

**Руководство пользователя  
Варочная панель**

TI64IB10FB

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ .....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ .....	4
3. УСТАНОВКА .....	6
4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ .....	8
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ .....	9
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ .....	10
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ .....	14
8. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	17
9. УХОД И ОЧИСТКА .....	20
10. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ .....	21
11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ .....	23
12. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	24
13. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ .....	25

## **1. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**



Перед установкой и использованием прибора внимательно ознакомьтесь с прилагаемым руководством. Производитель не несет ответственности за травмы и повреждения, полученные вследствие неправильной установки и эксплуатации. Всегда храните данное руководство под рукой в надежном и известном вам месте для последующего использования.

### **1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями**

- Данный прибор может использоваться 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, ответственного за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать прибор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Храните всю упаковку вне досягаемости детей и утилизируйте ее надлежащим образом.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время эксплуатации прибор и его доступные части сильно нагреваются. Не подпускайте детей и домашних животных к работающему прибору.
- Если прибор оснащен устройством блокировок от детей, его следует активировать.
- Детям запрещается производить очистку и обслуживание прибора без присмотра.

### **1.2 Общие правила техники безопасности**

- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи.
- Этот прибор предназначен только для бытового применения внутри помещений.
- Настоящий прибор может использоваться в офисах, гостиничных номерах, номерах мини-гостиниц, на фермах и в других подобных местах проживания при условии, что его эксплуатация не превышает средних бытовых уровней.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Прибор и его доступные части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Незакрытые конфорки в сочетании с жиром или маслом могут быть опасны и привести к пожару.
- Появление дыма может означать, что пища перегрелась. Никогда не тушите огонь водой, выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или воспользуйтесь огнетушителем.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Запрещается устанавливать на прибор внешнее переключающее устройство, например, таймер, или подключать его к цепи, которая регулярно включается и выключается устройством подачи электроэнергии.
- ВНИМАНИЕ: Процесс приготовления, в том числе кратковременного, следует контролировать. Следите, чтобы кратковременные процессы приготовления постоянно находились под контролем (даже автоматические функции приготовления).
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Возможен пожар: не используйте поверхность варочной панели для хранения предметов.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует кладь на поверхность конфорок, поскольку они могут нагреться.
- Запрещается эксплуатировать прибор до его встраивания в мебель.
- Для очистки не используйте аппараты для водоструйной очистки под высоким давлением или паровые очистители.
- После использования отключайте конфорку при помощи панели управления и не полагайтесь при этом только на датчик наличия посуды.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать возможного поражения электрическим током. Если прибор подключен к сети напрямую с помощью соединительной коробки, удалите предохранитель, чтобы отключить прибор от электропитания. В любом случае обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Если шнур питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или квалифицированным специалистом.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Используйте только защитные экраны варочной панели, разработанные производителем кухонного оборудования или указанные производителем в руководстве по эксплуатации в качестве подходящих, либо встроенные в прибор. Использование неподходящих защитных экранов может привести к несчастному случаю.

## **2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**

---

### **2.1 Установка**

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Установку прибора должен выполнять только квалифицированный специалист.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Существует риск травмы или повреждения прибора.

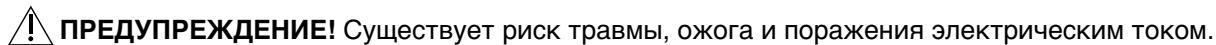
- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не используйте поврежденный прибор.
- Следуйте приложенной к прибору Инструкции по установке.
- Соблюдайте минимальные зазоры от других приборов и модулей.
- Соблюдайте осторожность при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Герметизируйте срезы шкафа силиконовым герметиком для предотвращения проникновения влаги, которая может привести к разбуханию мебели.
- Защитите дно прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор рядом с дверью или окном. Это позволит избежать падения горячей посуды с прибора при открывании двери или окна.
- У каждого прибора внизу есть охлаждающие вентиляторы.
- Если прибор установлен над ящиком:
  - Не храните в ящике мелкие детали или листы бумаги, которые могут быть затянуты внутрь, поскольку они могут повредить охлаждающие вентиляторы или охладительную систему.
  - Соблюдайте расстояние минимум 2 см между нижней частью прибора и деталями, хранящимися в ящике.
- Удалите все разделительные панели, установленные в шкафу под прибором.

### **2.2 Подключение к электросети**

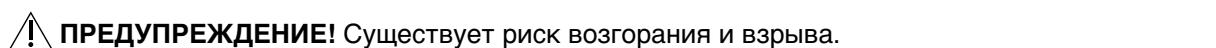
 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением любых операций убедитесь, что прибор отключен от электросети.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Убедитесь, что прибор установлен правильно. Неплотно закрепленный кабель или вилка (если применимо) могут привести к перегреву клемм.
- Используйте подходящий электрический кабель.
- Электрические кабели не должны быть перекручены.
- Убедитесь в правильной установке защиты от удара током.
- Используйте хомут для обеспечения разгрузки натяжения кабеля.
- Убедитесь, что сетевой кабель или вилка (если применимо) не касается горячего прибора или посуды, когда вы подключаете прибор к сетевой розетке.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если применимо) и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Защита от поражения током на токоведущих и изолированных частях должна быть закреплена так, чтобы ее нельзя было удалить без инструментов.
- Подключайте сетевую вилку к сетевой розетке только по завершении установки. Убедитесь, что после установки прибора имеется свободный доступ к сетевой вилке.
- Не подключайте сетевую вилку, если розетка не закреплена.
- Не тяните за кабель при отключении прибора. Всегда беритесь за сетевую вилку.
- Используйте только соответствующие изоляционные устройства: защитные выключатели линии, предохранители (предохранители на винтах следует удалять из гнезда), УЗО и контакторы.
- Электрическая система должна быть оборудована устройством изоляции, позволяющим отключить прибор от сети на всех полюсах. Зазор между контактами устройства изоляции должен составлять не менее 3 мм.
- Если на экране появился код Е3, немедленно отключите варочную поверхность и проверьте, правильно ли выполнено электрическое подключение и соответствует ли напряжение в сети.

## 2.3 Эксплуатация

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током.

