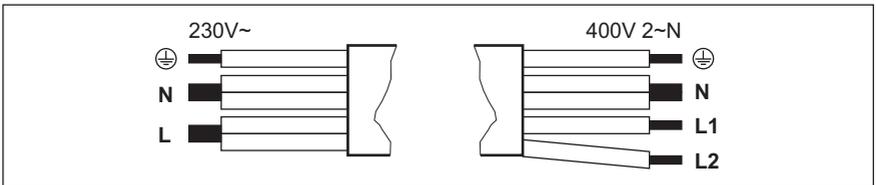


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Не подключайте провод без концевой заделки.

Двухфазное подключение

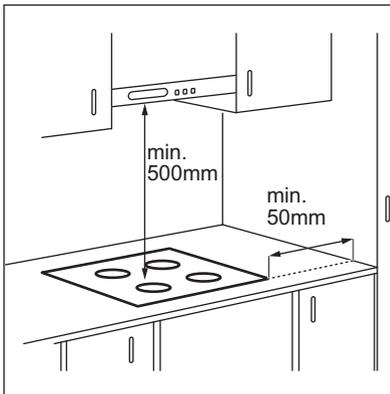
1. Удалите концевую заделку с черного и коричневого проводов.
2. Удалите изоляцию с коричневого и черного проводов.
3. Наденьте новую концевую заделку для провода сечением 1,5 мм² на каждом из проводов (требуется специальный инструмент).

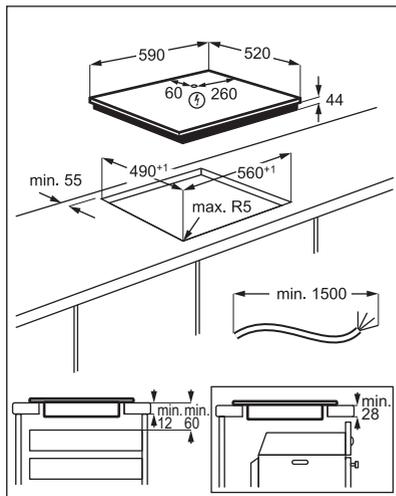
Поперечное сечение кабеля



Однофазное подключение – 230 В~		Двухфазное подключение – 400 В 2 ~ N	
	Зеленый – желтый	Зеленый – желтый	
N	Синий и синий	Синий и синий	N
L	Черный и коричневый	Черный	L1
		Коричневый	L2

3.4 Сборка

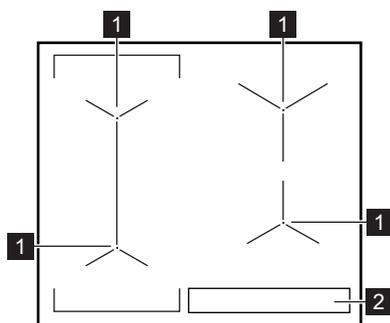




В случае установки прибора над выдвижным ящиком система вентиляции варочной поверхности может во время приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.

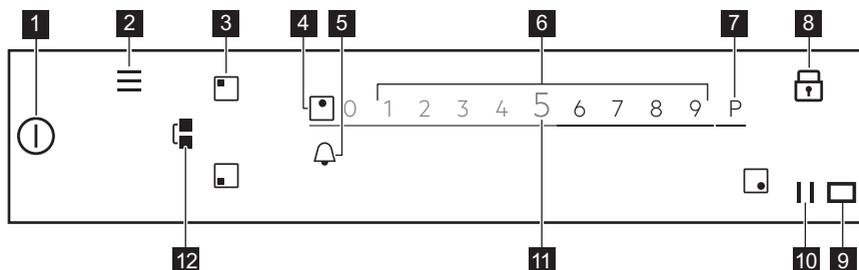
4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

4.1 Функциональные элементы варочной поверхности



- 1** Индукционная зона нагрева
- 2** Панель управления

4.2 Функциональные элементы панели управления



Для вывода доступных настроек коснитесь соответствующего символа.

