

HC451500EB

<b>NO</b>	<b>INDUKSJONSWOK</b>	<b>BRUKSANVISNING</b>	<b>2</b>
<b>PT</b>	<b>WOK DE INDUÇÃO</b>	<b>MANUAL DE INSTRUÇÕES</b>	<b>20</b>
<b>RO</b>	<b>TIGAIE WOK PENTRU GĂTITUL PRIN INDUCȚIE</b>	<b>INFORMAȚII PENTRU UTILIZATOR</b>	<b>39</b>
<b>RU</b>	<b>ИНДУКЦИОННАЯ КОНФОРКА ДЛЯ СКОВОРОДЫ ВОК</b>	<b>ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ</b>	<b>58</b>

## ДЛЯ ОПТИМАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

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

## АКСЕССУАРЫ И РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

В интернет-магазине AEG Вы сможете найти все необходимое для того, чтобы все ваши приборы AEG сверкали чистотой и радовали Вас безотказной работой. Помимо этого, здесь Вы найдете широкий выбор аксессуаров, разработанных и изготовленных по самым высоким стандартам, какие только можно представить – от профессиональной кухонной посуды до лотков для хранения ножей, от держателей бутылок до мешков для деликатного белья...



Посетите Интернет-магазин по адресу  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

# СОДЕРЖАНИЕ

- 60 Сведения по технике безопасности
- 61 Инструкции по установке
- 66 Описание изделия
- 68 Инструкции по эксплуатации
- 71 Полезные советы
- 74 Уход и очистка
- 75 Что делать, если ...
- 76 Охрана окружающей среды

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие символы:



Важная информация по обеспечению личной безопасности и предотвращению повреждений прибора.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется



## СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ



Для собственной безопасности и правильной эксплуатации машины перед ее установкой и использованием внимательно прочитайте настоящее руководство. Всегда храните настоящие инструкции вместе с машиной, даже если передаете или продаете ее. Пользователи должны хорошо знать, как работает машина, и правила безопасности при ее эксплуатации.

### Общие правила техники безопасности



#### ВНИМАНИЕ!

Лица (включая детей) с нарушенными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта или знаний не должны пользоваться данным прибором. Они должны находиться под присмотром или получать инструкции от лица, ответственного за их безопасность.

### Безопасность детей

- Эксплуатировать этот прибор разрешается только взрослым. Необходимо следить за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Держите все упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует опасность удушья.
- Не подпускайте детей к прибору, когда он включен.



#### ВНИМАНИЕ!

Включайте защиту от доступа детей, чтобы маленькие дети и домашние животные не могли случайно включить прибор.

### Безопасность во время эксплуатации

- Перед началом эксплуатации прибора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку.
- После каждого использования прибора выключайте конфорки.
- Опасность ожога! Не кладите металлические предметы, например, приборы или крышки кастрюль, на варочную панель, так как они могут нагреться.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами должны держать верхнюю часть корпуса на расстоянии не менее 30 см от включенных индукционных конфорок.



#### ВНИМАНИЕ!

**Опасность возгорания!** Перегретые жиры и растительные масла очень быстро воспламеняются.

### Правильная эксплуатация

- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Используйте прибор только для приготовления пищи в домашних условиях!
- Не используйте прибор в качестве рабочего стола или подставки для каких-либо предметов.

- Не ставьте и не храните на приборе или возле него легковоспламеняемые жидкости и материалы или плавкие предметы (например, из пластмассы или алюминия).
- Соблюдайте осторожность при подключении прибора к ближайшим розеткам. Не допускайте контакта электропроводов с прибором или горячей посудой. Не допускайте спутывания электропроводов.

### Как предотвратить повреждение прибора

- Стеклокерамическая панель может повредиться, если на нее упадут предметы или посуда.
- Стеклокерамику можно поцарапать, передвигая на ней чугунную или алюминиевую литую посуду, либо посуду с поврежденным дном.
- Не допускайте выкипания всей жидкости из посуды во избежание повреждения посуды и стеклокерамики.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды на них или с пустой кухонной посудой.
- Не накрывайте какую-либо часть прибора алюминиевой фольгой.
- Не прикрывайте вентиляционный зазор высотой 5 мм между поверхностью стола и лицевой стороной расположенного ниже блока.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Если на поверхности образовалась трещина, отключите электропитание во избежание поражения электрическим током.

