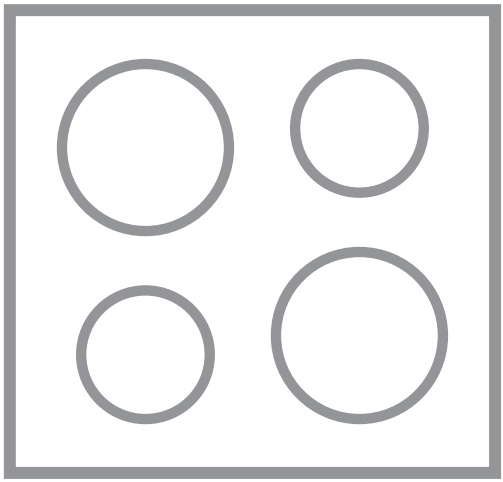
IAR64413FB

RU **Инструкция по эксплуатации** 2
Варочная панель
UK **Інструкція** 29
Варильна поверхня

USER MANUAL



AEG

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ....2
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ....5
3. УСТАНОВКА....8
4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ....10
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ....12
6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ....19
7. УХОД И ОЧИСТКА....22
8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ....23
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ....26
10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ....27

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, 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 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, 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 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 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 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.
- 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 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.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

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.

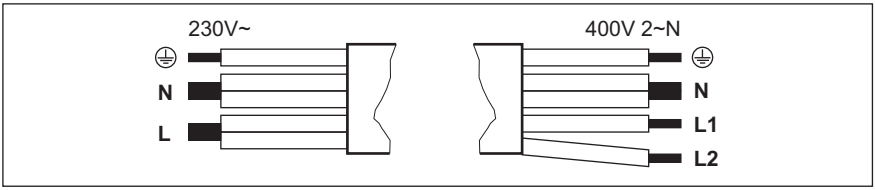
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Запрещается сверлить или паять концы проводов. Такие действия категорически запрещены!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Не подключайте провод без концевой заделки.

Двухфазное подключение

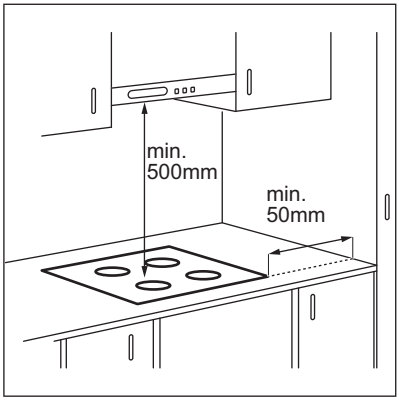
1. Удалите концевую заделку с черного и коричневого проводов.
2. Удалите изоляцию с коричневого и черного проводов.
3. Наденьте новую концевую заделку для провода сечением 1,5 мм² на каждом из проводов (требуется специальный инструмент).

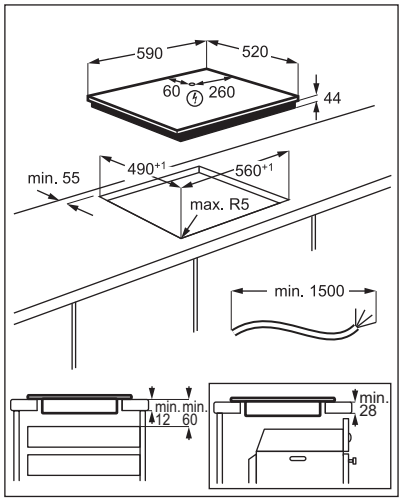
Поперечное сечение кабеля



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

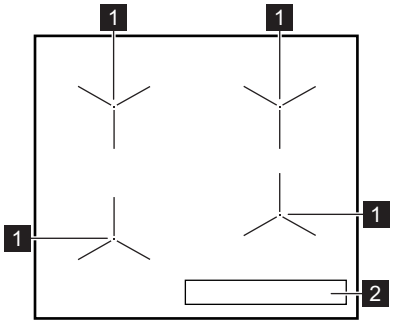
3.4 Сборка





4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

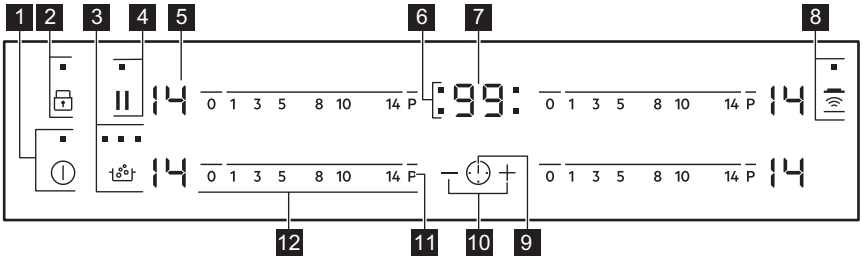
4.1 Функциональные элементы варочной поверхности



1 Индукционная зона нагрева
2 Панель управления

Подробные сведения о размерах конфорок см. в Главе «Технические данные».

4.2 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	⏻	«ВКЛ/ВЫКЛ»	Включение и выключение варочной панели.
2	🔒	Блокировка / Система защиты от детей	Блокировка/разблокировка панели управления.
3		SenseBoil®	Включение и выключение функции. Индикаторы над символом отражают ход выполнения функции.
4	⏸	Пауза	Включение и выключение функции.

	Сенсорное поле	Описание	Комментарий
5	-	Индикация мощности нагрева	Отображение значения мощности нагрева.
6	-	Индикаторы конфорок для таймера	Отображение конфорки, для которой установлен таймер.
7	-	Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.
8		Hob²Hood	Включение и выключение ручного режима функции.
9		-	Выбор конфорки
10	+ / −	-	Увеличение или уменьшение времени.
11	P	PowerBoost	Включение функции.
12	-	Линейка управления	Установка мощности нагрева.

4.3 Индикаторы уровней нагрева

Дисплей	Описание
0	Конфорка выключена.
1 - 14	Конфорка работает.
II	Работает Пауза.
u	Работает SenseBoil®.
A	Работает Автоматический нагрев.
P	Работает PowerBoost.
E + число.	Возникла неисправность.
≡ / = / _	OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла): в процессе приготовления / поддержание тепла / остаточное тепло.
L	Работает Блокировка /Система защиты от детей.
F	На конфорке находится неподходящая посуда, или она слишком мала, или посуды вообще нет.
-	Работает Автоматическое отключение.

4.4 OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла)

ВНИМАНИЕ!
/ / Существует опасность ожога из-за остаточного тепла. Индкаторы отражают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорок. Также могут зажечься индикаторы соседних конфорок, даже если они не используются.

Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

5.1 Включение или выключение

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

5.2 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 посуда. Загорается значок , и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время загорается значок , и варочная панель выключается.

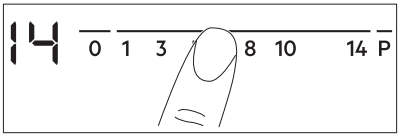
Соотношение уровня нагрева и времени работы, после которого варочная поверхность выключается:

Уровень нагрева	Варочная поверхность выключается через
, 1 - 3	6 часов
4 - 7	5 часов
8 - 9	4 часа
10 - 14	1,5 часа

5.3 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.



5.4 SenseBoil®

Функция автоматически регулирует температуру воды, чтобы она не переливалась по достижении точки кипения.

Если в конфорке, которую вы хотите использовать, еще сохранилось остаточное тепло (горит индикатор ⎵ / ⎓ / ⎓), будет выдан звуковой сигнал и запуска функции не произойдет.