- Не изменяйте параметры прибора.
- Перед первым использованием удалите с прибора всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если применимо).
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Во время работы не оставляйте прибор без присмотра.
- После каждого использования выключайте конфорку и варочную панель.
- Не кладите на конфорки столовые приборы и крышки кастрюль, так как они могут сильно нагреться.
- Не эксплуатируйте прибор с мокрыми руками или если он контактирует с водой.
- Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или подставки.
- Если на поверхности прибора есть трещина, немедленно отключите его от сети. Это необходимо для предотвращения поражения электрическим током.
- Пользователи с кардиостимулятором должны держаться на расстоянии минимум 30 см от индукционных конфорок при работе прибора.
- При помещении продуктов в разогретое масло может произойти его разбрызгивание.
- Не ставьте на варочную поверхность предметы из алюминиевой фольги или других материалов между дном посуды и поверхностью, если иное не указано производителем.
- Используйте только те аксессуары, которые рекомендованы производителем для использования с данным прибором.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Существует риск возгорания и взрыва.

- Нагретые жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов вблизи жиров и масел при приготовлении во избежание возгорания.
- Пары, выделяемые очень горячим маслом, могут привести к самовоспламенению.
- Использованное масло, в котором могут содержаться остатки продуктов, может воспламениться при более низкой температуре по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся продукты или предметы, пропитанные легковоспламеняющимися продуктами.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте горячую посуду на панель управления.
- Не ставьте горячие крышки кастрюль на стеклянную поверхность варочной панели.
- Не позволяйте посуде полностью выkipать.
- Соблюдайте осторожность, чтобы не уронить посуду или другие предметы на прибор. Это может привести к повреждению поверхности.
- Не включайте конфорки без посуды или с пустой посудой.
- Посуда из чугуна, алюминия или с поврежденным дном может поцарапать стекло / стеклокерамику. При перемещении такой посуды по варочной поверхности всегда поднимайте ее.

## 2.4 Уход и очистка

- Регулярно очищайте прибор, чтобы предотвратить повреждение поверхностного материала.
- Перед чисткой выключите прибор и дайте ему остить.
- Не используйте для очистки прибора водяную струю под давлением и пар.
- Протрите прибор влажной мягкой тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, жесткие мочалки, растворители или металлические предметы.

## 2.5 Обслуживание

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.
- Лампа(ы) внутри данного продукта и запасные лампы, продаваемые отдельно: предназначены для работы в экстремальных физических условиях, таких как температура, вибрация, влажность, или их используют для подачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения домашних помещений.

## 2.6 Утилизация

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Существует опасность травмы или удушья.

- Обратитесь в местные муниципальные органы за информацией о правилах утилизации прибора.
- Отключите прибор от электросети.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

### 3. УСТАНОВКА

**! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

#### 3.1 Перед установкой

Перед установкой варочной панели запишите информацию с таблички с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на дне варочной панели.

Серийный номер .....

#### 3.2 Встраиваемые варочные панели

Встраиваемые варочные панели следует использовать только после их встраивания в выдвижные шкафы и рабочие поверхности, соответствующие стандартам.

#### 3.3 Кабель подключения

- Варочная панель комплектуется кабелем подключения.
- Для замены поврежденного сетевого шнура используйте кабель типа H05V2V2-F, выдерживающий температуру 90°C и выше. Одиночный провод должен иметь минимальное поперечное сечение в соответствии с приведенной ниже таблицей. Обратитесь в сервисный центр. Замена сетевого шнура должна выполняться только квалифицированным электриком.

**! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.

**! ВНИМАНИЕ!** Подключение через розетку запрещено.

**! ВНИМАНИЕ!** Не сверлите и не паяйте концы проводов. Это запрещено.

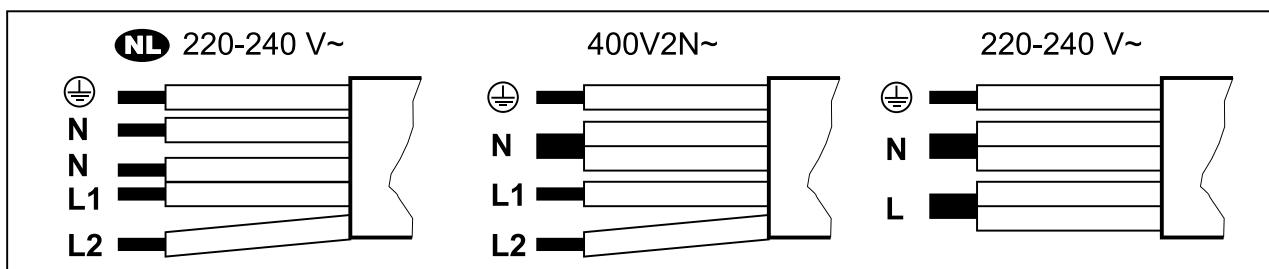
**! ВНИМАНИЕ!** Не подключайте кабель без наконечника.

#### Однофазное подключение

1. Снимите наконечники с черного, коричневого и синего проводов.
2. Удалите часть изоляции с концов коричневого, черного и синего проводов.
3. Соедините концы черного и коричневого проводов.
4. Наденьте новый наконечник на общий конец провода (требуется специальный инструмент).
5. Соедините концы двух синих проводов.
6. Наденьте новый наконечник на общий конец провода (требуется специальный инструмент).

#### Двухфазное подключение

1. Снимите наконечники с синих проводов.
2. Удалите часть изоляции с концов синих проводов.
3. Соедините концы двух синих проводов.
4. Наденьте новый наконечник на общий конец провода (требуется специальный инструмент).



**NL** 220 - 240 В~

**Двухфазное подключение: 400  
В2N~ Однофазное подключение: 220 -  
240 В~**

**5x1,5 мм<sup>2</sup>**

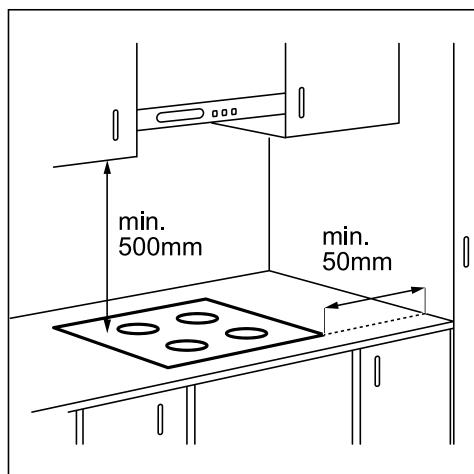
**5x1,5 мм<sup>2</sup> или 4x2,5 мм<sup>2</sup>**

**2 5x1,5 мм<sup>2</sup> или 3x4 мм<sup>2</sup>**

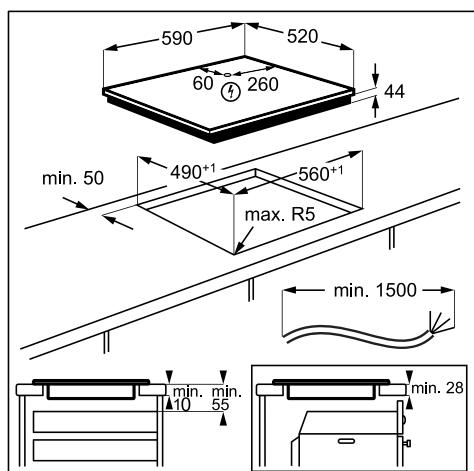
	Зелено-желтый		Зелено-желтый		Зелено-желтый
N	Синий и синий	N	Синий и синий	N	Синий и синий
L1	Черный	L1	Черный	L	Черный и коричневый
L2	Коричневый	L2	Коричневый		

### 3.4 Установка

Если вы устанавливаете варочную панель под вытяжку, см. инструкцию по установке вытяжки относительно минимального расстояния между приборами.