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ



Перед установкой перепишите серийный номер (Ser. Nr.) с таблички с техническими данными. Табличка с техническими данными прикреплена к нижней части корпуса прибора.

 Made in Switzerland	<b>PNC: 941 560 806/00</b>
	220-240V ~50/60Hz 3,2 kW/Leistung ind. 3,2 kW Typ: 55WOK03AU
	Serie: HC451500EB 

## Указания по безопасности



### ВНИМАНИЕ!

Обязательно ознакомьтесь!

Убедитесь, что прибор не поврежден во время транспортировки. Не подключайте поврежденный прибор. В случае необходимости обратитесь в магазин, где был приобретен прибор.

Установку, подключение или ремонт прибора разрешается выполнять только уполномоченному специалисту по обслуживанию. Используйте только запасные части от производителя прибора.

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

Не изменяйте технические параметры и не вносите изменений в конструкцию данного прибора. Это может привести к повреждению прибора или травмам.

Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электробезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой устанавливается прибор!

Выдерживайте минимально допустимые зазоры между данным прибором и другими установленными рядом с ним приборами и предметами мебели.

Обеспечьте защиту от поражения электрическим током. Например, устанавливайте выдвижные ящики только при наличии защитного дна непосредственно под прибором. Поверхности срезов в столешнице необходимо защищать от влаги соответствующим герметиком.

Место стыка между прибором и столешницей должно быть герметично и без зазоров заделано с помощью герметика, отвечающего требованиям монтажа.

Защитите нижнюю часть прибора от попадания пара и влаги, например, от посудомоечной машины или духового шкафа.

Не устанавливайте прибор возле дверей и под окнами. В противном случае посуда может опрокидываться с варочной панели при открывании дверей или окон.



### ВНИМАНИЕ!

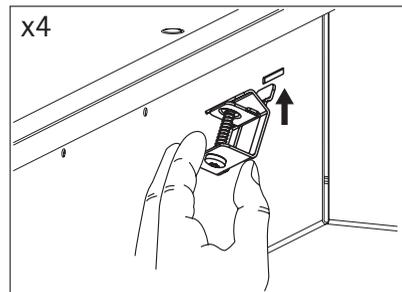
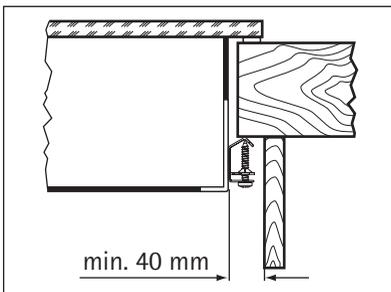
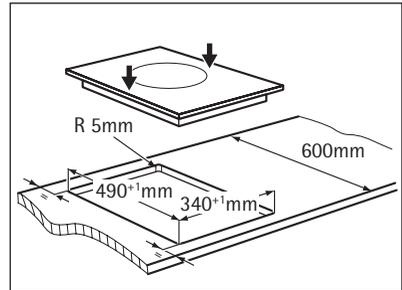
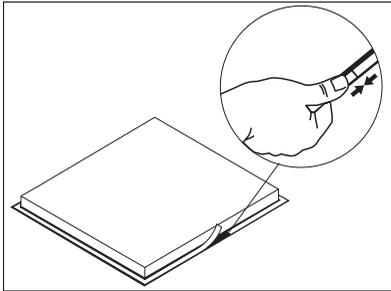
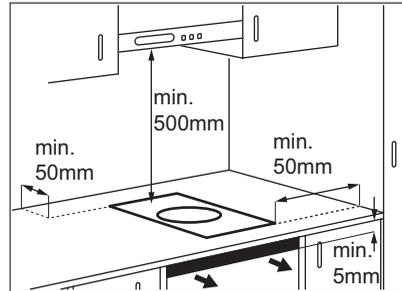
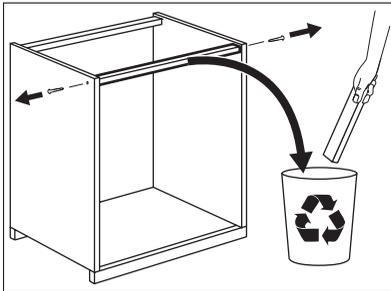
Опасность поражения электрическим током. Тщательно соблюдайте инструкцию по подключению к электросети.