1. Для включения варочной поверхности коснитесь ⏻.
2. Для включения функции нажмите на .

Конфорки, на которых в настоящий момент можно использовать данную функцию, будут отмечены мигающим значком ⎵.

3. Коснитесь линейки управления любой доступной конфорки, на которой вы хотели бы запустить данную функцию (в рамках уровней нагрева 1-14).

Начнется выполнение функции. Если в течение 5 секунд ни одна конфорка не выбрана, включения функции не произойдет.

После запуска функции загораются над символом один за другим загораются индикаторы, пока вода не достигнет точки кипения.

Когда функция определит точку кипения, варочная поверхность выдаст звуковой сигнал, а уровень нагрева будет автоматически изменен на «8».

Если все конфорки уже используются или в них еще есть остаточное тепло, варочная поверхность выдает сигнал, индикаторы над мигают, и функция не запускается.

Для выключения функции коснитесь (функция будет выключена, а уровень нагрева уменьшится до нуля) или коснитесь линейки управления для изменения настройки нагрева вручную.

Функция Пауза и снятие посуды выключает функцию SenseBoil®.

5.5 Использование конфорок

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

5.6 Автоматический нагрев

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

Для включения функции конфорка должна быть холодной.

Для включения этой функции для выбранной конфорки: коснитесь P

(высветится [P]). Сразу же коснитесь требуемого уровня мощности нагрева. Через 3 секунды высветится [8].

Чтобы выключить эту функцию: измените уровень мощности нагрева.

5.7 PowerBoost

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.

5.8 Таймер

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

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

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

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

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

Изменение текущего времени: выберите конфорку с помощью ⏲. Коснитесь + или —.

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



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

Отключение звука: коснитесь ⏲.

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

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

Для включения этой функции: коснитесь — таймера, и включится 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.

5.9 Пауза

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьший уровень нагрева.

При включении данной функции все символы панели управления блокируются.

Даная функция не отключает функции отсчета времени.

Для включения функции нажмите на ||.
11.Уровень нагрева будет понижен до значения «1».
Для выключения функции коснитесь || . Высветится предыдущее значение уровня нагрева.

5.10 Блокировка

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

Сначала установите желаемый уровень нагрева.

Для включения этой функции: коснитесь 🔒. 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.

5.11 Система защиты 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.

5.12 OffSound Control (Включение и отключение звуковой сигнализации)

Выключите варочную панель. Коснитесь и удерживайте ⏻ в течение трех секунд. Дисплей загорится и погаснет. Коснитесь и удерживайте 🔒 в течение трех секунд. Высветится 60 или 61. Нажмите на + таймера, чтобы произвести следующий выбор:

- – звуковая сигнализация выключена
- – звуковая сигнализация включена

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

При работе функции звуки слышны, только если:

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

5.13 Ограничение мощности

Заводская настройка варочной поверхности соответствует максимальному уровню мощности.

Увеличение или уменьшение уровня мощности:

1. Выключите варочную поверхность.
2. Коснитесь и удерживайте в течение трех секунд. Дисплей загорится и погаснет.
3. Коснитесь и удерживайте в течение трех секунд.Высветится или .
4. Коснитесь . Высветится P 72.
5. Нажмите на — / + таймера, чтобы увеличить/уменьшить уровень мощности.

Уровни мощности

См. Главу «Технические данные».

- P 72 — 7200 W
- P 15 — 1500 W
- P 20 — 2000 W
- P 25 — 2500 W
- P 30 — 3000 W
- P 35 — 3500 W
- P 40 — 4000 W
- P 45 — 4500 W
- P 50 — 5000 W
- P 60 — 6000 W

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Убедитесь, что выбранный уровень мощности соответствует номиналу предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

ВНИМАНИЕ!
При выборе одного из самых малых уровней мощности возможен отказ работы функции SenseBoil®. См. Таблицу ниже.

✓ — функция действует, ✗ — функция не действует.

Уровни мощности	Конфорка			
	Передняя левая	Задняя левая	Задняя правая	Передняя правая
	210 мм	180 мм	180 мм	140 мм
P 72	✓	✓	✓	✓
P 15	✗	✗	✗	✗
P 20	✗	✗	✗	✗
P 25	✗	✗	✗	✓
P 30	✗	✓	✓	✓
P 35	✗	✓	✓	✓
P 40	✓	✓	✓	✓
P 45	✓	✓	✓	✓
P 50	✓	✓	✓	✓
P 60	✓	✓	✓	✓

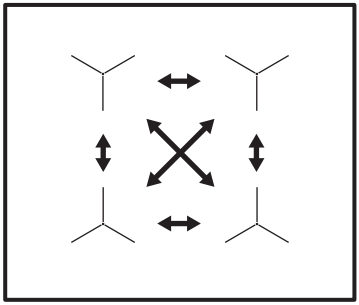
5.14 Функция Система управления мощностью

- Конфорки объединяются в группы согласно их расположению и

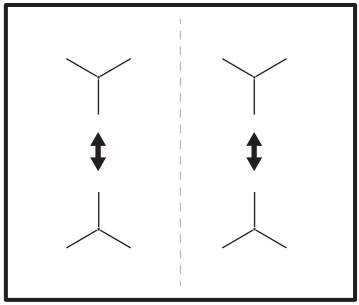
номеру фазы в варочной поверхности. См. иллюстрацию.
- Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу составляет 3600 Вт.
- Данная функция делит мощность между двумя конфорками, подключенными к одной фазе.
- Функция запускается, когда общая электрическая нагрузка конфорок, подключенных к одной фазе, превышает 3600 Вт.
- Данная функция уменьшает мощность, подводимую к двум другим конфоркам, подключенным к той же фазе.
- В зоне дисплея, относящейся к конфорке, мощность которой снижена, поочередно отображаются два уровня нагрева.

Функция Система управления мощностью с функцией 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.



5.15 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. Также имеется возможность ручной регулировки вентилятора при помощи варочной поверхности.

В большинстве вытяжек система дистанционного управления по умолчанию выключена. Перед использованием функции включите ее. Более подробную информацию вы найдете в Руководстве пользователя вытяжки.

Автоматическая работа функции

Для автоматической работы функции следует установить автоматический режим, выбрав из списка от «H1» 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.

Автоматические режимы

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

[1] Варочная поверхность определяет наличие процесса кипения и выбирает сообразную скорость вентилятора в автоматическом режиме.

[2] Варочная поверхность определяет наличие процесса жарки и выбирает сообразную скорость вентилятора в автоматическом режиме.

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

Смена автоматического режима

1. Выключите прибор.
2. Коснитесь и удерживайте ⏻ в течение трех секунд. Дисплей загорится и погаснет.
3. Коснитесь и удерживайте 🔒 в течение трех секунд.
4. Несколько раз коснитесь ⏻, пока не отобразится H.
5. Коснитесь + таймера, чтобы выбрать автоматический режим.

Для управления вытяжки непосредственно с панели вытяжки выключите автоматический режим.

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

Ручной выбор скорости вентилятора

Данной функцией также можно пользоваться вручную. Для этого коснитесь ⩇, когда варочная поверхность включена. Это действие выключает автоматическую работу функции и позволяет менять скорость вентилятора вручную. При нажатии на ⩇ скорость вентилятора увеличивается на один уровень. При достижении максимального уровня следующее нажатие на ⩇ переводит скорость вентилятора вытяжки на уровень «0», что приводит к его остановке. Для повторного запуска вентилятора на скорости «1» коснитесь ⩇.