Если прибор установлен над ящиком, вентиляция варочной панели может во время приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.



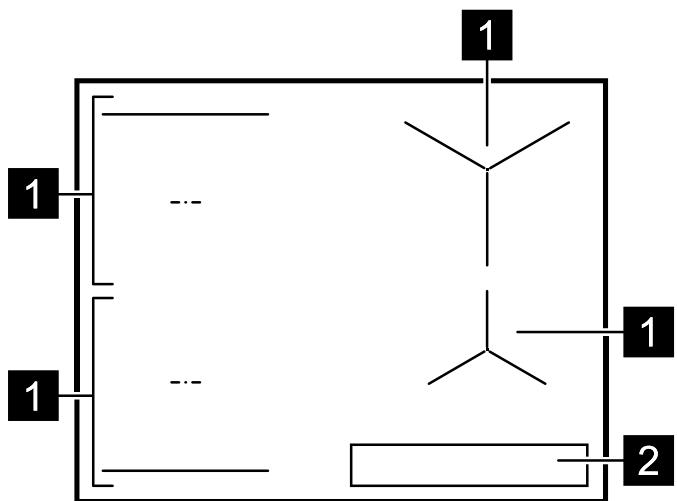
Чтобы посмотреть видеоИнструкцию «Как установить вашу индукционную варочную панель AEG - Установка в столешницу», введите полное название, указанное ниже на рисунке.

**YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)



## 4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

### 4.1 Расположение зон нагрева

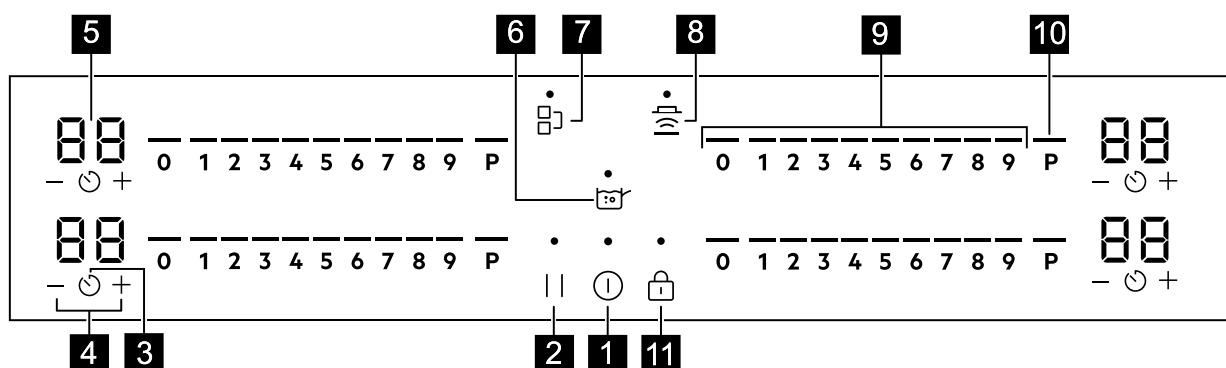


1 Индукционная конфорка

2 Панель управления

ⓘ Для получения подробной информации о размерах конфорок смотрите раздел «Технические данные».

### 4.2 Панель управления



Для управления прибором используйте сенсорные кнопки. Дисплеи, индикаторы и звуковые сигналы указывают, какие функции включены.

Сенсорная кнопка	Функция	Описание
1	①	ВКЛ/ВЫКЛ
2		Пауза
3	⌚	Таймер
4	+/-	Для увеличения или уменьшения времени.
5	-	Дисплей таймера
6	⌚	SenseBoil®. Чтобы автоматически регулировать температуру воды, не допуская ее закипания после достижения точки кипения.

Сенсорная кнопка		Функция	Описание
7		Bridge	Чтобы активировать и деактивировать функцию.
8		Hob2Hood	Для ручного управления функцией.
9	-	Ползунок управления	Для установки уровня нагрева.
10	P	PowerBoost	Для активации функции.
11		Блокировка от детей / Бло- кировка	Для блокировки / разблокировки панели управления.

#### 4.3 Индикаторы уровней нагрева

Индикатор	Описание
+ digit	Произошла неисправность.
	OptiHeat Control (индикатор остаточного тепла, 3 уровня): продолжить приготовление / поддерживать температуру / остаточное тепло.

## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 5.1 Ограничение мощности

Ограничение мощности определяет общее энергопотребление варочной поверхности в пределах мощности домашней электропроводки и автоматов.

По умолчанию варочная поверхность установлена на максимально возможный уровень мощности.

#### Чтобы уменьшить или увеличить уровень мощности:

1. Войдите в меню: нажмите и удерживайте ① 3 секунды. Затем нажмите и удерживайте .
2. Нажмайтe на передний таймер, пока не появится P.
3. Нажмайтe — / + на переднем таймере, чтобы установить уровень мощности.
4. Нажмите ①, чтобы выйти.

#### Уровни мощности

См. главу «Технические данные».

**ВНИМАНИЕ!** Убедитесь, что выбранный уровень мощности соответствует параметрам домашней электропроводки и автоматов.

**ВНИМАНИЕ!** Если уровень мощности ниже или равен 2000 Вт, вы не можете активировать SenseBoil®.

- P73 – 7350 Вт
- P15 – 1500 Вт
- P20 – 2000 Вт
- P25 – 2500 Вт
- P30 – 3000 Вт
- P35 – 3500 Вт
- P40 – 4000 Вт
- P45 – 4500 Вт
- P50 – 5000 Вт
- P60 – 6000 Вт

## 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 6.1 Включение и выключение

Нажмите и удерживайте ①, чтобы включить или выключить варочную панель.

### 6.2 Обнаружение посуды

Эта функция указывает на наличие посуды на варочной поверхности и отключает конфорки, если посуда не обнаружена во время процесса приготовления.