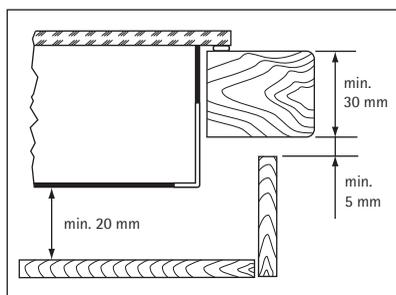
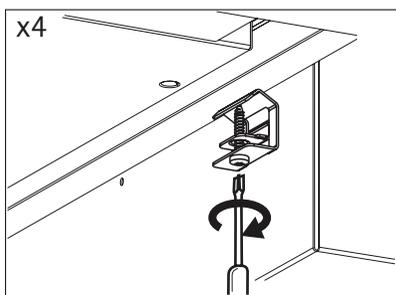
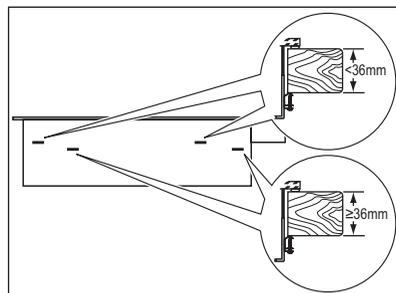
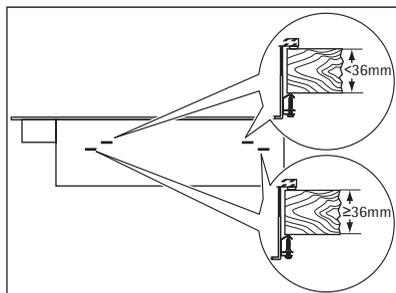
- Клеммная колодка находится под напряжением.
- Обесточьте клеммную колодку.
- Производите установку так, чтобы обеспечить защиту от поражения электрическим током.
- Неплотные и неправильно установленные штекерные соединения могут вызвать перегрев разъема.
- Провода должны присоединяться к клеммам квалифицированным электриком.
- Используйте кабельный зажим для сетевого шнура.
- В случае однофазного подключения следует использовать соответствующий кабель питания типа H05BB-F, рассчитанный на максимальную температуру 90°C или выше.

- Поврежденный кабель питания следует заменить специальным кабелем (тип H05BB-F, рассчитанный на максимальную температуру 90°C или выше). Обратитесь в местный сервисный центр.

Подключение прибора должно быть выполнено так, чтобы при его отсоединении от электросети расстояние между всеми разомкнутыми контактами было не менее 3 мм. Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели. В случае использовании такой принадлежности, как рама C-FRAME, перед установкой прибора изучите прилагаемую к раме инструкцию.

## Сборка





- Заполните зазор между столешницей и стеклокерамической поверхностью силиконовым герметиком.
- Смочите силикон небольшим количеством мыльной воды.
- Удалите излишек силиконового герметика при помощи скребка.

## Установка более одного прибора

**Требуемые инструменты:** соединительная шина(ы), термостойкий силикон, резиновая рамочная прокладка, герметизирующая полоска.



Используйте только специальный жаростойкий силиконовый герметик.

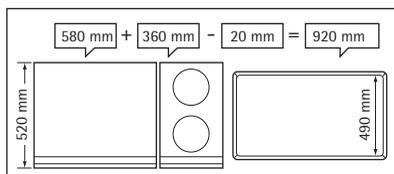
### Вырез в столешнице

Расстояние от стены: не менее 50 мм

Глубина: 490 мм

Ширина: сложите ширину всех встраиваемых приборов и отнимите 20 мм (также см. "Обзор размеров всех приборов в ширину").

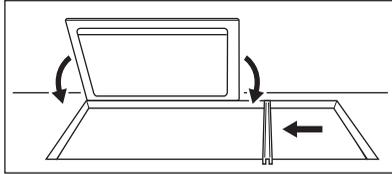
Пример:



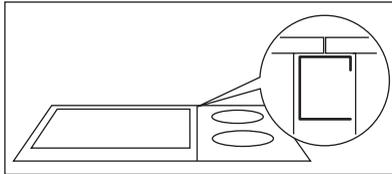
Установка более одного прибора

1. Разметьте и сделайте вырез в столешнице.