Для включения автоматического режима выключите варочную поверхность и снова ее включите.

Включение подсветки

Имеется возможность настроить автоматическое включение подсветки при каждом включении варочной поверхности. Для этого задайте автоматический режим, выбрав из списка от «H1» до «H6».

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

6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

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

6.1 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 днищем, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой.

См. «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.

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

6.3 Указания и рекомендации по использованию SenseBoil®

Функция лучше всего подходит для кипячения воды и приготовления картофеля.

Ее невозможно использовать с посудой из чугуна и с посудой с антипригарными покрытиями, например, с керамическим. Для достижения оптимальных результатов при варке картофеля рекомендуется стальная эмалированная посуда.

Убедитесь, что посуда подходит для SenseBoil®, проследив за первым циклом приготовления.

Для эффективного использования SenseBoil® воспользуйтесь рекомендациями ниже:

- Наполните посуду холодной водопроводной водой, налив от половины до трех четвертей объема; уровень воды не должен подниматься выше 4 см от края посуды. Не используйте менее одного или более пяти литров воды. Общий вес воды (или воды и картофеля) должен находиться в пределах от 1 до 5 кг.
- При приготовлении картофеля убедитесь, что он полностью покрыт водой, но одна четвертая часть объема посуды должна обязательно оставаться незаполненной.
- Для оптимальных результатов берите только целый неочищенный картофель средних размеров.
- Во время работы функции избегайте создания сторонних вибраций (напр., не используйте блендер и не оставляйте мобильный телефон рядом с прибором).
- Если требуется добавить соль, сделайте это после того, как вода достигнет точки кипения.
- При использовании чайников и кофеварок эспрессо функция может работать некорректно.

6.4 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.

6.5 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 - 3	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.

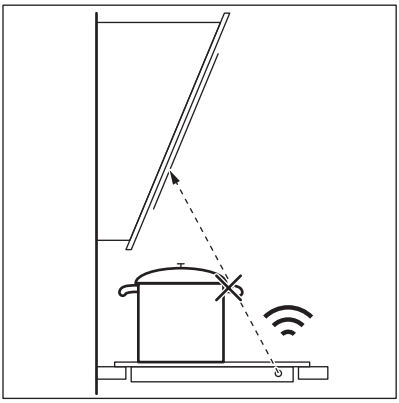
Уровень нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
1 - 3	Загущение, выпаривание: взбитый омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Готовьте под крышкой.
3 - 5	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления.
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.		
P	Кипячение большого количества воды. Включена функция PowerBoost.		

6.6 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, ручкой кухонной посуды или высокой кастрюлей). См. Рисунок.

Вытяжка на рисунке приведена лишь в качестве примера.



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 .

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

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

7.2 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, удаляйте:** 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.

8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



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

8.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Варочная поверхность не включается или не работает.	Варочная поверхность не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной поверхности 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 10 секунд.	Повторно включите варочную поверхность и менее чем 10 секунд установите уровень нагрева.
	Вы одновременно коснулись двух или более сенсоров.	Следует касаться только одного сенсора.
	Работает Пауза.	См. Главу «Ежедневное использование».
	На панель управления попала вода или капли жира.	Протрите панель управления.
Выдается звуковой сигнал, после чего варочная поверхность выключается. Выключенная варочная поверхность выдает звуковой сигнал.	На один или более сенсоров был положен посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсоров.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Варочная поверхность 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 или поврежден датчик.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Не работает Hob²Hood.	Была накрыта панель управления.	Удалите посторонний предмет с панели управления.
	Используется очень высокая кастрюля, которая блокирует сигнал.	Используйте кастрюлю меньших размеров, переставьте ее на другую конфорку или отрегулируйте вытяжку вручную.
Не работает Автоматический нагрев.	Конфорка горячая.	Дайте конфорке как следует остыть.
	Установлен максимальный уровень нагрева.	Максимальный уровень нагрева совпадает с мощностью выбранной функции.
На дисплее чередуются два разных уровня нагрева.	Работает Система управления мощностью.	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.
При нажатии на сенсоры панели управления не выдается звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звук. См. Главу «Ежедневное использование».
Загорается L.	Работает Система защиты от детей или Блокировка.	См. Главу «Ежедневное использование».
Загорается F.	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».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Попеременно загораются F и 1.	Уровень мощности слишком низок из-за неподходящей или пустой посуды.	Используйте подходящую посуду. См. Главы «Указания и рекомендации» и «Технические данные». Не включайте конфорки, если на них пустая посуда.
Попеременно загораются F и 2.	Посуда пустая или содержит жидкость, отличную от воды, напр. масло.	Избегайте использования данной функции с жидкостями, отличнными от воды.
Попеременно загораются F и 3.	В посуде слишком много или слишком мало воды. Поставлена вариться пища, отличная от картофеля с водой. Точка кипения сместилась по времени и функция SenseBoil® не удалось сработать надлежащим образом.	См. «Указания и рекомендации». При использовании функции SenseBoil® готовьте только картофель в воде.
Выдается сигнал, индикаторы над мигают, а функция SenseBoil® не запускается.	Ни одна из конфорок не готова к использованию функции SenseBoil®. В конфорках, которые вы намереваетесь использовать, еще имеется остаточное тепло, или они уже используются.	Завершите приготовление и выберите свободную конфорку без остаточного тепла.
Высвечивается символ E и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной поверхности.	Выключите и снова включите варочную поверхность спустя 30 секунд. Если снова загорится E, отключите варочную поверхность от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную поверхность. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Слышен постоянный звуковой сигнал.	Неверно выполнено подключение к электросети.	Отключите варочную поверхность от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.

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. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Табличка с техническими данными

Модель IAR64413FB
Тип 61 B4A 00 AD
Индукционная 7.2 кВт
Серийный № .....
AEG

PNC (код изделия) 949 597 528 00
220-240 В / 400 В 2N 50-60 Гц
Изготовлено в Германии
7.2 кВт

9.2 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальная мощность нагрева) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost максимальная продолжительность [мин]	Диаметр кухонной посуды [мм]
Передняя левая	2300	3700	10	180 - 210
Задняя левая	1800	2800	10	145 - 180
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.

10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

Идентификатор модели		IAR64413FB
Тип варочной поверхности		Встраиваемая варочная поверхность
Число конфорок		4
Технология нагрева		Индукция
Диаметр круглых конфорок (Ø)	Передняя левая Задняя левая Передняя правая Задняя правая	21 см 18 см 14,5 см 18 см
Энергопотребление каждой конфорки (EC electric cooking)	Передняя левая Задняя левая Передняя правая Задняя правая	178,4 Вт·ч/кг 174,4 Вт·ч/кг 183,2 Вт·ч/кг 184,9 Вт·ч/кг
Энергопотребление варочной поверхности (EC electric hob)		180,2 Вт·ч/кг

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

10.2 Экономия электроэнергии

Используя приведенные ниже рекомендации, можно экономить электроэнергию во время приготовления.

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.
- Посуду меньших размеров ставьте на конфорки меньших размеров.
- Всегда ставьте посуду непосредственно по центру конфорки.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

Дата 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 84512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2018 года.