Если вы ставите посуду на конфорку до того, как выбрать уровень нагрева, над 0 на панели управления появится индикатор.

Если вы уберете посуду с включенной конфорки и отставите ее в сторону временно, индикаторы над соответствующей панелью управления начнут мигать. Если вы не поставите посуду обратно на активированную конфорку в течение 120 секунд, конфорка автоматически отключится.

Чтобы продолжить приготовление, обязательно верните посуду на конфорки в пределах указанного тайм-аута.

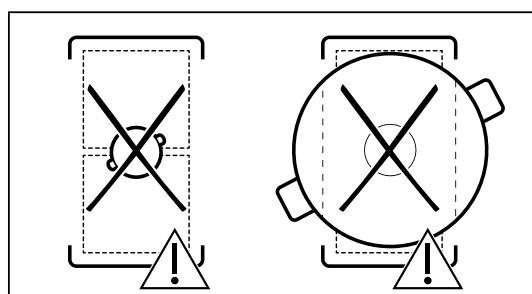
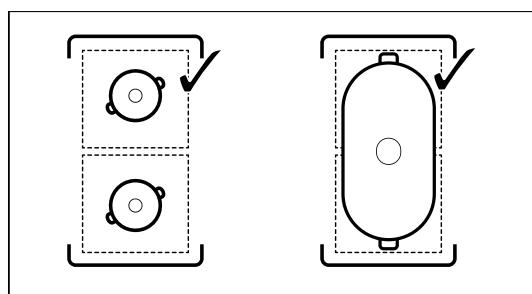
### 6.3 Использование конфорок

Ставьте посуду по центру выбранной зоны. Индукционные конфорки автоматически адаптируются к размеру дна посуды.

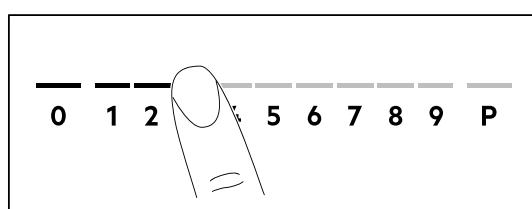
Вы можете готовить в большой посуде, поставленной на две конфорки одновременно, используя функцию Bridge. Посуда должна закрывать центры обеих зон, но не выходить за пределы разметки. Если посуда расположена между двумя центрами, функция Bridge не будет активирована.

 Для оптимальной теплопередачи используйте посуду с диаметром дна, соответствующим размеру зоны нагрева (т.е. максимальному значению диаметра посуды в разделе «Технические данные» > «Характеристики зон нагрева»).

Убедитесь, что посуда подходит для индукционных варочных панелей. Более подробную информацию о типах посуды см. в разделе «Советы и рекомендации».



### 6.4 Уровень нагрева



1. Нажмите нужный уровень нагрева на панели управления.

Индикаторы над панелью управления появляются до выбранного уровня нагрева.

2. Чтобы отключить конфорку, нажмите 0.

## 6.5 PowerBoost

Эта функция увеличивает мощность индукционных конфорок. Функцию можно активировать на индукционной конфорке только на ограниченное время. По истечении этого времени индукционная конфорка автоматически возвращается к максимальному уровню нагрева.

ⓘ См. главу «Технические данные».

**Чтобы активировать функцию для конфорки:** коснитесь  .

**Чтобы отключить функцию:** измените уровень нагрева.

## 6.6 OptiHeat Control (индикатор остаточного тепла, 3 уровня)

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

При горящих индикаторах  /  /  существует опасность ожога от остаточного тепла.

Индукционные конфорки вырабатывают тепло, необходимое для процесса приготовления, непосредственно на дне посуды. Стеклокерамика нагревается за счет тепла посуды.

Индикаторы загораются, когда конфорка горячая. Они показывают уровень остаточного тепла на используемых в данный момент конфорках:

-  - продолжение приготовления,
-  - поддержание в горячем состоянии,
-  - остаточное тепло.

Индикатор может также загораться:

- на соседних конфорках, даже если вы их не используете,
- когда на холодную конфорку ставят горячую посуду,
- когда варочная панель выключена, но конфорка еще горячая.

Индикатор гаснет, когда конфорка остывает.

## 6.7 Опция таймера

Обратный отсчет

Используйте эту функцию, чтобы указать, как долго конфорка должна работать во время одного сеанса приготовления.

Установите уровень нагрева для выбранной конфорки, а затем установите функцию.

1. Нажмите  . На дисплее таймера появится 00.
2. Нажимайте  или  , чтобы установить время (00-99 минут).
3. Нажмите  , чтобы запустить таймер или подождите 3 секунды. Таймер начинает обратный отсчет.

**Чтобы изменить время:** выберите конфорку с помощью  и нажмите  или .

**Чтобы отключить функцию:** выберите конфорку с помощью  и нажмите  . Оставшееся время отсчитывается обратно до 00.

По окончании обратного отсчета раздается звуковой сигнал и мигает 00. Конфорка отключается. Нажмите любой символ, чтобы остановить сигнал и мигание.

Кухонный таймер

Вы можете использовать эту функцию, когда варочная поверхность включена, но конфорки не работают. Уровень нагрева показывает 00.

1. Нажмите  .
2. Нажимайте  или  , чтобы установить время.

По окончании обратного отсчета раздается звуковой сигнал и мигает 00. Нажмите любой символ, чтобы остановить сигнал и мигание.

**Чтобы отключить функцию:** нажмите  и  . Оставшееся время отсчитывает обратно до 00.

## 6.8 Управление мощностью

Если активны несколько зон и потребляемая мощность превышает ограничение источника питания, эта функция распределяет доступную мощность между всеми конфорками.

Варочная поверхность контролирует настройки нагрева, чтобы защитить предохранители домашней электропроводки.

- Если варочная поверхность достигает предела максимально доступной мощности (смотрите паспортную табличку), мощность конфорок будет автоматически уменьшена.
- Нагрев конфорки, выбранной первой, всегда имеет приоритет. Оставшаяся мощность будет распределена между другими конфорками в порядке выбора.
- Для конфорок, мощность которых уменьшена, панель управления мигает и показывает максимально возможные уровни нагрева.
- Подождите, пока индикация перестанет мигать, или уменьшите уровень нагрева конфорки, выбранной последней. Конфорки продолжат работу при уменьшенном нагреве. При необходимости измените уровни нагрева конфорок вручную.

## 6.9 SenseBoil®

Эта функция автоматически регулирует температуру воды, не допуская ее выкипания после достижения точки кипения.