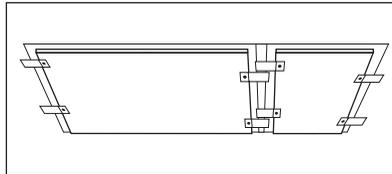
2. Разместите приборы вверх дном на мягкой поверхности, например, на одеяле.
3. Проложите вокруг более глубокого края прибора вдоль стеклокерамической поверхности уплотняющую ленту.
4. Вставьте устройство для сковороды Вок в вырез столешницы. Вставьте соединительную планку в вырез столешницы и продвиньте ее на половину ширины прибора.



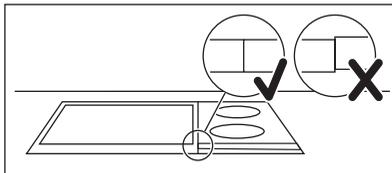
5. Зацепите фиксирующие скобки за защитный кожух прибора для сковороды Вок.



6. Вставьте в вырез столешницы соответствующий прибор. Убедитесь, что передние грани приборов находятся на одном уровне.



7. Затяните винты в крепежных накладках / стопорных вставках.
8. Заполните силиконовым герметиком зазор между столешницей и приборами, а также между самими приборами.
9. Смочите силикон небольшим количеством мыльной воды.
10. С некоторым усилием прижмите резиновый шпатель к стеклокерамической поверхности и медленно проведите им по поверхности.



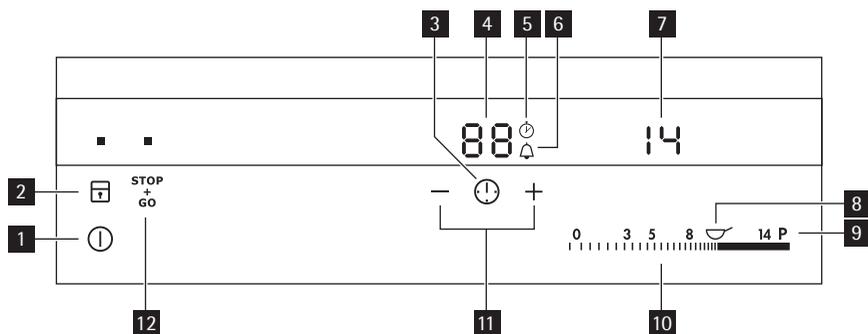
11. Не трогайте силикон, пока он не затвердеет. На это потребуется около одного дня.
12. Аккуратно удалите выдавившийся силикон бритвенным лезвием.
13. Полностью очистите стеклокерамическую поверхность.

## ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

### Функциональные элементы варочной панели



### функциональные элементы панели управления.



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

	сенсорное поле	функция
1	ⓘ	Включение и выключение прибора.
2	🔒	Блокировка/разблокировка панели управления.

	сенсорное поле	функция
3		Установка режимов таймера.
4	дисплей таймера	Отображение времени в минутах.
5		Отображение работы функции прямого отсчета времени с начала приготовления (от 1 до 59 минут).
6		Отображение работы функции таймера обратного отсчета (от 1 до 99 минут) или работы функции таймера.
7	дисплей установки температуры нагрева	Отображение значения мощности нагрева.
8		Включение режима "Продолжить приготовление на медленном огне".
9	P	Включение функции "Бустер".
10	линейка управления	Установка мощности нагрева.
11	+ / -	Увеличение или уменьшение времени.
12		Включение и выключение функции "ВКЛЮЧИЛ И ИДИ" (STOP+GO).

## Индикаторы мощности нагрева

Дисплей	Описание
	Конфорка выключена.
	Конфорка работает.
	Включена функция <sup>STOP</sup> / <sub>GO</sub> / "Поддержание тепла".
	Включена функция "Бустер".
+ число.	Возникла неисправность.
	Трехступенчатый индикатор остаточного тепла: в процессе приготовления / подогрев / остаточное тепло.
	Функция "Блокировка"/"Защита от детей" включена.
	На конфорке находится неподходящая посуда, или она слишком мала, или посуды вообще нет.
	Включена функция автоматического отключения.

## OptiHeat Control (3-ступенчатый индикатор остаточного тепла)



### ВНИМАНИЕ!

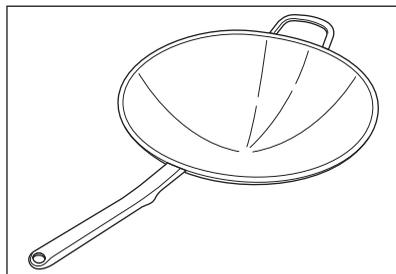
Опасность ожога из-за остаточного тепла!