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

Импортёр и уполномоченная изготовителем организация: ООО ”Электролюкс Рус”, Кожевнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-200-3589

Изготовлено в Германии

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ....29
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ....32
3. УСТАНОВКА....35
4. ОПИС ВИРОБУ....36
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ....38
6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ....45
7. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА....48
8. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ....48
9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ....51
10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ....52

ДЛЯ ВІДМІННОГО РЕЗУЛЬТАТУ

Дякуємо, що обрали цей прилад від AEG. Ми створили його для бездоганної роботи протягом багатьох років, за інноваційними технологіями, які допомагають робити життя простішим, – це властивості, які можна не знайти у звичайних приладах. Приділіть декілька хвилин, аби прочитати, як отримати найкраще від цього приладу.
Відвідайте наш веб-сайт:



Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:
www.aeg.com/webselfservice



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:
www.registeraeg.com



Придбання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:
www.aeg.com/shop

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.
У разі звертання до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію: модель, номер виробу (PNC), серійний номер.
Цю інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

⚠ Увага! Важлива інформація з техніки безпеки

ⓘ Загальна інформація й рекомендації

Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через

неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації приладу слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями та особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після отримання інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків.
- Діти у віці від 3 до 8 років та особи зі значними та складними обмеженими можливостями можуть залишатися поблизу приладу лише за умови постійного нагляду.
- Не слід залишати дітей до трьох років без постійного нагляду поблизу приладу.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте всі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте ці матеріали належним чином.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини — гарячі.
- Якщо прилад обладнано пристроєм захисту від доступу дітей, такий пристрій необхідно активувати.
- Дітям забороняється виконувати очищення чи роботи з обслуговування приладу, які можуть виконуватися користувачем, без нагляду.

1.2 Загальні правила безпеки

- ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Необхідно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.

- Не використовуйте для керуванням приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- ОБЕРЕЖНО! Необхідно стежити за процесом готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Небезпека займання. Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор деко.
- Якщо склокерамічна/скляна поверхня тріснe, вимкніть прилад та від'єднайте його від мережі живлення. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- У разі пошкодження кабелю живлення зверніться для його заміни до виробника, авторизованого сервісного центру чи іншої кваліфікованої особи. Робити це самостійно небезпечно.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником приладу для приготування, визнані

придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у прилад. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Цей прилад повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Захистіть зрізи за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- На дні кожного приладу знаходяться охолоджувальні вентилятори.
- Якщо прилад встановлено над шухлядою, дотримуйтеся вказаних нижче правил.
  – Не зберігайте невеликі шматки або аркуші паперу, які можуть потрапити всередину, оскільки вони можуть пошкодити охолоджувальні вентилятори або негативного вплинути на систему охолодження.
  – Слідкуйте за тим, щоб між дном приладу та речами, що зберігаються в шухляді, залишалося щонайменше 2 см.
- Зніміть розділювальні панелі, встановлені в шафі під приладом.

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Переконайтесь у правильному встановленні приладу. Незакріплений або неправильно розташований кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до значного нагрівання роз'ємів.
- Користуйтеся належним мережевим електрокабелем.
- Стежте за тим, щоб проводи живлення не заплутувалися.

- Переконайтеся в тому, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Використовуйте кабельний затискач на кабелі.
- Переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду під час підключення приладу до розташованої поруч розетки.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення та штепсель (якщо є). Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися до нашого сервісного центру або до електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад із мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

2.3 Користування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Перед першим використанням зніміть усі пакувальні матеріали, етикетки та захисну плівку (за наявності).
- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Після кожного використання вимикайте зону нагрівання.
- Не покладайтеся на детектор посуду.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на зони нагрівання. Вони можуть нагрітися.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.
- Якщо на поверхні приладу з'явились тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це дасть змогу запобігти враженню електричним струмом.
- Користувачі з кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон приготування під час роботи приладу.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує небезпека пожежі та опіків

- Під час нагрівання жирів і олії можуть вивільнятися займисті пари. Готуючи з використанням жирів і олії, тримайте їх осторонь від

відкритого вогню або гарячих предметів.
- Пари, які виділяє дуже гаряча олія, можуть спричинити спонтанне займання.
- Використана олія, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за нижчої температури, ніж олія, яка використовується вперше.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує ризик пошкодження приладу.

- Не ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не кладіть кришку гарячої каструлі на скляну варильну поверхню.
- Не допускайте, щоб з посуду випаровувалася вся рідина.
- Будьте обережні та пильнуйте, щоб жодні предмети чи посуд не падали на прилад. Це може призвести до пошкодження поверхні.
- Не вмикайте зони нагрівання, якщо на них немає посуду або посуд порожній.
- Не кладіть алюмінієву фольгу на прилад.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може подряпати скло або склокераміку. Завжди піднімайте такий посуд, якщо його потрібно переставити в інше місце на варильній поверхні.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.

2.4 Догляд і чищення

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перш ніж чистити прилад, вимкніть його й зачекайте, доки він охолоне.
- Відключіть прилад від джерела живлення, перш ніж починати технічне обслуговування.
- Не використовуйте водяні розпилювачі або пару для очистки приладу.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте будь-які абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.

2.5 Сервіс

- Для ремонту приладу зверніться в авторизований сервісний центр.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.6 Утилізація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Існує небезпека задушення.

- Щоб отримати інформацію про належну утилізацію приладу, слід звернутися до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

3. УСТАНОВКА

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

3.1 Перед встановленням

Перш ніж установлювати варильну поверхню, запишіть наступну інформацію з паспортної таблички. Ця табличка розташована внизу варильної поверхні.

Серійний номер .....

3.2 Вбудовані варильні поверхні

Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після правильного вбудовування у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

3.3 З'єднувальний кабель

- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем.
- Замінюйте пошкоджений кабель живлення лише за кабелем, що входить до комплекту запчастин. Звертайтеся до місцевого авторизованого сервісного центру.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Усі роботи з підключення до електричної мережі повинен виконувати кваліфікований електрик.

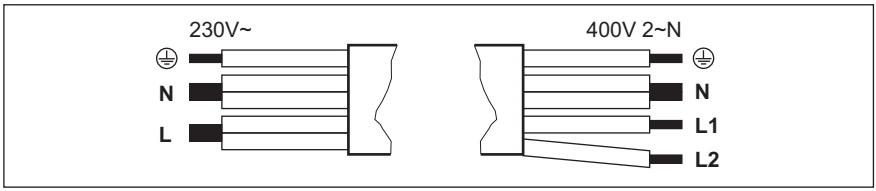
УВАГА
Не просвердлюйте й не припаюйте кінці дротів. Це суворо заборонено!

УВАГА
Не підключайте кабель без кінцевої кабельної муфти.

Двофазне підключення

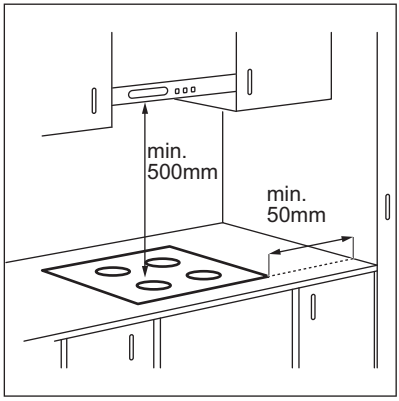
1. Зніміть кінцеву кабельну муфту з чорного й коричневого дротів.
2. Зніміть ізоляцію з кінців коричневого й чорного кабелів.
3. Установіть нову кінцеву муфту дроту 1,5 мм² на кожен кінець кабелів. (Слід використовувати спеціальний інструмент.)