	Символ	Комментарий	
1		«ВКЛ/ВЫКЛ»	Включение и выключение варочной панели.
2		Меню	Вызов и сворачивание меню Меню.
3		Выбор конфорки	Выбор слайдера для требуемой конфорки.
4	-	Индикация конфорки	Отображение конфорки, к которой относится активный слайдер.
5		-	Установка функций таймера.
6	-	Ползунок	Изменение уровня нагрева.
7		PowerBoost	Включение функции.
8		Блокировка	Включение и выключение функции.
9		-	Окно для инфракрасных сигналов системы Hob²Hood. Не накрывайте.
10		Пауза	Включение и выключение функции.
11	0 - 9	-	Отображение текущего значения уровня нагрева.
12		Bridge	Включение и выключение функции.

4.3 OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла)



ВНИМАНИЕ!

III / II / I 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.

5. КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО

5.1 Использование сенсорного экрана

- Для включения выбранной опции коснитесь соответствующего символа на дисплее.
- Выбранная функция запускается при отрыве пальца от дисплея.
- Для прокрутки доступных опций используйте быстрый жест или проведите пальцем по дисплею.
- Скорость при выполнении жеста определяет скорость прокрутки экрана.
- Прокрутка может прекратиться автоматически, а также ее можно

- немедленно прервать, коснувшись дисплея.
- Большую часть выводимых на дисплей параметров можно изменить, коснувшись соответствующих символов.
- Для выбора требуемой функции или значения времени можно прокрутить список или/или коснуться опции, который необходимо выбрать.
- Если при включенной варочной поверхности какие-либо символы исчезли с дисплея, коснитесь дисплея в любом месте. Все символы снова появятся на дисплее.
- После установки ряда функций на дисплей выводится всплывающее окно с дополнительными сведениями.
- Можно использовать только подсвеченные символы.
- Для использования функций таймера сначала выберите конфорку, которую следует включить.

5.2 Меню структура

Для вызова и изменения настроек варочной панели или включения ряда функций коснитесь . Таблица отображает основную структуру Меню.

Меню

Помощь в Приготовлении
Функции варочной панели
Растапливание

Параметры	Защита от детей	
	Контрольный таймер	
	Hob ² Hood	H0 - Выкл.
		H1 - Только освещение
		H2 - Низкая скорость вентилятора
		H3 - Вент: автовыбор низк. скор.
		H4 - Вент: автовыбор средн. скор.
		H5 - Вент: автовыбор выс. скор.
	Настройка	H6 - Вент: автовыбор повыш. скор.
		Помощь в Приготовлении
		Управление мощностью
		Язык
		Тоны Кнопок
		Громкость Звук. Сигнала
		Яркость Дисплея
	Сервис	Деморежим
		Лицензия
		Отобразить версию ПО
		Журнал неисправностей
		Сброс всех настроек

Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

Если нажать и удерживать в Меню ряд доступных опций, отображается

короткое описание. Для удобства навигации в Меню воспользуйтесь подсказками.

Если вы находитесь внизу Меню, прокрутите список вверх. Для выхода из Меню коснитесь < или .

6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



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

6.1 Первое подключение к электросети

При первом подключении варочной поверхности к сети электропитания необходимо установить Язык,

Яркость Дисплея и Громкость Звук.
Сигнала.

Данные настройки можно изменить в Меню > Параметры > Настройка. См. «Ежедневное использование».

7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Включение или выключение

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

7.2 Автоматическое отключение

Данная функция автоматически выключает варочную поверхность, если:

- выключены все конфорки;
- после включения варочной поверхности не был выбран уровень нагрева;
- 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 поверхность выключается. Уберите предмет или протрите панель управления.
- Варочная поверхность становится слишком горячей (например, когда жидкость в посуде выкипает досуха). Перед следующим использованием варочной поверхности дайте конфорке остыть.
- используется неподходящая кухонная посуда, или на конкретной конфорке отсутствует посуда. Высвечивающийся белым символ конфорки начинает мигать, и через одну минуту конфорка автоматически прекращает работу.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время выдается

значок, и варочная поверхность выключается.