OptiHeat Control 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.

## Принадлежности

### Сковородка Вок (в комплекте)

- 390 мм, 6 литров
- С двумя ручками
- Сковородка Вок Р 6.0 из нержавеющей стали



Используйте только сковородку Вок из комплекта принадлежностей.

## ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### Включение и выключение

Прикоснитесь к **1** на 1 секунду, чтобы включить или выключить прибор.

### Автоматическое отключение

#### Варочная панель выключается автоматически, если:

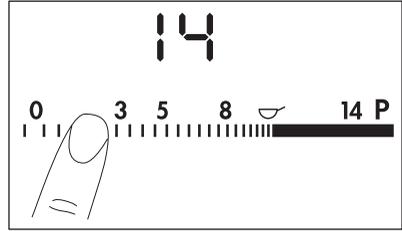
- выключены все конфорки.
- не установлена мощность после включения варочной панели.
- сенсорное поле накрыто каким-либо предметом (посудой, тряпкой и т.п.) более 10 секунд. Сигнал будет звучать, пока предмет не будет убран.
- панель становится очень горячей (например, когда жидкость в посуде выкипает до суха). Перед следующим использованием варочной панели конфорка должна остыть.
- используется неподходящая посуда. **F** загорается, и через 2 минуты конфорка автоматически выключается.
- Вы не выключили конфорку или не изменили ступень нагрева. Через некоторое время загорается **-** и варочная панель выключается. Смотрите таблицу.

#### Время автоматического отключения

Мощность нагрева	<b>1</b> - <b>3</b>	<b>4</b> - <b>7</b>	<b>8</b> - <b>9</b>	<b>10</b> - <b>14</b>
Выключение через	6 часов	5 часов	4 часа	1,5 часа

## Мощность нагрева

Прикоснитесь к отметке необходимого значения мощности нагрева на линейке управления. При необходимости его можно изменить, прикоснувшись к левой или правой сторонам линейки управления. Не отпускайте, пока не выберете необходимую мощность нагрева. На дисплее отобразится выбранное значение мощности нагрева.



## Включение и выключение функции "Бустер"

Функция повышения мощности усиливает нагрев на индукционных конфорках. Функции интенсивного нагрева ("Бустер") включается максимум на 5 минут. По истечении этого времени зона индукционная конфорка автоматически переключается на уровень мощности 14. Чтобы включить эту функцию, прикоснитесь к **P**, при этом загорится **P**. Чтобы выключить, прикоснитесь к ступени нагрева **1** - **14**.

## Таймер

Функцию "Таймер" можно выбрать при помощи **⌚**.

Таймер обратного отсчета

Таймер обратного отсчета используется для отсчета времени работы конфорки за один цикл приготовления. Он автоматически выключает конфорку по истечении заданного Вами времени.



Если конфорка включена и для нее задан уровень нагрева, можно использовать таймер обратного отсчета.

Когда данная функция включена, загорается **⚠**.

- **Включение функции таймера обратного отсчета:** коснитесь **+** таймера, чтобы задать (**00** - **99** минуты). Когда индикатор конфорки начинает медленно мигать, запускается обратный отсчет времени.
- **Просмотр оставшегося времени:** нажимайте **⌚**, пока на дисплее не высветится **⚠**. На дисплее отобразится оставшееся до конца отсчета время.
- **Для смены значения таймера обратного отсчета:** нажимайте **⌚** до тех пор, пока на дисплее не появится **⚠**, а затем нажмите **+** или **-**.
- **Выключение таймера обратного отсчета:** нажимайте **⌚** до тех пор, пока на дисплее не появится **⚠**, а затем нажмите **-**. Начнется обратный отсчет оставшегося до **00** времени.

По истечении времени обратного отсчета подается звуковой сигнал и начинает мигать **00**. Конфорка выключается.

- **Отключение звука:** прикоснитесь к **⌚**

Функция отсчета времени с начала приготовления

Таймер прямого отсчета предназначен для контроля за продолжительностью времени работы конфорки.

- Когда данная функция включена, загорается **⌚**.