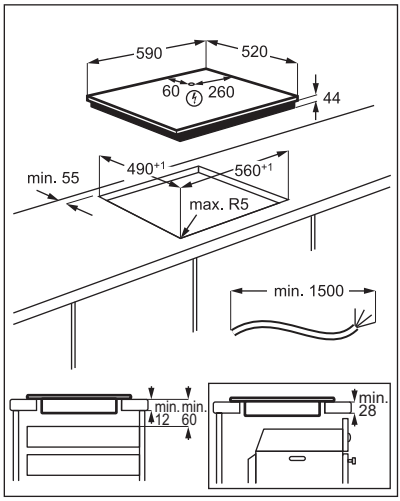
Поперечний перетин кабелю



Однофазне підключення — 230 В ~		Двофазне підключення — 400 В 2 ~ N	
⏚	Зелений — жовтий	Зелений — жовтий	⏚
N	Синій і синій	Синій і синій	N
L	Чорний і коричневий	Чорний	L1
		Коричневий	L2

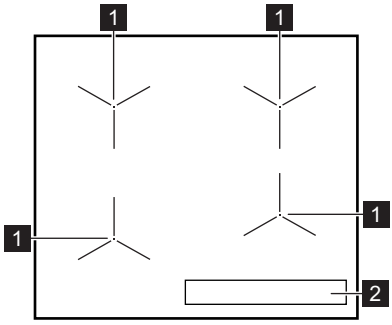
3.4 Складання





4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Схема варильної поверхні

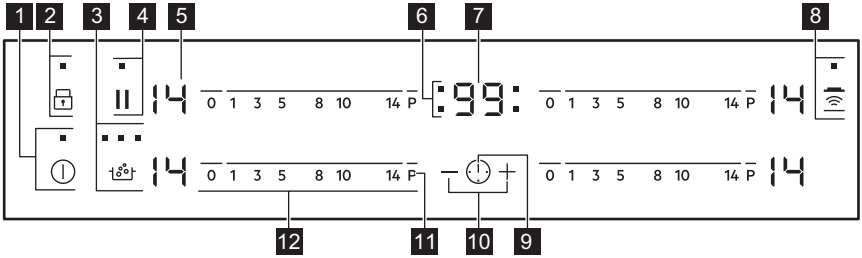


1 Індукційна зона нагрівання

2 Панель керування

Детальна інформація про розміри зон нагрівання наведена в розділі «Технічні дані».

4.2 Структура панелі керування



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

	Сенсорна кнопка	Функція	Коментар
1	⏻	ВКЛ/ВИМК	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.
2	🔒	Блокування / Захист духової шафи від дітей	Блокування та розблокування панелі керування.
3		SenseBoil®	Увімкнення та вимкнення функції. Індикатори над символом показують хід виконання функції.
4	⏸	Пауза	Увімкнення та вимкнення функції.
5	-	Дисплей установленого ступеня нагрівання	Відображення встановленого ступеня нагрівання.
6	-	Індикатори таймера зон нагрівання	Показує, для якої зони встановлюється час.
7	-	Дисплей таймера	Показує час у хвилинах.
8		Hob²Hood	Увімкнення та вимкнення ручного режиму функції.
9		-	Вибір зони нагрівання.
10	+ / −	-	Збільшення або зменшення тривалості.
11	P	PowerBoost	Увімкнення функції.
12	-	Сектор керування	Установлення ступеня нагрівання.

4.3 Відображення ступеня нагріву

Дисплей	Опис
0	Зону нагрівання вимкнено.
1 - 14	Зона нагрівання працює.
ıı	Працює Пауза.
u	Працює SenseBoil®.
A	Працює Автоматичне нагрівання.

Дисплей	Опис
P	Працює PowerBoost.
E + цифра	Виникла несправність.
3 / 2 / 1	OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла): продовження готування / підтримання страви теплою / залишкове тепло.
L	Працює Блокування /Захист духової шафи від дітей.
F	Посуд невідповідний, надто малий або на зоні нагрівання немає посуду.
-	Працює Автоматичне вимкнення.

4.4 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
3 / 2 / 1 Небезпека опіку залишковим теплом! Індикатори показують рівень залишкового тепла для зон нагрівання, які використовуються в даний момент. Індикатори можуть також з'являтися для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте.

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

5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Увімкнення та вимкнення

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

5.2 Автоматичне вимкнення

Функція автоматично вимикає варильну поверхню в разі, якщо:

- усі зони нагрівання вимкнені;
- після увімкнення варильної поверхні ви не налаштували ступінь нагріву;
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Приберіть сторонній предмет або очистіть панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після википання усієї води в каструлі). Дочекайтеся, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.

- використовується непідходящий посуд. Починає світитися символ F, і через 2 хвилини зона нагрівання автоматично вимикається.
- ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через певний час починає світитися індикатор -, після чого варильна поверхня вимикається.

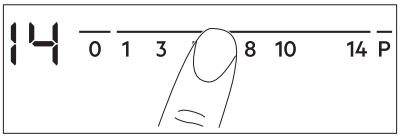
Співвідношення між ступенем нагрівання та часом, після якого вимикається варильна поверхня:

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

5.3 Ступінь нагріву

Налаштування або змінення ступеня нагріву:

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



5.4 SenseBoil®

Функція автоматично регулює температуру води так, аби вона не википіла після досягнення точки кипіння.

Якщо на зоні нагрівання, яку ви бажаєте використовувати, є залишкове тепло (/ /), лунає звуковий сигнал і функція не розпочинає роботу.

1. Доторкніться до , щоб увімкнути варильну поверхню.
2. Доторкніться до , щоб увімкнути функцію.

З'являється символ , що мигтить, для зон нагрівання, на яких в даний момент можна використовувати цю функцію.

3. Торкніться сектору керування будь-якої з доступних зон нагрівання, для якої ви хочете увімкнути цю функцію (ступінь нагріву від 1 до 14).

Функція починає роботу.
Якщо не було обрано жодної зони нагрівання протягом 5 секунд, функція не вмикається.

Після початку функції поперемінно світяться індикатори над символом , доки вода не досягне точки кипіння.

При визначенні функцією точки кипіння лунає звуковий сигнал і рівень нагрівання автоматично змінюється на 8.

Якщо всі зони нагрівання вже використовуються або на всіх з них є залишкове тепло, лунає звуковий сигнал, мигтять індикатори над і функція не починає роботу.

Для вимкнення функції торкніться (функція вимикається і ступінь нагрівання знижується до 0) або торкніться сектору керування і налаштуйте ступінь нагрівання вручну.

Якщо увімкнути функцію Пауза і підняти каструлю, функція SenseBoil® вимикається.

5.5 Використання зон нагрівання

Поставте посуд у центр обраної зони. Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.

5.6 Автоматичне нагрівання

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

Щоб увімкнути цю функцію, зона нагрівання має бути холодною.

Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання, торкніться P (загорається [P]). Одразу торкніться кнопки необхідного ступеня нагрівання. Через 3 секунди загориться [A].

Щоб вимкнути функцію, змініть ступінь нагрівання.

5.7 PowerBoost

Ця функція забезпечує індукційні зони нагрівання додатковою потужністю. Функцію можна ввімкнути для однієї індукційної зони нагрівання лише на обмежений період часу. Після цього індукційна зона нагрівання автоматично перемикається на найвищий ступінь нагрівання.

Див. розділ «Технічні дані».

Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання: торкніться P . [P] засвітиться.