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

Уровень нагрева	Варочная поверхность выключается через
1 - 2	6 часов
3 - 5	5 часов
6	4 часа
7 - 9	1,5 часа

7.3 Использование конфорок

Ставьте посуду в центр выбранной конфорки. Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.

После размещения посуды на выбранной конфорке варочная поверхность автоматически определяет ее и на дисплее высвечивается соответствующий слайдер. Слайдер отображается в течение 8 секунд, после чего дисплей возвращается в режим главного окна. Для того чтобы быстрее убрать слайдер, коснитесь экрана за пределами области слайдера.

В случае работы других конфорок уровень нагрева нужной вам конфорки может быть ограничен. См. «Управление мощностью».

- i** Убедитесь, что посуда подходит для использования на индукционных варочных поверхностях. Подробнее о типах посуды см. Главу «Указания и рекомендации». Проверьте размеры посуды в Главе «Технические данные».

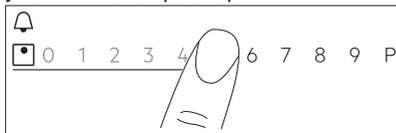
7.4 Уровень нагрева

1. Включите варочную поверхность.
2. Установите посуду на выбранную конфорку.

На дисплее на 8 секунд отобразится слайдер работающей конфорки.

3. Коснитесь или проведите пальцем для установки требуемого уровня нагрева.

Символ загорится красным цветом и увеличит свой размер.



7.5 PowerBoost

Данная функция позволяет увеличить мощность соответствующей индукционной зоны нагрева. Она зависит от размеров кухонной посуды. Функцию можно включить только на ограниченный период времени.

1. Сначала коснитесь символа требуемой конфорки.
2. Для включения данной функции для выбранной конфорки коснитесь **P** или проведите пальцем вправо.

Символ загорится красным цветом и увеличит свой размер. Функция выключается автоматически. Для выключения функции вручную выберите конфорку и измените уровень нагрева.

- i** Максимальные значения продолжительности приведены в Главе «Технические данные».

7.6 Ограничение мощности

Заводская настройка прибора соответствует максимальному уровню мощности (7200 Вт). Если подключение не позволяет использовать полную мощность, ее можно изменить.

- i** Убедитесь, что выбранный уровень мощности соответствует номиналу предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

1. Коснитесь дисплея для вызова Меню.
2. При помощи Параметры > Настройка > Управление мощностью выберите подходящий уровень мощности от 1500 Вт до 7200 Вт.

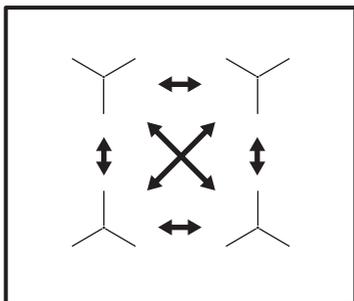
Для оставления Меню коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна или несколько раз коснитесь .

7.7 Управление мощностью

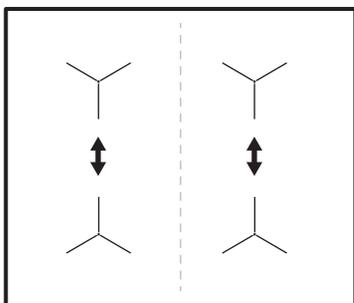
- Конфорки объединяются в группы согласно их расположению и номеру фазы в варочной поверхности. См. иллюстрацию.
- Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу составляет 3600 Вт.
- Данная функция делит мощность между двумя конфорками, подключенными к одной фазе.
- Функция запускается, когда общая электрическая нагрузка конфорок, подключенных к одной фазе, превышает 3600 Вт.
- Данная функция уменьшает мощность, подводимую к двум другим конфоркам, подключенным к той же фазе, от которой зависят доступные уровни нагрева.
- Максимальный уровень нагрева наглядно виден на ползунке. Доступны только значения, отображаемые белым цветом.
- Если уровень нагрева недоступен, сначала понизьте нагрев других конфорок.