- **Включение функции таймера прямого отсчета:**  
Прикоснитесь к   
При этом символ  погаснет, а символ  загорится.
- **Просмотр длительности работы конфорки:** нажимайте , пока на дисплее не высветится . На дисплее отобразится время работы конфорки.
- **Выключение таймера прямого отсчета: нажимайте  до тех пор, пока на дисплее не появится , а затем нажмите . При этом символ  погаснет, а символ  загорится.**
- Сброс функции таймера прямого отсчета: нажмите на . Начнется обратный отсчет времени до .

 При одновременной работе двух функций таймера на дисплее сначала отображается таймер отсчета времени с начала приготовления.

Таймер.

Таймер можно использовать для **отсчета времени**, когда конфорки не используются.

Прикоснитесь к .

Коснитесь  или  таймера, чтобы задать время. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал и начинает мигать .

- **Отключение звука:** прикоснитесь к .

## STOP+GO

Функция  переводит все работающие конфорки на наименьшую ступень нагрева – в режим поддержания тепла ().

При работе функции  настройку нагрева изменить нельзя.

Функция  не отключает функцию "Таймер".

- **Для включения** этой функции прикоснитесь к . Загорится символ .
- **Для выключения** этой функции прикоснитесь к . Будет выбрана заданная ранее мощность нагрева.

## Блокировка

Можно заблокировать панель управления за исключением клавиши . Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.

Сначала задайте мощность нагрева.

Для включения этой функции нажмите на . Символ  загорится и будет гореть в течение 4 секунд.

Таймер продолжит работу.

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

При выключении прибора отключается и эта функция.

## Защита от детей

Эта функция предотвращает непреднамеренную эксплуатацию варочной панели.

**Включение защиты от доступа детей**

- Включите варочную панель с помощью . **Не выбирайте никакой степени нагрева.**

- Коснитесь  на 4 секунды. Загорается символ .
- Выключите варочную панель с помощью .

#### Выключение защиты от доступа детей

- Включите варочную панель с помощью . **Не выбирайте никакой степени нагрева.** Коснитесь  на 4 секунды. Загорается символ .
- Выключите варочную панель с помощью .

#### Отмена защиты от доступа детей на один цикл приготовления

- Включите варочную панель с помощью . Загорается символ .
- Коснитесь  на 4 секунды. **Выберите степень нагрева в течение 10 секунд.** Варочной панелью можно пользоваться.
- После выключения варочной панели с помощью  защита от доступа детей включается снова.

## OffSound Control (Включение и выключение звуковых сигналов)

Выключение звуковых сигналов

Выключите прибор.

Прикоснитесь к  в течение 3-х секунд. Дисплеи загорятся и погаснут. На три секунды коснитесь . Загорится символ . Звук включен. Коснитесь . Загорится . Звук отключен.

При работе этой функции звуки слышны только если:

- нажать 
- завершена работа таймера
- завершена работа таймера обратного отсчета
- на панель управления был поставлен посторонний предмет.

Включение звуковых сигналов

Выключите прибор.

Прикоснитесь к  в течение 3-х секунд. Дисплеи загорятся и погаснут. На три секунды коснитесь . Загорится символ , потому что звук выключен. Коснитесь . Загорится символ . Звук включен.

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



Используйте вместе с прибором только поставляемую в комплекте сковороду Вок с круглым дном.



### ВНИМАНИЕ!

Безопасная работа прибора в соответствии со стандартом EN60335 гарантируется только при использовании сковороды Вок, поставляемой вместе с прибором. Использование кухонной посуды с плоским дном недопустимо.

## Использование сковороды Вок

- Аккуратно поставьте сковороду Вок в соответствующую выемку. При несоблюдении осторожности ручка может ударить по стеклокерамической поверхности и повредить ее.

- Не трясите сковороду Вок, когда она находится в выемке для сковороды Вок. Ручка может поцарапать или иным образом повредить стеклокерамическую поверхность.

## Шум во время работы

### Если Вы услышали

- потрескивание: при использовании посуды, изготовленной из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: Вы пользуетесь конфоркой, для которой задан высокий уровень мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- гул: Вы используете высокие уровни мощности.
- пощелкивание: происходят электрические переключения.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.

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

## Экономия электроэнергии



- По возможности всегда накрывайте кастрюли крышкой.
- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.

## Ёко Timer (Таймер экономичности)



С целью экономии электроэнергии нагреватель конфорки автоматически выключается несколько раньше, чем подает сигнал таймер обратного отсчета. Сокращение времени нагрева зависит от ступени нагрева и времени приготовления.