Щоб вимкнути функцію: змініть ступінь нагріву.

5.8 Таймер

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

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

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

Для активації функції: торкніться + на таймері для встановлення часу (00–99 хвилин). Коли індикатор зони нагрівання починає блимати повільніше, відбувається зворотний відлік часу.

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

Щоб змінити час виконайте наступні дії. виберіть зону нагрівання за допомогою ⏲. Торкніться + або —

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

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

Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться ⏲.

CountUp Timer (Таймер прямого відліку)
Можна використовувати цю функцію, аби слідкувати, скільки часу працює зона нагрівання.

Вибір зони нагрівання: торкніться кнопки ⏲ декілька разів, доки не

засвітиться індикатор потрібної зони нагрівання.

Для активації функції: торкніться — на таймері. Засвітиться UP. Коли індикатор зони нагрівання починає повільно блимати, відбувається прямий відлік часу. Дисплей почергово відображає UP та відрахований час (у хвилинах).

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

Щоб вимкнути функцію, встановіть зону нагрівання за допомогою ⏻ і торкніться + або —. Індикатор зони нагрівання згасне.

Таймер
Цю функцію можна використовувати як **Таймер**, коли варильна поверхня ввімкнена та зони нагрівання не працюють. На дисплеї відображається ступінь нагрівання 0.

Для активації функції: торкніться ⏻. Щоб встановити час, торкніться + або — на таймері. Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати **00**.

Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться ⏻.

Функція не впливає на роботу зон нагрівання.

5.9 Пауза

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

Під час роботи функції всі інші символи на панелі управління заблоковані.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер».

Доторкніться до ||, щоб увімкнути функцію.
11.Ступіть нагріву знижується до 1.
Щоб вимкнути функцію, торкніться ||. Загорається попередній ступінь нагрівання.

5.10 Блокування

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

Встановіть спочатку ступінь нагріву.

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

Щоб вимкнути функцію: торкніться 🔒. Загорається попередній ступінь нагрівання.

При вимиканні варильної поверхні ця функція також вимикається.

5.11 Захист духової шафи від дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

Щоб увімкнути функцію: увімкніть варильну поверхню за допомогою ⏻. Не встановлюйте ступінь нагріву. Торкніться і утримуйте 🔒 протягом 4 секунд. Загорається L. Вимкніть варильну поверхню за допомогою ⏻.

Щоб вимкнути функцію: увімкніть варильну поверхню за допомогою ⏻. Не встановлюйте ступінь нагріву. Торкніться і утримуйте 🔒 протягом 4 секунд. Загорається 0. Вимкніть варильну поверхню за допомогою ⏻.

Щоб скасувати функцію лише на один період готування: увімкніть варильну поверхню за допомогою ⏻. Загорається L. Торкніться та

утримуйте 🔒 впродовж 4 секунд. **Встановіть ступінь нагріву не пізніше ніж через 10 секунд.** Варильною поверхнею можна користуватися. Коли варильна поверхня вимикається за допомогою ⏻, функція знову працюватиме.

5.12 OffSound Control (Вимкнення та увімкнення звукових сигналів)

Вимкніть варильну поверхню.

Торкніться та утримуйте ⏻ впродовж 3 секунд. Дисплей засвітиться та вимкнеться. Торкніться та утримуйте 🔒 впродовж 3 секунд. Засвітиться 60 або 61. Торкніться + на таймері, щоб обрати одну з наступних функцій:

- 61 – звуки вимкнено
- 60 – звуки ввімкнено

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

Якщо вибрано функцію 61, ви почуєте звукові сигнали лише тоді, коли:

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

5.13 Обмеження потужності

За замовчуванням увімкнено найвищий рівень потужності варильної поверхні.

Щоб підвищити або зменшити рівень потужності, виконайте наведені нижче дії.

1. Вимкніть варильну поверхню.
2. Торкніться та утримуйте ⏻ протягом 3 секунд. Дисплей засвітиться й вимкнеться.
3. Торкніться та утримуйте 🔒 впродовж 3 секунд. Засвітиться 60 або 61.
4. Торкніться ⏻, З'являється P 72.
5. Щоб встановити рівень потужності, торкніться — або + на таймері.

Рівні потужності

Див. розділ «Технічні дані».

- P 72 — 7200 W
- P 15 — 1500 W
- P 20 — 2000 W
- P 25 — 2500 W
- P 30 — 3000 W
- P 35 — 3500 W
- P 40 — 4000 W
- P 45 — 4500 W
- P 50 — 5000 W
- P 60 — 6000 W

⚠ **УВАГА**
Переконайтеся в тому, що вибрана потужність відповідає потужності встановлених запобіжників.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Якщо ви обрали найнижчі рівні потужності, функція SenseBoil® може не працювати. Див. таблицю нижче.

✓ — функція працює, ✗ — функція не працює.

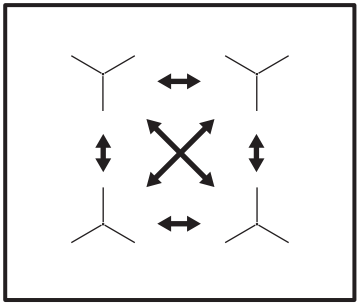
Рівні потужності	Зона нагрівання			
	Передня ліва	Задня ліва	Задня права	Передня права
	210 мм	180 мм	180 мм	140 мм
P 72	✓	✓	✓	✓
P 15	✗	✗	✗	✗
P 20	✗	✗	✗	✗
P 25	✗	✗	✗	✓
P 30	✗	✓	✓	✓
P 35	✗	✓	✓	✓
P 40	✓	✓	✓	✓

P 45	✓	✓	✓	✓
P 50	✓	✓	✓	✓
P 60	✓	✓	✓	✓

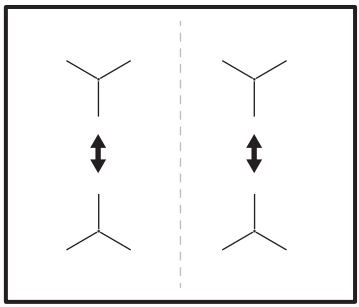
5.14 Функція Керування потужністю

- Зони нагрівання згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Див. малюнок.
- Кожна фаза витримує максимальне електричне навантаження 3600 Вт.
- Функція розподіляє потужність між зонами нагрівання, підключеними до однієї фази.
- Функція вмикається, коли загальне електричне навантаження для зон нагрівання, під'єднаних до одної фази, перевищує 3600 Вт.
- Функція зменшує потужність для інших зон нагрівання, підключених до однієї фази.
- Відображення ступеня нагрівання зон зі зниженою потужністю змінюється між двома рівнями.

Функція Керування потужністю з функцією Обмеження потужності
Якщо встановити потужність для функції Обмеження потужності **6,0 кВт або менше**, потужність варильної поверхні розподіляється між усіма зонами нагрівання.



Якщо встановити потужність для функції Обмеження потужності **більше 6,0 кВт**, потужність варильної поверхні розподіляється між двома парними зонами нагрівання.



5.15 Hob²Hood

Це сучасна автоматична функція, яка з'єднує варильну поверхню зі спеціальною витяжкою. Варильна поверхня та витяжка мають інфрачервоні приймачі. Швидкість вентилятора визначається автоматично залежно від обраного режиму та температури найгарячішого посуду на варильній поверхні. Можна також керувати вентилятором вручну з варильної поверхні.