Управление мощностью с использованием функции Ограничение мощности

При выборе для функции Ограничение мощности значений, равных **6 кВт и менее** мощность варочной поверхности распределяется между всеми конфорками.



При выборе для функции Ограничение мощности значений, равных **6 кВт и более** мощность варочной поверхности распределяется между двумя конфорками пары.



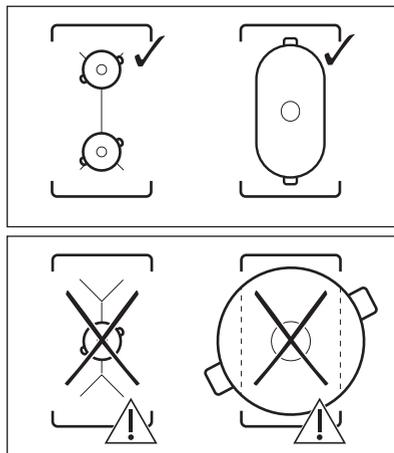
7.8 Функция Bridge

Эта функция служит для объединения двух конфорок, в результате чего они работают как одна конфорка и имеют тот же уровень нагрева.

Данную функцию можно использовать с большой кухонной посудой.

1. Поставьте посуду на две конфорки. Посуда должна накрывать центры обеих конфорок.
2. Для включения функции нажмите на . Символ конфорки изменится.

3. Задайте уровень нагрева. Посуда должна накрывать центры обеих конфорок, но не выходить при этом за границы очерченных областей.



Для выключения функции коснитесь . Теперь конфорки будут работать независимо друг от друга.

7.9 Таймер

Таймер обратного отсчета

Данная функция используется для задания продолжительности работы конфорки за один цикл приготовления.

Функцию можно задать для каждой отдельной конфорки.

1. Сначала задайте уровень нагрева нужной конфорки, а затем выберите функцию.
2. Коснитесь символа конфорки.
3. Коснитесь . На дисплее высветится меню таймера.
4. Чтобы включить эту функцию, проверьте .

Символ изменится на

5. Для выбора требуемого времени (напр., часов и/или минут) проведите пальцем слева или справа.

6. Коснитесь **Ок**, чтобы подтвердить выбор.

Выбор также можно отменить касанием **X**.

По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать . Нажмите на , чтобы отключить звуковой сигнал.

Для выключения функции установите уровень нагрева на **0**. Также можно коснуться  слева от значения

времени, коснуться **X** рядом с и подтвердить выбор, когда появится новое окно.

Таймер

Можно использовать данную функцию, когда варочная поверхность включена, а конфорки не используются.

Данная функция не влияет на работу конфорок.

1. Выберите любую конфорку. На дисплее появится соответствующий движок.
2. Коснитесь . На дисплее высветится меню таймера.
3. Для выбора требуемого времени (напр., часов и минут) проведите пальцем слева или справа.
4. Коснитесь **Ок**, чтобы подтвердить выбор.

Выбор также можно отменить касанием **X**.

По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать . Нажмите на , чтобы отключить звуковой сигнал.

Для выключения функции коснитесь  слева от значения времени, коснитесь **X** рядом с и подтвердите выбор, когда появится новое окно.

Контрольный таймер

Данная функция начинает автоматический отсчет сразу после включения конфорки. Ее можно использовать для контроля времени работы конфорки.

1. Коснитесь , чтобы вызвать Меню.
2. Прокрутите Меню и выберите Параметры > Контрольный таймер.
3. Для включения или выключения функции коснитесь выключателя.

Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

Данная функция не прерывает работу при снятии посуды. Для сброса функции и ее ручного перезапуска коснитесь  и выберите Сброс в открывшемся окне. Функция начнет отсчет с **0**. Для установки функции на Пауза в рамках процедуры приготовления  и выберите Пауза в открывшемся окне. Для продолжения отсчета выберите Start.