## Рекомендации для приготовления на сковороде Вок

Индукционный нагрев сковороды Вок является идеальным для блюд, готовящихся "за минуту", особенно блюд китайской кухни. За короткое время жарки продукты постоянно помешиваются. Система индукционного нагрева обеспечивает быстрое приготовление в сковороде Вок на высоком уровне мощности. В результате мясо и рыба остаются сочными, а овощи сохраняют свой цвет, вкус и витамины.



### **ВНИМАНИЕ!**

**Будьте внимательны!** Существует риск получения ожогов от перегретого масла и жира.

Комплект с индукционной сковородой Вок имеет крайне быструю реакцию на выбор уровня мощности, особенно при выборе уровня 9 и выше. Перегрев жира и масла происходит крайне быстро. Появление дыма означает, что температура слишком высока. При приготовлении на жире или масле не оставляйте прибор без присмотра.

При наличии на сковороде небольшого количества продуктов и масла используйте функцию "Бустер" только кратковременно. В противном случае существует риск повреждения сковороды Вок.



Температуру жарки можно оценить при помощи деревянной ложки. Поместите в горячий жир черенок деревянной ложки:

- Если на поверхность поднимаются маленькие пузырьки, температура жарки достигнута.
- Если пузырьков нет, значит, температура жарки еще не достигнута.

## Приготовление блюд в сковороде Вок

### Приготовление во фритюре при постоянном помешивании

- Налейте в сковороду Вок масло.
- Порезьте ингредиенты на маленькие кусочки. Добавьте соус и приправу и быстро обжарьте на высоком уровне нагрева, непрерывно помешивая.
- Время приготовления крайне мало. Перед тем, как начать приготовление, обязательно подготовьте ингредиенты.
- Начинайте с ингредиентов с наибольшим временем приготовления.
- Жарка во фритюре – очень полезный для здоровья метод приготовления блюд.
- Овощи сохраняют свой вкус и аромат, сохраняют свою привлекательность и остаются хрустящими.
- Маленькие кусочки мяса остаются мягкими.

### Глубокое прожаривание

- Сковорода Вок обеспечивает крайне низкое падение температуры; для нее также требуется незначительное количество масла.
- Благодаря стабильной температуре пища при обжаривании поглощает мало масла.
- Мясо, рыба, картофель, овощи и т.д. сохраняют ровный цвет и корочку, а также свой обычный вкус.
- Используйте только масло, специально предназначенное для глубокого прожаривания.

### Приготовление яиц-пашот / взбивание

- Вогнутая форма сковородки Вок подходил для взбивания заварных кремов, сладких винных подливок, соусов на основе масла, теста для нежирных бисквитных пирогов или парфе (холодных десертов) без водяной бани при температуре от 65°C до 80°C.

### Приготовление на медленном огне

- Отваривание: приготовление пищи (например, спагетти) при температуре кипения.
- Приготовление на медленном огне: приготовление пищи (например, вареников или клецок) при температуре чуть ниже точки кипения.

### Припускание

- Приготовление пищи в ее собственном соку или при добавлении небольшого количества масла или иной жидкости.
- Используйте этот метод приготовления для продуктов с высоким содержанием воды (таких как овощи, рыба и фрукты), с накрытой крышкой, на среднем огне, чтобы сохранялся аромат продуктов.

## Тушение

- Этот щадящий метод приготовления сохраняет высокое содержание питательных веществ в продуктах и при котором продукты не теряют своего цвета.
- **Использование жиров и масел**

Если температура слишком высокая, жир начинает дымиться (так наз. "точка дымления")

Жиры/масла	Наивысшая температура (°C)	Точка дымления (°C)
Сливочное масло	130	150
Свиной жир	170	200
Говяжий жир	180	210
Оливковое масло	180	200
Подсолнечное масло	200	220
Арахисовое масло	200	235
Кокосовое масло	200	240

Функция повышения мощности подходит для кипячения большого количества жидкости

## Информация об акриламидах

**ВАЖНО!** Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

## УХОД И ОЧИСТКА

Производите чистку прибора после каждого применения.  
Всегда используйте посуду с чистым дном.



### ВНИМАНИЕ!

Острые предметы и абразивные чистящие средства могут повредить прибор.  
Очистка прибора от загрязнений с помощью пароструйных или пневматических очистителей из соображений вашей безопасности **запрещена**.