① Если на конфорке, которую вы хотите использовать, есть остаточное тепло ( /  / ), раздается звуковой сигнал и функция не запускается.

Функция не работает с посудой с антипригарным покрытием.

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Не используйте функцию с пустой посудой.

Не оставляйте варочную поверхность без присмотра во время работы функции.

1. Поставьте кастрюли с 1 - 5 л холодной воды на доступные конфорки, для которых вы хотите запустить функцию.

Если вы ставите одну кастрюлю только на одну конфорку, функция запускается автоматически.

2. Коснитесь ①, чтобы включить варочную поверхность.

3. Коснитесь , чтобы активировать функцию.

Мигающий индикатор P появляется над каждой конфоркой, на которой сейчас можно использовать функцию.

4. Коснитесь в любом месте ползунка выбранной конфорки.

Функция запускается.

После запуска функции индикаторы над ползунком появляются, и запускается анимация.

② Если вы не поставите кастрюлю на любую из конфорок в течение 5 секунд, функция автоматически отключается.

Когда функция достигает точки кипения, варочная поверхность подает звуковой сигнал, и уровень нагрева автоматически меняется на заданный уровень для томления.

Чтобы отключить функцию до достижения точки кипения, коснитесь  или 0.

Чтобы отключить функцию после достижения точки кипения, коснитесь ползунка и отрегулируйте уровень нагрева вручную.

Если вы активируете Паузу или уберете кастрюлю, функция отключается.

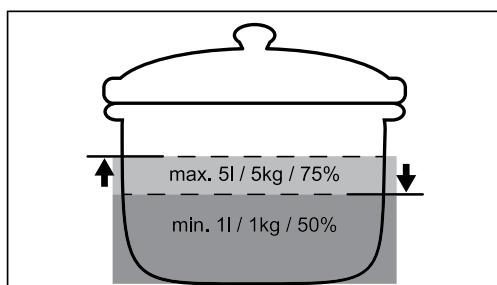
Если вы установите Таймер на одной из конфорок и заданное время закончится до достижения точки кипения, функция автоматически отключится.

Советы:

- Функция лучше всего подходит для кипячения воды и варки картофеля.

- Функция может работать неправильно с чайниками и кофеварками.

- Наполните кастрюлю холодной водой из-под крана на половину или три четверти, оставив 4 см от края кастрюли пустыми. Не используйте менее 1 л или более 5 л воды. Убедитесь, что общий вес воды (или воды и картофеля) составляет от 1 до 5 кг.



- Для достижения наилучших результатов готовьте только целый неочищенный картофель среднего размера. Убедитесь, что картофель не упакован слишком плотно.
- Во время нагрева избегайте энергичного перемешивания других кастрюль и параллельных процессов приготовления (таких как жарка или кипячение) на других конфорках.
- Избегайте внешних вибраций (например, от использования блендера или размещения мобильного телефона рядом с варочной поверхностью), когда функция работает.
- В зависимости от типа продуктов и посуды вы можете отрегулировать уровень нагрева после достижения точки кипения.
- Добавляйте соль после достижения точки кипения.
- Используйте крышку, чтобы экономить энергию.

## 6.10 Структура меню

В таблице показана основная структура меню.

### Настройки пользователя

Символ	Настройка	Варианты
b	Звук	Вкл / Выкл (--)
P	Ограничение мощности	15 - 73
H	Режим вытяжки	0 - 6
E	Журнал аварийных сигналов / ошибок	Список последних аварийных сигналов / ошибок.

**Чтобы войти в настройки пользователя:** нажмите и удерживайте ① в течение 3 секунд. Затем нажмите и удерживайте ②. Настройки появятся на таймере левых конфорок.

**Навигация по меню:** меню состоит из символа настройки и значения. Символ появляется на заднем таймере, а значение - на переднем таймере. Чтобы перемещаться между настройками, нажмите ③ на передний таймер. Чтобы изменить значение настройки, нажмите + или — на переднем таймере.

**Чтобы выйти из меню:** нажмите ①.

### Отключение звука

Вы можете активировать / деактивировать звуки в Меню > Настройки пользователя.

① См. «Структура меню».

Когда звуки отключены, вы все равно можете слышать звук, когда:

- вы касаетесь ①,
- таймер заканчивает обратный отсчет,
- вы нажимаете неактивный символ.

## 7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### 7.1 Автоматическое отключение

Функция автоматически выключает варочную панель в следующих случаях:

- все конфорки выключены,
- вы не устанавливаете уровень нагрева или скорости вентилятора после активации варочной панели,
- на панель управления попадает что-либо (кастрюля, ткань и т. д.) и остается там более 10 секунд. Раздается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Удалите предмет или очистите панель управления.
- варочная панель перегревается (например, при выкипании жидкости из кастрюли). Перед повторным использованием варочной панели дайте конфорке остыть.
- вы не выключили конфорку или не изменили уровень нагрева. Через некоторое время варочная панель выключается.

Соотношение между уровнем нагрева и временем, через которое варочная панель выключается:

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

### 7.2 Пауза

Эта функция устанавливает минимальный уровень нагрева для всех включенных конфорок.

Когда функция активна, ① и || могут быть использованы.

Все остальные символы на панели управления блокируются.

Функция не останавливает работу таймеров.

1. **Чтобы активировать функцию:** нажмите || . Уровень нагрева уменьшится до 1.

2. **Чтобы отключить функцию:** нажмите || . Вернутся предыдущие уровни нагрева.

### 7.3 Блокировка

Вы можете заблокировать панель управления во время работы варочной панели. Это предотвратит случайное изменение уровня нагрева.

Сначала задайте уровень нагрева.

**Чтобы активировать функцию:** нажмите ⌂.

**Чтобы отключить функцию:** снова нажмите ⌂.

① Функция деактивируется при выключении варочной панели.

### 7.4 Блокировка от детей

Эта функция предотвращает случайное включение варочной поверхности.

**Для активации функции:** нажмите ① . Не устанавливайте уровень нагрева. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд ⌂, пока индикатор над символом не появится. Выключите варочную поверхность с помощью ① .

① Функция остается активной при выключении варочной поверхности. Индикатор над ⌂ горит.

**Для деактивации функции:** нажмите ① . Не устанавливайте уровень нагрева. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд ⌂, пока индикатор над символом не исчезнет. Выключите варочную поверхность с помощью ① .

**Приготовление с активной функцией:** нажмите ① , затем нажмите и удерживайте в течение 3 секунд ⌂ , пока индикатор над символом не исчезнет. Вы можете управлять варочной поверхностью. При выключении варочной поверхности с помощью ① , функция снова активируется.