Для більшості витяжок система дистанційного керування спочатку дезактивована. Щоб використовувати цю функцію, потрібно її спочатку активувати. Для отримання додаткової інформації див. інструкцію з використання витяжки.

Автоматичне керування функцією
Для автоматичного керування функцією налаштуйте автоматичний режим H1-H6. Для варильної поверхні спочатку вибрано режим H5.Витяжка реагує, коли варильна поверхня працює. Варильна поверхня автоматично розпізнає температуру посуду та регулює швидкість вентилятора.

Автоматичні режими

	Автоматична підсвітка	Кипіння[1)]	Смаження[2)]
Режим H0	Вимк.	Вимк.	Вимк.
Режим H1	Увімк.	Вимк.	Вимк.
Режим H 2 [3)]	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
Режим H3	Увімк.	Вимк.	Швидкість вентилятора 1
Режим H4	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
Режим H5	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 2
Режим H6	Увімк.	Швидкість вентилятора 2	Швидкість вентилятора 3

[1)] Варильна поверхня розпізнає процес кипіння та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.

[2)] Варильна поверхня розпізнає процес смаження та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.

[3)] Цей режим активує вентилятор і підсвітку без урахування температури.

Змінення автоматичного режиму

1. Вимкніть прилад.
2. Торкніться та утримуйте ⏻ протягом 3 секунд. Дисплей засвітиться й вимкнеться.
3. Торкніться та утримуйте 🔒 протягом 3 секунд.
4. Торкніться ⏻ кілька разів, доки не засвітиться H.
5. Торкніться + на таймері для того, щоб обрати автоматичний режим.

ⓘ Для керування витяжкою безпосередньо з її панелі вимкніть автоматичний режим роботи.

ⓘ Після завершення готування та вимкнення варильної поверхні вентилятор витяжки може продовжувати працювати протягом певного часу. Після завершення цього часу система вимикає вентилятор автоматично та не дозволяє випадково ввімкнути вентилятор протягом наступних 30 секунд.

Керування швидкістю вентилятора вручну

Цією функцією також можна керувати вручну. Для цього торкніться 📶, коли варильна поверхня активна. Це дає змогу дезактивувати автоматичний режим роботи та змінити швидкість вентилятора вручну. У разі натискання 📶 швидкість вентилятора збільшується на один ступінь. Якщо вибрати інтенсивний рівень і натиснути 📶 ще раз, швидкість вентилятора налаштовується на значенні «0», тобто вентилятор витяжки вимикається. Для повторного запуску вентилятора зі швидкістю «1», торкніться 📶.

ⓘ Щоб увімкнути автоматичний режим роботи, вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову.

Активація підсвітки

Можна налаштувати функцію автоматичної активації підсвітки кожен раз, коли вмикається варильна поверхня. Для цього налаштуйте автоматичний режим H1-H6.

Освітлення на витяжці вимикається через 2 хвилини після вимкнення варильної поверхні.

6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Посуд

Завдяки сильному електромагнітному полю індукційних зон нагрівання тепло дуже швидко виникає безпосередньо в посуді.

Користуйтеся посудом, який підходить для зон нагрівання.

Матеріал посуду

- **придатний:** чавун, сталь, емальована сталь, нержавіюча сталь, посуд із багатошаровим дном (позначений як придатний виробником).
- **непридатний:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

Посуд придатний для індукційної варильної поверхні, якщо:

- вода швидко закипає в посуді на зоні, для якої встановлено найвищий ступінь нагрівання.
- до дна посуду притягується магніт.

Дно посуду має бути якомога товстішим і рівнішим.
Перш, ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.

Розміри посуду

Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.

Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Посуд із діаметром менше мінімального отримує лише частину енергії, що виробляється зоною нагрівання.

Див. розділ «Технічні дані».

6.2 Шуми під час роботи

Якщо чути:

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- посвистування: увімкнено зону нагрівання на високому рівні потужності, а посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.
- клацання: виконується вмикання або вимикання функцій.
- шипіння, шум: працює вентилятор.

Шуми є нормальними і не свідчать про несправність.

6.3 Поради і рекомендації для SenseBoil®

Ця функція найкраще працює для кип'ятіння води і приготування картоплі.

Вона не працює з чавунним посудом та посудом із протипригарним покриттям, напр., з керамічним покриттям. Для досягнення найкращого результату для варіння картоплі рекомендується використовувати емальовані каструлі.

Перевірте, чи вибрана каструля підходить для SenseBoil®, слідкуючи за першим сеансом приготування.

Для ефективного використання SenseBoil® слідуйте наступним порадам:

- Заповніть каструлю на половину або три чверті холодною водопровідною водою, залишаючи порожніми 4 см до краю каструлі. Не використовуйте менше 1 або більше 5 літрів води. Переконайтеся, що загальна вага води (або води і картоплі) знаходиться в діапазоні від 1 до 5 кг.
- Якщо ви хочете приготувати картоплю, переконайтеся, що вона повністю покрита водою, але не забувайте залишити мінімум одну чверть каструлі порожньою.
- Для досягнення найкращих результатів готуйте лише цілу, неочищену картоплю середнього розміру.
- Уникайте зовнішніх вібрацій (напр., від використання блендера або розміщення мобільного телефону поблизу приладу) під час роботи функції.
- Сіль слід додавати після досягнення водою точки кипіння.
- Ця функція може не працювати належним чином для чайників або посуду для приготування еспресо.

6.4 Öko Timer (Таймер еко)

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

6.5 Приклади застосування

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

Дані, наведені в таблиці, є орієнтовними.

Рівень нагрівання	Призначення	Час (у хв.)	Поради
|| - 1	Підтримання готових страв теплими.	скільки потрібно	Накривайте посуд кришкою.
1 - 3	Приготування голландського соусу, розтоплювання: масла, шоколаду, желатину.	5 - 25	Помішуйте час від часу.
1 - 3	Згущування: збиті омлети, запіканки з яєць.	10 - 40	Готуйте з накритою кришкою.
3 - 5	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв.	25 - 50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, перемішайте молочні страви через половину часу готування.
5 - 7	Готування на парі овочів, риби, м'яса.	20 - 45	Додайте кілька столових ложок рідини.

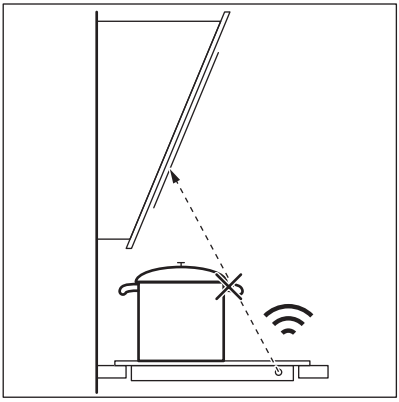
Рівень нагрівання	Призначення	Час (у хв.)	Поради
7 - 9	Готування картоплі на парі.	20 - 60	Використовуйте макс. ¼ л води на 750 г картоплі.
7 - 9	Приготування страв у великій кількості, звичайних та густих супів.	60 - 150	До 3 л рідини плюс інгредієнти.
9 - 12	Легке підсмажування: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	скільки потрібно	Переверніть по завершенні половини часу.
12 - 13	Сильне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	Переверніть по завершенні половини часу.
14	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фрі.		
P	Кип'ятіння великої кількості води. Активовано PowerBoost.		