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

Удаление загрязнений:

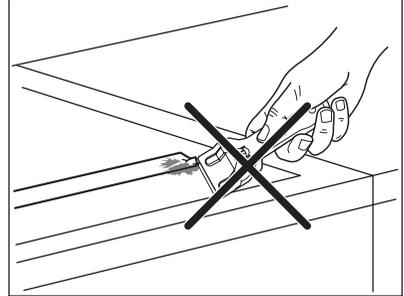
1. – **Немедленно удалите** : расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению прибора. Используйте специальный скребок для стекла. Расположите скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **Удаление загрязнений производите только после того, как прибор полностью остынет:** известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие обесцвеченные пятна. Используйте специальные средства для чистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.
- 2. Прибор следует чистить влажной тканью с небольшим количеством моющего средства.
- 3. В самом конце **насухо вытрите прибор чистой тряпкой.**



**ВНИМАНИЕ!**

- Не используйте скребок или острые предметы для чистки стеклянной полоски и пространства между ним и стеклокерамической поверхностью. Стеклянная полоска прикреплена к стеклокерамической панели.
- Не ставьте на стеклянную полоску посуду.
- Позаботьтесь о том, чтобы сковороды и кастрюли не касались стеклянной полоски.



**ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...**

Неисправность	Возможная причина и способ ее устранения
Прибор не включается или не работает.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вы прикоснулись одновременно к двум или более сенсорным полям. Следует прикоснуться только к одному сенсорному полю.</li> <li>• На панель управления попала вода или брызги жира. Протрите панель управления.</li> <li>• Включите прибор снова и установите значение мощности нагрева в течение 7 секунд.</li> <li>• Включена блокировка клавиш или защита от детей Stop +Go. См. "Эксплуатация прибора".</li> </ul>
Подается звуковой сигнал, когда прибор выключен.	На одну или более сенсорных клавиш был положен посторонний предмет. Удалите посторонний предмет с сенсорных клавиш.
Не загорается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени. Если конфорка должна уже быть горячей, обратитесь в сервисный центр.
На дисплее чередуются два разных уровня нагрева.	Работает функция управления мощностью. См. "Управление мощностью".
Подается звуковой сигнал, прибор включается и снова выключается. Через 5 секунд подается еще один звуковой сигнал.	Что-то было положено на <b>ⓘ</b> . Удалите посторонний предмет с сенсорного поля.

Неисправность	Возможная причина и способ ее устранения
Включается индикатор 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Работает функция автоматического отключения. Выключите прибор и снова включите его.</li> </ul>
Включается индикатор 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• На конфорке отсутствует посуда. Поставьте посуду на конфорку.</li> <li>• Неподходящая посуда. Пользуйтесь подходящей посудой.</li> <li>• Диаметр дна посуды слишком маленький для данной конфорки. Переместите посуду на конфорку меньшего размера.</li> </ul>
Загорается  и цифра.	Произошла ошибка в работе прибора. Отключите прибор на некоторое время от сети электропитания. Отключите предохранитель домашней электросети. Подключите снова. Если индикатор  загорается снова, обратитесь в сервисный центр.
Включается индикатор 	Произошла ошибка в работе прибора в результате выкипания воды в посуде. Сработала система защиты конфорки от перегрева. Работает функция автоматического отключения. Выключите прибор. Снимите горячую посуду. Примерно через 30 секунд снова включите конфорку. Символ  должен исчезнуть с дисплея, индикация остаточного тепла продолжит гореть. Дайте посуде как следует остыть и проверьте, подходит ли она. Сверьтесь с разделом "Посуда для индукционных конфорок".
При касании сенсорных клавиш панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена. Включите сигнализацию (см. "Отключение сигнализации").

Если с помощью вышеуказанных способов не удалось устранить неисправность, обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными, код стеклокерамики, состоящий из трех цифр (он указан в углу варочной панели), и появляющееся сообщение об ошибке.

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

## ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации

этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

## Упаковочные материалы



Упаковка изготовлена из экологичных материалов и может быть повторно переработана. На пластмассовых деталях указан материал, из которого они изготовлены: >PE< (полиэтилен), >PS< (полистирол) и т.п. Упаковочные материалы следует выбрасывать как бытовые отходы в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели.



ME10

Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.





[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

892933643-D-522010