## 7.5 Bridge

- ⓘ Функция работает, когда посуда закрывает центры двух зон. Для получения дополнительной информации о правильном размещении посуды см. раздел «Использование конфорок».  
Функция не работает во время работы SenseBoil®.

Эта функция объединяет две левые конфорки, и они работают как одна.

Сначала установите уровень нагрева для одной из левых конфорок.

**Чтобы активировать функцию:** коснитесь . Чтобы установить или изменить уровень нагрева, коснитесь одного из сенсоров управления.

**Чтобы отключить функцию:** коснитесь . Конфорки будут работать независимо.

## 7.6 Hob2Hood

Это усовершенствованная автоматическая функция, которая соединяет варочную панель с вытяжкой. Варочная панель и вытяжка имеют инфракрасный сигнальный коммутатор. Скорость вентилятора автоматически определяется на основе выбранного режима и температуры самой горячей посуды на варочной панели.

Вы также можете управлять вентилятором с варочной панели вручную.

ⓘ В большинстве вытяжек система дистанционного управления изначально отключена. Активируйте ее перед использованием функции. Для получения дополнительной информации см. руководство пользователя вытяжки.

### Автоматическое управление функцией

Для автоматического управления функцией выберите автоматический режим H1 – H6. Изначально на варочной панели установлен режим H5. Вытяжка реагирует при каждом использовании варочной панели. Варочная панель автоматически определяет температуру посуды и регулирует скорость вентилятора.

#### Автоматические режимы

	Автоматиче- ский свет	Кипение <sup>1)</sup>	Жарка <sup>2)</sup>
H0	Выкл.	Выкл.	Выкл.
H1	Вкл.	Выкл.	Выкл.
H2 <sup>3)</sup>	Вкл.	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
H3	Вкл.	Выкл.	Скорость вентилятора 1
H4	Вкл.	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
H5	Вкл.	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 2
H6	Вкл.	Скорость вентилятора 2	Скорость вентилятора 3

1) Варочная панель определяет процесс кипения и активирует скорость вентилятора в соответствии с автоматическим режимом.

2) Варочная панель определяет процесс жарки и активирует скорость вентилятора в соответствии с автоматическим режимом.

3) В этом режиме активируются вентилятор и освещение без учета температуры.

## **Изменение автоматического режима**

1. Выключите варочную панель.
  2. Нажмите ① на 3 секунды. Дисплей загорится и погаснет.
  3. Нажмите ② на 3 секунды.
  4. Нажмите ③ несколько раз, пока не загорится **H**.
  5. Нажмите кнопку таймера **+**, чтобы выбрать автоматический режим.
- ⓘ Чтобы управлять вытяжкой непосредственно с ее панели, выключите автоматический режим функции.

ⓘ После окончания приготовления и выключения варочной панели вентилятор вытяжки может работать еще некоторое время. Затем система автоматически выключает вентилятор и блокирует его случайное включение на следующие 30 секунд.

## **Ручное управление скоростью вентилятора**

Вы также можете управлять функцией вручную. Для этого коснитесь  когда варочная панель активна. Это отключит автоматическое управление функцией и позволит изменять скорость вентилятора вручную. При касании  скорость вентилятора увеличивается на одну ступень. Достигнув интенсивного уровня, снова коснитесь  , чтобы установить скорость вентилятора на 0 и выключить его. Чтобы снова запустить вентилятор со скоростью 1, коснитесь .

ⓘ Чтобы активировать автоматическое управление функцией, выключите варочную панель и включите ее снова.

## **Включение освещения**

Вы можете настроить варочную панель на автоматическое включение освещения при активации варочной панели. Для этого выберите автоматический режим H1 – H6.

ⓘ Освещение на вытяжке выключается через 2 минуты после выключения варочной панели.

## **8. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ**

---

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### **8.1 Посуда**

Сильное электромагнитное поле индукционных конфорок очень быстро нагревает посуду.

Используйте индукционные конфорки с подходящей посудой.

- Чтобы предотвратить перегрев и улучшить характеристики зон, посуда должна быть как можно более толстой и плоской.
- Убедитесь, что дно посуды чистое и сухое перед тем, как ставить на варочную поверхность.
- Всегда аккуратно перемещайте посуду, не допуская скольжения или трения по краям и углам стекла, так как это может привести к повреждению поверхности стекла.

#### **Материал посуды**

- **Подходит:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, многослойное дно с корректной маркировкой производителя.

- **Не подходит:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

#### **Посуда подходит для индукционной варочной панели, если:**

- вода очень быстро закипает на конфорке, установленной на максимальный уровень нагрева.
- ко дну посуды притягивается магнит.

#### **Размеры посуды**

- Индукционные конфорки автоматически адаптируются к размеру дна посуды. Обратитесь к разделу «Технические данные» > «Характеристики зон нагрева» для определения правильных размеров посуды. Размещайте посуду в центре выбранной зоны нагрева.

- Эффективность зоны нагрева связана с диаметром посуды. Для оптимальной теплопередачи используйте посуду с диаметром дна, соответствующим размеру зоны нагрева (т.е. максимальному значению диаметра посуды в разделе «Технические данные» > «Характеристики зон нагрева»).

- Посуда с диаметром меньше размера данной зоны нагрева получает только часть генерируемой мощности, что приводит к более медленному нагреву.
- По соображениям безопасности и для достижения оптимальных результатов приготовления не используйте посуду большего диаметра, чем указано в разделе «Технические данные». Во избежание случайного касания панели управления в процессе приготовления не ставьте посуду слишком близко к ней.

 См. раздел «Технические данные».

### **8.2 Шумы при работе**

#### **Шумы, связанные с посудой:**

- треск: посуда изготовлена из разных материалов (многослойная конструкция).
- свист: вы используете конфорку с высоким уровнем мощности, а посуда изготовлена из разных материалов (многослойная конструкция).
- гул: вы используете высокий уровень мощности.

#### **Шумы, связанные с варочной панелью:**

- щелчки: происходит электрическое переключение.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.
- ритмичный звук: посуда обнаружена.

### 8.3 Öko Timer (Экономичный таймер)

Для экономии электроэнергии нагреватель конфорки выключается до сигнала таймера обратного отсчета. Разница во времени работы зависит от уровня мощности и длительности приготовления.

### 8.4 Упрощенное руководство по приготовлению

Соотношение между уровнем мощности конфорки и ее энергопотреблением не линейно. При увеличении уровня мощности энергопотребление возрастает не пропорционально. Это означает, что конфорка со средним уровнем мощности потребляет менее половины своей номинальной мощности.