6.6 Поради і рекомендації для Hob²Hood

Коли варильна поверхня використовується разом з функцією:

- Захищайте панель витяжки від прямих сонячних променів.
- Не освітлюйте панель витяжки галогеновою лампою.
- Не накривайте панель управління варильної поверхні.
- Не переривайте сигнал між варильною поверхнею та витяжкою (наприклад, рукою, ручкою посуду або високою каструлею). Див. малюнок.

Витяжку на малюнку зображено лише для прикладу.



Інші прилади з дистанційним керуванням можуть блокувати сигнал. Не використовуйте прилади з дистанційним керуванням під час користування даною функцією на варильній поверхні.

Витяжки плит з функцією Hob²Hood

Щоб ознайомитися з повним асортиментом витяжок для плит з цією функцією, див. веб-сайт для

користувачів. Витяжки для плит AEG, що підтримують цю функцію, повинні мати позначку .

7. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Загальна інформація

- Чистьте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, придатним для цієї варильної поверхні.
- Користуйтеся спеціальним шкребком для скла.

7.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків. Використовуйте спеціальний шкребок для варильних поверхонь під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.
- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Очищуйте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним миючим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.
- **Видаліть плями з металевим відблиском:** скористайтеся розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню ганчіркою.

8. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Ви не можете увімкнути або користуватись варильною поверхнею.	Варильну панель не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, щоб варильна поверхня була правильно під'єднана до мережі. Використовуйте схему електричних з'єднань.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
	Ви не встановили налаштування нагрівання протягом 10 секунд.	Увімкніть варильну панель і налаштуйте режим нагрівання не раніше ніж через 10 секунд.
	Ви доторкнулися до двох або більше сенсорних кнопок одночасно.	Торкайтеся лише однієї сенсорної кнопки.
	Працює Пауза.	Див. «Щоденне користування».
	На панелі керування виявлено плями води або жиру.	Очистіть панель керування.
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли ви вимикаєте варильну панель, то чуєте звуковий сигнал.	Ви чимось накрили одну або кілька сенсорних кнопок.	Приберіть сторонній предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Сенсорна кнопка ⏻ чимось накрита.	Приберіть сторонній предмет із сенсорної кнопки.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона не нагрівається, тому що працює недовго або датчик пошкоджено.	Якщо зона нагрівання працює досить довго, але не нагрівається, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Hob²Hood не працює.	Ви закрили панель управління стороннім предметом.	Приберіть предмет з панелі управління.
	Ви використовуєте дуже високу каструлю, яка блокує сигнал.	Використовуйте меншу каструлю, змініть зону нагрівання або керуйте витяжкою вручну.
Автоматичне нагрівання не працює.	Зона нагрівання гаряча.	Зачекайте, доки зона охолоне.
	Ви обрали максимальну температуру нагрівання.	Режим максимального нагрівання.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Існують два рівня налаштування ступеню нагріву.	Працює Керування потужністю.	Див. «Щоденне користування».
Сенсорні кнопки нагріваються.	Посуд має завеликий розмір або знаходиться надто близько до елементів керування.	За можливості ставте великий посуд на задні зони нагрівання.
При торканні сенсорних кнопок на панелі керування немає жодного звуку.	Звуки деактивовано.	Активуйте звуки. Див. «Щоденне користування».
На дисплеї відображається [L].	Працює Захист духової шафи від дітей або Блокування.	Див. «Щоденне користування».
На дисплеї відображається [F].	На варильній поверхні немає посуду.	Помістіть кухонний посуд на зону нагрівання.
	Непідходящий посуд.	Використовуйте придатний посуд. Див. розділ «Поради і рекомендації».
	Діаметр дна посуду не відповідає діаметру зони нагрівання.	Користуйтеся посудом відповідних розмірів. Див. розділ «Технічні дані».
[F] і [1] з'являються по черзі.	Занадто низька потужність через непідходящий або порожній посуд.	Використовуйте підходящий посуд. Див. розділ «Поради і рекомендації» і «Технічні дані». Не вмикайте зону нагрівання, на якій стоїть порожній посуд.
[F] і [2] з'являються по черзі.	Посуд порожній або містить рідину іншу, ніж вода, напр. олію.	Не використовуйте цю функцію з рідинами іншими, ніж вода.
[F] і [3] з'являються по черзі.	Занадто багато або мало води в каструлі. Ви варили іншу їжу, ніж вода і картопля. Точку кипіння було перенесено в часі і функція SenseBoil® не спрацювала належним чином.	Див. розділ «Поради і рекомендації». З використанням функції SenseBoil® можна лише варити картоплю.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Лунає звуковий сигнал, індикатори над мигтять і функція SenseBoil® не запускається.	Жодна із зон нагрівання не готова до використання з функцією SenseBoil®. На зонах нагрівання, які ви бажаєте обрати, є залишкове тепло або вони все ще використовуються.	Завершіть попереднє готування або оберіть вільну зону нагрівання без залишкового тепла.
На дисплеї відображається і число.	Помилка функціонування варильної панелі.	Вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову через 30 секунд. Якщо загоряється знову, від'єднайте прилад від електромережі. Через 30 секунд знову підключіть його. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Чути постійний звуковий сигнал.	Неправильне під'єднання до мережі електропостачання.	Від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення.

8.2 Якщо ви не можете усунути проблему...

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Повідомте їм дані, наведені на паспортній табличці. Також повідомте тризначний буквений код склокераміки (див. у кутку поверхні) і текст повідомлення про помилку, який відображається на дисплеї. Переконайтеся, що варильна поверхня використовувала належним чином. Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або продавця буде платним навіть у гарантійний період. Інструкції щодо центру сервісного обслуговування та умови гарантії описані в гарантійному буклеті.

9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

9.1 Табличка з технічними даними

Модель IAR64413FB
Тип 61 B4A 00 AD
Індукційне нагрівання 7.2 кВт
Сер. номер .....
AEG

Номер виробу (PNC) 949 597 528 00
220-240 В / 400 В 2H 50-60 Гц
Вироблено в Німеччині
7.2 кВт

9.2 Специфікація зон нагрівання

Зона нагрівання	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) (Вт)	PowerBoost [Вт]	PowerBoost макс. тривалість [хв.]	Діаметр посуду (мм)
Передня ліва	2300	3700	10	180 - 210
Задня ліва	1800	2800	10	145 - 180
Передня права	1400	2500	4	125 - 145
Задня права	1800	2800	10	145 - 180

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

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

10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

10.1 Інформація щодо виробу згідно з EU 66/2014 дійсна лише для ринку ЄС

Ідентифікатор моделі		IAR64413FB
Тип варильної поверхні		Вбудована варильна поверхня
Кількість зон нагрівання		4
Технологія нагрівання		Індукція
Діаметр круглих зон нагрівання (Ø)	Передня ліва Задня ліва Передня права Задня права	21,0 см 18,0 см 14,5 см 18,0 см
Споживання електроенергії однією зоною нагрівання (EC electric cooking)	Передня ліва Задня ліва Передня права Задня права	178,4 Вт·год/кг 174,4 Вт·год/кг 183,2 Вт·год/кг 184,9 Вт·год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)		180,2 Вт·год/кг

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

10.2 Енергозбереження

Скористайтеся нижченаведеними порадами для щоденного енергозбереження.

- При нагріванні води використовуйте лише потрібну кількість.

- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.
- Перед увімкненням зони нагрівання розмістіть на ній посуд.
- На менших зонах нагрівання розміщуйте менший посуд.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплювання продуктів.

11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

www.aeg.com/shop



867350027-A-342018

AEG