7.10 Пауза

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьший уровень нагрева.

При работе функции возможно использование только символов  и . Все остальные символы на панели управления заблокированы.

Данная функция не отключает функции отсчета времени.

Для включения функции нажмите на .

Высветится . Уровень нагрева будет понижен до значения «1».

Для выключения функции коснитесь .

Функция выключается PowerBoost. Максимальный уровень нагрева включается снова при повторном касании .

7.11 Блокировка

Во время работы варочной поверхности можно заблокировать панель управления. Это

предотвращает случайное изменение уровня нагрева.

Сначала установите желаемый уровень нагрева.

Для включения функции нажмите на .

Для выключения функции коснитесь и удерживайте  в течение 3 секунд.



При выключении варочной поверхности выключается и эта функция.

7.12 Защита от детей

Эта функция предотвращает случайное использование варочной поверхности.

1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Параметры > Защита от детей.
3. Для включения функции включите переключатель и коснитесь букв А - О - Х в алфавитном порядке. Для отмены функции выключите выключатель.

Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

7.13 Язык

1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Параметры > Настройка > Язык.
3. Выберите из списка подходящий язык.

В случае неверного выбора языка коснитесь . Из появившегося списка выберите третью опцию, а затем дважды выберите последнюю опцию. В заключение выберите опцию справа.

Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

7.14 Тоны Кнопок / Громкость Звук. Сигнала

Можно выбрать вид звуковых сигналов, выдаваемых варочной поверхностью, или выключить звуковую сигнализацию. Можно выбрать между щелчками (значение по умолчанию) и тонами.

1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Параметры > Настройка > Тоны Кнопок / Громкость Звук. Сигнала.
3. Выберите подходящую опцию.

Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

7.15 Яркость Дисплея

Имеется возможность изменения яркости дисплея.

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

1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Параметры > Настройка > Яркость Дисплея.
3. Выберите подходящий уровень.

Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

7.16 Помощь в Приготовлении

Данная функция подбирает температуру для продуктов различных типов и поддерживает ее в ходе приготовления. Она доступна только для передней левой конфорки или для обеих левых конфорок, если они находятся в режиме «Бридж».

1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.

2. Вызовите Помощь в Приготовлении и выберите в списке тип продуктов, который вы планируете готовить. Для каждого типа продуктов доступен ряд опций. Следуйте указаниям на дисплее.
 - Можно коснуться Ок в открывшемся окне и выбрать настройки по умолчанию.
 - Имеется возможность установки функции таймера. Когда посуда достигнет требуемой температуры, можно запустить таймер.
 - Уровень нагрева по умолчанию можно изменить.
3. Когда температура посуды достигнет заданного значения, будет выдан звуковой сигнал и появится новое окно. Для того чтобы закрыть окно и запустить функцию коснитесь Ок. Для того чтобы навсегда отменить появление окна, поставьте флажок

перед включением функции.

Для выключения функции коснитесь  и Stop, или коснитесь , выберите Помощь в Приготовлении, затем выберите любой тип продуктов и коснитесь Stop.

Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

7.17 Растапливание

Данную функцию можно использовать для растапливания различных продуктов, напр., шоколада или сливочного масла. Данную функцию можно использовать только с одной конфоркой в течение одного цикла приготовления.

1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Функции варочной панели > Растапливание.
3. Коснитесь Start. Необходимо выбрать требуемую конфорку.

Появится новое окно с вопросом о том, хотите ли вы отменить предыдущий уровень нагрева, если он был задан.

Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

Для выключения функции выберите символ выбора конфорки, а затем коснитесь Stop.

7.18 Hob²Hood

Эта современная функция с использованием автоматики, связывающей варочную поверхность со специальной вытяжкой. Как варочная поверхность, так и вытяжка поддерживают канал инфракрасной связи. Скорость вращения вентилятора задается автоматически на основе выбора режима и температуры самой горячей посуды на варочной поверхности.