① Данные в таблице приведены только для справки.

Уровень мощности	Применение	Время (мин)	Рекомендации
1	Поддержание температуры готовых блюд.	По мере необходимости	Накрыть посуду крышкой.
1 - 2	Приготовление соуса голландез, растапливание: масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Периодически помешивать.
2	Приготовление воздушных омлетов, яиц-пашот.	10 - 40	Готовить с крышкой.
2 - 3	Тушение риса и блюд на молочной основе, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавить жидкости минимум вдвое больше, чем риса. В процессе приготовления помешивать молочные блюда.
3 - 4	Тушение овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек воды. Проверяйте количество воды в процессе приготовления.
4 - 5	Приготовление на пару картофеля и других овощей.	20 - 60	Залейте дно кастрюли слоем воды толщиной 1-2 см. Следите за уровнем воды в процессе приготовления. Накрывайте кастрюлю крышкой.
4 - 5	Приготовление большого количества продуктов, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
6 - 7	Нежное обжаривание: эскалопа, «Кордон блю», котлет, фрикаделек, колбасок, печени, мучного соуса, яиц, блинчиков, пончиков.	По мере необходимости	Переворачивайте по мере необходимости.
7 - 8	Сильный нагрев для: драников, стейков из вырезки, стейков.	5 - 15	Переворачивайте по мере необходимости.

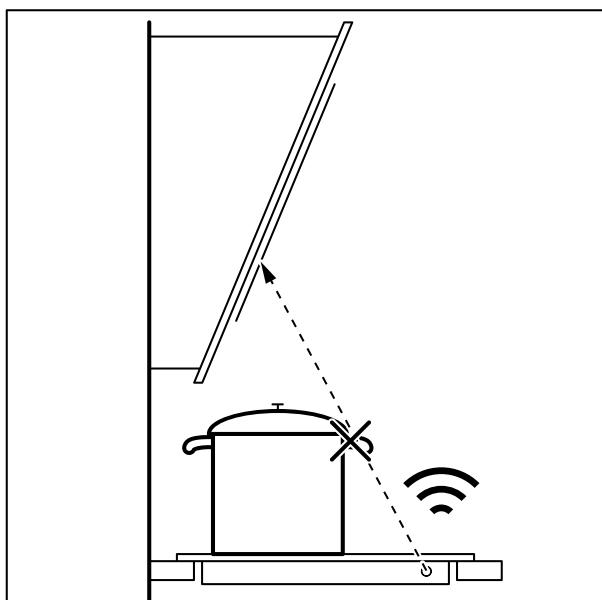
Уровень мощности	Применение	Время (мин)	Рекомендации
9	Кипячение воды, варка макарон, обжаривание мяса (гуляш, запеканки), жарка картофеля фри.		
P	Кипячение большого количества воды. Активируется функция PowerBoost.		

## 8.5 Советы по использованию Hob2Hood

При работе с функцией:

- Защищайте панель вытяжки от прямого солнечного света.
- Не направляйте на панель вытяжки свет галогенных ламп.
- Не закрывайте панель управления варочной панелью.
- Не прерывайте сигнал между варочной панелью и вытяжкой (например, рукой, ручкой посуды или высокой кастрюлей). См. рисунок.

**Вытяжка на рисунке приведена только в качестве примера.**



**ⓘ** Другие устройства с дистанционным управлением могут блокировать сигнал. Не используйте такие устройства рядом с варочной панелью при включенной функции Hob2Hood.

## Вытяжки с функцией Hob2Hood

Чтобы ознакомиться с полным ассортиментом вытяжек, совместимых с этой функцией, посетите сайт дистрибутора. Вытяжки AEG, работающие с данной функцией, должны иметь символ

## **9. УХОД И ОЧИСТКА**

---

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### **9.1 Общие сведения**

- После каждого использования очищайте варочную панель.
- Всегда используйте посуду с чистым дном.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте специальное чистящее средство, подходящее для данной поверхности.
- Всегда используйте скребок, рекомендованный для стеклянных варочных поверхностей. Используйте скребок только как дополнительный инструмент для очистки стекла после стандартной процедуры очистки.

 **ВНИМАНИЕ!**

Не используйте ножи или другие острые металлические инструменты для очистки стеклянной поверхности.

### **9.2 Очистка варочной панели**

- **Немедленно удаляйте:** расплавленные пластмассы, целлофан, соль, сахар и сладкие блюда, иначе загрязнения могут привести к повреждению варочной панели. Будьте осторожны, чтобы не обжечься. Для очистки стеклянной поверхности используйте специальный скребок для варочных панелей под острым углом, проводя лезвием по поверхности.
- **Когда варочная панель достаточно остынет, удалите:** известковый налет, кольца от воды, жировые пятна, металлические разводы с радужным отливом. Очищайте варочную панель влажной тканью с неабразивным моющим средством. После очистки насухо протрите варочную панель мягкой тканью.
- **Для удаления металлических разводов с радужным отливом:** используйте раствор воды с уксусом и очищайте стеклянную поверхность тканью.

## 10. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 10.1 Что делать, если...

Проблема	Возможная причина	Решение
	Варочная панель не подключена к электросети или подключена неправильно.	Проверьте правильность подключения варочной панели к электросети.
	Сработал предохранитель.	Убедитесь, что предохранитель является причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
Вы не можете активировать или управлять варочной панелью.	Вы не устанавливаете уровень нагрева в течение 60 секунд.	Снова активируйте варочную панель и установите уровень нагрева менее чем за 60 секунд.
	Вы коснулись одновременно 2 или более сенсорных полей.	Касайтесь только одного сенсорного поля.
	Активна функция Пауза.	См. пункт «Пауза».
	На панели управления есть пятна от воды или жира.	Очистите панель управления.
Вы слышите постоянный прерывистый шум.	Неправильное электрическое подключение.	Отключите варочную поверхность от электросети. Обратитесь к квалифицированному электрику, чтобы проверить установку.
Вы не можете выбрать максимальный уровень нагрева для одной из конфорок.	Другие конфорки потребляют максимальную доступную мощность. Ваша варочная поверхность работает правильно.	Уменьшите уровень нагрева других конфорок, подключенных к той же фазе. Смотрите раздел «Управление мощностью».
Раздается звуковой сигнал, и варочная панель отключается. Раздается звуковой сигнал при выключении варочной панели.	Вы коснулись одного или нескольких сенсорных полей.	Уберите предмет с сенсорных полей.
Варочная панель выключается.	Вы коснулись сенсорного поля ①.	Уберите предмет с сенсорного поля.
Не загорается индикатор остаточного тепла.	Зона не нагрелась, так как работала только короткое время, или датчик поврежден.	Если зона работала достаточно долго, чтобы нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Hob2Hood не работает.	Вы закрыли панель управления.	Уберите предмет с панели управления.
	Вы используете очень высокую кастрюлю, которая блокирует сигнал.	Используйте более низкую кастрюлю, смените конфорку или управляйте вытяжкой вручную.