В большинстве вытяжек система дистанционного управления по умолчанию выключена. Перед использованием функции включите ее. Более подробная информация приведена в руководстве пользователя вытяжки.

Функция работает автоматически, выбирая режимы от H2 до H6. По умолчанию на варочной поверхности выбирается режим «H5». При каждом использовании варочной поверхности вытяжка реагирует на ее работу. Варочная поверхность регулирует скорость вращения вентилятора, автоматически определяя температуру кухонной посуды. Для включения варочной поверхностью только подсветки выберите режим H1.



При изменении скорости вращения вентилятора вытяжки соединение с варочной поверхностью по умолчанию будет разорвано. Для возобновления работы функции выключите и включите оба прибора.

Режим	Автоматическая подсветка	Кипение ¹⁾	Жарка ²⁾
H0	Выкл	Выкл	Выкл
H1	Вкл	Выкл	Выкл
H2 ³⁾	Вкл	1-я скорость вентилятора	1-я скорость вентилятора
H3	Вкл	Выкл	1-я скорость вентилятора
H4	Вкл	1-я скорость вентилятора	1-я скорость вентилятора
H5	Вкл	1-я скорость вентилятора	Скорость вентилятора 2
H6	Вкл	Скорость вентилятора 2	Скорость вентилятора 3

1) Варочная поверхность фиксирует процесс кипения и выбирает соответствующую скорость вентилятора в автоматическом режиме.

2) Варочная поверхность фиксирует процесс жарки и выбирает соответствующую скорость вентилятора в автоматическом режиме.

3) Данный режим включает вентилятор и подсветку и не ориентируется на температуру.

Переключение режимов

Если вам не подходит уровень шума / скорость работы вентилятора, режимы можно переключить вручную.

1. Нажмите на .
Выберите в списке Параметры > Hob²Hood.
2. Выберите подходящий режим.

Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна.

По окончании приготовления и выключении варочной панели вентилятор вытяжки может работать еще некоторое время. По прошествии этого времени система отключается и не допускает случайного включения в следующие 30 секунд.

Через 2 минуты после выключения варочной панели подсветка на вытяжке выключается.

8. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

8.1 Кухонная посуда



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



Устанавливайте на зоны нагрева только посуду, пригодную для использования с индукционными варочными панелями

Материал посуды

- **подходит:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с надлежащей маркировкой производителя).
- **не подходит:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях, если:

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



Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским. Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь, что дно посуды сухое и чистое.

Размеры посуды

Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.

Энергоэффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды.

Посуда с дном, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой.

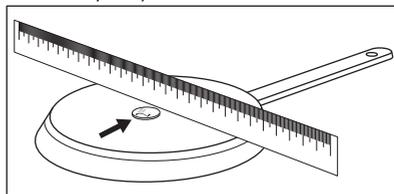


См. «Технические данные».

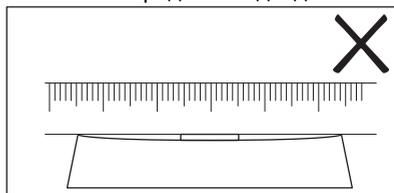
8.2 Подходящие сковороды для функции Жарение

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

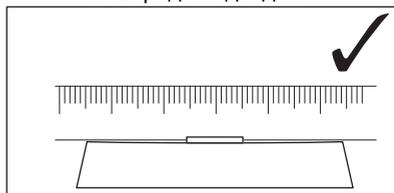
1. Переверните сковороду вверх дном.
2. Положите на дно сковороды линейку.
3. Попробуйте вставить между линейкой и дном сковороды монету достоинством в 1, 2 или 5 евроцентов (или монету схожей толщины).



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



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



8.3 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, идет определение посуды после того, как ее поставили на варочную поверхность.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.

Это нормальное явление. Оно не говорит о какой-либо неисправности.

8.4 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.

8.5 Примеры использования варочной поверхности

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



Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Уровень нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми.	по готовности	Готовьте под крышкой.
1 - 2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1 - 2	Загущение, выпаривание: взбитый омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Готовьте под крышкой.
2 - 3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления.
3 - 4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости

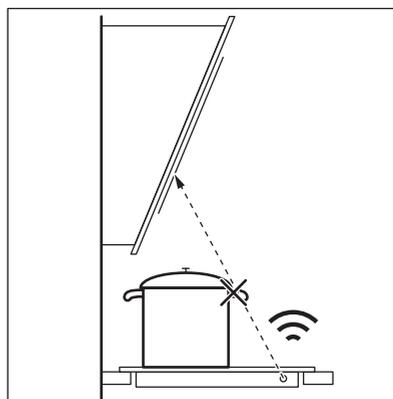
Уровень нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
4 - 5	Приготовление картофеля на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля.
4 - 5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
6 - 7	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики.	по готовности	Перевернуть по истечении половины времени.
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Перевернуть по истечении половины времени.
9	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
P	Кипячение большого количества воды. Включена функция PowerBoost.		

8.6 Указания и рекомендации по использованию Hob²Hood

При использовании варочной поверхности с данной функцией:

- Защищайте панель вытяжки от прямого солнечного света.
- Не направляйте на панель вытяжки свет от галогеновых ламп.
- Не накрывайте панель управления варочной поверхности.
- Не перекрывайте сигнал между варочной поверхностью и вытяжкой (например, рукой или ручкой кухонной посуды). См. Рисунок.

Вытяжка на рисунке приведена лишь в качестве примера.



Использование других приборов с дистанционным управлением может привести к блокированию сигнала. Не используйте другие приборы с дистанционным управлением во время работы варочной поверхности.

Вытяжки, поддерживающие функцию Hob²Hood

Чтобы узнать о всех вытяжках, поддерживающих данную функцию, воспользуйтесь нашим веб-сайтом для

потребителей. Вытяжки AEG, поддерживающие данную функцию, должны иметь символ .

9. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

9.1 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 поверхности.
- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных поверхностей.
- Используйте специальный скребок для стекла.

9.2 Чистка варочной поверхности

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар, иначе данные загрязнения могут привести к повреждению варочной поверхности. 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, водяные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную поверхность насухо мягкой тряпкой.
- **Удаляйте пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности:** для этого протрите стеклокерамическую поверхность тряпкой, смоченной водой с уксусом.
- Поверхность варочной поверхности имеет горизонтальные канавки. Очищайте варочную поверхность влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства плавными движениями слева направо. После чистки вытрите варочную поверхность насухо мягкой тряпкой движениями слева направо.

10. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

10.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	решение
Варочная панель не включается или не работает.	Варочная панель не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжение в сети. Руководствуйтесь при этом схемой подключения.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Не задавайте никакого уровня нагрева в течение 60 секунд.	Повторно включите варочную панель и менее чем 60 секунд установите уровень нагрева.
	Вы прикоснулись одновременно к 2 или более сенсорным клавишам.	Следует касаться только одного сенсора.
	Выполняется Пауза.	См. главу «Ежедневное использование».
Дисплей не реагирует на касания.	Часть дисплея закрыта, или кастрюли расположены слишком близко к дисплею. На дисплее имеется жидкость или стоит какой-либо предмет.	Удалите посторонние объекты. Отодвиньте кастрюли дальше от дисплея. Очистите дисплей и дождитесь охлаждения прибора. Отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 1 минуту снова включите варочную панель.
Выдается звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается. Выключенная варочная панель выдает звуковой сигнал.	На один или более сенсоров был положен посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсоров.
Варочная панель отключается.	На сенсорном поле  оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорного поля.