Проблема	Возможная причина	Решение
Панель управления слишком горячая для касания.	Посуда слишком большая, или вы поставили ее слишком близко к панели управления.	По возможности ставьте большую посуду на задние конфорки.
При касании сенсорных полей не слышно звуковых сигналов.	Звуковые сигналы отключены.	Включите звуковые сигналы. См. главу «Ежедневное использование».
Индикатор над символом  загорается.	Работает Блокировка от детей или Блокировка.	Обратитесь к разделам «Блокировка от детей» и «Блокировка».
Контрольная панель мигает.	На конфорке нет посуды или зона не полностью закрыта	Поставьте посуду на конфорку так, чтобы она полностью закрывала зону.
	Посуда неподходящая.	Используйте подходящую посуду. См. главу «Советы и рекомендации».
	Диаметр дна посуды слишком мал для этой конфорки.	Используйте посуду с подходящими размерами. См. раздел «Технические данные».
 и  появляются одновременно.	Мощность слишком низкая из-за неподходящей посуды или пустой кастрюли.	Используйте соответствующий тип посуды. См. разделы «Советы и рекомендации» и «Технические данные». Не включайте зону с пустой кастрюлей на ней.
 и  появляются одновременно.	Кастрюля пуста или содержит какую-то жидкость кроме воды, например, масло.	Избегайте использования функций с другими жидкостями кроме воды.
 и  появляются одновременно.	В кастрюле слишком много или слишком мало воды. Вы кипятили что-то кроме воды и картофеля. Точка кипения сместилась со временем, и SenseBoil® не мог работать должным образом.	Кипятите только воду и картофель с использованием SenseBoil®. См. раздел «Советы и рекомендации».
Вы слышите звуковой сигнал, индикаторы над  мигают, и SenseBoil® не запускается.	Ни одна из конфорок не готова к использованию с SenseBoil®. На выбранных конфорках остаточное тепло или они все еще используются.	Завершите предыдущие операции приготовления и выберите свободную конфорку без остаточного тепла.
SenseBoil® не работает.	Уровень мощности варочной панели слишком низкий.	Установите более высокий уровень мощности. Убедитесь, что выбранная мощность соответствует предохранителям домашней проводки. См. раздел «Перед первым использованием» > «Ограничение мощности».
Горит  и число.	Неисправность варочной панели.	Выключите и снова включите варочную панель через 30 секунд. Если снова загорится  , отключите варочную панель от электросети. Через 30 секунд снова подключите варочную панель. Если проблема не исчезнет, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

## 10.2 Если решение не найдено...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удалось, обратитесь к дилеру или в авторизованный сервисный центр. Укажите данные с таблички с техническими данными. Убедитесь, что вы правильно эксплуатировали варочную панель. В противном случае вызов специалиста сервисной службы или дилера для устранения неисправности, в том числе на платной основе в период гарантии, осуществляется согласно местным условиям гарантийного обслуживания. Информация о гарантийных сроках и сервисных центрах приведена в гарантийном талоне.

## 11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 11.1 Табличка с техническими данными

Модель TI64IB10FB	Код изделия 949 598 386 00
Тип 61 В4А 01 АА	220 - 240 В / 400 В 2N 50 Гц
Индукция 7.35 кВт	Сделано в: Германия
Сер. №.....	7.35 кВт
AEG	CE

### 11.2 Характеристики конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт]	PowerBoost [Вт]	Макс. продолжительность PowerBoost [мин]	Диаметр посуды [мм]
Левая передняя	2300	3200	10	125 - 210
Левая задняя	2300	3200	10	125 - 210
Правая передняя	1400	2500	4	125 - 145
Правая задняя	1800	2800	10	145 - 180

Мощность конфорок может немного отличаться от приведенных в таблице данных. Она меняется в зависимости от материала и размеров посуды.

Для оптимальной теплопередачи и результатов приготовления используйте посуду с диаметром дна, соответствующим размеру зоны нагрева (т.е. максимальному значению диаметра посуды в таблице). Не используйте посуду больше диаметра зоны нагрева.

## 12. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 12.1 Информация о продукции в соответствии с регламентом ЕС по экодизайну

Модель	TI64IB10FB	
Тип варочной панели	Встраиваемая	
Количество конфорок	4	
Технология нагрева	Индукция	
	Левая передняя	21,0 см
Диаметр круглых конфорок (Ø)	Левая задняя	21,0 см
	Правая передняя	14,5 см
	Правая задняя	18,0 см
	Левая передняя	188,9 Вт·ч/кг
Энергопотребление на конфорку (EC electric cooking)	Левая задняя	188,9 Вт·ч/кг
	Правая передняя	183,4 Вт·ч/кг
	Правая задняя	178,8 Вт·ч/кг
Энергопотребление варочной панели (EC electric hob)		185 Вт·ч/кг

IEC / EN 60350-2 - Бытовые электрические приборы для приготовления пищи. Часть 2: Варочные панели. Методы измерения характеристик.

Измерения энергии, относящиеся к варочной поверхности, обозначены маркировкой соответствующих конфорок.

### 12.2 Экономия электроэнергии

Вы можете экономить электроэнергию в повседневном режиме, следуя приведенным ниже рекомендациям.

- Нагревайте только такое количество воды, которое требуется.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Ставьте посуду точно по центру конфорки.
- Используйте остаточное тепло для поддержания температуры блюд или для их растапливания.

### 12.3 Информация о продукте для энергопотребления и максимального времени для достижения применимого режима низкого энергопотребления

Энергопотребление в выключенном режиме:	0,3 Вт
Максимальное время, необходимое оборудованию для автоматического перехода в применимый режим низкого энергопотребления:	2 мин

### **13. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ**

---

Перерабатывайте материалы, имеющие обозначение  . Утилизируйте упаковку, положив ее в соответствующие контейнеры. Содействуйте защите окружающей среды и здоровья людей путем вторичной переработки отходов электротехнического и электронного оборудования. Не выбрасывайте устройства, имеющие обозначение  , вместе с бытовыми отходами. Доставьте изделие в местный пункт вторичной переработки или обратитесь в муниципалитет.

867385759-A-212024