Неисправность	Возможная причина	решение
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик под плоскостью варочной панели.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Не удается включить максимальный уровень нагрева.	Другая конфорка уже работает на максимальном уровне нагрева.	Сначала уменьшите мощность другой конфорки.
	Уровень Ограничение мощности слишком низок.	Достигнута максимальная мощность в Меню. См. главу «Ежедневное использование».
Сенсоры нагреваются.	Посуда слишком большая, или вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
Не работает Hob ² Hood.	Была накрыта панель управления.	Удалите посторонний предмет с панели управления.
Hob ² Hood работает, но подсветка включена.	Был включен режим H1.	Измените режим на H2 - H6 или дождитесь включения автоматического режима.
Работают режимы Hob ² Hood, но подсветка выключена.	Возможно, лампа неисправна.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
При нажатии на сенсоры панели управления не выдается звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звук. См. главу «Ежедневное использование».
Выбран неподходящий язык.	Случайно был изменен язык.	Сбросьте все функции к заводским установкам. Выберите Сброс всех настроек в Меню. Отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 1 минуту снова включите варочную панель. Задайте Язык, Яркость Дисплея и Громкость Звук. Сигнала.

Неисправность	Возможная причина	решение
Конфорка отключается. Появилось предупредительное сообщение о том, что конфорка будет выключена.	Автоматическое выключение выключает конфорку.	См. главу «Ежедневное использование». Выключите варочную панель и снова включите ее.
Высвечивается символ  и сообщение.	Выполняется Блокировка.	См. главу «Ежедневное использование».
Отображается «O - X - A».	Выполняется Защита от детей.	См. главу «Ежедневное использование».
мигает  .	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду. См. «Указания и рекомендации».
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной конфорки.	Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные».
Загорается символ  и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	Выключите и снова включите варочную панель спустя 30 секунд. Если снова загорится  , отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную панель. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Слышен постоянный звуковой сигнал.	Неверно выполнено подключение к электросети.	Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.

10.2 Если решение найти не удается...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр. Предоставьте данные, приведенные на табличке с

техническими данными. 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.

11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

11.1 Табличка с техническими данными

Модель IAE64843FB
 Тип 61 B4A 01 CD
 Индукционная 7.2 кВт
 Серийный №
 AEG

PNC (код изделия) 949 597 561 00
 220-240 В / 400 В 2N 50-60 Гц
 Сделано в Германии
 7.2 кВт



11.2 Лицензия на программное обеспечение

Используемое в данной варочной поверхности) ПО защищено авторским правом с лицензией BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY и других авторов.

Для ознакомления с полной версией лицензии вызовите: Меню > Параметры > Сервис > Лицензия.

Имеется возможность загрузки исходного кода ПО с открытым исходным кодом, использованного в изделии. Для этого необходимо воспользоваться гиперссылкой на веб-странице изделия.

11.3 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальная мощность нагрева) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost максимальная продолжительность [мин]	Диаметр кухонной посуды [мм]
Передняя левая	2300	3200	10	125 - 210
Задняя левая	2300	3200	10	125 - 210
Передняя правая	1400	2500	4	125 - 145
Задняя правая	1800	2800	10	145 - 180

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.

12. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

12.1 Сведения об изделии, приведенные в соответствии с EU 66/2014, действительны только для рынка ЕС

Идентификатор модели		IAE64843FB
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	14,5 см
	Задняя правая	18 см
Энергопотребление каждой конфорки (ЕС electric cooking)	Передняя левая	188,9 Вт·ч/кг
	Задняя левая	188,9 Вт·ч/кг
	Передняя правая	183,4 Вт·ч/кг
	Задняя правая	178,8 Вт·ч/кг
Энергопотребление варочной поверхности (ЕС electric hob)		185 Вт·ч/кг

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

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

12.2 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.

13. 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 .
Прибор следует доставить в место
раздельного накопления и сбора

отходов потребления или в пункт
сбора использованной бытовой
техники для последующей утилизации.

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143,
105 45 Stockholm, Швеция

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:
ООО "Электрлюкс Рус", Кожовнический проезд 1, 115114,
Москва, тел.: 8-800-444-444-8

Изготовлено в Германии

www.aeg.com/shop



867358542-B-042021

EAC CE

AEG